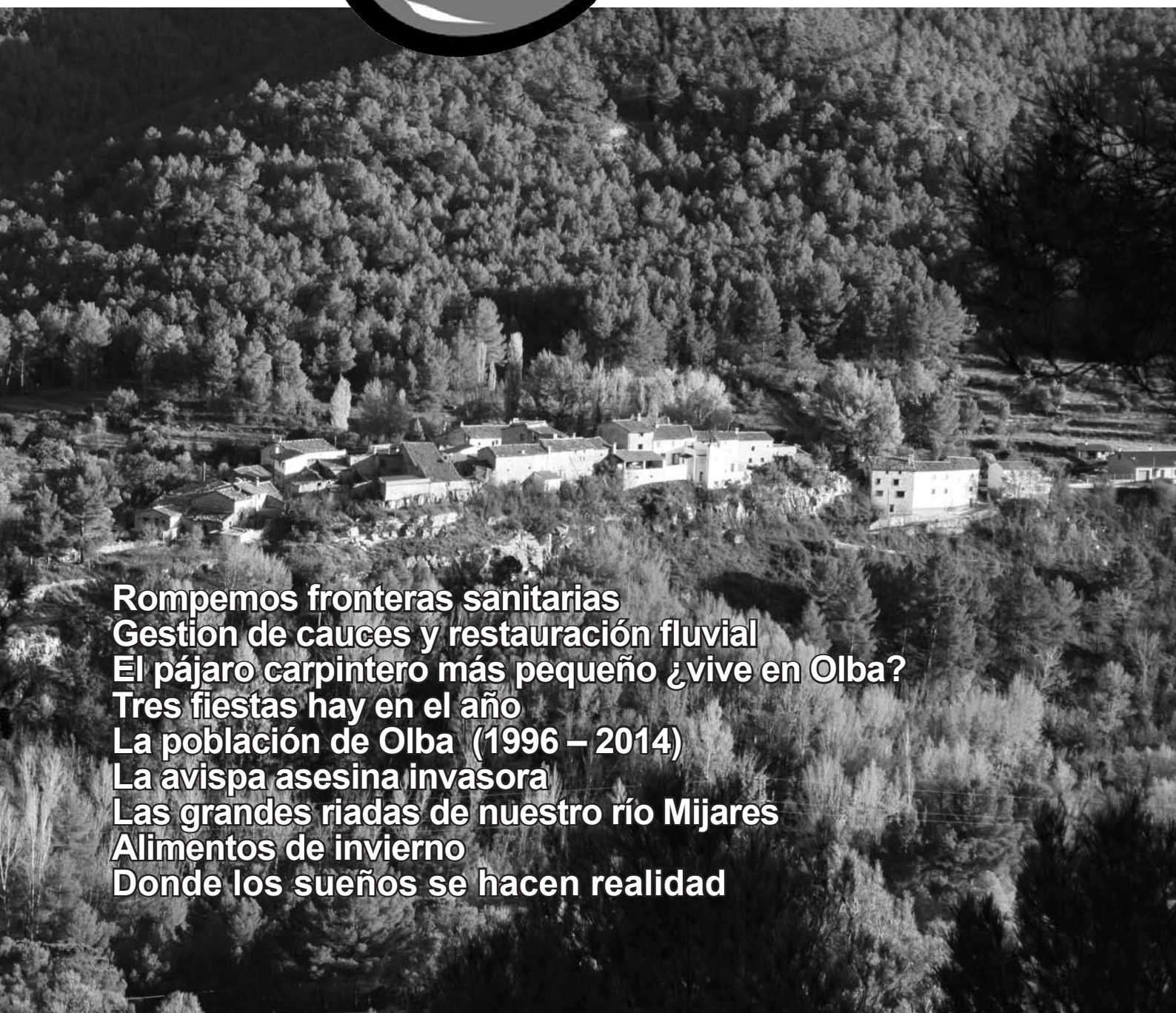
Invierno 2015

nº 28

Mijares Vivo



Rompemos fronteras sanitarias
Gestion de cauces y restauración fluvial
El pájaro carpintero más pequeño ¿vive en Olba?
Tres fiestas hay en el año
La población de Olba (1996 – 2014)
La avispa asesina invasora
Las grandes riadas de nuestro río Mijares
Alimentos de invierno
Donde los sueños se hacen realidad

Editorial

Desde siempre una de las variables más tenidas en cuenta y que más han preocupado a las poblaciones rurales ha sido la climatología. Hoy, cuando a mitad de diciembre, y a casi 20 ºC de temperatura, oímos decir "- Que buen tiempo hace" podemos ser consientes de la separación tan abismal que existe entre una sociedad que cree no depender de una climatología y la realidad que es que si dependemos de ella.

