



EL-JARAIZ

PERIÓDICO LOCAL
DE OSEJA

Publicación Semestral AÑO 10 • N.º 18

Enero 2005

ENTRE ALFORJAS Y PUCHEROS



EL JARAIZ

PERIÓDICO LOCAL DE OSEJA
ENERO 2005

EDITADO POR LA ASOCIACIÓN
CULTURAL EL JARAIZ

IMPRIME: Reproimsa

Depósito legal: Z - 238 - 98

SUMARIO

Portada: Entre alforjas y pucheros	
Editorial	3
Actualidad municipal	4
Desde la parroquia	5
La gayata	6 y 7
La comida en el trabajo	8 y 9
El horno	10 y 11
Fiesta y tradición en la mesa ..	12 y 13
La despensa de nuestros antepasados	14 y 15
Programa de fiestas San Blas 2005	16
Menú de la abuela	16
Cosas nuestras	17
La vida continúa	18
¿Sabías que...?	18
Pasatiempos	19
Recuerdos del ayer	20

HAN COLABORADO EN ESTE NÚMERO

CONSEJO DE REDACCIÓN

- Antonio López
- Palmira Argota
- Luis Antonio Gracia
- Javier Pérez
- Yolanda Delgado
- Fernando Rojo
- Angelines Pérez
- Javier Lorente
- Gloria Pérez
- Carmelo Pérez

COLABORADORES

- Eduardo Lázaro
- Justo García
- Miguel Angel Pérez
- Ángeles Pérez
- M^a Luisa García
- Josefina García
- Comisión de Fiestas

2005

Centenario Caja Inmaculada

100 Años CAI

CAI

En CAI cumplimos... y cumplimos 100 años

ENTRE ALFORJAS Y PUCHEROS

“En Oseja por comer todo se deja”, con este dicho mil veces oído, que hace referencia a la tendencia de los osejanos a unir la comida con las celebraciones y fiestas, se podría dar una imagen frívola del carácter osejano si no fuera porque todo aquel que nos conoce sabe de la laboriosidad y tesón de los oriundos de esta tierra. Frivolidades al margen, la alimentación de nuestros antepasados estaba fuertemente condicionada por el medio, (clima y terreno) y los recursos que de este se obtenía, así como de la estación en que se encontraba. No hay que olvidar que, aunque la electricidad llegó al pueblo allá por el año 1926, las neveras y frigoríficos necesarios para la conservación de los alimentos frescos son muy recientes, y que, así mismo, las conservas en botes no son muy antiguas, limitándose en otros tiempos a los adobos, escabeches, salazones y desecación de algunos frutos, siendo el tomate la única conserva que se realizaba, utilizando botellas para tal menester. Bajo estas condiciones el aprovechamiento de los recursos naturales era esencial y no solamente de los productos cultivados, sino también de aquellos que la tierra ofrecía de forma espontánea, así tenemos algunas plantas como las collejas, espalbos, lampazos, beligarza, cerrajas o hinojos que crecían de forma espontánea en ribazos y barbechos y tenían un lugar en la dieta de los osejanos. Por otra parte la dieta diaria no podía ser sino austera y

hasta cierto punto monótona, siendo la base de la misma el pan, las patatas y las diversas legumbres cultivadas, como son: los garbanzos, judías, guijas o habas, reservándose para fiestas y celebraciones la abundancia y variedad, como sucedía en ocasiones, cuando era necesario dar un aporte alimentario extra a algún enfermo o parturienta. En definitiva se puede decir que aunque el término osejano no era un Edén, lo cierto es que las hambrunas que pudieron afectar a otras zonas, en Oseja se vieron paliadas por un reparto minifundista de la tierra y un aprovechamiento ejemplar de la misma. En la actualidad, hay un nivel y calidad de vida que nuestros abuelos nunca hubieran imaginado. La abundancia de alimentos, su variedad y la facilidad con que se puede adquirir, hace que no valoremos en su justa medida la importancia de los mismos ni el trabajo que cuesta producirlos. Solo los más mayores, haciendo un esfuerzo de memoria, pueden recordar lo que costaba en trabajo y sacrificio llenar una mesa con el sustento necesario para mantener una familia, en aquellos tiempos en los que tan solo se podía contar con los productos de la propia cosecha. Partiendo de esta premisa, se puede decir que la dieta diaria en el trabajo del campo se componía principalmente de hidratos de carbono y de las grasas y proteínas procedentes de la matacía del cerdo en invierno.

EL JARAIZ.

ACTUALIDAD MUNICIPAL

Queridos osejanos:

De nuevo me dirijo a todos para deseáros lo mejor para el año 2005. Que sea un año de Paz, Amor y Prosperidad para todas las familias de nuestro querido OSEJA.

Al poco tiempo de comenzar el año, nos llegan las fiestas patronales en honor a San Blas. Como cae entre semana, lo celebraremos el 1er. fin de semana de febrero. Os animo a todos a darnos cita en esta fecha y aunque sean cortas y haga frío las vivamos con intensidad y alegría. Animo también a los jóvenes que ponen su granito de arena participando y trabajando tanto en la venta de loterías como en el desarrollo de los actos programados por la Comisión de Fiestas.

Un año más estarán con nosotros el Grupo Musical ¡LOS DINÁMICOS!

¡FELICES FIESTAS!

Pasando a comentar cosas de nuestro pueblo, os diré que lo mismo que el año pasado ha sido rico en abundancia de agua y pobre en cosechas, cereza, almendra, uva, aceitunas, etc. También a nivel municipal ha sido rico en ideas y con algún problema en actuaciones locales.

