

CASTILLAZUELO: TAL COMO ÉRAMOS



C
O
S
A
S

N
U
E
S
T
R
A
S

Luciano PUYUELO PUENTE

**CASTILLAZUELO:
TAL COMO ÉRAMOS**





Luciano PUYUELO PUENTE

CASTILLAZUELO: TAL COMO ÉRAMOS



AYUNTAMIENTO DE CASTILLAZUELO



INSTITUTO DE ESTUDIOS ALTOARAGONESES
(DIPUTACIÓN DE HUESCA)

Colección: "Cosas Nuestras", n.º 14.

Director: Ignacio ALMUDÉVAR ZAMORA.

Editan: Excmo. Ayuntamiento de Castellazuelo.

Instituto de Estudios Altoaragoneses (Diputación de Huesca).

Fotos: Faustino VILLA.

Foto cubierta: Vista aérea de la cruz que forma Castellazuelo.

Imprime: Gráficas Alós, S. A.-Huesca.

I. S. B. N.: 84-8127-007-5.

Dep. Legal: HU 214/1993.

A mi esposa "Meli", que ha aportado tantos recuerdos como yo, pues compartimos la niñez, cargada de peripecias, en Castellazuelo.

Mi reconocimiento al Ayuntamiento de Castellazuelo (especialmente a Andrés Olivar) y al Instituto de Estudios Altoaragoneses, que con su sensibilidad e interés para conservar las tradiciones y cultura de Aragón han hecho posible que este libro vea la luz.

PRÓLOGO

Las páginas que siguen a continuación no han pretendido ser un estudio antropológico o sociológico profundo de una época o de unas gentes determinadas. Son, simplemente, la expresión escrita de un rato de evocar recuerdos y vivencias pasadas.

Recuerdos quizá propios de una edad como la mía, en la que, acabada una larga etapa vital, se tiende a mirar atrás y al ver el camino andado es inevitable comparar las circunstancias de antaño con las actuales. ¿Por qué hice aquello? ¿Por qué dejé de hacer lo otro? En muchos casos la propia decepción por lo que no hicimos bien puede, a distancia y como consuelo, atemperarse con aquello de que “no teníamos medios...”.

Lo escrito aquí en este caso está referido a Castellazuelo, pero creo que podría haberse dicho de cualquier otro pueblo rural de la comarca, e incluso de Aragón, con las pequeñas y exclusivas particularidades de cada uno.

¿Con qué fin lo escribí? Para satisfacer la curiosidad de un grupo de jóvenes que me invitaron a que tratara de contarles un poco cómo fueron los tiempos de nuestra niñez, de los que tenían escasas referencias, en lo que debía ser un trabajo más para los actos de la Semana Cultural de Castellazuelo del año 1992.

Al redactarlo con mi esposa, que sumaba sus recuerdos a los míos, en tono de broma y desenfado, pasamos un rato delicioso trayendo de la memoria las minucias del vivir cotidiano de épocas pasadas.

Si a los lectores de nuestra generación les ayuda a sonreír con sus propias evocaciones y a los más jóvenes les despierta un poco de interés por cómo vivían sus mayores, se confirmará la aseveración de Camilo J. Cela, cuando dice: “El recuerdo es algo que se debe cuidar”.

Casi todos estamos de acuerdo en que no es posible vivir sin ir recordando el pasado que va quedando atrás y que no podemos evitar comparar con el presente.

En este ejercicio mental, a pesar de aquello de *cualquier tiempo pasado fue mejor*, hoy la mayoría opina que el presente es mejor, sobre todo en lo que se refiere a comodidades materiales (vivienda, limpieza, sanidad, alimentación, menor esfuerzo físico en el trabajo); pero eso no quiere decir que todo lo pasado fuera condenadamente malo.



El castillo del lugar alto todavía en pie

En cada época la generación correspondiente piensa que ha tenido mala suerte: lo más duro, lo más difícil le ha tocado a ella. Después, el paso del tiempo lo relativiza todo y se ven las cosas de otra manera. Incluso me atrevo a decir que, en los recuerdos, lo *malo* de atrás nos llega a parecer casi bueno. Un ejemplo: a ver quién es el que no ha oído hablar a los mayores (nada de viejos) de cuando estaban en el Servicio Militar. Casi ninguno habla mal; se enchufaron, no hicieron guardias ni

cocina, se hicieron amigos de un sargento; conocieron, que aún les dura la amistad, a uno de Lanaja; dormían en la litera de arriba con otro de Ponzano...; bueno, se engordaron seis u ocho kilos. Sin embargo, cuando estaban en el cuartel, de verdad, pese a tantas *glorias* se morían de ganas de volver *ta casa* y ninguno se reenganchó.

El tiempo, los años, lo suavizan todo. O tal vez nos dan la dimensión real de las cosas y es en el presente, en el momento de vivir-las, cuando no sabemos medirlas y juzgarlas como realmente son.

Sea como sea, creo que comparar lo ya vivido con la época actual es, por lo menos, distraído. Y puede servir para que los jóvenes conozcan aspectos de la vida de sus padres y abuelos que tal vez ignoren, aunque no están tan lejos en el tiempo. Pero cada vez se vive de manera más acelerada y es tanto lo nuevo que tenemos y lo que está llegando que no hay tiempo de volver la vista atrás.

Pese a ello, no olvidemos. No olvidemos que todos los que por suerte somos de pueblo, donde al ser pocos adquieren más relieve las peculiaridades, estamos condicionados por lo que fueron, por lo que hicieron, por cómo vivieron nuestros parientes de atrás.

¿Y cómo vivió nuestra gente aquí en este *rolde*, que es el que más nos interesa? Echemos un vistazo a la memoria a ver de cuántas cosas nos acordamos, por lo que vimos nosotros o por lo que nos contaron.

En general, se madrugaba más. No es que ahora no madruguen los que van a las fábricas o talleres y obras, que lo hacen. Pero en lo que llamaremos nuestra "antigüedad" había que *brincar* de la cama con hora para atender un montón de faenas, todas de casa, que entonces no salía nadie a trabajar fuera del lugar. O casi nadie.

Al echar pie a tierra, los hombres (las mujeres no lo sé seguro) lo primero que hacían era echar *l'anís*. Cazalla, matarratas, anís de Colungo y *pa mascar* un *crostoner* de pan o un postre de la "abundancia" que de cuando en cuando hacían en las casas con huevos, harina, azúcar y leche. La medida solía ser llenar una canasteta mediana. A continuación dar de comer a *ros bages* (mulas o machos en las casas *güenas*, burros en las restantes, la mayoría). Mientras las caballerías se comían *ro preno*, los hombres *ta ro pajar*: a buscar paja con una talega o con una sábana vieja, al hombro o en carretillo.

Al regreso, a abrevar: unos iban al río, otros al abrevador, que

estaba en la placeta junto al puente, donde ahora están los jardinetes. ¡Quién la ha visto y quién la ve! En el muro del camino salía un manantial del que el agua era más bien "blanda" y, al embalsarse en la pileta del abrevador, se hacían unas *sangoneras* como *ro* dedo gordo. Por eso muchos iban a abrevar al río, donde no había ese riesgo, aunque en invierno el agua estaba más fría, lo que les podía provocar algún *torzón*.

La placeta del abrevadero, como todas las calles, era de tierra y, como el desagüe de la pileta se *bozaba* cada dos por tres, el agua brincaba por encima y se formaba un *barducal* tremendo. Así que al ir a abrevar: "¡Ojo, zagal, que no se revuelque *ro* burro, que después *pa n'albardar!*...", "o no vaya a ser que llegue *ra* burreta de Antonio *ro* pastor", que aunque *chicota* era mala como un dolor y con los burros *follones* se podía armar la *gresca* gorda.

Al ir a abrevar, la mayoría acompañaban a las caballerías andando, pero algunos ya por la mañana se montaban a caballo y, ya se sabe, este detalle se comentaba más o menos en chungu: "¡*Miá* fulano, ya va a caballo!". Lo mismo que para ir o volver del monte, siempre ha habido a quien le ha gustado montar a caballo.

En ese rato las mujeres terminaban de preparar el almuerzo. En invierno me acuerdo de comer *farinetas* y judías con una *chulleta* frita. A mí las judías que más me gustaban eran las de *vivón*, que las cocían por la noche.

Después de cenar y, aprovechando el fuego que se hacía para cocer la *pastura*, se ponía un puchero en la tizonera, algo *atrasau*, con poca brasa y hervor, y durante la noche en el rescoldo se iban cociendo poco a poco hasta que quedaban tiernas como el agua. Con una *rayada* de aceite crudo, eran gloria.

En almorzar, cada uno a lo suyo: los críos a la escuela, los hombres al monte con las caballerías y las mujeres a mil quehaceres. Terminaban de arreglar los *bichos*: tocinos, gallinas, conejos, patos, *aucas*, pollos grandes y chicos, pavos... Se criaban toda clase de animales para el gasto de casa, porque eso de ir a la carnicería casi era un lujo.

Y *carriar* agua; con cántaros o pozales acarreaban agua, casi siempre del valler, hasta llenar la tinaja.

Al hablar ahora de pollos me viene a la memoria *ra lueca*. Si no hacía falta sacar más pollos, el que una gallina se pusiera *lueca* era una

contrariedad, porque dejaba de poner huevos y la economía familiar se resentía, así que "¡a *desenluecala ascape!*". El método consistía en ponerla debajo de un *cuezo* o canasta a oscuras, sin comer ni beber (sobre todo sin beber), hasta que se le pasaba la fiebre.

Hacia las nueve de la mañana se soltaba *ro ganau*, ovejas y *cra-bas*. El pastor pegaba unos *chufletazos* por las calles y la gente soltaba las reses, que iban a reunirse a la plaza. Cuando estaban todas, el pastor se las llevaba al monte a *pagentar* y a la *tardada*, cuando volvía, cada uno recogía de nuevo sus animales. Con poco esfuerzo porque los *bichos* suelen ser más listos de lo que creemos y cada uno conocía su casa, a la que iba directamente. Pocos eran los que se equivocaban.

Durante muchos años y cuando el rebaño del pueblo era grande, había contratado un *repatán*, un pastor más o menos joven que ejercía como ayudante del pastor titular. A los pastores del pueblo, más que con dinero se les solía pagar en especie: trigo, judías, aceite y, siguiendo un *redolín* o turno, iban a comer por las casas que tenían *ganau*. Con



Rebaño en el río —antiguas riquezas de Castillazuelo—

un día o dos de antelación avisaban y en la fecha prevista se presentaban ya a almorzar. Mientras, las mujeres les preparaban la mochila con la comida y por la noche volvían a cenar a casa.

Los pastores de los que yo me acuerdo son Antonio, Jacinto y el

Sr. Juan. Al padre de Antonio no lo llegué a conocer, pero he oído contar un detalle curioso: tocaba la gaita (debía de ser la gaita aragonesa, ahora en desuso) y en las Nochebuenas la llevaba a la misa del Gallo, a donde iba con la mochila, la vara y cubriéndose con una piel de cordeiro, en recuerdo de los pastores de Belén.

Como ya he comentado, los zagales a la escuela, tan a *retrepelo* como siempre, o más, porque entonces el maestro era omnipotente, vigilaba de cerca y le teníamos mucho miedo, porque si tenía noticia de alguna fechoría (y alguna se cometía) no escatimaba *lomazos*, o te ponía de rodillas con los brazos en cruz, o te dejaba encerrado, que también dolía. Con las ganas con que esperábamos la salida, era un suplicio quedarte allí entre cuatro paredes, mientras los demás marchaban a jugar al fútbol a la era Labad o La Cabañera, o se quedaban en la plaza jugando a *ra pilota*, a mano (¡sentir los gritos allí tan cerca y tú quieto!...).