Estos días se ha cerrado la cumbre de París, el COP21, quizás, después de Kioto, la cita más importante de estados. Se esperaba un compromiso a nivel mundial para poner freno a la peligrosa subida de temperatura del planeta que estamos sufriendo, debido a que la humanidad, y principalmente los países ricos (podemos sentirnos aludidos sin problemas), piensan que eso de las responsabilidad con el planeta no va con uno y nos dedicamos, sin ningún tipo de remordimiento, a perpetuar una civilización dependiente de los combustibles fósiles. La cosa no acabó bien pues lo que subyace en todo el texto definitivo es una apoyo al desarrollo sostenible, a un crecimiento constante de la economía, por encima de otras consideraciones *"lo que está en cuestión aquí no es el destino y el futuro de la vida y de la Tierra amenazados por el caos climático, por lo tanto, la ecología. El centro de interés es la economía bajo el signo de un desarrollo sostenible. Esta opción encaja perfectamente en la corriente dominante actual en la cual la macroeconomía mundialmente integrada determina el rumbo de las políticas mundiales y nacionales"* comenta el teólogo Leonardo Boff. "*El problema no es el desarrollo y la naturaleza sino el ser humano y la naturaleza: relación de agresión o de sinergia. Este es el error imperdonable de la cosmología rudimentaria presente en el texto. Entendemos la reacción inmediata del mayor especialista en el calentamiento James Hansen: lo que la COP21 propone «es un fraude, una farsa"* concluye.

Esto es a lo concerniente a lo global, en lo local debemos ser consciente de lo que estos cambios en la climatología pueden ocasionar en nuestro entorno. El problema radica en que muchos de nosotros no tenemos un punto de referencia y los pequeños cambios que poco a poco se van sucediendo no son perceptibles, tan solo oímos a nuestros mayores comentar, con preocupación, *"esto antes, no pasaba"*.

Este número viene repleto de propuestas, sentimos haber dejado algunas en el tintero, pero el espacio manda, en la próxima.

Puedes colaborar con este boletín escribiendo tus impresiones y opiniones sobre el día a día en el Valle de Olba. También lo puedes hacer enviando fotos, ilustraciones, poemas...

Para colaborar con este boletín ponte en contacto con Francisco Javier Marín Marco mijaresvivo@yahoo.es, José Jacinto Fandos T: 978 781 458; Nando T: 978 781 469 o Toni Marín info@ecohabitar.org T: 978 781 466.

Envianos los textos en un documento de Word u Open Office sin tabular, siempre firmado y con tu contacto. Si envias fotos mira que tengan buena resolución.

Suscripción: hablar con Veti. 4 números por 10 €. Venta directa 2 €

puedes encontrar los boletines anteriores y más información de la asociación en **www.mijaresvivo.org**

Envíanos tus impresiones, tus ideas, sugerencias de cómo crees que podemos mejorar la calidad de vida en el valle. mijaresvivo@yahoo.es

Manos al Río

El quince de noviembre, coincidiendo con el día mundial del reciclaje y adhiriéndonos a la convocatoria de la Fundación Limne "Manos al Río" se dedicó la mañana a retirar residuos del cauce del río. En esta jornada participaron un total de 27 voluntarios, la mayoría de ellos miembros de AEMS que se desplazaron desde otras localidades para colaborar en la limpieza del río y se recogió aproximadamente unos 30 Kg de residuos de diverso origen.

Homenaje a los concejales de la democracia

Coincidiendo con la celebración de Santa Catalina y las ya tradicionales gachas populares se presentó una placa con los nombres de todas las personas que han sido alcaldes y/o concejales de Olba desde las primeras elecciones democráticas. La placa quedará expuesta en la entrada del ayuntamiento.