- Una tormenta fuerte estropeó el repetidor de televisión que ha sido reparado.
- La misma tormenta quemó la megafonía y reloj del Ayuntamiento que hemos tenido que repararlos con elementos nuevos.
- Hemos limpiado totalmente la fosa séptica que ya estaba saturada.
- Se está restaurando el Retablo del Niño Jesús de Praga con ayuda de la Diputación Provincial, el Obispado y el Ayuntamiento. Estamos a la espera de solicitar más mejoras para nuestra Iglesia pues tiene alguna capilla con necesidades urgentes del tejado.
- Está terminado el Museo de Agricultura Municipal en cuanto a obra ejecutada. Tenemos la esperanza de que en este año podamos inaugurarla una vez equipada, tal como se ha comentado con la Presidencia de la Comarca del Aranda. Como tema positivo e interesante tenemos una empresa de Zaragoza en colaboración con Gloria Pérez García que ya están trabajando en el tema de Equipamiento del Museo. Espero y cuento con las donaciones de elementos que puedan ser expuestos en este Museo, no sólo de OSEJA sino de todos los pueblos de la comarca.
- Año por año se intenta mejorar tramos de acequias de riego, pues la mano de obra, cada año es menor.
- Espero lo antes posible comenzar la obra del Centro de la 3ª Edad en la Plaza de la Iglesia y continuar el Alcantarillado y Pavimentación de la calle Zadarrincón.

Como veis siempre tenemos cosas por hacer, por lo menos ganas no faltan.

Con un recuerdo especial para todos los que nos dejaron para siempre, un cariñoso saludo para los ancianos y enfermos, esperando a los demás para estrechar nuestro saludo en las próximas Fiestas de San Blas.

Os saluda atentamente.

EL ALCALDE

Eduardo Lázaro Gran

DESDE LA PARROQUIA

Queridos feligreses y amigos de OSEJA:

En el final de la primera semana del mes de Febrero del recién estrenado año 2005, nos disponemos a celebrar las tradicionales Fiestas de invierno en honor de la Virgen y San Blas.

Espero que, desafiando el mal tiempo posible, os desplazéis hasta el Pueblo que os vio nacer, para compartir durante dos días nuestra devoción a la Virgen y a San Blas y nuestra convivencia en las casas y en la calle entre familiares y amigos.

Por deseo del Papa Juan Pablo II, celebramos este año **“el AÑO DE LA EUCARISTIA”**.

San Blas, primero como Sacerdote y luego como Obispo celebró muchas veces la Eucaristía y exhortaba a sus feligreses a participar en Ella; ya que la Eucaristía debe ser la fuente y la cima de toda vivencia de fe para todo cristiano.

Como lo hacía San Blas, yo también os recomiendo participar en la Eucaristía, de manera especial, cada domingo, para que nuestra vida quede iluminada y podamos encontrar salidas fructíferas a todos los problemas que nos rodean.

En la Carta Apostólica que el Papa ha escrito para todos los cristianos del mundo sobre la Eucaristía, nos dice textualmente que: **“precisamente en la Misa dominical es donde los cristianos reviven de manera particularmente intensa la experiencia que tuvieron los Apóstoles la tarde de Pascua, cuando Jesús Resucitado se les manifestó estando reunidos. En aquel pequeño núcleo de discípulos, primicia de la Iglesia, estaba en cierto modo presente el Pueblo de Dios de todos los tiempos”**.

Termino con las palabras finales del Papa en su Carta Apostólica sobre la Eucaristía:

“Todos vosotros, fieles, descubrid nuevamente el don de la Eucaristía como luz y fuerza para vuestra vida cotidiana en el mundo, en el ejercicio de la respectiva profesión y en las más diversas situaciones. Descubridlo sobre todo para vivir plenamente la belleza y la misión de la familia”.

Con mis mejores deseos de que paséis unas felices fiestas y de que esa alegría dure siempre, os SALUDA:

Vuestro Párroco:

Justo García Ruiz

CULTOS RELIGIOSOS EN HONOR DE LA VIRGEN Y SAN ROQUE

Día 5, sábado:

A las 12 horas: BENDICIÓN de las CANDELAS, PROCESIÓN Y MISA CANTADA en honor de la VIRGEN

Día 6, domingo:

A las 13: BENDICIÓN de los ROLLOS, PROCESIÓN Y MISA CANTADA en honor de SAN BLAS.

FELISA CARDIEL LÓPEZ

¿Qué recuerdos conserva de cuando era pequeña, amigos, juegos?

Las maestras que tuvimos en la Escuela eran malas, no eran cariñosas y nos enseñaban muy poco, aunque no hacíamos mucho por aprender.

Recuerdo, eso sí, que con un trozo de trapo de tela aprendíamos costura, “a Bainica” se decía, a sacar hilo y coser.

De chicas, jugaba “al cuadro” con la Martina, la Nati, la Joria, la Visita y la Leonor.

En Marzo íbamos a coger “Osillos”, plantas que crecen al lado de las cepas, y que luego nos las comíamos en ensalada.

Mi madre, la noche de la “bispra” de la Primera Comunión hacía “cañas”. Se preparaban con aceite, harina, huevo y vino clarete, todo en masas y frito en la sartén; unas cuantas de ellas le llevé al Cura.

En la Primera Comunión comulgamos mi prima la Felisa, el Cándido y el José el Ribera. La madre del Cura Gregorio Paricio nos invitó a una taza de chocolate después de comulgar y por las calles nos daban alguna perra gorda, alguna perrica y huevos que nos ponían en una bandeja. Si me daban una pesetita me decían ¡métetela al bolso, no la echas a la bandeja!

Bueno, y sobre todo en esa época cuidaba a mis hermanos.

¿Qué es lo que más le gustaba de las fiestas y de las costumbres de su juventud?

El día de San José todas las chicas de mi “telada” hacíamos buñuelos, con azúcar, harina, aceite y huevos.

Para Pascua, jóvenes y mozos nos juntábamos en una casa y preparábamos una buena merienda a base de carne.

Un año “pa” Santa Lucía fuimos varias chicas a por “estrepas” para hacer la hoguera, y el Manolín el Serrano, el tío José el



Felisa Cardiel López

Pata, el Celestino, el Basilio y el Joaquín, nos prepararon el fajo en los “Allagares”; con nuestro fajo en la cabeza llegamos a la plaza, y allí nos dimos cuenta que nos hablan metido piedras para que nos pesara más.