Nos *engalzábamos* por detrás de *ro torno* y jugábamos a escondernos en casa La Suca (hoy Ayuntamiento) y en casa Juan Antonio (situada en lo que ahora es solar entre casa Matea y casa Joaquín de Felipa). Pensando que las dos casas estaban en ruina, fue una suerte que no *feneciese* más de uno. El rato del recreo y antes y después de la escuela jugábamos a *ros pitos*, tanto zagales como zagalas; a *franceses* y *alemanes*; a *sardina brinca encima*, sólo zagales, y a *marro*, *ro tejo*, *desembarre* y *las aujetas*, más bien sólo zagalas.

Al salir de la escuela a los zagales nos mandaban muchas faenas. Al mediodía, llevar la comida al monte; por la tarde, a *pagentar* las *crabas*, *crabitos* y corderos que no estaban *pa* soltar con *ro ganau*, o que se dejaban en casa para engordar y matar el día de la fiesta; ir a buscar hierba *pa ros conejos*; traer *napos* de la huerta y, como era invierno, lavarlos con una horca en ro valler; ir a buscar *araza* (de la *araza* me acuerdo que una vez era muy dura por ser de *ricio* y con una *falz* que en casa teníamos clavada en la pared, que por cierto para cortar iba muy bien, en un descuido me pegué un *serronazo* que aún me dura la cicatriz en una mano).

En verano los críos íbamos a coger caracolas *pa ros patos*. Con un pozal, por el camino de las huertas y en las cunetas de la carretera, las cogíamos a *bullicones* en las matas de *cenajo*.

A la Chesa, sobre todo a la Güerdia, se iba a buscar *abozos*, una planta parecida a los lirios que se cocía en *pastura* y se la comían muy

bien los animales, especialmente los cerdos. Aunque no era ése el motivo de recogerla, sino el hecho de que con ella se ahorraban patatas y panizo, porque en meses y meses de cocer "pastura" diaria se acababa hasta con las piedras de junto a casa. Así que mientras duraban los *abozos*, con una caballería se traían los cuévanos con *caramuello*.

Para labrar, en algunas casas había bueyes, a los que les gustan mucho las raíces de la alfalfa cuando se arranca. Me acordó que cuando *encementamos* el patio de casa (antes era de tierra o de *ruellos* del río clavados) extendíamos las raíces de alfalfa y con una maza o martillo se chafaban bien, se machacaban. Era lo que se llamaba *mallar venas*.

La vida estaba orientada y organizada de manera muy distinta a la de ahora. Era difícil conseguir dinero "fresco". No había Seguridad Social, no había pensiones y los viejos no cobraban por ningún concepto ni tenían ayudas de ningún tipo. Así, de manera generalizada, casi hasta que empezó la construcción del canal la gente no tenía jornales ni dónde ir a trabajar fuera de casa.

Se vivía pues procurando gastar poco y produciendo y criando en casa la mayor parte de lo que se necesitaba. Gastar en lujos o en diversiones, ¡ni en sueños!, y había que pasarlo bien con lo que teníamos o inventábamos.

No existía la televisión y la radio apareció (sólo en alguna casa) cuando yo era ya zagal. De modo que las veladas y reuniones suplían a la película o al "Un, dos, tres" de ahora y dependían de las gracias, chascarrillos o historias que contaban los reunidos. No había más medios informativos que lo que se contaba de boca en boca, no circulaban tantas noticias y la gente estaba menos enterada. Algo que, como casi todo, tiene lados buenos y malos: negativo, puesto que la gente no podía formar opinión de las cosas que no conocía (lo que no deja de ser un atraso) y la falta de distracciones tal vez influía en que los mozos, por ejemplo, mataban muchos ratos yendo de bodega en bodega castigando el hígado más de la cuenta (aunque tal vez esto no sea así de sencillo, porque, pensándolo bien, hoy con otros motivos y otras circunstancias los jóvenes siguen haciéndolo o tal vez beben más).

Lo positivo de aquella época: tal vez que la gente estaba menos influenciada por tantas y tan graves noticias como conocemos hoy y que, quieras o no, en muchos casos deprimen y acongojan. Con más, llamémosle "inocencia", la gente cantaba más. Labrando, trillando, las

mujeres por casa... cantaban como calandrias. Y si cantar denota alegría, la gente estaba alegre y era feliz, creo que se soñaba más.

No se conocían conceptos como productividad y rendimiento, eso que ahora decimos ante según qué cosas: "no vale la pena perder tiempo". Entonces la cuestión estaba en que uno mismo se lo pudiera hacer o criar o conseguir sin tener que soltar dineros.

Con razón los jóvenes dirán: "¡Había más miseria!". En efecto, comparando con estos tiempos, en el plano material, había miseria. Miseria o escasez que lo condicionaba todo. Por ejemplo, lo que ahora llamamos "tiempo libre". Entonces no sobraba nunca tiempo para poder estar sin hacer nada. Ni cuando llovía, que no se podía ir al monte. Precisamente para cuando llovía se iban posponiendo una serie de faenas que en teoría no debían hacerse si eso suponía dejar de ir a labrar o a cosechar cualquier fruto.

Estas *faenetas* eran, entre otras: arreglar las *abarcas*, que con *cañimo* y un punzón de canso había que ir recosiendo de tanto en tanto; arreglar jaulas de conejos; recoser albardas, *trascales*, *cinchas*, *morrales*, reparar *samugas*; hacer *cacinglos* o *mangar jadas* y *estraletas*. Mi abuelo y mi padre, que, no por decirlo, pero eran *mañosos*, con albardín que se criaba en el río y que previamente ponían a remojo hacían y cambiaban *culos* (asientos) de sillas, y con esparto que subían de La Paúl hacían vencejos, sogas y *morrales pa ros* burros. ¡Qué tiempos tan lejanos y por otro lado tan cerca!

En todas las casas, en la huerta, se tenían mimbres y muchos sembraban cañamo. En su tiempo, los mimbres se cortaban y guardaban a cubierto en el pajar y, de tanto en tanto, sobre todo antes de las vendimias o cuando se empezaban a romper los *cacharros*, se avisaba al cesterero. Según los compromisos que ya tenía, fijaba fecha y él mismo señalaba el momento en que debías poner *ros bimbres a remojo*; y, en una balsa o valler donde el agua entrara y saliera permanentemente, se dejaban los mimbres hasta que se ablandaban para poderlos trabajar.

En Castellazuelo he conocido tres cesteros. Uno subía de Barbastro y le llamaban Dios, no sé si porque llevaba una barba muy larga, que entonces era menos frecuente que ahora. Otro el Sr. Francisco, que vivía junto a casa *Masimo*, en el callejón de casa Francisco el Cubero, por donde a través de La Costera se subía a Lugar Alto, frente a casa Pepe La Abadía y casa Francisquer de Pedro. El último cesterero bajó,

creo que de Alquézar, y vivió y trabajó en la carretera, junto a la herre-
ría actual.

Bien, pues llegaba el cestero a casa y ya le tenían preparada la lista de utensilios que debía fabricar: cuévanos (redondos), *cuevanetas* (ovaladas), *argaderas* (de cuatro *ojetes*), canastas y cestas de distintos tamaños, un *canastón* para guardar paja, *caracoleras*, cañizos, etc.

Al hablar de *argaderas* y cañizos me acuerdo de sus usos y des-
tinos. Con una caballería y las *argaderas* se iba a buscar uvas para col-
gar, a sulfatar llevando agua en cuatro cántaros, a coger higos —que
después se tostaban y *enfarinaban* (muchas veces con un hilo se *enras-
trillaban*) y las mujeres los servían cuando había que echar trago (por
ejemplo los días de pensar las *brisas*), sacándolos de un *talego* donde
los solían guardar—. Con *argaderas*, en lugar de cuévanos, se iba a
Barbastro a comprar (echaban un *tapabocas* por encima, *pa* que no se
viesen las cosas y en medio se ponía a caballo el hombre o la mujer). A
veces, en verano, más de uno empleaba las *argaderas* para ir a vender
peras o *cergüellos* por aquellos lugares de secano.

Los cañizos se empleaban sobre todo en las obras, para hacer
pisos y tejados, pero aparte de eso en una casa nunca se podía estar
sin un par de cañizos. En ellos se tostaban higos, *cergüellos*, tomates,
judías, lana cuando se *paraban* los colchones; servían para hacer una
separación cuando se tenía una *locada* de pollos chicos... y para mil
cosas más.

Acabo de decir "secar lana de los colchones". Hay que aclarar
que no siempre los colchones fueron de lana. Los he visto de hojas de
pinocha y de paja de *mestura* (dicen que es la paja más sana).

Hablar de cestos y mimbres me trae a la memoria una ocurrencia
que alguna vez le escuché a un pariente: cuando se comentaba que
un matrimonio iba a tener un hijo y a la embarazada empezaba a notár-
sele, decía: "¡Ya han puesto *ros bimbrès* a remojo!".

El cáñamo también lo ponían a remojo. Se sembraba en la huer-
ta (es una mata alta, larga) y llegado el tiempo se segaba, y lo mismo
que los mimbres, para trabajarlo se ha de poner a remojo hasta un punto
en el que la caña que envuelve la fibra se separe con cierta facilidad. A
esta operación (o a parte de ella) se le llamaba *grammar ro cañimo*. Era
éste un trabajo muy curioso. Se realizaba con unos aparatos muy rudi-
mentarios, pero ingeniosos, que creo solamente tenían en dos o tres

casas en todo el pueblo. Me parece que casa Naya era una de ellas. La *grama* consistía en un tronco grande, provisto de unas patas, al que se le había hecho una raja o hendidura longitudinal. Con una especie de cuña, también alargada, que encajaba en aquella raja, sujeta al tronco por un extremo y con una empuñadura en el otro para levantarla, se machacaban las plantas del cáñamo, rompiendo la rigidez de la caña, hasta que aparecía la fibra o hilos.

Tras esta operación preparatoria se repetía el proceso en otra *grama* más pequeña, que lo trituraba todavía más. Después, en otro *chirimbolo* (que tampoco era automático) se peinaba y se acababa de sacar la fibra, que era lo aprovechable.

Este aparato, el peine, consistía en unas púas de hierro sujetas a la punta de un tizón o madero que se clavaba verticalmente en el suelo, bien sujeto. A través de las púas se pasaban las matas del cáñamo, ya trituradas en las *gramas*, para desprender la parte dura de la caña y conseguir las fibras lisas y alargadas con las que después se fabricaban mil cosas: cordeles más o menos finos para atar y coser, ramales y sogas, suelas de alpargatas, telas con las que se hacían sábanas, camisas, etc.

¿Sabíais que muchos años atrás se desarrolló en Aragón una industria textil de las más importantes de España, incluso antes que en Cataluña? Pues Castillazuelo no fue ajeno a esa industria y, al parecer, eran muchos los vecinos del pueblo que se dedicaban a ese menester. Nuestros padres y abuelos recordaban a los últimos que ejercieron el oficio; incluso ha llegado hasta nosotros el nombre de una casa llamada *ro Tejedor*.

Otras faenas —éstas sí que afortunadamente han pasado a la historia— eran hacer yeso y *adobas* (primero de barro, después de cemento).

Cuando en una casa tenían que *obrar* (contratar un albañil para arreglar algo, porque se hacía poco de nuevo), lo primero que hacían era preparar los materiales. Según lo que había que reparar, el albañil decía poco más o menos el yeso preciso y las *adobas* que harían falta. Y si se trataba de un cubierto con tejado, los cañizos y maderos, éstos a ser posible de *chinebro* cortado en *mingua*, que no se *queran*.

Hacer *adobas* no tenía gran complicación, pero era trabajo fuerte. Se amasaba barro, más bien *buralenco*, pegajoso, que se mezclaba con un poco de paja para darle mayor consistencia; con ello se iba relle-

nando un molde de madera y en sitio llano (en las eras) se dejaban a secar en una *tenderilla*.

