

EL SECASTILLANO

Volumen 1, nº 2

2º trimestre 2017

BOLETÍN DE NOTICIAS DEL MUNICIPIO DE SECASTILLA



Vista de San Martín, acuarela y tinta realizada por Julia Jones.

Contenido:

Cosas que pasan	Pág. 2
El repostre	Pág. 3
Entrevista a Carmen de Baldellou y José de Joaquín	Pág. 4
Chen del llugá	Pág. 7
Equipo de redacción y cómo colaborar en "El Secastillano"	Pág. 8

COSAS QUE PASAN

Una sección donde recordar fechas y eventos que han pasado hace poco o que están por venir próximamente. Además, compartimos algunos cumpleaños que están al caer, para que podáis tirar de orejas bien a gusto. Si quieres ver tu cumpleaños o el de alguien cercano a ti en esta sección, ponte en contacto con nuestro equipo de redacción (más detalles en la contraportada).

EVENTOS PASADOS



Arriba, las participantes en el taller de crespillos en Semana Santa



Taller de chuflos, en el Secastilla Folk



Actuación de Alfonso Palomares en las fiestas de San Pedro



Visitando el Camp Nou con la Asociación de Mujeres

FECHAS A RECORDAR EN LOS PRÓXIMOS MESES

22 de julio: Actuación de PRODUCCIONES VIRIDIANA en Secastilla con la obra “Mantero” (Festival “Estío Vivo”). ESPACIO: Salón del Ayuntamiento, HORA: 22:30h. PÚBLICO: *Familiar*.

4 de agosto: Concierto de Liudmila Matsyura en Torreciudad (Festival “Clásicos en la Frontera”). ESPACIO: Santuario, HORA: 19:00h.

5 de agosto: Actuación de D’CLICK en Ubierno con el espectáculo “L’Avant-première”. (Festival “Estío Vivo”) ESPACIO: Plaza. HORA: 22:30 h. PÚBLICO: *Familiar*.

6 de agosto: Concierto de Tamhá Ensemble en Secastilla (Festival “Clásicos en la Frontera”). ESPACIO: Iglesia parroquial, HORA: 20:00h.

11 de agosto: Concierto de A. Bianchi y M. Piazzzi en Torreciudad (Festival “Clásicos en la Frontera”). ESPACIO: Santuario, HORA: 19:00h.

12 agosto: Inauguración de la exposición “El legado de Secastilla en el Museo Diocesano”, ESPACIO: Sala de Exposiciones de las Antiguas Escuelas, HORA: 20:00h.

15 de agosto: Actuación de CIVI CIVIAC en Secastilla con el montaje “Gran Zampano” (Festival “Estío Vivo”). ESPACIO: Plaza de la Iglesia. HORA: 22:30 h. PÚBLICO: *Familiar*

17-20 de agosto: Fiestas de San Joaquín en Secastilla. Se distribuirán programas la semana anterior.

18 de agosto: Concierto de Pirena Brass y Vicçenc Prunés en Torreciudad (Festival “Clásicos en la Frontera”). ESPACIO: Santuario, HORA: 19:00h.

25 de agosto: Concierto de Irene Mateos y Maite Aranzábal en Torreciudad (Festival “Clásicos en la Frontera”). ESPACIO: Santuario, HORA: 19:00h.



Cumpleaños: JULIO, día 30 Francisca Encuentra Salamero (Casa Chantorres); AGOSTO, día 2 José Girón Costa (Casa Luisa); SEPTIEMBRE, día 9 José Muzás Bafaluy (Casa Joaquín), día 10, Ana Rabal Almazor, día 24, Saioa Villamarzo Herrera, día 30 Lorenzo Rabal Miranda.

EL REPOSTRE



ALCOHOL DE ROMERO

Tradicionalmente se ha utilizado en uso externo, entre otros, en los siguientes casos, ya sea a modo de fricción, compresa, etc.:

Trastornos circulatorios, varices, pesadez de piernas, contra la celulitis, como relajante en la zona del cuello, golpes y contusiones (que no sangren), dolores musculares, articulares, reumáticos, lumbalgia, torceduras, contra la caída del cabello, dermatitis seborreica, en la gota, neuralgias, masaje tonificante, friegas en pecho y espalda contra gripes y resfriados, prevenir las úlceras de decúbito en las personas encamadas, en veterinaria como antiparasitario y para evitar la caída del pelo.