“Pa” San Blas íbamos a bailar al Horno de la Herrería y con todo el que venía a sacarnos bailábamos, entre ellos estaba el Manolín el Serrano que también tocaba la bandurria.

“Pa” Santa Águeda con un trozo de chorizo y panete nos acercábamos a la fuente a merendar, yo bebía agua pero alguna de las chicas se hacía gaseosas.

¿Se acuerda de sus padres y abuelos?

De mis abuelos sólo conocí al padre de mi madre que se llamaba Santiago.

Me acuerdo que cogía los cigarricos y se los encendía con una piedra (pedernal y piedra silex, añade su marido Florentino).

De mis padres recuerdo que trabajaron mucho, y ¡venga a comprar piezas!, total para que ahora estén yelmas.

Lo poco que tenían nos lo daban con un cariño ¡que paqué!

¿Qué es para usted Oseja?

Me gusta mucho mi pueblo. Toda mi mozedad la he pasado en Oseja, me he casado allí y los hijos han nacido y bautizado también en el pueblo.

El sitio del pueblo que más me gustaba para coser y charrar un ratico era el corralillo de la puerta de la Vírgenes.

Me acuerdo que la tía Asunción cantaba esa canción que dice:

*“Oseja no es Oseja
que se ha vuelto ciudad,
quien ha visto en Oseja
pasar la electricidad.”*

¿Se siente aragonesa?

Soy muy aragonesa, y más desde que estoy en Zaragoza, ya que he ido a muchos sitios, Barcelona, Madrid, Burgos, Jaraba. Me gustaba Oseja pero allí no me quedaba más remedio que ir a la “pieza”.

¿De qué ha trabajado en Oseja?

Ir con mis padres a segar, aventar, trillar, “bendemar”, coger olivas y aunque terminábamos infladicos de tanto trabajar, me gustaba.

¿Cuál es la comida que más ha hecho y la que más le ha gustado cocinar?

Las judías blancas de ayuno, a la manera de mi madre. Les quitaba el caldo, echaba aceite crudo, dos ajos, una hoja de laurel y un poco de sal, y si había col, arregladora con un poco de aceite.

De segundo plato, “esquinazo”, tocino, morcilla y “guarreña”.

También hacia muchas veces, patatas cocidas con congrio y garbanzos con hueso de cerdo, oreja y morcilla.

¿Cómo ve el futuro de Oseja?

Si vinieran los viejos y vieran el pueblo como está, dirían, ¡pues cuánto han hecho estos hijos!

Los jóvenes sólo suben para las fiestas y ya no van más en todo el año.

¿Mejor pueblo o ciudad?

A mi me gusta el pueblo en el verano. Si subo ya no bajaría, pero si bajo no subiría. Las comodidades en invierno las tenemos en Zaragoza.

¿Cómo se ve la vida y la muerte a los 79 años?

Aunque he trabajado mucho, he sido feliz.

He hecho lo que he podido y ¡si valiera para mí el cuidarme solica!

No me siento ni joven ni vieja, pero estoy baldada de dolores.

De cada vez peor, “a las veces no atinamos”, no me acuerdo de las cosas.

Me hace feliz, ver a mis hijos, a mis nietos, y sobre todo a los pequeños de mi Florentino.

Ojalá la muerte sea de repente y ¡Aupe!, ya hemos terminado.

¿Cómo le gustaría que la recordasen?

He trabajado con “recau”, mucho y me ha gustado ir a misa. He sido buena.

A nadie he hecho mal, ni me he metido, ni he cogido nada de nadie con los años que tengo y no vive uno poco tranquila.

Miguel Ángel Pérez

**Suscríbete
al Jaraiz**

LA COMIDA EN EL TRABAJO

El trabajo en el campo es duro, y como tal tiene que estar acompañado de una comida con un alto aporte calórico, objetivo que se conseguía en Oseja a base de previsión e ingenio dadas las limitaciones que las áridas tierras imponían

De la comida en el campo hay que diferenciar dos tipos, según se fuera al campo, solo o con la familia. En el primer caso cuando se hacía el trabajo en solitario, la comida solía ser fría, se llevaba en las alforjas la bota y la fiambra con chorizo, jamón, tocino o huevos vueltos. La comida era frugal, se hacía un alto en la faena para reponer fuerzas y echar un bocado, luego se continuaba trabajando y no se comía nada hasta llegar a casa, siendo la cena la única comida caliente que se realizaba en la jornada. Se podía dar la circunstancia de que el campo no estuviera muy alejado del pueblo, como era el caso de la recolección de la oliva, por lo que para aprovechar más la jornada y no perder tiempo en desplazamientos, un miembro de la familia se acercaba en caballería con la comida caliente dentro de un puchero, que, por lo general, contenía un guiso de judías blancas con

tocino y algún trozo de espinazo. El postre consistía en manzanas o peras de roma de la propia cosecha.

Durante el trabajo en la bodega, cuando se pisaba la uva y se elaboraba el vino, era otro de los momentos en los que la comida era llevada desde casa hasta el tajo.

Por la mañana se hacía un almuerzo consistente en unas patatas con congrio o bacalao y una fritada de tomate y cebolla con jamón y chorizo frito a trozos y al mediodía se llevaba un cocido completo, es decir, la sopa y los garbanzos que se acompañaban con verdura, para terminar con los bocados propios del cocido.

La trilla tenía una variante, pues aunque el almuerzo de patatas con bacalao y huevos vueltos se llevaba a la era, la comida se hacía en casa, y era aprovechada para dar un descanso a las caballerías del trabajo y del fuerte calor del mediodía.