Con las de cemento se hacía exactamente igual, pero en lugar de barro se ponía cemento amasado con grava fina, *porgada*. La grava se subía del río con una caballería, en cuévanos o en una espuerta de esparto (hecha con esparto). Era una especie de alforja.

Pero más costoso aún era el yeso. Había que ir a la Chesa, claro, a la mina, y en un *marguinazo* se picaba una hendidura, un agujero cuadrado donde se montaba el horno. Éste se formaba apilando con tiento y minuciosamente trozos de cristal de yeso que se arrancaban de alrededor del horno. En la base ponían primero unos *chesos* muy grandes en posición de hueco haciendo un pequeño túnel, que formaba la boca del horno. A medida que se rellenaba el agujero del *marguinazo* formando el horno, era preciso que el túnel de la base se comunicara con unos conductos o chimeneas verticales que procuraban formar con los mismos *chesos* del relleno, para que circulara el aire.

Después, por la boca y túnel de la base, se hacía abundante fuego, con aliagas y romeros secos, y se mantenía ardiendo un día o dos hasta que los cristales de yeso *crudo* se cocían (ablandaban) lo suficiente. En caballerías o carro se traía hasta la era, donde se extendía; con las caballerías se *rullaba* y, para acabar de deshacerlo y convertirlo en polvo, se machacaba a mano con una herramienta también muy específica. Era un tizón como de un metro de largo y 12 ó 14 centímetros de diámetro, al que en un extremo y en posición oblicua se clavaba un *tocho* más fino (como un mango de *jada*), por donde se agarraba. Con aquella maza o *mallo* se iban golpeando y machacando los *torrocos* de yeso que quedaban después de *rollar*. Finalmente, se *porgaba* y se guardaba en un *algorín* hasta el día de empezar la obra, que no debía tardar mucho porque el yeso se pasa y después ya se sabe que no fragua.

Como es fácil imaginar, esta faena no valía *pa* gente "tiquismiquis". Era trabajo duro y los hombres acababan *empolvaus* como molineros. Para lavarse sólo diré que no había cuartos de baño con ducha, ni había jabón de olor. Que ésta era otra. El único jabón que circulaba se hacía en casa (casi siempre las mujeres), con sosa cáustica, *morgas* (la solera de las tinajas del aceite), sebo, manteca o tocino rancio que siempre iba quedando. Lo hervían todo en un caldero hasta que se deshacía

bien y después lo dejaban *cuajar* enfriándolo. Finalmente lo cortaban a tajos con un cuchillo grande o con una cuerda de guitarra a la que ata-



Una obra de arte del esquilador

ban una *madereta* en cada extremo. Quedaba un corte limpio, liso, que dio origen a la expresión "como un cortajabón", que se aplica a algo que funciona bien y suave.

Ya hemos dicho que tiempo libre, eso de un rato no saber qué hacer, había poco. Así, los domingos y días de fiesta se aprovechaban para, entre otras cosas, sacar fiemo de las cuadras y *zolles*, reparar aperos y esquilas las caballerías. Del esquilador que yo me acuerdo le decían Julier, aunque era bien grande. Era de Castellazuelo, pero vivía en Barbastro. Tenía la casa, con cuadra, naturalmente, en lo que ahora es un solar en la punta del Coso, al inicio de la subida a la Plaza de Toros. Venía los días de fiesta y de casa en casa iba pelando burros, mulas y machos y de paso también zagales. "¡Viene t'aquí —decía el padre o el *agüelo*, que vas muy *cerrudo*, que Julier te pase la maquina!" Y en un santiamén te dejaba la cabeza que al ponerte al sol hacías *lunetas*. ¡Cómo cambian los tiempos! De vivir ahora Julier, aunque se han acabado las caballerías, con los zagales podría seguir manteniendo el oficio, ¡si se dejaban pelar, claro!

Entonces ni corte a navaja, ni *codetas en ro piscuezo*, nada, a tajo parejo. Y eso que Julier era un artista. No se lo vi hacer a ningún zagal, pero a las caballerías atrás, en *ro coizo*, justo donde empieza *ra coda*, les hacía unos dibujetes, unas cruces y barruces, como un escudo que era una preciosidad.

Pero, más cosas han pasado a la historia, al recuerdo, o al olvido en muchos casos, por ejemplo, *ro prensador*. Después de vendimiar, pisar las uvas y que hubieran fermentado en cubas y *trujares*, a encubar. Nada raro, porque se sigue haciendo hoy igual. Sólo que antes había un señor que, al cargo de una prensa, iba al jornal por las casas haciendo esa faena: prensar y encubar.

La prensa se llevaba de un sitio a otro poniéndole un eje con ruedas y estirando con una caballería. Sacaban las *brisas* del trujar, se iba llenando la prensa y, mediante una *tranca* o tizón, se iba apretando una tuerca que comprimía las uvas fermentadas (*brisa*) para que fueran soltando el vino que aún tenían. El sistema era apretar y descansar un rato, volver a apretar y vuelta a descansar. Poco a poco, cada vez menos, el vino se iba escurriendo. Cuando ya apretar más era difícil, si pasaba cerca un hombre ya lo sabía: "¡Échanos una mano pa pegar *l'último apretón!*". La dejaban que fuera escurriéndose y

se iban a comer. "¡Ya *espararemos después!*". Y dejaban la prensa sola.

Bueno, pues una vez en la era Martínez estaban prensando los de Vicente Villa, que tenían y creo tienen allí la bodega, y como todo el mundo, a la hora, se fueron a comer. Por allí jugando estaban cinco o seis críos (más que hay ahora en todo el pueblo) y al mismo tiempo aparecieron (no sé a quién se le habrían *escapau*) dos o tres *crabas* con tres o cuatro *crabitos*. Como estaba sola se fueron acercando a la prensa y, sin que nadie los viera ni dijera nada, *crabas* y zagales empezaron a beber en la tina del vino. Nadie sabe cuánto fue, pero cuando alguien se dio cuenta el cuadro era increíble. Igual los zagales que los animales se pusieron *como cestas*, ninguno se tenía derecho. No caminaban en línea recta sino haciendo *redoles*. ¡Unos talegazos! Se tambaleaban, se caían, se volvían a levantar... Fueron llegando las madres y todas se quedaban sin habla. Unas se reían, otras lloraban... ¡Se armó una algarabía! Porque si hubiera sido un zagal sólo o dos, pero ver a toda la cuadrilla *trepuzando* y cayéndose junto a las *crabas*, que hacían lo mismo...

Ro torno del aceite era una sociedad en la que cada casa del pueblo tenía acciones, una verdadera cooperativa que funcionaba muy bien. La fábrica era un auténtico ingenio de sencillez y economía. Funcionaba con la fuerza del agua, que en Castellazuelo es energía barata y abundante (tan barata y abundante y tan fácil que no se ha sabido valorar debidamente). Se empezaba la campaña de coger olivas y abrían el torno. Mediante un turno llamado *redolín* se sabía en todo momento qué día correspondería a una casa o a varias poder moler. Si tenías las olivas a punto, a moler; si no te interesaba hacerlo ese día, lo podías dejar pasar. Era cosa de calcular no tener que dejar pasar el turno para evitar que cuando te volviera a llegar las olivas estuvieran muy *amasegadas* (florecidas).

El *ruello* de moler que pisaba y machacaba las olivas era de piedra, como granito rosado. Giraba mediante un eje vertical que subía desde el piso inferior, mejor dicho, desde el sótano, que estaba en el río; allí una turbina de madera (una rueda con aspas curvas) giraba al caer sobre ella un salto de agua que se hacía llegar por una desviación (mediante una *tajadera*) del valler del Sindicato o valler de ro Torno. A ese sótano donde caía el agua sobre la turbina los zagales le llamábamos *ra botana* y más de una vez íbamos a jugar allí con riesgo de que alguno se *espiazase*.

La prensa funcionaba también, como todo, mediante la fuerza del agua, con émbolo hidráulico que iba comprimiendo una pila de esteras de esparto, puestas una sobre otra, entre las que se intercalaba la masa o pasta en que se transformaban las olivas que el *ruello* iba moliendo. A esta prensa, mientras trabajaba, la iban escaldando con agua hirviendo procedente de una caldera calentada mediante una gran fogata que permanentemente ardía en un *hogaril*, alimentado con *cospillo* (la pasta ya estrujada y sin aceite). Además del agua para la prensa, el fuego caldeaba el recinto favoreciendo todo el proceso de molida de las olivas, que requiere temperatura más bien elevada. Además, el día que tocaba moler a una casa los zagales se llevaban al torno unas tajadas de pan y, tras tostarlas en la fogata, las fundían en las *fragas* y *tinets* del aceite, las untaban con ajo y allí *brendaban*.

Más faenas caducadas: la siega y la trilla. ¡Parece mentira que se hayan dejado de hacer tantas cosas y hoy se pueda vivir con más abu-



Sembrando alfalz

dancias que entonces! Otra prueba para los fuertes. Sobre todo los hombres, que en siega se enflaquecían, pero al acabar la campaña el chequeo que eso suponía probaba que estaban sanos. Se empezaba segando hacia mediados de junio. Antiguamente se hacía con *falz*, porque la *dalla* no apareció masivamente hasta allá el año 1920 más o menos.

Alguna vez le oí contar a mi padre que cuando siendo mozo se compró la primera *dalla* (se suponía la modernidad) mi abuelo se *encarrañó* y estuvo tiempo que no quería ayudarle a *engavillar*.

Como suele ocurrir con muchos inventos o técnicas nuevas, al principio la gente desconfía y recela de su eficacia. En este caso pensaban que entre cortar y *engavillar*, el trigo se desgranaba más y se recogía peor que segándolo a manojos con *falz*, y el pan entonces era demasiado valioso como para no recoger hasta el último grano. Aun así, como es natural, la *dalla* se impuso, como lo hizo después la máquina de segar con caballerías y posteriormente la actual cosechadora.

Volviendo a lo de antes. Tras *dallar*, se *engavillaba* con un *rasclo* (primero era de madera, después ya con *pugas* de hierro) y a continuación se ataba. Para esta operación los que daban gavillas se ponían mangas largas y los hombres que ataban, además de mangas, se colocaban por *pechera* y *tripera* un *zamarro* (delantal) de tela de *cañimo* para librarse de las *punchas* que iban con la *garba*. Pensemos que no existían los herbicidas y con el trigo se criaban y recogían, al segar, *cardos*, *rodetas*, *bolomagas*.

Los *fajos* se ataban con *vencejos* hechos de esparto y, antes de ir tendiéndolos en el suelo y colocar sobre ellos las gavillas, se remojaban para darles flexibilidad, se metían dentro de una *talega* a fin de que no se secaran muy deprisa y se repetaban los nudos de los extremos, donde iban los *flocos*, para que no se soltaran en el momento de atar el *fajo*. Seguidamente se *afaginaban*, lo que consistía en ir agrupando en montones (*faginas*) los *fajos* que estaban *espardius* (desperdigados), para facilitar su acarreo y para resguardarlos en lo posible de las tronadas. Para eso se agrupaban de manera que las espigas o cabezas quedaran en el interior del montón (se salvaban mejor si en un descuido llegaba el *ganau*) y se procuraba emplazarlos en un *altero*, por si llovía mucho no los pudiera arrastrar el agua con tanta facilidad. Aun así, ¡cuántas veces la pobre gente, después de una mala tronada, marchaba por aquellas *cheseras* a recoger *fajos* medio *ensislaus* (embarrados) para subirlos a la era y tenderlos al sol antes de que *grillasen* (germinaran)!