Cómo hacerlo: Preferentemente utilizaremos la planta fresca, aunque también se puede usar la planta seca, pero el resultado será menos activo. Hay que llenar un envase de cristal con el romero recién recogido.

Echa la planta entera y sin manipularla excesivamente, incluido el tronco, pues creo en la sinergia de todos los componentes. Es mejor utilizar romero en flor, pues está en su mejor momento. Una vez hemos llenado el envase con la planta, lo cubrimos con alcohol de 96º, del que venden en las farmacias y cerramos bien el envase. Esta preparación se deja macerar 15 días en un lugar oscuro. Lo agitaremos cada día. Se puede macerar más tiempo, hay quien prefiere hasta 40 días, pero en general con 15 días sale ya un preparado excelente. Una vez pasado el tiempo de maceración, sólo tenemos que filtrar el alcohol, guardarlo en un envase oscuro y bien cerrado, resguardado de la luz y del calor excesivo.

LA RECETA: TORRIJAS CON SOPA DE VAINILLA

Paco Oliva ♦ Actividades Culinarias

<https://pacoolivablog.wordpress.com/>

(Del taller culinario “Cocina de Vigilia” organizado por la Asociación de Mujeres “Nuestra Señora del Llano” el 15 de abril)

Tiempo de preparación: 30 minutos ♦ Número de raciones: 10 torrijas ♦

Coste aproximado: 3,50 €.

Sopa de vainilla. Ingredientes: 250 gr. de nata de montar, 1 vaina de vainilla, 50 gr. de azúcar

Cómo se hace:

1º. Con el azúcar hacer un caramelo en una sartén como para hacer flanes junto con las vainas de vainilla abiertas.

2º. Incorporar la nata caliente del microondas, poco a poco y sin dejar de remover, hacerlo a fuego lento.

3º. Una vez incorporada toda la nata llevar a ebullición un minuto y reservar hasta utilizar.

Torrija. Ingredientes: 10 rebanadas de pan (3 cm. de espesor), 500 ml. leche entera, 75 gr. Azúcar, corteza de lima o limón, corteza de naranja, canela al gusto, 2 huevos.

Cómo se hace:

1º. Calentar sin que llegue a hervir la leche, el azúcar, la canela y las cortezas de limón y naranja.

2º. Dejar reposar en nevera dos horas.

3º. En una bandeja empapar las rebanadas con la leche unos cinco minutos por cada lado.

4º. Dejar escurrir un poco y pasarlas por el huevo batido.

5º. Freír en aceite de girasol u oliva hasta que tengan un color dorado bonito. Dejar sobre papel absorbente.

6º. Rebozar en azúcar mezclada con un poco de canela.

7º. Colocar la sopa caliente en el fondo de un palto y servir con la torrija encima.



ENTREVISTA A CARMEN DE BALDELLOU Y JOSÉ DE JUAQUÍN

En este número entrevistamos a Carmen de Baldellou y José de Joaquín. Els dos van nacé en la posguerra, y mos ha pareciu interesante pregunta-les per las suyas vidas, que se han desarrollau mayormente a Secastilla.

De ane soz?

“De Secastilla, Secastilla,” Carmen puntualiza, “no estaba ni fecho el hospital de Barbastro. Entonces naceban en casa. Tía Sebastián va sé quien va asistí a mi madre. Con José hem siu amigos to la vida. De choven no me queriba casá, no sé per qué. Después José se va quedá solo quan se va morí su padre, y va empezá a vení a visitamos a papá y a yo, ellos heban treballau chuntos y en habeba confianza. Y quan papa va faltá pos ya no me trobaba tan sola con José al lau, y vam decidí de casá-mos. Yo esta casa (casa Joaquín) la teneba paseada asabelo de chicota porque José teniba una hermana que tamé se diba Carmen y mos llevaban muy poco.”

(El día a día en la escuela)

Carmen y José mos explican sobre la escuela que teniban maestro pa los zagals y maestra pa las zagalas. La escuela va está en la pllaceta la Cruz y dimpués se va pasá ta ane está ahora el bar. En la pllaceta la Cruz ñ´habeba tamé en el piso de arriba la barbería.