En el segundo caso, cuando el trabajo en el campo, requería la colaboración de toda la familia, la comida se elaboraba allí mismo. A tal efecto se llevaba

todo lo necesario, incluido una sartén o paellera honda con patas y si carecía de ellas y no se tenían unas "true-des" se colocaban unas piedras que las mantuviera en alto. El rancho era la comida de faena por excelencia, sus ingredientes eran: patatas a las que se le podía añadir un puñado de arroz, costillas de cerdo adobadas y chorizo



Esperando que se enfríe el rancho



Preparando el rancho en la Virgen de la Sierra

o conejo, si se disponía de él y para el apaño se utilizaba tocino blanco. El fuego se encendía cerca del ropero y se comía recostados en el suelo alrededor de la sartén y directamente de la misma. Este sencillo guiso ha ido evolucionando con más ingredientes según mejoraba el nivel de vida, escalfando unos huevos con el último hervor, o utilizando ternasco y costillas frescas, además de aceite de oliva. En ocasiones en vez de patatas se utilizaba fideos con lo que el rancho pasaba a ser una especie de fideua primigenia. Cuando el campo se encontraba en zona de huerta como la Aldea, el rancho se mejoraba añadiéndole unos cangrejos de río, barbos o pimpollos de calabaza.

Cuando el trabajo se hacía en cuadrilla para un patrón, éste corría con el gasto de la comida, era el caso de José Horno, recordado por sus magníficos ranchos, que el mismo elaboraba. Para lo cual sacrificaba un animal de su ganado y a la voz de “comeos primero los bocados, mientras se enfrían las patatas”, la cuadrilla dejaba de arrancar “yeros” y daban buena cuenta de la pitanza. También solía dar la cena que consistía en un primer

plato de verdura, col, borrajas, habas, etc., y de segundo algún conejo escabechado o similar.

En el caso del trabajo en cuadrillas, hay que hacer una especial mención a las cuadrillas de osejanos que cuando sus obligaciones se lo permitían marchaban para ganarse unos jornales en la recolección de la fruta. Aprovechando que la cosecha en Oseja era más tardía que en otras zonas, se juntaban en número de quince o veinte personas y contratadas por mayoristas como “Pepe Luis” de Sabiñán llegaban hasta la zona de Fraga. En estas circunstancias, el sustento corría por cuenta de los trabajadores, los cuales llevaban algunas vituallas básicas, ya que la instancia podía prolongarse más de un mes y era imposible llevarlo todo. El resto de los alimentos los obtenían de los campos donde trabajaban y los pueblos próximos. La dieta era abundante en grasas e hidratos de carbono por lo que no era de extrañar que estos temporeros regresaran a casa más “lustrosos” de lo que habían salido. Su menú consistía básicamente en dos platos, las patatas fritas, tipo panadera, para cuya elaboración era necesario obtener primero un abundante apaño a base de freír tocino blanco traído del pueblo. Una vez hechas, se hacía un pocete en el centro de la sartén y se retiraba parte del apaño que sería utilizado al día siguiente en la elaboración del rancho. De éste se encargaba un miembro de la cuadrilla mientras los demás seguían trabajando. Los ingredientes además del abundante apaño y las patatas eran asaduras e incluso alguna cabeza de ternasco, de las que daban buena cuenta, sino a mediodía, por la noche.

Toda esa monótona austeridad de la comida en el campo se veía compensada por la tendencia a asociar cualquier celebración con una comida más abundante y variada.

Antonio López

EL HORNO

TÍPICO LUGAR EN LA VIDA DE UN PUEBLO

Cuando disfrutamos de los días de descanso y no tan “descanso” en Oseja, estamos acostumbrados a oír el sonido de una bocina que viene desde las callejas y va aumentando su intensidad hasta llegar a la plaza, sonido inconfundible que el panadero ha llegado al pueblo. Las típicas barras de pan largas estaban listas para irnos a disfrutar una tarde mas de la merienda. Pero esta situación que hemos vivido los jóvenes, no siempre ha sido así.

Antiguamente en Oseja teníamos un horno de leña, cuando todos



los osejanos vivían en el pueblo y de sus tierras, la elaboración del pan era propia de cada ama de casa. La noche anterior a la masada se preparaba la levadura con “reciento”, que era un poco de masa que se guardaba de una semana para otra. Por la noche se preparaba la levadura y el “reciento” y se dejaba reposar toda la noche. A la mañana siguiente, muy temprano, se volvía a realizar doblemente la masada y se elaboraban los panes tipo “hogaza”, dejándolos nuevamente reposar unas horas para llevarlos al horno y cocerlos. Para trasladar los panes desde casa al horno se colocaban sobre una





tabla y cada señora la trasladaba llevándola sobre la cabeza con un paño, todo listo para cocer el pan.

El horno lo solían trabajar personas del pueblo, las cuales se encargaban de prepararlo y calentarlo con aliagas y leña hasta conseguir la temperatura necesaria para cocer el pan. La retribución de este trabajo era una parte del pan que se cocía, que cada cual le daba al hornero, estaba así estipulado y era denominado “poya”.

La fabricación del pan no era diaria como en la actualidad, sino semanalmente. El consumo de pan diario es un concepto moderno en el tiempo, a pesar de que estemos todos tan acostumbrados.

El horno también era utilizado para la cocción de una masa de pan tipo torta en la que se ponía un huevo y un trozo de chorizo o longaniza, que

se cocinaba para el día de Pascua y la gente iba a la fuente o a la bodega para degustarlo.

Para otras celebraciones festivas también se cocinaban tortas y otros postres en el horno.

Con el paso de los años y motivado por la emigración de las gentes de los pueblos a otros lugares de trabajo, se fueron perdiendo lugares tan típicos en la vida cotidiana de un pueblo como “EL HORNO”.

Luisito

Colabora con tus artículos y tus fotos al JARAIZ

FIESTA Y TRADICIÓN EN LA MESA

Hoy en día la comida sigue teniendo una gran importancia en todas las fiestas o actos sociales, visto con un prisma completamente diferente al que se podía ver hace algunos años, donde era más importante la cantidad que la calidad por las carencias que se tenían entonces.