Contactos

Las actividades y reuniones de los siguientes grupos se publicarán en la página de internet http://compartirolba.blogspot.com

• Grupo Local de Voluntarios de Protección Civil T. 978 781 466. Pero ante cualquier incidencia 112.

• Asociación de Mujeres (Contacto: Rosa, T. 978 768 092)

• El programa del Local Social y otros eventos y actividades se conoce a través de un grupo de google llamado grupo plural (contacto grupoplural@googlegroups.com)

MERCADILLO DOMINGUERO

ACUDE A PARTICIPAR CADA 2º DOMINGO* Y DIVERTIRTE
O TRAE TUS COSAS Y MONTA TU PARADA
(no hace falta avisar)
Una vez más, en Olba, surgen propuestas para una vida que avanza con todas y todos.

Resultados electorales 20/12/15

Información caliente en el momento de editar este boletín.

Resultados en Olba al congreso:

PODEMOS 70 votos
PP_PAR 28 votos
PSOE 167 votos
Ciudadanos 13 votos
UP/IU/Cha 5 votos
Recortes Cero/Los Verdes 1 voto

Los resultados al Senado, al poder votar con cruces, son un poco mas dispersos y han quedado así (por candidatos):

PODEMOS 59-61-56
PP/PAR 276-26-26
PSOE 18-18-18
Ciudadanos 11-11-10
UA/IU/Cha 6-4-4
Recortes Cero/Los Verdes 2
PACMA 5-3-3
Escaños en Blanco2-2-2

Mas fe de erratas

Por increíble que pueda resultar seguimos cometiendo pequeños fallos en nuestra publicación. En el anterior número le habíamos cambiado el apellido al autor de los "Estudios Sesudos". Donde pusimos Eusebio Redón debería haber figurado Eusebio Navarro. Pedimos disculpas a los lectores y especialmente a Eusebio.

Mercadillo solidario 2015 a beneficio de payasos sin fronteras

Como ya es habitual, durante el primer puente de diciembre se realizó el Mercadillo Solidario, este año organizado por el Colectivo La Kabriola y apoyado por numerosxs vecinxs del Valle que se acercaron para ofrecer su ayuda desinteresada.

Los beneficios del mercadillo que han sido de 1190 euros se han enviado a la organización con sede en Barcelona Payasos Sin Fronteras que trabaja a favor de lxs refugiadxs de países en guerra, catastrofes naturales...(+ info clowns.org)

Durante el Mercado que se realizó en el Local Social de los Pertegaces, pudimos disfrutar de jam Sessions, paellas veganas, taberna solidaria y una exposición sobre la Ong realizada por lxs alumnsx de la escuela de Olba. El acto central se realizó el domingo por la tarde con la visita de voluntarios de PSF de la delegación de Zaragoza que vinieron a contar las experiencias en sus expediciones y hacer unos números clowns para todxs lxs asistentes.

Mil gracias a todas las personas que han apoyado el mercadillo, y así pueda llegar la risa allí donde nada queda.

Las niñas y los niños pasándolo en grande con los payasos.

"cuando los elefantes luchan,
es la hierba la que sufre"

Los payasos y las payasas sin fronteras

Son artistas profesionales que llevan un largo recorrido en el circuito del circo, teatro, títeres u otras disciplinas. Por norma general son artistas que realizan sus dinámicas alrededor de la comicidad del payaso o de la payasa, o son payasos o payasas con espectáculos y gags propios, y con recursos para improvisar o adaptar sus trabajos a los contextos a los que van.

Estos artistas nos regalan su caché y por lo tanto trabajan como voluntarios y voluntarias en los proyectos internacionales. Payasos sin Fronteras les facilita y paga todo los gastos necesarios para que puedan llevar a cabo su labor, pero no les paga ningún salario ni compensación.

Son la base de la organización y del asociativo de la misma. Ellos y ellas deciden como, cuando, con que recursos y de que modo cumplir la misión de Payasos sin Fronteras.

PaLLaSSoS
SeNSe fRoNTeReS

PaYaSoS
SIN fRoNTeRaS

cLoWNS
WITHout boRDeRS

Ayuda Humanitaria
desde las Artes Escénicas

Rompemos fronteras sanitarias

Por María Niubó

Gracias Marina y gracias hospital Obispo Polanco de Teruel.