Cada semana se turnaban pa encender la estufa pa l´invierno, pero cada crío traeba la suya leña a diario mientras caleba encendé-la. Paraban al recreo media hora, y chugaban, a repetilla, por ejemplo. Teneban una lata chafada y la tiraban dende la ferrería enta abaixo. Mientras uno la iba a buscar los demás s´amagaban.

Si alguno se portaba mal, el maestro u la maestra lo meteba de rodillas. Y José añade:

“Si febas una falta, te la feban copió cien u doscientas veces pa que te acordases. En hai de algunas que aún me acordo!”

El maestro dictaba pa to´l grupo y luego el repasaban. Cada uno cogeba lo que podeba... La escuela eba obligatoria hasta los catorce años, pero muchos teneban que salí antes pa serví.

Carmen continúa: *“Entonces mos sentaban per orden de más a menos aplicadas. Yo eba la segunda. Las del Fovano tamé van sé muy listas. Y no te penses, que antes de í a la escuela en habeba días que teneba que í a repasar cepos a la sierra.”* Y José recuerda: *“Y yo iba a dallá antes de entrar a la escuela algunos días.”*

Per la tarde, dimpués de la escuela, los críos iban a fé hierba pa los conejos, con un ixadiqué y una cesta o un saco. Pa allá pa las vísperas de la fiesta teneban que í llejos. Pa distinguí la de cada uno se marcaban el montonet, porque toz los críos iban al mismo campo. *“En Buixeta Marro me han ensenyau un sitio que podem ir a fer hierba!”*, recorda que diban Carmen.

Quan les preguntam si les quedaba tiempo pa chugar, José mos dice: *“Toz los días jugaban allá arriba en la era Altemir. Al fútbol, a galgo y llebre... No se cenaba hasta que no veniba el ganau.”* Carmen tamé s’acorda d’ixes ratos y explica: *“En habeba un lilitonero gran como nosotros cuatro. Mos los compraban los lilitons en Graus, en casa Puyet.”* Chugaban al pañuelo, al cuadro, a la comba...

Y como eba natural, las estacions cambiaban las rutinas: *“A l’imvierno mos recogeban a alguna casa hasta que llegaba el ganau.”* Carmen recorda que ella se recogeba a casa Andrés, ane teniban buena cocina económica y amás amás le cogeba cerca del corral suyo. *“Interesaba estar cerca del corral pa cerrar el ganau no más entrase.”*



Carmen y José, el día de la suya boda.



Grupo escolar de niñas a Secastilla, años 50. Carmen é la segunda de pie per la drecha, con chaqueta blanca.

(Vida al llugá y vida a la ciudá)

Carmen, tú vas viví a Barcelona, verdá?

“Pues, un año y medio una vez y después en temporadas muchas.”

Y te gustaba más la vida al llugá que la que vas tené a Barcelona, per ixo te vas torná?

“No, me va torná porque mamá estaba mala.”

Pero, te va gustá la experiencia de viví a Barcelona?

“Pues no sé cómo decí-te. Estabam ben porque tenibam poca faena, estabam dos zagalas pa aduyá a una mullé y mos sobraba el tiempo. Por las tardes, a cusí con ella. Y de zapato de tacón, y mudadas y... per las mañanas fé la comida. Porque... dos mozas, hechas y derechas, que teniba yo veinti no se qué años, pa aduyá a una mullé... Lluengo estaba fecha la faena!

Me va gustá porque no eba una faena que mataba, pero lo mío eba lo de aquí, porque el prefiero yo, no sé... Toz els que te contan que han iu ta allí dicen que les va costá una animalada de aclimatá-se a aquello y se quereban vení.

Pero aquí tampoco teneban medio de vida. Las casas que se heban dedicau a í al jornal per astí, a las casas de los ricos, qué heban de fé?”

Quan van empezá a comprá máquinas ya no les caleba jornaleros... Ixo va sé, José?

“Sí, sí...” José contesta con las manos recogidas a la falda. Fa ara tres años va pasar un ictus, pero gracias a la suya fuerza de voluntá y con la aduya de Carmen se ha podiu recuperar quasi del tot.