Aunque todavía queden vestigios de aquellos tiempos recientemente pasados, ahora por suerte, ya no existe la necesidad ni el deseo de comer un tipo u otro de alimentos, pues la mayor parte de las personas comemos de lo que nos apetece. Y no tenemos

que esperar a ocasiones especiales como ocurría antaño.

Por eso que la gastronomía tenía un papel protagonista en las fiestas de nuestro pueblo y existía o existe una vinculación tan estrecha de diferentes tradiciones culinarias con las diferentes fiestas o actos sociales.

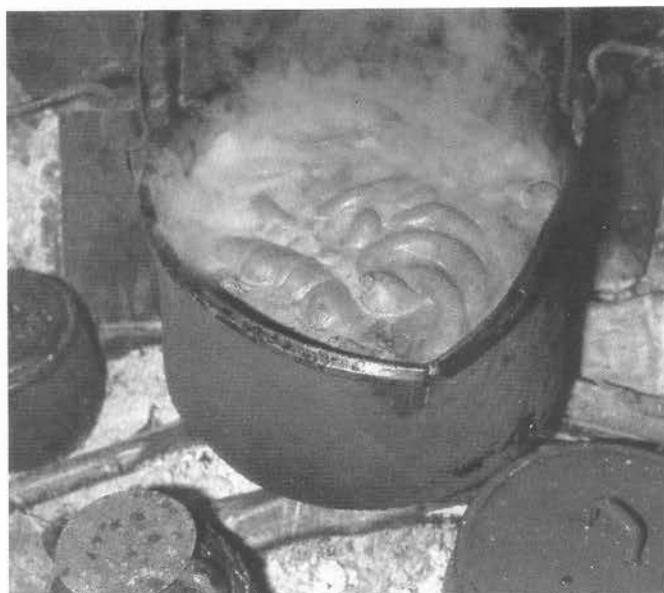
Comenzando el año, a primeros de Febrero, tenemos las principales fiestas patronales en honor a "San Blas", donde se degustaban platos típicos como el rancho a base de congrio, caracoles, costilla de cerdo, entre algunos otros productos de temporada.



Uno de los actos sociales y de mas concurrencia de gentes, era la peregrinación a la ermita de la Virgen de la Sierra, que se hacía desde el pueblo andando o con las caballerías, en el mes de mayo. Parada obligada para reponer fuerzas era el almuerzo, que este consistía; en tortillas y embutidos en adobo. Una vez en la ermita y después de los actos religiosos se daban cita para degustar el rancho, que este era en la mayoría de las ocasiones

cordero a la pastora, en el que, un gran número de personas colaboraban en la preparación y elaboración del mismo.

En pleno mes de Agosto, en los días 15 y 16 se celebran las fiestas de la "Virgen y San Roque", en la que uno de los actos gastronómicos más tradicionales era la merienda familiar, que se realizaba en las bodegas. En ellas se daba cita la mayor parte del pueblo, donde las hogueras y el olor a carnes y embutidos asados impregnaban de aromas estos lugares.



Las hogueras de Santa Lucía, que se celebran el 13 de diciembre, son también una buena excusa para degustar en compañía de los osejanos los diferentes embutidos: chorizo, longaniza y morcillas que después de la quema de las estepas y otras leñas se hacían a la brasa. Solían ser los ingredientes de estas cenas de purificación de la vista y castigo para el estómago,

que supone el humo en contacto con los ojos.

Coincidiendo con el final del año, "a todo cerdo le llega su San Martín" o lo que es lo mismo la tan esperada matacía, que es tradicionalmente el encuentro familiar por antonomasia más importante de todo el año. La colaboración de todos los familiares es importantísima por el trabajo que acarrea desde las primeras horas de la mañana. Esta labor les proporcionara la principal aportación alimenticia de todo el año. Los engranajes ya están en marcha y los hogares ya calientan los pucheros, que esperan que sean introducidas las bolas, que son degustadas por los participantes. Con la llegada del mediodía viene la hora de la comida, que el plato más tradicional son las migas o las patatas enteras. Tras la comida por la tarde, se continúa con el laborioso trabajo de capolar para hacer los chorizos, longanizas, morcillas etc., los cuales nos proporcionarán el último aporte calórico del día acompañado en muchas ocasiones de las exquisitas "sopas de ajo".

Como podéis ver del tocino todo se aprovecha, de ahí la frase; del tocino hasta los andares.

Javier Lorente García

LA DESPENSA DE NUESTROS ANTEPASADOS

En la actualidad disponemos a pocos metros de nuestras viviendas de todos los alimentos que necesitamos para nuestra alimentación y no sólo de productos de nuestra tierra, sino que podemos encontrarlos procedentes de Australia, Brasil o Japón. El desarrollo de la agricultura, las industrias transformadoras, el comercio, los medios de transporte y los modernos medios de conservación hacen que cualquier producto de cualquier lugar del mundo llegue a nuestras casas. Ésa es una de las principales diferencias de nuestra alimentación y la de nuestros antepasados que se surtían mayoritariamente de alimentos que ellos mismos cultivaban o criaban.

Hace unas décadas dentro de las casas se encontraba el "supermercado" de cada familia. En los corrales se criaban los animales que proporcionaban la carne y productos derivados. Los cerdos que se alimentaban de los restos, pastura y tercerilla eran los que proporcionaban multitud de alimentos a la casa. Su carne curada o en adobo en forma de costillas, lomo, chorizos, morcillas, longanizas... era una de las principales fuentes de proteínas. En la casa también se tenían gallinas cuya principal función era proveer de huevos a la despensa. Su carne se aprovechaba para hacer caldos cuando ya no servía como ponedora o en ocasiones excepcionales: alguna gran fiesta, para convalecientes de alguna enfermedad o después del parto. Otros animales de cría eran: el conejo, las cabras (que proporcionaban leche y queso), las ovejas, de las que se aprovechaba el total de la canal, tanto los tajos de calidad como los bajos, vísceras, cabeza... En menor medida también se consumía carne de vacuno. Además de los animales que se criaban en la casa la carne procedente de la caza era muy apreciada, se trataba fundamentalmente de conejos y liebres.