Hay situaciones que no tienen sentido, parece que la lógica no funciona. Si una niña entra en urgencias en un hospital, lo lógico sería que pusieran todos sus esfuerzos para salvarla. Pero, nos aparecen unos «fantasmas burocráticos» que no dejan actuar a los médicos, no les dejan tomar las decisiones adecuadas, y los pacientes mueren ...

El Sistema Sanitario Urgente entre Aragón y Valencia no funcionaba, el 061 no permitía que salieran ambulancias hacia Valencia. Había pacientes que tenían que mantenerlos los médicos, esperando que llegara la ambulancia de Valencia. Y algunos que no podían esperar más los mandaban a Zaragoza, no sabemos con qué resultados, a excepción de Marina que sí sabemos el resultado, murió en Zaragoza el 5 de febrero de este año.

Estoy hablando en pasado porque a partir de este mes de diciembre de 2015, ya no será así. Desde Teruel las urgencias saldrán en ambulancia hasta Valencia, si es el caso. Y no habrá esperas. La palabra URGENTE cobrará su significado, la burocracia no se pondrá por en medio y la VIDA de las personas será lo más importante.

Se han derribado unas fronteras entre dos comunidades gracias a Marina, a las conversaciones con los médicos del servicio de urgencias del hospital Obispo Polanco y gracias a su director Fernando Galve. Nuestro caso parece ser que ha sido la gota que ha colmado el vaso, pero ha sido también LA ENERGÍA que se ha desprendido de todo, que ha hecho que las personas puedan hablar y llegar a soluciones viables para la vida.

La luz que desprende Marina sigue presente. Sus órganos ayudaron a vivir a 7 personas y ahora muchas más tendrán otra oportunidad al llegar a urgencias.

Termino este pequeño artículo dando las gracias al Hospital Obispo Polanco porque han salido de allí las gestiones para conseguir esta mejora en la Sanidad, pero también estarían todo el equipo médico que nos atendió en el Hospital Miguel Servet de Zaragoza.

Gracias Jesús Martín Calama, pediatra; gracias MªJosé Borruel, médico de familia; gracias enfermeras de urgencias; Gracias Tere Hernández, de atención al paciente; y gracias Fernando Galve, médico y director, todos ellos del Hospital Obispo Polanco.

Si hablamos con las personas y creemos en ellas, podemos hacer pequeños logros para que nuestro paso por esta vida sea más llevadero.

Gestion de cauces y restauración fluvial

Por Fº Javier Marín Marco

El pasado viernes 13 de noviembre y organizadas por Mijares Vivo se realizaron en Olba unas jornadas con el título "Gestión de cauces y restauración fluvial"(1) con una visita a algunos tramos mas conflictivos por la mañana y una charla mas teórica por la tarde.

Dirigió la jornada y ofreció desinteresadamente la charla D Alfredo Ollero, profesor de Geografía Física de la Universidad de Zaragoza y miembro fundador del CIREF (Centro Ibérico de Restauración Fluvial)

Durante la jornada se dio respuestas concretas a preguntas concretas de los asistentes y resulta absurdo intentar reducirlo a un par de páginas. Aún así un intento de resumen de las conclusiones podría ser el siguiente:

En contra de lo que a veces se dice, los bosques de ribera y la vegetación de los cauces en general no solo no son un problema en caso de avenidas sino que por el contrario pueden suponer la "solución" al sujetar los márgenes y evitar la erosión.

Una riada es como un coche sin frenos: los obstáculos en su camino no llegan a pararlo del todo pero impiden que coja fuerza y velocidad, aminorando los posibles daños. Por ejemplo: las islas que forman la vegetación un poco antes de llegar a los Ibáñez parece que desvían el agua y la empujan contra el camino con lo que cada riada vuelve a escarbar. Pero, de no haber estos "rompeolas" es muy probable que la fuerza del río terminase llevándose no solo las tablas del puntarrón que cruza hacia los Tarrasones si no las propias pilastras que lo sostienen. Algo parecido podría decirse del puente de la Covarcha, entre los Pertegaces y los Giles: una "limpieza" del cauce tal vez salvaría el camino que lleva hasta el puente....pero a costa de descalzar los cimientos y, tal vez, destruir el propio puente

Ahora bien ¿es necesariamente bueno sujetar los márgenes y evitar la erosión? El CIREF defiende que no. Los ríos no solo deben llevar agua desde las montañas al mar, también aportan materiales inertes, como gravas y arena, y materia orgánica. La erosión es también un proceso natural y como tal, intentar interferir puede resultar contraproducente.