“Tot va venir así”, recuerda Carmen, “de mulas van pasá a tractores. Las mulas no podeban í solas, necesitaban chen pa í a treballá, y picaban las cepas y treballaban asabelo, entonces, necesitaban chen. Y malas que van entrá las maquinarias, no necesitaban chen, tot va vení a la par, no sé cómo decí-te...”

Reflexiona sobre els cambios tan grans que han visto a lo llargo de las suyas vidas y concluye: *“Torná t’atrás no se puede torná t’atrás... Y entonces nosotros vivibam pues con menos cosas que se vive hoy, y tamé vivibam. Y vivibam felices!”*

Ixa idea se repite varias veces a la nuestra conversación, y José acaba de cerrá ixo argumento mientras levanta las suyas cejas, en un gesto expresivo que le caracteriza y resalta els suyos ojos chiquerins y vivos: *“Quizás más que ahora.”*

(Las fiestas de Secastilla)

Qué recuerdos teniz de las fiestas de Secastilla?

“Pues la principal y la más esperada eba la de abril, San Pedro”, Carmen apunta. “Los críos iban a recibí a los músicos ta la Cruz. Veniban ya la víspera, y la víspera mismo ya feban pasacalles.”

“Las vísperas de la fiesta se reuniban los mozos del llugá pa decidí a quién le tocaba sé mayordomo. Iban rodán...” Recorda José cómo en habeba que negociá pa veyé quí se feba cargo, imitán las disincusas que alguno sacaba: *“Yo ya el va sé fa dos años!”*

Y el mayordomo se encargaba de...

“De buscá-les casas a los músicos, por ejemplo. Estaban tres días, la orquesta.” Carmen é rápida en contestá. *“Papa eba el encargau de cobrá a los mozos. Enfrente de casa Franco estaba la puerta del baile, y n’habeba una ventana y allí estaba sentau papá cobrán las entradas a los mozos forasteros. Los del llugá no teneban que pagá.”*

José tamé comparte els suyos recuerdos dels músicos:

“Después de la guerra, que en habeba más miseria, aún veniban orquestas buenas ta els llugás chicoz, pero casi sólo por la alimentación que les suplementaba la paga, porque als llugás siempre n’habeba más abundancia. Un año se van llevá el bombo lleno de judías.”

Quan subiban a San Martín los críos per un general no subiban, porque se cansaban... Que le dixasen subí a Carmen eba una novedá. S'acorda que saliban a esperá a los de Panillo, Puy Cinca, etc. Cada llugá llevaba el suyo estandarte y la suya cruz. Els estandartes llevaban unos llazos a cada lau y cada llazo el cogeba una nina. Quan ya estaban toz feban casá las cruces.

José repasa como viviban ixé día:

“Las campanas baldiaban quan saliba la procesión de San Martín, y quan se tornaba tamé. Se encargaba de las campanas Sebastián, y se baldiaba de fuera ta adentro, en hai llugás que las baldian de dentro ta fuera. A las campanas no cal tené-les miedo!

Antes abriban la ilesia toz los días pa tocá, se tocaban las Ave Marías a las doce. La chen que estaban al monte el sentiban y paraban.

A Secastilla siempre en ha n'habiu reloj. Ixa va sé la causa de que pa la guerra no se llevasen las campanas, porque ane no n'hi habeba reloj se las van llevá.”

(Valoracions)

Carmen y José han viviu un cambio de siglo y la suya perspectiva vital é prou rica, pues han visto pasá las generacions y pueden valorá lo que se ha perdiu y lo que se ha ganau. José, por ejemplo, pensa que *“antes en habeba más humanidá”*. Carmen está de acuerdo y mos explica un caso pa que mos feigam la idea: *“Si uno te veyeba con carga y él iba en burro, pos te subiban la carga, por ejemplo quan baixaban a llavá a la Sosa.”* Ixa misma solidaridá se veyeba en atras faenas, y tot el llugá colaboraba quan eba necesario, seguntes mos conta José: *“Se enfermaba en una casa uno, y les recogeban la cosecha entre toz los del llugá.”*



Carmen y José en la actualidad

CHEN DEL LLUGÁ



Jose Vicente Blanco
Casa Juana

¿Cuál es tu comida favorita en verano?