Otra fuente de aprovisionamiento eran los productos que se cultivaban en la tierra. De ella procedían los productos hortofrutícolas: patatas, cebollas, borraja, acelgas, tomate, pepino, pimientos... las frutas más tradicionales: manzana, pera, uva, higos, a las que se fueron uniendo otras más modernas: melocotones, ciruelas... Estas frutas se consumían frescas o sometidas a algún proceso de elaboración como el secado o en compotas. Otro grupo lo componían las legumbres (judías y garbanzos) que llenaban el puchero en cualquier época del año.

Otro de los productos que contribuían de forma importante en la alimentación era el trigo, de cuya harina se elaboraba el pan y la repostería que se amasaba primero en el horno público y después también en algunos hornos de casas particulares. También la harina fue el ingrediente fundamental de las farinetas, que en época de hambre hizo subsistir a muchas personas.

El aceite fue otro pilar básico de la alimentación, ya que se utilizaba en la preparación de alimentos y para conservar en adobo muchos de los productos de la matancia; si bien, en economías poco boyantes el aceite era sustituido en muchas ocasiones por grasas animales como el sebo.

El vino elaborado en las bodegas familiares y que en la actualidad tomamos como simple bebida era algo más, ya que suponía un aporte calórico extra para los que trabajaban en el campo, por lo que no faltaba en las alforjas que se llevaban al trabajo.

También se utilizaba como alimento rociado sobre el pan y con una buena capa de azúcar en forma de remoquete.

En aquellos tiempos en los que todo se aprovechaba tampoco se desperdiciaba lo que la naturaleza ofrecía y el hinojo o los espálbos podían ser unos manjares exquisitos. El té de roca y la manzanilla sustituían al más aromático café y el tomillo o el romero a las más exquisitas especias. Y frutos tan modestos como las moras o arañones eran bien aprovechados.

La bebida se limitaba al agua, el vino y algún licor que se elaboraba de forma artesanal en alambiques caseros.

Otro aspecto importante de la alimentación era el almacenamiento de los alimentos que se realizaba en las casa de forma bastante diferente al actual, ya que no existían las modernas técnicas de conservación. Antiguamente un elemento muy utilizado eran las tinajas de distintas formas y tamaños que según su contenido se ubicaban en distintas piezas de la casa y que almacenaban: agua, vino, aceite, adobos de la matanza.... También había alimentos que se conservaban en los lugares más ventilados y colgados, por ejemplo: los embutidos y otros derivados del cerdo.

Todos estos productos eran la base de la alimentación familiar y se obtenían dentro del pueblo, aunque otros productos básicos se conseguían fuera de él si la economía lo permitía. Tal era el caso de los pescados que en aquellos tiempos se consumían casi en su totalidad en salazón: el congrio, el bacalao (llamado abadejo) o las sardinas rancias.



Otra fuente que complementaba la despensa familiar han sido las pequeñas tiendas que a lo largo del siglo anterior han ayudado al abastecimiento del pueblo y que han sido regentadas en su mayoría por vecinos del mismo. Sirvan de ejemplo las tiendas de José Gran, Manuel Pérez Diestre, Aurora Gran, "La Salamanquina", Angeles Pérez, Angelines Gil, Carmen Lezcano o la de la última persona

que mantuvo abierta una tienda en el pueblo: Soledad Pérez.

Junto con esta forma de venta permanente ha existido y se sigue manteniendo en la actualidad la venta ambulante. Dicha venta ha traído al pueblo multitud de productos y ha sido ejercida por muchas personas casi siempre en la plaza del pueblo. Las personas más representativas de este tipo de venta, por el tiempo que la han ejercido, pueden ser: Jesús "El Bolero" de Illueca o Pedro José de Calcena. Como curiosidad de este tipo de venta destacar el caso de un vendedor de Calatayud que vendía sus productos en casa de Liborio Cardiel.

En nuestros tiempos mucho han cambiado las cosas y aunque el pueblo no tiene ningún establecimiento abierto los coches y las neveras, junto con la venta ambulante hacen que nuestra despensa esté tan bien surtida que nuestros antepasados nos mirarían extrañados cuando nos oyeran decir: "Mañana, no se qué hacer para comer".

M^a Ángeles Pérez

PROGRAMA DE FIESTAS SAN BLAS 2005

VIERNES 4 de Febrero

22:30 Cena con hoguera en el baile

SÁBADO 5 de Febrero

09:00 Diana Floreada a cargo de LOS DINÁMICOS

12:00 Procesión y Misa Baturra

13:00 Vermut en el baile

18:00 Juegos infantiles en el baile

19:00 Chocolatada en el baile para las mujeres en honor a Santa Águeda

20:00 Sesión de tarde amenizada por LOS DINÁMICOS

24:00 Sesión de noche con LOS DINÁMICOS

01:30 Discomóvil

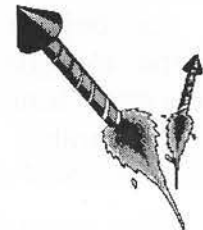


DOMINGO 6 de Febrero

09:00 Diana floreada a cargo de LOS DINAMICOS

13:00 Procesión y Misa

14:00 Vermut en el baile



FELICES FIESTAS SAN BLAS 2005

NOTA: La comisión se reserva el derecho a suprimir actos en caso de imposibilidad de realización, así como de organizar otros.

MENÚ DE LA ABUELA



SOPAS DE AJO

Ingredientes:

(Para 4 raciones). Aproximadamente:

- 1 y 1/4 litro de agua
- 70 gramos de pan
- 3 dientes de ajo
- 1 y 1/2 decilitro de aceite

Se pone a hervir el agua con los dientes de ajo. Mientras se parte el pan en rodajas y se fríe hasta que esté dorado. Se hecha el agua hirviendo y se le da un hervor, se le puede añadir un huevo batido.