Por tanto, debemos concluir que la vegetación no es necesariamente algo positivo, y mas cuando se trata de especies introducidas e invasoras como la caña o los clones de chopo canadiense.

Opina el CIREF, y en este punto los representantes de AEMS-Rios con Vida (Asociación para el Estudio y Mejora de los Salmónidos) que estuvieron presentes lo apoyan totalmente, que los ríos son sistemas naturales en los que se debería evitar cualquier intervención humana. Las estructuras como caminos o edificaciones deben hacerse FUERA de las zonas de inundación y, cuando sea necesario cruzar el río, el puente debe dimensionarse de forma que la mayor crecida pueda pasar holgadamente por debajo.

Sin embargo y aunque eso sería lo ideal, hay que admitir que, en la práctica, no siempre es posible. El 20% de la población mundial vive en las zonas de inundación (entiéndase: no se refiere a vivir cerca de los cauces si no a vivir DENTRO de los cauces) y esta es una realidad que, nos guste o no, está ahí.

Por lo tanto no hay soluciones absolutas y se debe buscar el equilibrio entre la necesidad de dejar al río que lleve su régimen natural (sabiendo que si intentamos impedirlo, tarde o temprano el río cogerá lo que le pertenece) y la realidad de los que viven en sus orillas y realizan algunos aprovechamientos.

En el caso concreto de Olba y los puntos que se analizaron, la conclusión sería que merece un estudio mas pormenorizado. Conociendo la realidad social, la disponibilidad económica, los posibles problemas que actuar en un punto puedan suponer en la otra orilla o río abajo y un largo etcétera que no se puede analizar en una mañana; deberemos actuar partiendo de lo ya dicho: desde el punto de vista hidromorfológico la solución ideal siempre será sacar los caminos de la zona de inundación y elevar los puentes por encima del nivel de una crecida grande. Cuando esto no sea viable (por economía, por chocar con las propiedades privadas o con otras estructuras etc...) actuaciones muy puntuales de eliminar vegetación (choperas) y permitir que el río se abra paso por otro sitio no son tan descabelladas, siempre que se restrinja a unos pocos metros. Y teniendo en cuenta, repito, que una actuación que “salva” un punto puede ser muy destructiva en la otra orilla o en algún lugar aguas abajo.

Deben evitarse los trabajos de emergencia post riadas en los que, por la urgencia del momento, se prescinde de pedir permisos y de hacer ningún estudio de impacto. Es preferible consolidar una estructura con hormigón o materiales que pueden parecer “agresivos” antes que estar continuamente pasando una máquina por el río para reconstruirla después de cada crecida.

Puede parecer poco productivo que la conclusión sea que hay que estudiarlo mejor, pero la buena noticia es que el propio Alfredo Ollero no solo se ofreció a seguir colaborando para hacer ese estudio si no que dijo que invitaría a técnicos con conocimiento en diferentes materias (ingeniería, biología...) para hacer un estudio integral que abarque desde la depuración de las aguas hasta los caudales ecológicos pasando por la recuperación de especies animales y vegetales del río. Y no pensamos dejar pasar esta oferta.

(1) La presentación en PowerPoint de la charla que ofreció por la tarde esta disponible en la pagina de Mijares Vivo (mijaresvivo.org)

El pájaro carpintero más pequeño de Europa, ¿vive en Olba?

Demetrio Vidal Agustín

Quizá el más conocido de todos los pájaros carpinteros sea el pájaro loco, aquel dibujo animado antropomorfo que seguro que la mayoría de nosotros lo hemos visto aunque sea en la televisión y nos recuerde viejos tiempos de la infancia.