Tanto en verano como en invierno mi comida favorita es la tortilla de patatas.

Cuéntanos un recuerdo bonito que tengas en Secastilla.

‘Recuerdo con mucho cariño que a mi siempre me ha gustado ir a trabajar en las viñas. Incluso cuando era pequeño y salía de la escuela, prefería subir a ayudar a mi padre en la viña que ir a jugar con los otros niños.

¿Cuál es tu celebración/fiesta favorita de Secastilla?

Para mi las fiestas de Agosto. Me gusta el ambiente que se vive. Hay mucha más gente y esto le da vida al pueblo. Y luego bebes, fumas, bailas....

¿Cuánto tiempo has vivido en Secastilla?

Toda la vida, ¡58 años!

Por último, la tortilla de patatas, ¿con cebolla o sin cebolla?

Me gusta de las dos maneras. Más suave con cebolla, pero sin cebolla también. ¡Es que la tortilla de patatas me encanta! ¡Y que sea recia!



Lucía Gordillo Fernández

¿Cuál es tu comida favorita en verano?

Helado, ¡claro!

Cuéntanos un recuerdo bonito que tengas en Secastilla.

El día del vino (San Martín) que nos mojaron todas con vino.

¿Cuál es tu celebración/fiesta favorita de Secastilla?

La de la longaniza y las tortetas (San Antonio).

¿Cuánto tiempo has vivido en Secastilla?

9 años, desde que nació.

Por último, la tortilla de patatas, ¿con cebolla o sin cebolla? Sin cebolla.



José Laplana Encuentra
Casa Chantorres

¿Cuál es tu comida favorita en verano?

Ensalada de tomate con ajo, ensalada, con bueno aceite de casa y sal.

Cuéntanos un recuerdo bonito que tengas en Secastilla.

Los veranos cuando era joven. Estabas con tus amigos y abajo en la Ferre.

¿Cuál es tu celebración/fiesta favorita de Secastilla?

Ninguna, porque me toca trabajar el doble! Pero antes, las fiestas del verano.

¿Cuánto tiempo has vivido en Secastilla?

38 ½ ¡Siempre!

Por último, la tortilla de patatas ¿con cebolla o sin cebolla?

Con cebolla y calabacín

SOBRE LA LENGUA RIBAGORZANA

La entrevista de este número ha sido realizada y transcrita en ribagorzano, en su variante suroccidental, que es la que tradicionalmente se hablaba en Secastilla.

A continuación compartimos algunas referencias bibliográficas para aquellos que quieran conocer más sobre los estudios realizados sobre esta variante del aragonés hasta la fecha:

- ♦ ARNAL PURROY, M^a Luisa; *El habla de la Baja Ribagorza occidental. Aspectos fónicos y gramaticales* (1998). En esta obra fundamental elaborada por una profesora de la **Universidad de Zaragoza** con raíces en La Puebla de Castro, varios de los informantes entrevistados eran procedentes de Secastilla.
- ♦ SAROÏHANDY, Jean Joseph; *Misión Lingüística en el Altoaragón* (2005) Edición y estudio de Óscar Latas. **Jean-Joseph Saroïhandy** dedicó sus vacaciones –fue profesor de instituto y de universidad– desde 1896, todavía estudiante, hasta el fin de su vida en 1932, a recorrer a pie o en caballería las dos vertientes de los Pirineos desde El Pallars hasta la costa atlántica recogiendo in situ materiales dialectológicos de las diversas lenguas pirenaicas: **aragonés**, catalán, occitano y vascuence.

EQUIPO DE REDACCIÓN

Kate Wilson

Soledad García Piqueras

MAQUETACIÓN Y PUBLICACIÓN

Área de Desarrollo del Ayuntamiento de Secastilla

¿Cómo participar en “El Secastillano”?

Si te apetece **compartir textos o fotografías**, quieres que compartamos **tu fecha de cumpleaños**, o si tienes ideas para compartir en estas páginas, puedes enviarlas a la dirección de correo electrónico más abajo. También puedes llamar por teléfono o acercarte al ayuntamiento y contárnoslo en persona. Estaremos encantadas de incluir tus aportaciones.

¡Gracias de antemano!

aedl2@secastilla.com

Tel. 974540227