Sin perder tiempo, a trillar. A ver si era posible, con suerte, acabar antes de la fiesta de San Salvador. Pero antes, en muchos casos, había que arreglar la era. Sí, sí, arreglar la era. En muchas casas que no



La trilla: dando un respiro a los hombres



Merecido descanso

tenían grandes campos para sembrar, por aprovechar el terreno labraban y sembraban la era. Al llegar las trilleras, si en los días justos y oportunos no caía una "llovideta", con una caballería, las *argaderas* y

cuatro cántaros se acarreaba agua, se regaba la era lo mejor posible y se *rullaba* (se pasaba *ro ruello*) hasta que quedaba suficientemente apisonada para poder trillar.

Con la era a punto, a *carriar*. Este trabajo, de fuerza y de caminar mucho, lo llevaban a cabo los mozos o el hombre mas joven de casa. No era para críos o mujeres, porque para levantar los *fajos* y cargar en las caballerías se requería mucha fuerza. Por eso cuando a un zagal lo mandaban *carriar* solo y él cargaba y descargaba, era hora de que empezara a pagar en la próxima fiesta y pasaba a ser mozo. Hablaremos más de esto.

Lo mismo que cuando a un chaval le confiaban las caballerías y se iba él solo a labrar todo el día en el monte. Si era capaz de *juñir* y *desjuñir* sin ayuda (poner y sacar el yugo), ascendía de categoría.

Los *carriadores* marchaban por la noche, después de cenar. Normalmente con dos caballerías, pero a veces con tres o cuatro. Cargaban seis fajos en cada animal, valiéndose de un aparejo de madera (cuatro palos cruzados) llamado *samuga*, que colocaban sobre las albardas de las caballerías. Sujetaban los *fajos*, tres a cada lado, mediante unas sogas largas (*fagillares*), en las que a una distancia determinada colocaban unos ganchos de madera llamados *cacinglos* que servían para *cepreñar* y sujetar fuertemente la carga.

Cada noche solían hacer tres y hasta cuatro viajes completos (ida y vuelta) y, teniendo en cuenta que iban más allá de El Pueyo (Monte Laluenga, La Clamor), el esfuerzo era tremendo. Además, sólo podían montar a caballo a la ida, porque a la vuelta tenían que vigilar de cerca cada carga, que por mayor peso en un lado no fuera a volcar, o evitar que algún burro en algún trozo arenoso del camino se tumbara al suelo para revolcarse. Si eso pasaba, ¡y ya lo creo que ocurría!, a descargar y volver a cargar.

Solían dedicar un día a acarrear y otro a trillar. Pero muchas veces, si durante la noche se conseguía reunir *pallada* suficiente, a media mañana, tras *represensar* las caballerías y almorzar, pero sin dormir, a *tender* (deshacer los *fajos* y esparcir la *garba*) y a trillar. Los trillos más antiguos eran los de arrastre o *pedreña* (pedernal), unas tablas recias un poco dobladas por delante, como los esquís de la nieve, a las que en la parte inferior se habían incrustado yescas de pedernal con cantos vivos, que cortaban y machacaban la *garba*. Cuando más

tarde aparecieron los trillos de *rodetes*, el avance fue revolucionario. Era una plataforma de madera montada sobre unos ejes giratorios, provistos de varios discos dentados y afilados, que al rodar sobre la *garba* o mies la cortaban y trituraban.

Con esta máquina, los que tenían machos o mulas, que podían hacerlos correr, echaban *pallada* más grande con la seguridad de que a la hora de comer harían *menudo*. Pero, ¡claro!, este trillo no lo podía comprar todo el mundo, valía dineros, ni todos tenían mulas. Así que, aun con menos cosecha, los *chicotes* pocas veces habían terminado de trillar *pa* San Salvador. Y lo peor era que suelen ser esos días los que empiezan a traer las tronadas con pedregada...

En casa una temporada (tres o cuatro años) volvimos a lo que anteriormente había sido general, tuvimos bueyes (¡cuántas veces los llevé a *pagentar ta ra Paúl!*), que para trillar aún son más gansos que los burros. Suerte que, como tenían fuerza, para compensar les poníamos dos trillos, uno detrás de otro. Y me acuerdo que encima *ro* trillo llevábamos un pozal para cuando un buey iba a hacer sus necesidades, colocárselo debajo *ra coda* y evitar que la *boñiga* cayese en la *garba* y al mojarla se hiciese un *rebullón*, que después no se molía ni a tiros.

El disponer de buenas caballerías para trillar, ya lo hemos dicho, era fundamental. Se podían hacer correr, se veía cómo adelantaba el trabajo, la actividad era viva. Con burros malos la cosa cambiaba. Te montabas sobre el trillo, empezabas a dar vueltas *chino chano* y, con el sol que te aplanaba, entraba un sopor y un sueño que en alguna ocasión amo y burros se durmieron y se quedaron quietos los tres.

Durante el rato que se trillaba era necesario parar dos o tres veces a "contornar". La operación consistía en remover la *garba*, mediante horcas de madera, dándole vuelta de forma que quedara en la parte superior la que estaba todavía más entera y se fuera moliendo toda de manera más uniforme. Otro detalle que se tenía en cuenta era colocar por la parte exterior (mano afuera) la caballería más potente, porque, lógicamente, hacía mayor esfuerzo.

Cuando se consideraba que la paja estaba bien molida y el grano había salido era el momento de *plegar ra pallada*. Con la *plegadera* (una tabla grande con mango) y una caballería que tiraba de ella, mediante *collera* y una cadena, se iba recogiendo paja y grano a un montón. Lo que quedaba se acababa de recoger con *retabillos* y escobas



Contornando en la era



Replegando l'alfalz

(*escobizos*) hechas de arbustos con fibra resistente, que además se remojaban con agua para que no se rompieran con facilidad. ¡Qué *polvoreras* al escobar! A continuación, si hacía buen aire, a *aventar*. Con las horcas de madera se iba levantando, volteándola, la *garba* recogida en el montón. Al caer al suelo el grano bajaba a peso y el aire empujaba algo más lejos la paja, separándolos. En medio, como línea divisoria se colocaba *l'avental* (una tabla o percha bien larga).

El sistema era eficaz y funcionaba con buen aire, ya se ha dicho; porque, si no era bueno, no había nada que hacer. El viento fuerte arrasaba paja y grano, a veces hasta fuera de la era; si no soplaba ni fuerte ni flojo, paja y grano no se separaban. Por eso era frecuente tener el montón en la era varios días, incluso se trillaba allí al lado y no se podía aventar.

Más de una vez corrían a la era porque de pronto movía unas *voladetas* que se podían aprovechar. ¡Nada! Veías al hombre quieto apoyado en la horca y moviendo la cabeza. Al fin, lo dejaba estar y se iba a la huerta a regar unos *aguatillos*, esperando entretanto nuevas *voladetas*.

Cuando esto ocurría, que por culpa de la calma chicha no se *aventaba* y el montón se quedaba en la era, la gente por las noches se iba a dormir a la era, bien al pajar o al mismo montón. ¿Por qué lo hacían? El trigo era sagrado, era el pan, era poder vivir. Y no muchas, pero a veces se tenía la idea de que el montón solo en la era disminuía. Además, había quien en el tiempo de trilla llevaba a era una *locada* de pollos (se criaban muy bien por allí sueltos) y a veces aun sin mala intención, aquellos pollos cruzaban las *güegas* de la era vecina.

Esta impotencia y trastorno que suponía no poder *aventar* si no movía el aire, se acentuaba y convertía en agobio penoso cuando amenazaba lluvia o se oía tronar. No había más solución que con mantas y sacos tapar el montón, aunque si llovía mucho no servía de nada. ¡No se habían inventado aún los plásticos!

El remedio a este problema del *aventar* fue la llegada de la máquina de manivela, primero movida a mano y después con motor; fue el no va más. Era trillar y en el mismo día *aventar*. ¡Increíble, pero cierto!

Pero, como ya se ha repetido con otros "inventos" y como ha pasado siempre y creo que seguirá pasando, al principio sólo podían comprarla unas cuantas casas. Cierto que eran las que más cosecha te-

nían y más la necesitaban, pero no era consuelo para los que, horca en mano seguían esperando las *voladas* de aire, que no llegaban aun colocando el montón en la era en el punto estratégico de la "botana" por donde más fácilmente corría el cierzo.

Llegados a este punto, debe también decirse que nunca faltó solidaridad y, en días de tronada, el que tenía máquina no dudaba en ayudar con máquina y gente al vecino. ¡A no ser que estuviesen de "morro"!

Al terminar de *aventar*, separados paja y grano, el trigo se ponía en sacos largos y estrechos, de tela de cáñamo y cargados en las cabañerías "a pelo" (sin albarda) se llevaban a casa, donde al hombro se subían hasta el granero en el segundo piso; ¡nada eso de tener el almacén a ras de suelo! La paja se metía en el pajar, con el retabillo o a mandiladas mientras se podía entrar por la puerta; cuando ésta quedaba bloqueada, por estar ya medio lleno, la paja se echaba dentro por *ro botero* con la horca grande. En esta operación de encerrar paja, el peor rato era el que se pasaba cuando había que entrar y salir por el citado *botero* a *espardela* y *apisonala* bien. Entre calor, polvo y *aliastras*, el operario salía medio *asfíxiu*. Por no hablar de cuando se trillaba *ordio* (cebada) que por llover se hubiera mojado. El polvo de ese ordio, igual que el que se levanta al *apunchonar* cañas para empalar o el que producen los *lulos* de habas secas, causan una urticaria, un picor, una inflamación de aquellas partes pudendas, que el pobre que lo padece en varios días ni puede sentarse ni deja de rabiarse.

Sin duda debido a la dureza del trabajo, mientras duraba la siega y trilla, era costumbre "echar trago" a media mañana. Entre almuerzo y comida, para poder descansar un poco y reponer fuerzas, se preparaban unas tajadas de pan que se comían remojadas en vino con azúcar. Decían los viejos que daba ánimo y es que posiblemente, sin saberlo, se adelantaban así a los deportistas de hoy, que en pleno esfuerzo y para no desfallecer ingieren glucosa que de manera casi directa pasa a la sangre; junto con el alcohol del vino, estimulaba los músculos y disminuía o retrasaba la fatiga del organismo.

Otra faena que, aunque ha llegado a nuestros días, ha cambiado la forma de realizarse es la de limpiar la acequia. Se efectuaba siempre el mismo día, el 9 de mayo, festividad de San Gregorio, y como en otros quehaceres que afectaban prácticamente a toda la comunidad, estaba organizada mediante un *redolín*.

Unos días antes el alguacil avisaba a las casas a las que les correspondía, para que estuvieran sobre ello. Llegado el día 9, por la mañana, unos con *jada*, *falz*, *esbarzador* o pala, salían de "comunada" y se distribuían por tramos, empezando en Las Canales hacia abajo, hasta que terminaban en la *confrontanza* con Barbastro. Limpiaban a conciencia y mantenían transitable prácticamente todo el *cajero*, de forma que se podían recorrer todas las *tajaderas* sin dejarlo ni dar ningún rodeo. Si por causa mayor alguno no podía acudir ese día, abonaba en metálico el importe de un jornal, con el que se buscaba otro bracero.

Prueba de que la acequia estaba más limpia y cuidada es que de zagales íbamos algunos días a nadar a ella en lugar de ir al río. Uno de los *gorgos* que frecuentábamos estaba casi frente a donde ahora tienen la casa Anita y Tomás.

Con los años, las faenas o labores han ido cambiando, no sólo en el monte las de los hombres, sino también en casa las de las mujeres. Ya hemos hablado de que por las mañanas una de las tareas de las mujeres era llenar la tinaja. Pues así era, no había agua corriente en las casas y era necesario mantener un pequeño depósito para, durante el día, tener agua a mano constantemente: para guisar, para los pollos o conejos, incluso para beber (que entonces el agua del río estaba más limpia), si bien era normal que para este uso se trajera de la fuente en *botejas*.