Ángeles Pérez

COSAS NUESTRAS

En Oseja un apartado importante es la gastronomía y en especial nuestros dulces. Éste es uno de los más típicos de Aragón:

FARINOSOS Y EMPANADONES

INGREDIENTES:

PARA LA MASA:

- 3 vasos de agua.
- 2 vasos de aceite de oliva.
- 3/4 de kg de azúcar.
- 2 kg de harina.

- 1 cucharadita de sal.
- 3 cucharadas soperas de anís en grano.

PARA EL RELLENO:

- 100 gr de canela.
- 250 gr de azúcar.
- Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

En una cazuela ponemos a hervir el agua, el aceite, la sal y el anís en grano. Dejamos que hierva unos 5 minutos.

En un recipiente amplio (aquí se utiliza el llamado "terrizo", que es un cuenco de barro cocido), se echa alrededor de un kg de harina y los 3/4 de kg. de azúcar, dejando un hueco en el centro. En él vertemos la mezcla que está hirviendo, pasándola por un colador para no verter el anís en grano en la masa. Si deseamos potenciar el gusto de anís podemos añadir un chorro del de botella.

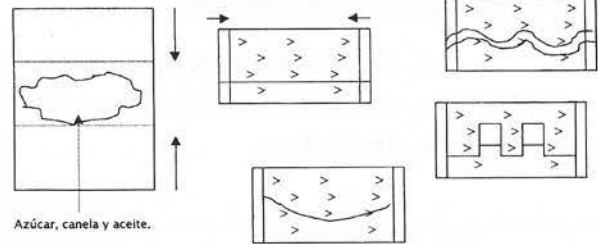
Amasamos esta mezcla con una cuchara de madera y vamos añadiendo más harina. Cuando haya bajado su temperatura seguimos amasando con las manos, pasando del recipiente a la mesa. Conseguiremos una masa no demasiado dura, pero que tampoco se pegue en las manos. Esta bola de masa se vuelve a meter en el recipiente y se tapa para que permanezca templada (incluso se puede reservar cercana a una estufa u hogar) que es como luego se trabaja mejor.

Preparamos en un plato una mezcla con la canela y el azúcar (al gusto) y también preparamos las bandejas para el horno (que ya estará calentado con anterioridad) espolvoreando un poco de harina.

Tomamos una cantidad de masa (aproximadamente una mano bien llena) y poniendo harina en la mesa para que no se pegue, la trabajamos con un rodillo o con un hacedor (aquí se utilizan los de caña), dejándola plana, al grosor que nos guste, y de forma rectangular.

En el centro se echa la mezcla de azúcar y canela, y un buen chorro de aceite de oliva. Se doblan los laterales hacia el centro, quedando como un rectángulo alargado, que doblaremos por los extremos y decoraremos con pliegues, con pequeños churros de masa.... Hacemos unos cortes con la tijera para que al hincharse la masa no se abolle, y a la hora de meterlos al horno, echamos por encima azúcar y un chorro de aceite.

Esta es la forma básica de hacer los farinosos (en otros pueblos, dobladillos) aunque luego

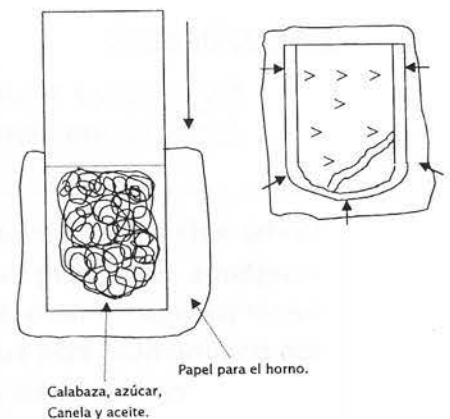


se pueden añadir otros ingredientes en el interior: almendra molida, pasas, miel, chocolate... También se pueden cambiar las decoraciones.

Para hacer los empanadones (o empanadicos), e día anterior se ha de cortar la calabaza de rabiqué (calabaza grande de carne anaranjada) en lonchas finas, colocándola en un recipiente (colador o escurridor) para que suelte el agua. Se le echa un poco de sal.

Se utiliza el doble de masa que en los farinosos. Se extiende la masa en un rectángulo alargado, para que al doblarlo salga del tamaño que nosotros queramos. Una vez extendido se coloca encima de un papel de horno, e incluso ya en la bandeja, para no tener que transportarlo una vez esté confeccionado. La parte de la base se cubre con la calabaza bien extendida (haciendo una capa de un centímetro de grosor aproximadamente). Se echa la mezcla de canela y azúcar, y un buen chorro de aceite. Se cubre con la otra parte de masa, haciendo un cierre por todo el borde, dándole forma y cortando la masa sobrante. Se hacen cortes con la tijera y se echa encima azúcar y aceite. Se adorna con un churro delgado de masa en un lateral y se cuece en el horno hasta que la superficie esté dorada.

También se puede añadir ingredientes en el interior (pasas...) o hacerlos de manzana...



Carmelo Pérez

Calabaza, azúcar, Canela y aceite.

Papel para el horno.

SABÍAS QUÉ... ?

... la DPZ ha iniciado las obras de asfaltado del camino de subida al Santuario de la Virgen de la Sierra en Villarroya de la Sierra, que completará la pavimentación de los cinco primeros kilómetros.

... se ha adjudicado la primera fase de equipamiento del museo.

... en las tormentas que hubo en septiembre causaron destrozos y sustos en algunos domicilios.

... se recogieron 5000 firmas para el arreglo de la carretera que va de Illueca a Ciria.

... "El Jaraiz" ha vendido 6.160 € de Lotería de Navidad. Gracias a todos por vuestra colaboración.

... A nuestra compañera Gloria Pérez en el día de la Comarca le han concedido un reconocimiento por su investigación histórica y divulgación del patrimonio de la Comarca.