Pues bien, en este capítulo que os presento me gustaría que conocieseis a un posible vecino del río Mijares, pariente del pájaro loco. Es el conocido como pico menor (*Dendrocopos minor*), un pájaro carpintero no más grande que un gorrión y que como la mayoría de picos presenta un plumaje blanquinegro en el que en los machos destaca un capirote rojo para llamar la atención visual de las hembras en la época reproductora.

Digo posible vecino, porque ya hace unos años que no se sabe nada de él, más concretamente desde el 2011 en el que 2 ornitólogos lo citasen para el anuario ornitológico de Aragón (2008-2011) http://anuariorocin.blogspot.com.es/2014/08/rocin-vol-vii-2008-2011-indice-de.html. Un ejemplar lo vieron en los Tarrasones en marzo y otro ejemplar lo vieron en los Ramones en diciembre.

No es una especie que este muy distribuida por la península, sino todo lo contrario, y aunque parece experimentar una pequeña expansión puede pasar desapercibida. De ahí que el objetivo de este artículo es la presentación de éste ave para ver si se puede volver a localizar y saber algo más de ella en estos parajes del río Mijares. Para ello os daré algunas pistas:

- Vive en sotos de ribera maduros y bien conservados, es decir en choperas y alamedas que no se deberían cortar, sino conservar, ya que albergan una mayor diversidad y mantienen una estructura compleja del ecosistema.
- Su predilección por los bosques es debido a que se alimenta principalmente de larvas e insectos xilófagos.
- La mejor fecha para detectarlo es a principios de primavera allá por los meses de marzo-abril cuando el macho empezará a reclamar y a tamborilear contra los troncos para llamar la atención de alguna hembra.
- Su sonido característico es una explosiva sucesión de una especie de kick-kick-kick agudo y acelerado. Si todavía habéis llegado hasta aquí y os interesa el tema no os preocupéis por estas onomatopeyas que con la tecnología que nos rodea se podrán emitir recla-

WiKIPEDIA

Dendrocopos minor

El pico menor, *(Dendrocopos minor),* es el más pequeño de los pájaros carpinteros europeos. Es de la familia de los Picidae.

Descripción
Es el más pequeño de los pájaros carpinteros, 14 a 15 cm, con el dorso listado de blanco y negro; garganta y pecho blancos con las partes inferiores claras, con rayado en negro; alas negras con moteado en blanco; capirote rojo en el macho, negro en las hembras.

Distribución
Se distribuye por la región Paleártica, desde la Península Ibérica hasta Kamchatka y Japón, localizándose entre las latitudes, 35º N y 70º N.

En España la especie se considera sedentaria, con dos grandes núcleos de población, el primero abarcando una franja al norte, desde Asturias y León hasta la zona noroccidental de Aragón y el segundo ocupando toda el área suroccidental de Castilla y León, norte de Extremadura, Comunidad de Madrid y Guadalajara. En el resto peninsular su aparición es puntual y dispersa, estando ausente de grandes zonas del centro y este peninsular, así como de Canarias y Baleares.

Hábitat
Habita robledales, choperas, y bosques mixtos, sotos y arboledas no muy espesas con preferencia en ecosistemas fluviales, apareciendo también en áreas abiertas con árboles viejos.

Distribución del pico menor en España.

En la península ocupa los mismos hábitat en la zona norte y en el núcleo castellano-extremeño también bosques, pero con preferencia las dehesas, robledales, castañares y también sotos de ribera.
Nidifica en árboles viejos, incluso en jardines grandes, localizándose desde el nivel del mar hasta los 1.400 msnm, aunque también pueden criar en túneles excavados en taludes de los ríos.

Amenazas
La pérdida y fragmentación de hábitat, sobre todo por talas de bosques con arbolado maduro, la desaparición de los bosques de ribera, la reforestación con arbolado de crecimiento rápido y los incendios forestales.

mos digitales para intentar detectarlo, pero esto lo dejaremos para más adelante cuando se acerque la época.