En verano ir a la fuente era una especie de rito. Primero porque, al no disponer de frigoríficos, tener agua fresca en la cena o comida era un regalo. Pero sobre todo porque ir a la fuente era una oportunidad de encontrarse y acompañar a las mozas. De las dos fuentes, la de Villa y la de Miguel Arnal, ésta era la más frecuentada, sobre todo porque era la de más fácil acceso. Desde cualquier calle, para ir a la fuente casi no había otro camino que pasar por la plaza. Así que allí se reunían los mozos y a medida que aparecían o iban pasando las *aguaderas* veías a un mozo todo "excusero", que se levantaba sin ningún *estrapalucio* y *tran, tran, tran*, marchaba también hacia la fuente. Así solían empezar muchos idilios.

Los sistemas de galanteo, pues, también han ido cambiando, porque, según contaban los viejos, antiguamente para ir a cortejar a las mozas el hombre se colgaba al hombro un *tapabocas*, o sea una manta. Curioso, ¿verdad? Nunca pregunté para qué usaban aquella



Esperando la boda



La hora de la verdad: a buscar a la novia

prenda, si es que la usaban para algo, o sólo era ornamental como ahora la corbata.

Más atrás se ha comentado que no había duchas, *jabón de olor* o productos de limpieza. No había tampoco insecticidas. Si en invierno se sufría con los sabañones, que ahora prácticamente han desaparecido, en verano se padecía la invasión de las chinches en la cama, y en los corrales la de los piojos de gallina.

Eran peor las chinches, claro, pero ni a unas ni a otros había forma de *acotolalos*. El sistema de lucha utilizado era el agua hirviendo. Cada ocho o diez días, cuando el suplicio nocturno de las picaduras era insufrible, las mujeres sacaban los somieres de las camas y en el huerto, o donde se podía, los escaldaban con agua hirviendo. Sobre todo por las rendijas, esquinas y rincones donde se escondían. Durante unos días se notaba la mejoría, pero cuando a la semana te despertabas con picores o escozor, si encendías la luz ya veías de nuevo las *rastrillas* de los invencibles enemigos.

Con los piojos de gallina era molesto pero no tan grave, y además era a temporadas. Nadie notaba nada hasta que un buen día, de repente, entrabas en el corral y si te acercabas a *ras trancas* donde dormían las gallinas, notabas por *ro piscuezo* y *ras pantorrillas* un picor y un desasosiego que se te ponían los pelos de punta. Me acuerdo que las mujeres, cuando pelaban un pollo, para librarse del ataque de los piojos, se ponían un pañuelo blanco alrededor del cuello.

A estas alturas la conclusión que se me ocurre es que, si tienen razón los que afirman que los pollos que se criaban antes en casa eran más gustosos que los de granja de ahora, que piensen en los piojos de gallina que ahora se ahorran. ¡Ah, y otra cosa, que piensen en otra cosa y se consolarán! Entonces en las casas no había váter, se iba al corral a todo. Si te descuidabas en *enronalo*, las gallinas y aquellos pollos tan "gustosos" *ascape* lo cambiaban de sitio, con tanta eficacia que al *mira-te* ni te acordabas del sitio exacto donde lo habías hecho.

En verano, después de comer, con las vajillas en una cesta o canasta, las mozas salían a fregar ta ro valler, buscaban una buena sombra y se pasaban *charrando* toda la mediodiada. Al anochecer, al ir a preparar la cena, volvían a salir a lavar la verdura. Las razones que daba la moza eran que la juventud venía más limpia: era mejor lavar la verdura en agua corriente que no en un pozal en casa. La *agüela* decía: "¡Ganas de salir! ¡Que no te cabe *ro culo* en casa!".

Sí que les era obligado salir cuando habían de lavar. Iban al río,

a la acequia o al valler. Llevaban jabón hecho en casa, una tabla inclinada (lavadera), una paleta de madera con la que golpeaban la ropa y un *rodete* de trapo para arrodillarse.

Para hacer la colada, en lugar de lejía, que fue un invento posterior, utilizaban ceniza del hogaril. Ponían la ropa lavada en un *cuezo* grande, lo tapaban con un trapo de *cañimo*, que hacía de colador, y encima echaban ceniza escaldada con agua hirviendo.

Vamos a recordar otra cosa: *masar*. Con esta palabra se resumen o engloban todas las operaciones necesarias para hacer pan. Yo llegué a ver en funcionamiento, en Castellazuelo, dos hornos, uno en Lugar Alto, junto a casa Lisa, y el de *ro* lugar de abajo, donde ahora está el Ayuntamiento. En el de Lugar Alto, en aquellos años, la encargada era la Sra. Julia, de casa Marcellán, que tenía la casa junto al mismo horno. Del horno de aquí abajo, la encargada durante muchos años fue la Sra. Filomena aunque le decíamos Sra. Felumena.

Cuando en una casa empezaba a flaquear *ra palluza* (era un cajón que generalmente estaba colocado en la esquina de una cadiera en la cocina, provisto de una tapadera y donde se guardaba el pan del día), cuando se iba acabando el pan, era momento de volver a *masar* otra hornada (en cada hornada se preparaban y cocían 20, 30 o más panes, dependiendo de la cuadrilla que estaban en cada casa).

Se avisaba a la Sra. Felumena, quien, de acuerdo con un turno que organizaba según las demandas que recibía, fijaba una fecha: ¡tal día!, y ya podías ir preparando. Primero *cerner*. Con un *ciazo* fino, que mediante un movimiento de vaivén con las manos se deslizaba sobre el arca de masar, con unas tablas llamadas *cernederas*, se separaba la harina del *salvau*. Había casas que para esta operación tenían un cacharro grande, de madera, con *manillera* como un organillo, que le llamaban *ro torno*.

Como es lógico, hay que suponer que antes había que tener molido el trigo en el molino. Eso nunca había sido problema porque la comarca estaba llena de molinos. Pero al acabar la guerra, ante la escasez de alimentos que se padeció y al parecer para poder controlar mejor la producción y consumo de los artículos básicos como el trigo, prohibieron moler en cualquier molino, y era obligatorio que toda la comarca lo hiciera en Barbastro, y allí en dos únicos molinos: El Moliné, en la calle de las Fuentes, y La Harinera, situada junto a la estación del tren. Se organizaban

unas colas enormes, así que ir a moler suponía perder el día completo.

Después de *cerner* venía el auténtico *masar*: mezclar y remover bien la harina con agua, sal y levadura para que fermentara y se hiciera pan. Esta faena era pesada, motivo por el que a veces los hombres echaban una mano.

Ese día se madrugaba mucho. Antes del alba ya pasaba la Sra. Felumena de casa en casa avisando: "¡Hala, que ya ye hora!". Cuando la masa estaba a punto, la llevaban al horno en canastas, la troceaban y formaban los panes y los metían a cocer dentro del horno, que la Sra. Felumena tenía ya caliente, pues lo había encendido hacía ya mucho rato.

Para los críos también era un día especial. Desde la escuela, al salir al recreo, íbamos al horno a buscar *ro belulo* que las madres nos preparaban especialmente. Era un trozo de masa redonda y alargada como un mango de *jadico*, que malcocían deprisa y corriendo antes que el pan, pero que los críos nos comíamos como un manjar.

Además del pan las mujeres aprovechaban para hacer y cocer en el horno postres y tortas de varias clases: *cantiada*, *lagañosa*, de anís, pastillos de calabaza, de espinacas, con miel y almendras, etc. Volviendo otra vez a la escasez y penurias: para que la masa abundara más y salieran más panes con menos harina, añadían patata cocida y deshecha en puré. Y sí que abunda más, ¡ya lo creo! Pero se debía a que con la humedad de la patata, el pan antes de secarse se *floreecía* y comíamos menos. Aparecían unas *tararainas* de color azul que no había quien comiera un bocado. Por poco nos pasa como a aquel tan ahorrador, que quiso enseñar al burro a pasar sin comer. ¡Justo acabar de aprender, se le murió!

Por lo escrito hasta aquí, se deduce que el eje sobre el que giraban la vida y costumbres de épocas pasadas, que lo condicionaba todo, era la escasez. Y es que faltaba todo lo que ahora nos parece normal o incluso imprescindible. Como no había insecticidas, ya se ha dicho, y las caballerías y el resto de los animales se tenían en casa (cuadras, corrales, *zollés*, conejares), había moscas a carretadas (bueno sí, esta mercancía estaba abundante). Por la calle los restos de peras y otras frutas que los zagales tirábamos donde bien venía se ponían llenos, negros, de moscas. Dentro de casa, las mujeres las espantaban con un delantal o trapo y las empujaban hacia la ventana, que cerraban corriendo.

Más moderno era el sistema de las *tiretas*. Vendían unas tiras

de papel impregnadas de un *besque*, que por el olor debía de ser dulzón; las moscas que se paraban en él quedaban atrapadas sin poder escapar.

Se colgaban en el techo, normalmente en la cocina, que era donde más se estaba y donde más moscas había, y se mantenían allí hasta que se llenaban de moscas; ya negras no quedaba en la cinta un sitio libre donde pudiera pararse otra.

Entretanto, durante los días que tardaba en llenarse, allí tenías la *tireta* colgando encima de la mesa donde se comía. De cuando en cuando, algunas de las más secas se desprendían, pero no le iba de una más o menos.

No se compraba fruta, a no ser alguna naranja, y en ocasiones excepcionales, si uno estaba malo, algún plátano, así que la que se criaba en la huerta había que conservarla el mayor tiempo posible. A tal fin se cogían higos y claudias que en un cañizo, puestos al sol, se tostaban y guardaban para el invierno, lo mismo que las *pansas* (hirviendo uvas) y los *orejones* (melocotones cortados en tiras y tostados al sol). Las manzanas se guardaban enterrándolas en trigo o en paja.

No existían las papillas ni los modernos pañales para los críos y su alimentación, limpieza e higiene diferían de las de ahora. En invierno los rebozaban bien *tapaus* y, con *caca* o sin ella, la preocupación era no destaparlos, que no cogieran frío. Lo del baño diario hubiera sido un sacrilegio y la imagen que yo guardo de los críos de entonces es que todos llevaban mocos, babas y la *culera* escocida.

En verano la cosa cambiaba. Para ahorrar pantalones o que no fueran todo el día con el culo *mojau*, los vestían con unos pantalones cortos, con la *culera* rajada, que llamaban "ranas". Quedaban muy graciosos. La utilidad de esta prenda era patente: cuando los críos iban derechos casi no se notaba, pero cuando les llegaban ganas de *desocuparse* al agacharse se abría la *endrija* de la entrepierna y quedaban a la intemperie los conductos de desagüe, sin *emporquiar* los pantalones. Resultaba, pues, bastante higiénico, aparte de que las moscas tuviesen la entrada más fácil.

Ahora comprendemos que aquella alimentación deficiente, la falta de abrigo adecuado y la carencia de higiene, que propiciaba toda clase de infecciones, eran la causa de una muy alta tasa de mortalidad infantil;

entonces se había hecho normal el que con mucha frecuencia se oyese las campanas tocar a *mortijuelo*. Al morir un crío tocaban una campana pequeña que llamaban *cimbeler*, y a su tañido, *tocar a mortijuelo*.

Sin embargo, y a pesar de esa gran tasa de mortalidad infantil, la demografía era alta; en Castillazuelo había muchos críos, porque entonces era normal que cada matrimonio tuviera tres y cuatro hijos de promedio. Esa circunstancia, sumada a la falta de emigración (la gente no se iba apenas del pueblo), dio lugar a un censo de habitantes que alcanzó las 800 personas, de modo que siempre había maestro y maestra con ambas clases abarrotadas.