LA VIDA CONTINÚA

Terminó este año 2004 y comienza uno nuevo. NACIMIENTOS:

- Laia Lezcano Romero, - Iris Pérez Tejero, - Marta Ibáñez Alloza,
- Hugo Cerdán Pérez, - Silvia Royo Martínez, - Carla Gracia Pérez,
- Andrea Gracia Pérez



Laia Lezcano Romero



Marta Ibáñez Alloza



Hugo Cerdán Pérez

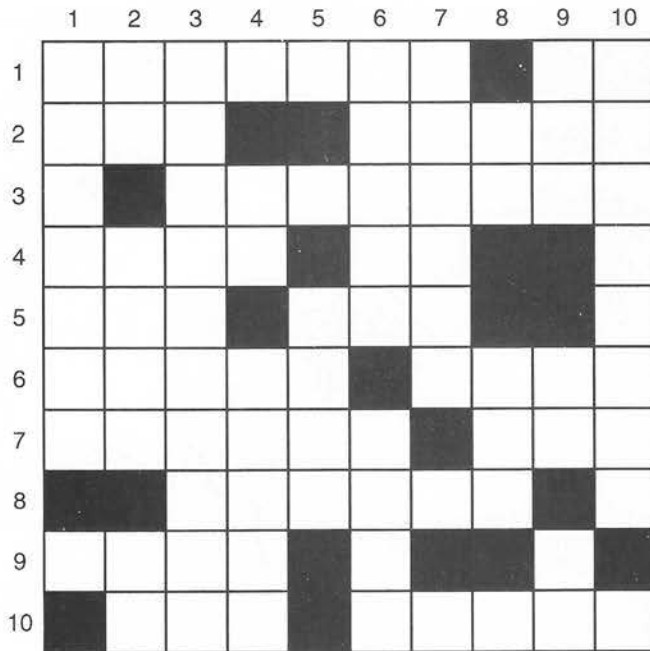
DEFUNCIONES:

- Ángel Pérez Pérez, - José Pedro Pina, - José Luis Pérez Cardiel,
- Javier Horno Hernández, - Florencio Cardiel

Como veis en la reseña de nacimientos hemos comenzado a poner las fotos de los nuevos osejanos. Si por alguna circunstancia no nos habéis podido enviar vuestra foto, lo podéis hacer para el número de verano. A partir de ahora en los números de febrero publicaremos los nacimientos con sus respectivas fotos. Los que ampliéis la familia y estéis interesados en que aparezca la foto de vuestro hijo o hija, nos la enviáis a la revista

por Javier Pérez

CRUCI-OSEJA



HORIZONTALES

1. Recipiente utilizado antes para guisar que era más alto que ancho y algo abombado. Vocal. Consonante.
2. Penetración que forma el mar en la desembocadura de algunos ríos. Seco, de poca humedad.
3. Símbolo del oxígeno. En plural pez marino.
4. Orificio de los animales destinado a la recepción de los alimentos. Preposición. Número romano.
5. Lugar donde se trillaban las mieses. Afluente del río Ebro. Vocal.
6. Maestro de la doctrina budista tibeta (en plural). Manifestar alegría.
7. Se utiliza su fruto para hacer el pacharán. Tratamiento que se da a las monjas.
8. Corchete. Símbolo del oxígeno.
9. Al revés pieza usada en los juegos de azar. Vocal. Vocal.
10. Pequeña lámina triangular para tocar la guitarra. Cielo muy nuboso.

Colabora con tus artículos y tus fotos al JARAIZ

VERTICALES

1. Lugar de Oseja. Símbolo del oxígeno.
2. Vocal. Vocal. Hablar en público para convencer a los oyentes. Consonante. Consonante.
3. Partir una comida en demasiados trozos pequeños.
4. Símbolo del hidrógeno. Vocal. Vocal. Cosecha de un año referida al vino.
5. Vocal. Símbolo del radio. Al revés asiento blando para dos o más personas.
6. Apurar la carne que lleva hueso. Se utiliza en lámparas luminiscentes.
7. Sinónimo de mear. Consonante. Vocal.
8. Prefijo que significa "dentro de". Pronombre demostrativo. Consonante.
9. Sufijo. Vocal. Vocal. Artículo.
10. Trozo de pan seco. Símbolo del oxígeno.

SOLUCIONES NUMERO ANTERIOR

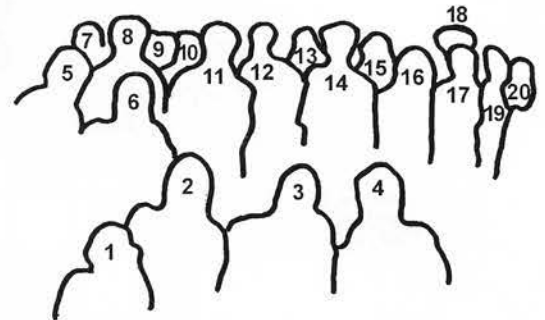
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										

RECUERDOS DEL AYER



Año 1958

- | | |
|-----------------------|---------------------------------|
| 1.- Visitación Pérez | 11.- Alejandro Pérez |
| 2.- Nuria Pérez | 12.- Carmelo Pérez |
| 3.- Agustín Pérez | 13.- Manuela Pérez |
| 4.- Alejandro Pérez | 14.- Ángeles Pérez |
| 5.- Manolo Pérez | 15.- Victoriana Pérez |
| 6.- Josefina Pérez | 16.- Teresa Pérez |
| 7.- Felisa Pérez | 17.- Araceli Pérez |
| 8.- Feli Vela | 18.- Enrique Pérez |
| 9.- Mari Tere Pérez | 19.- M ^a Inés García |
| 10.- Victoriana Pérez | 20.- Milagros Pérez |



- 1.- Roque Lezcano
- 2.- Javi Lezcano
- 3.- Javi Horno
- 4.- M^a Luisa García



- 1.- Casildo García
- 2.- Ernesto García
- 3.- Tomás López
- 4.- Víctor Lezcano