- Si conseguimos oír estos reclamos podremos acercarnos a los lugares donde se vaya a formar una pareja, y con mucho cuidado, gran sigilo y mucha suerte podremos observar las paradas nupciales y exhibiciones de la especie que consiste en extender las alas y levantar la cabeza en varias ocasiones. Un gran espectáculo de la naturaleza solo al alcance de los que valoran el medio ambiente y sus habitantes.
- Después de esta fase, normalmente a finales de abril, es cuando se pone la pareja a construir el nido con su pico, perforando una cavidad en algún árbol para albergar los huevos de los que sacarán adelante a varios pollitos.

Bueno dicho esto, aquí lanzo este reto colectivo, (que libremente y gratuitamente podréis incluir en vuestra lista de buenas intenciones para este 2016) de intentar saber si se mueve este pequeño e inadvertido pajarillo por el valle del Mijares. Esperemos que así sea y que pase a formar parte de nuestra fauna conocida.

Tres fiestas hay en el año…*

* Tres fiestas hay en el año,
que no las bendice el cura:
matapuerco, sacacubo
y el día de la fridura.

Por José Navarro

La víspera del acontecimiento, yo, como siempre hacía en estos casos, dormí en casa de mis abuelos en la aldea de Los Lucas, donde ya se respiraba un ambiente risueño. El acontecimiento no era otro que la matanza del cerdo, una de las tres fiestas laicas gordas del refranero popular del valle de Olba, que en todas las casas esperaban con ilusión y celebraban con júbilo cuando llegaban los fríos inviernos.

Ese día, en la vieja caldera de cobre, ya se habían cocido varias arrobas de cebolla, ingrediente imprescindible para la confección de las sabrosas morcillas. La harina de maíz estaba ya dispuesta para las gachas con *"chichorritas"* del almuerzo del gran día. Los pollos y los conejos ya estaban muertos y reposaban en el lugar más fresco de la casa a la espera de formar parte de la paella con la cual comería toda la familia, una vez los cerdos ya estuviesen muertos y despiezados, antes de comenzar la confección de los embutidos.

Aquella noche dormí poco y deseaba que las horas pasasen rápidamente. A mis 10 años aquello me parecía una aventura de lo más emocionante. En mi duermevela me daba la impresión de que mis abuelos no se acostaban, pues los oí trajinar en la cocina hasta altas horas y por la mañana fueron los primeros en encender los candiles (entonces no había luz eléctrica) y echar leña al fuego para calentar la casa.

Aún noche cerrada nos levantamos todos. Enseguida llegaron mis tíos, que vivían en la misma aldea. Al poco llegaron mis padres desde el pueblo, que está a media hora de camino. Comimos algunos sencillos dulces que había preparado mi abuela: rosquillas, higos secos y "mostillo". Los mayores lo complementaron con alguna copa de aguardiente o de anís.

Una vez concluido el refrigerio, todos nos encaminamos hacia el corral donde estaban encerrados los bichos.. Aquella madrugada de diciembre de 1953, los charcos de la calle estaban helados y de nuestras bocas y narices surgían nubes de vapor. El frío apretaba lo suyo, pero yo con la excitación del momento ni lo notaba.

Los animales, dos ejemplares de 12 ó 13 arrobas, parece que sospechaban su triste destino, pues se resistían a abandonar su cochiquera. Mis tíos se peleaban, pues todos querían ejercer de matarifes. Al final el más decidido tomó el gancho y se enfrentó a la primera víctima, le clavó la herramienta en el morro y no sin dificultad y en medio de estridentes chillidos del gorrino, lo arrastró hasta el banco del sacrificio. Rápidamente nos lanzamos todos hacia el animal, los mayores lo agarraron por las patas, los pequeños por el rabo y entre todos lo izamos hasta el tablero y lo sujetamos. Una de mis tías preparó el lebrillo donde se recogería

la sangre. El cuchillo *"degollador"*, de doble filo, penetró en la papada de la bestia y un gran chorro rojo brotó de la herida. Los chillidos del pobre cerdo se incrementaron y al poco fueron decreciendo a medida que se le agotaba la vida.

Cuando el animal expiró se procedió a la eliminación de la frondosa pelambrera que cubría su cuerpo. Primero se socarró toda su piel por medio de "toliagas" encendidas, luego con unos cuchillos especiales y con agua caliente fue afeitado y lavado de manera primorosa hasta sus más íntimos recovecos.