En lo referente a salud y sanidad, hay que hablar de la falta de medicamentos. Aparte de alguna botella de vino que se llevaba a la farmacia a *aquinar*, no había otros reconstituyentes. Para cualquier eventualidad se recurría a los remedios caseros que se conocían. ¡No creáis!, la farmacopea era variada: emplastos, cataplasmas, lavativas, purgas, *sangoneras*, ventosas, flor de saúco, romero, *tremoncillo*, ruda, *marialuisa*, *salvau* caliente, parches porosos, miel con vino para las lombrices de los críos, *lulos de Barón* para los tocinos y muchos más. Si se trataba de huesos rotos o torceduras, los del apellido Castro tenían una "gracia" o "don" con que lo solucionaban todo. Para atender y ayudar en los partos o nacimientos, también había comadronas especializadas (las que yo recuerdo eran la Sra. Manuela, de Ignacio, y la Sra. Isabel, "Sabeleta", de casa Aventín).

Una de las materias básicas de los ungüentos o cataplasmas usados en casos de heridas, inflamaciones, granos, etc., era el aceite, cuyo efecto balsámico, al parecer, es muy positivo. Y en muchos casos debía ser precisamente aceite del candil. Por ejemplo, si una gallina se empachaba, las *agüelas* le abrían *ro papo* con un cuchillo o tijera, lo limpiaban bien y, tras coserlo con hilo y aguja, le ponían aceite del candil en la herida.

El candil fue un adminículo de uso general y prolongado, prácticamente imprescindible. La inmensa mayoría funcionaban con aceite de oliva o sebo de tocino, pero también los hubo de carburo. Los orígenes del candil se remontan a muy atrás, tal vez a mediados del siglo pasado o antes, pero, como todo, también en su época significó un avance; mi abuelo, incluso mi padre, habían conocido la época en la que el alumbrado nocturno se hacía a base de teas resinosas de pino (aquí les llamaban *tiedas*). De cuando en cuando iban

al monte, a la sierra, expresamente a buscar una carga de *tiedas*.

Cuando en el pueblo se instaló la luz eléctrica no por eso desapareció el candil; su ocaso total ha ocurrido con la llegada de la linterna de pilas, en plena modernidad, cuando además, la luz ha llegado prácticamente a todos los rincones.

Al principio no, al principio en cada casa no instalaban más que una bombilla o dos como máximo, normalmente en la cocina, claro, donde se hacía la vida todo el año. De noche, para ir a las demás dependencias (granero, cuadra, corral, bodega, etc.), se necesitaba el candil.

De las que yo tengo noticia, la primera compañía que suministró luz a Castellazuelo fue el Americano, con la central en Huerta de Vero. Años después apareció otra que llamábamos Joaniquer y que instaló un transformador en la Huerta Villa, junto al torno de las olivas. A continuación fue Hidroeléctrica de Cataluña y, actualmente, las Eléctricas de Zaragoza.

Hablando del candil y del aceite, sobre todo del aceite, en estos tiempos de abundancias de todo, no nos damos cuenta de la importancia que este producto ha tenido. Hubo unos años después de la guerra en los que España padeció boicot y aislamiento internacional y tuvo que ser autosuficiente: producir lo que necesitaba o no disponer de lo que aquí no podíamos criar o hacer. Con tan mala suerte que esos años coincidieron con unas sequías tan prolongadas que, al menos en Castellazuelo, casi no se cogía trigo más que en la huerta.

En la inmensa mayoría de las casas del pueblo, pues, faltaba pan. Sí que íbamos al molino a recoger una ración de pan *de moreno* que el Gobierno repartía, pero no era suficiente y había que buscar más pan como fuera. Y aquí entra el aceite.

A pesar de los controles que el Gobierno ejercía sobre la producción y distribución de algunos productos básicos, el año que había olivada y, teniendo el torno del pueblo regentado y llevado por los del lugar, mal que bien siempre hubo manera de llevarse a casa más aceite del que el cupo de la ración oficial asignaba. Y ese excedente servía para intercambiarlo por trigo o harina con otros pueblos más productores de trigo, pero carentes de aceite: Peraltila, Berbegal, Laluenga, Fornillos... Se volvió así al comercio en su forma más primitiva: "toco a toco".

Era un riesgo, porque la Ley lo prohibía y la Guardia Civil vigilaba y castigaba, sobre todo con multas, al que cogía en estas operacio-

nes, pero la necesidad vence al riesgo y por las noches los caminos de las Chesas fueron testigos del tráfico de aceite y judías (otro alimento muy valorado) por trigo.

Si por una u otra causa el aceite no llegaba hasta la próxima cosecha, o al menos hasta que se abría el torno, se ponía en marcha el ingenio. Allá en noviembre, en cuanto *pintaban* las olivas, *s'en* cogía un par de *capazos*, se molían o machacaban con una piedra y con agua caliente se metía la pasta dentro de un calcetín o una media, apretando y exprimiendo para que se *escorriese* bien el aceite.

El trabajo suele estar relacionado con las necesidades y sistema de vida. Por lo referido hasta aquí, vemos que hay labores de antes que ahora no tienen sentido. Así, en otoño se iba a coger bellotas para los cerdos y con alfalfa o *pipirigallo* se elaboraban *tuertas*, que antes de guardar en el pajar se ponían a tostar al sol en tapias o barandillas. Este curioso trabajo se llevaba a cabo entre dos personas: una cogía la hierba del montón en el que se había recogido y la iba suministrando a la otra, que por medio de un palo en la punta iba retorciendo y formando una tira (como un tirabuzón) larga, que al final se ataba por los extremos formando un aro.

Se sembraban también nabos, remolachas que cada unos cuantos días se *repelaban*, calabazas...; en fin, todo lo que permitiera a las mujeres traer de la huerta *buenas canastadas de broza* para poder cocer un *ollón* de pastura diaria.

El panizo no se vendía, como ahora. Las *pinochas* se colgaban (atadas de dos en dos) en balcones y galerías y por las noches se *espinochaban* a mano. Las almendras igual, se *escoscaban* a mano, claro, no había máquinas. Así se pasaban las veladas nocturnas en las casas: *escoscar*, *espinochar*, *escabotar* habas y sobre todo judías y... hablar. Además, las mujeres hacían calceta (calcetines de *piazos*), *escorpinaban* e hilaban lana, con rueca y huso, y *apiazaban* o echaban *retajos* donde hiciera falta.

Ahora las ropas son eternas, no se rompen nunca, lo de las fibras artificiales ha sido un verdadero milagro. Antes pantalones, camisas, calzoncillos y calcetines no los llevabas cuatro días sin que apareciera un agujero. Y no era cosa de comprar prenda nueva, ¡casi nada! De modo que las mujeres buscaban por casa un trozo de tela lo más parecida posible y con todo el arte del mundo tapaban el agujero poniendo el

parche encima. No había nadie que acabara unos pantalones sin antes haber lucido las correspondientes *culeras* y *rodilleras* de otro color. Eran éstas las partes más vulnerables y, si alguna vez el parche "cantaba" excesivamente sobre el fondo, la madre te consolaba diciendo que era preferible un *retajo* a ir enseñando "las carnes". ¡Quién iba a decir que se estaban adelantando a las modas de hoy! Ahora los tejanos los compran con retales o con *endrijas*.

Sobre la marcha, dos o tres veces se han nombrado las judías. ¿Por qué será que ahora son tan difíciles de cultivar, al menos las tiernas? ¡Con lo bien y fácilmente que se han dado siempre las judías en Castilla-zuelo! Llevaban fama de ser las más finas y mejores de toda la *redolada*.

Pese al trabajo que suponía, se sembraban y cogían muchas, pero es que eran una gran solución: se comían, se vendían tocando dineros, se intercambiaban... ¡Valía la pena! Donde mejor *libraban* era en tierra de rastrojo. Se regaba el rastrojo, si es que no llovía, se labraba y ¡a sembrar buen *campero*! Regar, *desencarar* si llovía antes de que nacieran, entrecavar, picar *vallos*, aterrar, cortar, preparar y *apunchar* cañas, empalar, recogerlas, ponerlas a tostar, *mallarlas* y *escabotar* y *aventarlas* con un *porgadero* cuando hacía aire, eran una larga serie de faenas que llevaba consigo esta mercancía con fama de producir aerofagia. ¡Y que ya pertenecen al pasado!

En invierno el acontecimiento más importante, que además condicionaba la alimentación del resto del año, era la *matacía* o *matacías*, porque en muchas casas se mataban dos tocinos y hasta tres. Sacrificando un par de buenos tocinos, se llenaba la casa, sobre todo la despensa, para ir consumiendo el resto del año.

Cuando el tocino estaba sobre las diez-doce arrobas y se iban acabando las *billotas*, el *panizo* o las patatas *menudas*, era cosa de ir pensando en la *matacía*. Lo primero era preparar buena leña y para ello los hombres traían desde la Chesa un par de cargas de aliagas *tarracundas*, bien secas. Por su parte, las mujeres hacían acopio de arroz, azúcar y especias (canela, pimienta, nuez moscada, anís en grano) y con tiempo se avisaba al matarife, que de acuerdo con sus compromisos fijaba fecha y hora.

Llegado el día se iba a recoger la *bacía* de la última casa donde la habían empleado y se ponía al fuego un caldero grande para hervir agua. El jaleo estaba en marcha, porque desde que llegaba

el matarife todo el mundo estaba ocupado, pero sobre todo las mujeres. Ellas eran, aparte del tocino, claro, las verdaderas protagonistas de toda la función. Lo hacían prácticamente todo, empezando por coger la sangre en una cazuela, mientras se degollaba al tocino; aguantando de cerca los chillidos del animal, con la mano iban removiendo la sangre despacio, mientras deshacían los grumos para evitar que se *cuajase*.

Después, con el agua hirviendo, se escaldaba el tocino dentro de la bacía, lo pelaban con unos *cazos*, y sujetando las patas traseras con un palo que las mantenía separadas, se colgaba del techo del patio, a través de un agujero hecho ya expresamente. Lo sucarraban, lo *afeitaban* y lavaban y, tras sacarle el *menudo*, lo troceaban.

La costumbre era cortar lo antes posible las primeras *pizcas*, asarlas al fuego y probarlo, pero hubo que cambiarla porque en Naval ocurrió una desgracia (murieron algunas personas, al parecer afectadas de triquinosis) y se tomaron precauciones. El primero que estaba a mano cogía la bicicleta y llevaba unas muestras al veterinario de Barbastro, para analizarlas; hasta que no volvía con el resultado, por miedo, nos absteníamos de comer tocino. El rato que tardaba en llegar, la mujer de casa *arenguiaba*: "¡Menuda ruina si ahora saliese malo!".

Hacían *tortetas*, morcillas, butifarras, longanizas... y los lomos los cortaban a rodajas para ponerlos en conserva. Junto con trozos de longaniza y costilla que, después de fritos, ponían en *tenajetas* con aceite y manteca, constituían *l'adobau*, uno de los manjares mejores de este mundo. Se guardaba para la primavera y parte del verano y lo guisaban de mil formas, pero yo especialmente me acuerdo de algunas: con espárragos y salsa; con salmorejo, en el que ponían tortilla de miga de pan; en fritada, con caracoles...

Otro bocado exquisito que nos rifábamos era *ra coda*, cortada en rodajas y con sal, asada en las brasas. A los zagales nos solían dar la *bechiga* del tocino para jugar. La hinchábamos, atábamos el pitorro con una cuerdetá y hasta que se reventaba la usábamos de *pilotón*. Cuando se rompía, ¡*pa ro perro!* Otras veces las mujeres no eran tan generosas con los críos y en la *bechiga* guardaban las entretelas fritas (manteca) o *ensundia*, que en algunos guisos sustituía al aceite. Recuerdo las patatas con *ensundia* y sopas de *sebo*, que eran muy gustosas.

Ir a lavar *ro menudo ta to río u ro valler*, capolar carne con aque-

llas maquinas de agujeros, repelar huesos, hacer los embutidos, llenar los *bodillos* y *punchar* con una aguja para sacar el aire), todo era prácticamente faena de las mujeres, que trabajaban como a destajo. En cambio, los hombres medio nada, *pendoniar*, o a lo sumo apretar en la máquina de hacer morcillas. Un aparato que ahora dirían sin turbo, con un embasador donde se ponía la carne, que se apretaba con un tarugo de madera, mediante un mango largo en la parte superior.

De la matacía solía ser faena de hombres salar los pernils y espaldares, pero no se llevaba a cabo hasta pasados unos días.

Ese día, como decimos, para ellos poca faena, y hasta los críos era frecuente que hiciéramos *foineta* en la escuela. Era fiesta, porque en la matacía se reunían amigos y parientes. Por la mañana venían a echar una mano y a ayudar a tener el tocino en el momento de matarlo. Después, sobre todo a cenar, no podía faltar ni un pariente y se celebraba como para la fiesta. Se comía, se bebía, se gastaban bromas... Todos conocéis el encargo que se hacía a los de más buena fe: "ir a recoger *ro punchador* de las tortetas". Al bendito que no sabía el truco lo mandaban a otra casa a recoger *ro punchador*. El aparato solía consistir en tres o cuatro piedras grandes o adobas de cemento que le ponían dentro de un saco y que, medio *esloma*, se veía negro para traer a casa. Lo mismo que los moldes de hacer turrón, en Navidad.

Al atardecer, cuando el *mondongo* estaba ya adelantado y se sacaban del caldero y del fuego las primeras *tortetas*, era costumbre repartir *presente* a los participantes, amigos y vecinos, y a alguna casa (eran pocas) que por algún motivo no mataran tocino. El *presente* variaba en cantidad y calidad. Desde sólo *tortetas*, hasta poner una morcilla, un trozo de costilla, hígado, un poco de *alcorzau*, etc. Del reparto se encargaba a los críos, que iban todos contentos porque siempre se descolgaba alguna perra gorda o alguna naranja "sanguina".

Había dos cosas, sin embargo, que nunca iban en el *presente*: *ros sesos* del tocino y la morcilla de *ro bodillo cular*. Decían que ambas cosas eran *bocau de rey* y ¡claro!, no era cosa de regalar lo mejor. Los sesos no se los daban ni a los críos, les decían que si los comían no *medrarían* más.

En invierno, para San Antón de enero, se celebraba la fiesta mayor; ahora se le da más bombo a la de agosto, que siempre había sido la pequeña. Hoy se busca el follón, que venga mucha gente y gaste dine-

ro, aunque muchos de ellos sean la *purria* y basura de toda la *redolada* y al marchar nos dejen el recuerdo de altercados, basura, vidrios rotos y plásticos por la calle y lo que es peor, últimamente, *charingas*.

Antes no, venían menos forasteros pero mejores. Todos eran amigos o conocidos y parientes que aprovechaban las fiestas para ir de un pueblo a otro a saludarse y recordarse. El forastero era el privilegiado de la casa a donde llegaba y se le agasajaba lo mejor que se podía; al marcharse, no faltaba un *taleguer* de judías o una botella de clarete, que se llevaba como recuerdo. De un año a otro se conocía a los forasteros que solían venir a cada casa, que terminaban por ser amigos de todos. De aquellas épocas y anteriores viene la fama de hospitalarios y obsequiosos que honraba a muchos pueblos. ¡No se persiguen ahora esos galardones! ¡Lástima!



El día de las ofrendas a San Salvador

Para la fiesta, casi en cada casa, se mataba un cordero que se venía criando expresamente. Era *ro maseto* de *ra* fiesta. Se contrataba sólo una orquesta para los cuatro días, que solía llegar la víspera, noche en la que ya empezaba el jolgorio; primero yendo a casa del alcalde a cantarle y a pedir la fiesta, después sesión de baile con pasacalles.

Día tan grande como el primero, San Antón, era el último, el día 20, fiesta de San Fabián y San Sebastián. Había misa solemne con la orquesta y sermón, y los de la cofradía celebraban comida de hermandad.

Durante los días de la fiesta se organizaba baile-vermú, desde la salida de misa hasta la hora de comer, y previo a cada sesión de baile, pasacalles con la orquesta. Venía gente ambulante, que le daba a la fiesta un aire especial: un turroneiro (de Graus), un retratista con un caballo de cartón para los críos y un telón de fondo que solía tener pintado un avión con agujeros (te colocabas detrás, sacando la cabeza por el agujero, y poniéndote una gorra que ya llevaba al efecto el retratista, te hacía una foto pilotando un avión, que los mozos podían guardar para enviársela a la novia desde el cuartel, cuando iban al servicio militar).

Como ahora, se salía a recoger por las casas y los gastos se repartían sobre todo entre los "mozos de pago", pero además éstos se hacían cargo de la manutención de los músicos, a quienes por turno se iban llevando a casa a cenar, comer o dormir.

El resto del año, los domingos y fiestas también se llenaban de manera diferente a hoy. Por la mañana, después de misa y hasta ir a comer, en la pared de la iglesia había partido de pelota a mano. Por la tarde, partido de pelota y fútbol, en la era de Labad o en La Cabañera. Existía afición y entusiasmo por estos juegos. La plaza se llenaba de gente para presenciar los partidos de pelota a mano y el día que venían a jugar al fútbol de otro lugar acudían espectadores hasta de Pozán.

Creo no equivocarme al decir que, visto ahora a distancia, la época en la que, coincidiendo con la juventud de mi generación, se formó el equipo de fútbol y se jugó un campeonato comarcal, fue de las más singulares y una en las que más se pudo disfrutar en Castillazuelo. Con el camión del Sr. Antonio, el tendero, íbamos por los pueblos a jugar los domingos, lleno siempre a tope, pues en el pueblo no quedaba ni un alma. ¡Lo pasamos bien!

Después del fútbol no podía faltar la sesión de baile. En Castillazuelo se ha bailado como se ha podido: años muy atrás con una guitarra, que siempre había alguien que sabía tocar. Después con guitarra y violín (Luciano y Santos, el que estaba en la torre del Americano). Más tarde con un organillo que se alquiló no sé si en Zaragoza. Tocaba dándole a una *manillera*. "¡Venga, un voluntario!", y almacenaba un repertorio de siete u ocho piezas que se repetían constantemente. De

tanto en tanto venía un técnico y cambiaba actualizando el repertorio. Llegó a cansar el sistema, porque recuerdo ver el organillo en un rincón del sindicato, ¡lleno de paja! y sin manillar.

Se sustituyó por lo más moderno: una gramola con discos y altavoces, pagada *a escote* entre todos los mozos. Recuerdo que me cogió en esa época de "quiero y no puedo", ni era mozo ni zagal, pero ya empezaba a bailar y me dijeron que tenía que pagar. ¡Lo que me costó reunir la cuota: un duro!

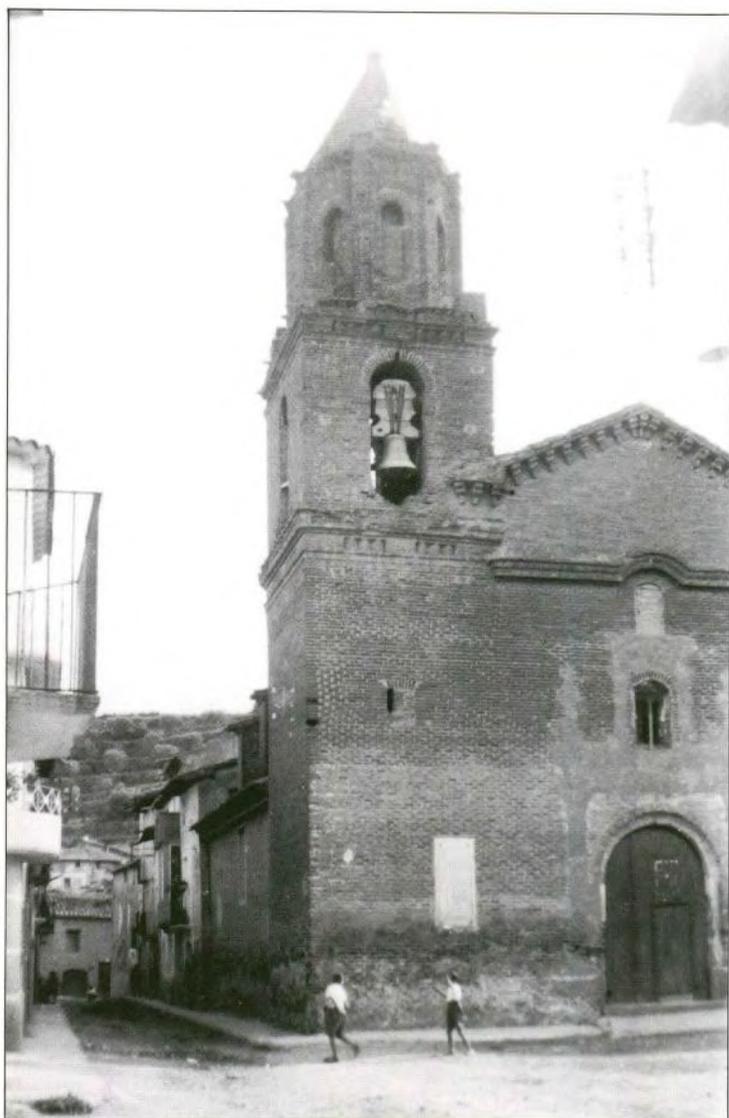
Se conservaban tradiciones varias, ahora olvidadas. El día del Corpus, en procesión solemne, se recorrían las calles haciendo alto en cada uno de los altares que las mujeres habían levantado en honor del Santísimo. Con telas, ramas y muchas flores cada calle se esmeraba en levantar el altar más artístico.

Anterior a lo que mi memoria alcanza era la costumbre de plantar *ro mallo* en la plaza. Era el tronco de un chopo bien alto que clavaban derecho en la plaza; en la punta de arriba ataban un gallo, *untaban* el tronco con manteca y el que sabía subir y coger el pollo se lo quedaba.

Existían en Castellazuelo varias cofradías: una serie de vecinos que por cualquier motivo decían sentir devoción particular por un santo determinado y se agrupaban de este modo. Tenían por misión organizar celebraciones para honrar al santo, pagar la misa y el predicador el día de la festividad, mantener vivo el culto y, periódicamente, reunirse en una comida de hermandad. Los días de ceremonia vestían un traje o capa especial, incluido sombrero, con el que acudían también a los entierros de cualquier vecino.

De la tradición y de cómo se celebraba el día de Santa Águeda, el 5 de febrero, y de que en esa fecha las mujeres asumían el mando y tomaban la iniciativa, se explicó muy bien, con todo detalle, en otra reunión de la Asociación Cultural. También se habló de los carnavales, de cómo la gente se disfrazaba y con una *pieleta* de cordero manchada con hollín andaban por la calle *mascarando* la cara de los transeúntes que encontraban.

Otra tradición inmemorial era ir a tirar carnaval por las casas. Por la noche, a la hora de cenar, cuando la gente está reunida, era cosa de abrir la puerta sin que te oyeran y en lo más alto de la escalera, junto a la cocina, tirar un latón viejo o un puchero con agua que armase *güen estrapalucio*, escapando a todo correr sin que conocieran al autor. Bromas inocentes, posibles gracias a la buena fe de la mayoría. Casi nadie



Fachada y torre de la iglesia, también frontón popular

cerraba las puertas con llave ni de día ni de noche. Hoy, contagiados del temor a los rateros, incluso escarmentados, cerramos con cuatro llaves en cuanto se pone el sol.

Sobre aspectos de la Iglesia en Castillazuelo y costumbres religiosas, se habló también en la ya citada reunión de la Asociación, aportando datos y detalles muy interesantes. Aquí sólo añadiremos la rigidez y sobriedad con que se vivía el tiempo de Cuaresma: no se tocaban las campanas, no se aprobaba la música o los gritos estridentes, cubrían las imágenes con velos negros en señal de luto por la muerte del Señor. En todos esos días no se podía hacer baile hasta el domingo de Pascua, convirtiendo así esa fecha en una especie de resurrección general.

Antiguamente en las ciudades presumían de que disponían de más comodidades que en los pueblos, lo cual era cierto porque tenían servicios que por aquí ni conocíamos. Por fortuna, las cosas han cambiado radicalmente; en los pueblos ahora tenemos ventajas que en las ciudades no pueden disfrutar. Aquí te traen a casa el butano, el pan, leche, bebidas, frutas... hasta pasan con frecuencia unos comerciantes que te cambian el colchón viejo de lana por otro nuevo de muelles o espuma. ¡Hay que ver, quién iba a imaginarlo hace años! No sé si aún quedan colchones de lana, pero supongo que acabarán desapareciendo, porque su conservación siempre ha sido faena ingrata y ya no deben quedar colchoneros.

Muy atrás, aunque yo aún recuerdo ver y oír hablar de los colchones de las hojas de *panizo* y paja de *mestura*, el cambio a los colchones y almohadas de lana fue signo de modernidad y un poco de opulencia. ¡Vamos, de ricos! Con ellos nació el oficio de colchonero, un señor que al jornal, iba por las casas reparando y renovando los colchones. Deshacía el viejo, las mujeres de casa lavaban la lana y el colchonero la vareaba con un palo, añadía nueva si era preciso y armaba de nuevo el colchón dejándolo como nuevo: sin *aujeros* ni *rebullones*. Al coserlos preguntaba: "¿Cómo los quieres, a la *inglesa* (con ribetes) o *normal* (redondeado)?".

Barbastro siempre ha sido el centro comercial de la comarca a donde hemos acudido a comprar las cosas o utensilios que en cada casa se van necesitando. Actualmente sigue siendo igual. Lo que no es igual es la forma y modo de ir a Barbastro. Ahora, en coche propio o ajeno, ir a Barbastro cuesta un Jesús. Antiguamente no. El viaje se preparaba con días de antelación. "¡Tendremos que ir *ta Barbastro!*", iban anunciando las mujeres.

Cuando la necesidad era insalvable, se *nalbardaba* un burro que tuviese buen paso y, con cuévanos o *argaderas*, el matrimonio se iba de compras. Casi siempre con una *manteta* o tapabocas por encima de las *argaderas* y la mujer a caballo en medio, el hombre andando, llevando *ro* burro de *ro* ramal o arreándolo detrás. La mayoría iban a parar a casa Julier el esquilador, porque tenía cuadra para el burro y quedaba "a mano", ya lo hemos dicho, en el Coso. Siempre a un sitio conocido donde poder dejar el burro con la *cebadera*, porque el viaje duraba todo el día.

Cuando al oscurecer volvían a casa, los críos, ¡hala!, a ver qué traían: *chufletes*, naranjas, merengues, alpargatas nuevas...

No se conocía la televisión, la radio no llegó hasta los años cuarenta y tantos, no se empezaron a comprar periódicos hasta hace cuatro días, como quien dice, de modo que era un problema encontrar un papel cuando tenías que envolver alguna cosa. Sí, sí, el papel escaseaba.

Todo hacía que en los pueblos se viviera aislados, sin noticias casi, que llegaban tarde y difusas de boca en boca. Se vivía ignorantes del mundo exterior y éramos más infelices, en el buen sentido que en Castillazuelo damos a esta palabra: no con menos felicidad, que eso habría que verlo (entre otras cosas la gente cantaba más que ahora), sino que se dejaban llevar y creer cosas que ahora hacen sonreír a los más pequeños.

Por ejemplo: cuando estalló la guerra se empezó a ver pasar aviones (yo era tan chico que ni sabía lo que eran) y un día uno de ellos volaba a menor altura; se oía, claro, mucho más ruido y hacía *lumetas* porque reflejaba el sol. Sin saber cómo, por el pueblo, empezó a circular el rumor de que venían los fascistas (nadie sabía bien lo que eran ni el porqué de esta palabra). Fue saliendo gente de las casas, los hombres agrupándose y al fin decidieron hacer algo. Con horcas, *falces* y todo el armamento de que disponían fueron camino las huertas arriba, a frenar la invasión. Al llegar a la altura de Las Ollas y comprobar que todo seguía en calma (el avión ya no se oía), la "tropa" decidió dar la vuelta y regresar a los cuarteles. Eran los primeros meses de la guerra (corría el año 36). Poco después la cosa derivó en tragedia. Pero todo eso es otra historia que es mejor no recordar.

Otro día también se vivió un sobresalto gordo. Llegaba el fin del mundo, a causa de la luna que estaba ardiendo, y de un momento a otro podía caer a *piazos*. No llegó a caer, pero un rato estuvimos tan convencidos que al mirarla todos vimos el humo del incendio.

Para frenar y mantener a raya a los críos, traviesos ellos, los mayores siempre han tenido la mala costumbre de amenazar con cosas

como el coco o *ro totón*. Una temporada nos tuvieron atemorizados en Castillazuelo con *l'auto pillador*. Lo peor en este caso no era el miedo que nos infundían a los críos, sino que los mayores creían de verdad que circulaba un auto amarillo (sabían hasta el color) que se llevaba críos para venderlos en algún mercado macabro, para abastecer de órganos a millonarios con poca salud. Otra vez la imaginación se adelantaba a la realidad, porque aún no se practicaban los trasplantes.

No ganábamos *pa espantos*. Contaban, incluso testigos que lo habían oído y presenciado, que en algunas casas del lugar les hacían "ruidos extraños", les habían *echau maleficio*. Sobre todo de noche se oían voces, llamadas y algunos *trastes* de casa se ponían en movimiento solos: un *ciazo* sobre las cernederas, el mismo torno de cerner, sillas que se iban de un sitio a otro... ¡Brujas, vaya! En una casa de la calle la Acequia vivió un sastre, quien aseguraba que estando él en la cama oía cómo la máquina de coser se ponía en marcha y *ceprenaba* como si un loco hubiera estado pedaleando. Él decía no tener miedo y se daba la vuelta a dormir tranquilamente. ¿Verdad o mentira, brujería, superstición?

Se seguían muy de cerca los consejos del calendario de Mariano Castillo, el Zaragozaño; se atendía con fe a lo que iban señalando las *calandrias* (cañículas).

La mecanización agrícola (tractores, motocultores) supuso la



El antiguo tractor

desaparición de las caballerías como instrumento de trabajo que había sido y al mismo tiempo, en Castellazuelo, se perdió una institución curiosa y particular: la cooperativa de las caballerías. No he sabido si funcionaba en otros pueblos, supongo que sí, pero era una muestra de solidaridad y una manera de paliar y hacer frente a las penurias con que se vivía. Era una asociación a la que se podía adherir todo el que tuviera caballerías, fueran buenas o malas, mulas o burros. En el momento de inscribirse, puestos de acuerdo el nuevo socio y un comité de expertos, peritaban o tasaban cada caballería. Cuando en una casa tenían la desgracia (porque suponía una desgracia gorda) de que se moría una caballería, entre todos los demás socios le abonaban al dueño el valor en que estaba tasada, pagando a *escote* cada uno la parte proporcional que le correspondía, según el valor de sus propios animales. De este modo era más suave el quebranto económico que suponía el tener que comprar nueva caballería, sin esperar a vender las almendras o el vino.

Era el único modo de tocar alguna *perra*: vender el vino, las almendras, las olivas, y para remedios chicos, judías, patatas, algún pernil... Era una frase ya hecha que se oía con frecuencia: "Obraremos o haremos tal o cual cosa cuando vendamos el vino, si no *apedrega*".

Y llevado a cabo este repaso más o menos ligero de cómo se vivía en Castellazuelo hace unos cuantos años, para, como se ha dicho al principio, poder comparar con la realidad actual, antes de acabar no me resisto a contar, para los jóvenes que no la conozcan, una anécdota que más atrás quedó pendiente. Sólo una, porque podrían contarse tantas que llenarían un libro extenso. Y quizá no fuera una mala idea recopilar *chascarrillos* de Castellazuelo. Seguro que sería divertido.

Bien, pues se refiere a la burreta que Antonio el pastor llevaba suelta con el rebaño del ganado, como si fuera una oveja más. Era *chicorrón*, mansa y dócil, pero el animal no estaba acostumbrado a llevar albarda ni nada encima del lomo, o debía de tener cosquillas, el caso es que no le gustaba que se le montaran a caballo.

Un día, a la hora de soltar el *ganau*, llegó a la plaza un gitano de Barbastro ya conocido. Alguien, en serio o en broma, le dice: "Oye, ¡a que no sabes ponerte a caballo en la burreta!". El gitano, joven, *espigau*, de piernas largas, se lo mira y contesta: "¿Pero qué dices?". "Ro que sientes, que no te sabes montar a caballo". Sin más, se acercó, levantó una *garra* y se quedó con la burra en medio las piernas.



Cabalgando a pelo

Justo le vino, a *ro* primer *esbruncio* ya estaba "ro" gitano tripa arriba en medio *ra* plaza. Visto y no visto. "¡*M'a cogiu descuidau!*", y se volvió a poner a caballo, sujetándose más fuertemente con las piernas. Empezó la burra a *botiar*, a *calciar* y a *revolve*se como una loca, pero el gitano no se caía, hasta que el animal, como un rayo, se acercó a la pared de la iglesia restregándose contra ella, de modo que el hombre tuvo que levantar una pierna para no *descalabrarse* y entonces la burra se echó en el suelo volcando otra vez al jinete.

Aquel *misache* no se lo podía creer. *Picau* en el amor propio por la algarabía de risas que se armó, como la burreta, una vez que se lo sacudía, se quedaba tan tranquila, el caballista volvió a montar de nuevo, esta vez cruzando las piernas por debajo de la tripa del animal, al tiempo que le pasaba un *ramaler* alrededor del cuello para sujetarse.

No lo tiraba, *botiaba* y *calciaba* pero el hombre no se caía; de pronto vimos a la burra que *enfilaba* a todo galope la calle del Puente, dirección al río. "Allí lo tirará", dijo alguien, pero no, cruzó el puente y empezó a subir El Plano, hasta que de pronto entró en la era de Naya sin dejar de correr y como una flecha se clavó dentro de un *arto* enorme que había en una ladera, debajo de la era de Diego Sanz. *Malmetiu* y sin

saber lo que le pasaba, al fin pudo salir aquel pobre hombre. Si vive, seguro que aún se acuerda.

Al evocar estas cosas y otras que podrían añadirse, a los de mi edad y más mayores no se les descubre nada nuevo, naturalmente. Incluso os aseguro que cada uno de ellos podría ampliar la historia. Pero a ellos para que estas líneas puedan traerles recuerdos y a los jóvenes para que se hagan una idea del pasado, a todos pueden ayudarnos a comparar el antes y el ahora, y pensar cuánto hemos mejorado y si hay algo que vale la pena conservar.



AYUNTAMIENTO DE CASTILLAZUELO



INSTITUTO DE ESTUDIOS ALTOARAGONESES
(DIPUTACIÓN DE HUESCA)

ISBN 84-8127-007-5



9 788481 270075