Ya estaba listo para proceder a su despiece. Esto requería una cierta habilidad, por lo cual siempre se recurría al más experto de los presentes. Éste entraba en faena con gran prosopopeya y no sin ciertos aires de importancia, pues sabía que todos estaban pendientes de su actuación. Colocó al animal en posición, apoyado en la barriga y practicó un preciso corte en lo alto del lomo, desde la cabeza hasta el rabo. Llegado ese momento todos alabaron el espesor de la capa de tocino y los hombres, según era costumbre, se tomaron otra copa de aguardiente.

Pronto la cabeza y la espina dorsal o *"gramón"* quedaron desprendidas del resto del cuerpo, los lomos y otras suculentas piezas fueron convenientemente desmontados. Las sufridas mujeres, que ejercían de *"mondongueras"*, se hicieron cargo de las tripas o mondongo para ir a lavarlo a las limpísimas pero gélidas aguas del río, pues estas tripas servirían después de funda para los tan apreciados embutidos.

Lo último en ser despiezado fueron los jamones y las paletas, las cuales fueron trasladadas al terrado para su oreo antes de que mi abuelo procediera a salarlas para su posterior curado.

Después de tomar otra copita le llegó el turno al segundo animal y cuando se acabó con éste ya era media mañana. El sol y el ejercicio había templado nuestros cuerpos y el apetito estaba en su punto, pues se había despertado con un improvisado aperitivo consistente en los rabos de los cerdos recién matados, asados a las brasas, cortados a trozos y sazonados con sal , lo cual siempre me ha parecido un manjar exquisito.

Mientras tanto mi abuela había preparado las tan esperadas gachas con la harina de maíz convenientemente cocida, las *"chichorritas"* procedentes del primer animal muerto y un sofrito de tomate y cebolla. Nos sentamos todos a la mesa y, quien más quien menos, todo el mundo dio buena cuenta de su ración. Las gachas estaban en su punto justo de cocción, las crujientes tajadas de tocino se deshacían en la boca y los pequeños trozos de magra estaban sabrosísimos. Yo, que en aquellos tiempos no era excesivamente comedor, repetí dos veces, ante el asombro y alguna reprimenda de mis padres que me advertían de una posible indigestión, como así fue.

Concluido el almuerzo se comenzó a trocear y picar la carne para los embutidos. Los más pequeños oficiábamos de pinches. De vez en cuando alguna mujer salía de la cocina con unas magras asadas, las cuales siempre eran bien recibidas.

Pasadas las tres de la tarde ya estaban todos los lebrillos llenos con las distintas, multicolores y especiadas mezclas: de la negra saldrían las deliciosas morcillas de cebolla llamadas de la *"binza"* o las gordas y relucientes morcillas de arroz; la masa rosada se convertiría en las más exquisitas longanizas, con su ligero sabor a canela; por último, la pasta más roja se transformaría en gustosos chorizos, con su pizca de picante, que tan bien sentaban en los fríos días de invierno.

A esa hora se interrumpió la tarea pues ya estaba preparada la paella y aunque el hambre no era excesiva todos nos aplicamos al condumio con diligencia. Yo me notaba algo pesado, pero con todo cumplí como un hombre.

Ya anochecía cuando terminó la comida. Comenzó entonces la embutición de las descritas mezclas. A medida que de la rudimentaria máquina salían las distintas piezas, éstas se depositaban en una mesa donde las mujeres con gran habilidad las ataban en ristras.

Las longanizas y chorizos se trasladaban al terrado para su oreo y posterior secado y las morcillas iban a parar a una gran caldera de cobre con agua hirviendo, donde se cocían antes de ser también llevadas al terrado para que se enjugaran. Mientras, dos de mis tíos, acabados los trabajos más importantes, amenizaban la velada tocando la bandurria y la guitarra e improvisando alguna jota.

Era casi la media noche cuando se dio por concluida la faena. Entonces se procedió a la cata de las distintas variedades de embutidos confeccionados. Todo el mundo los alababa con la consabida frase" mu bueno y mu acertao". Yo lo encontré todo buenísimo e imprudentemente, ya que llovía sobre mojado, comí varios trozos.

Aquello fue la puntilla que causó mi perdición. Íbamos por los postres cuando me atacó un terrible dolor de barriga y unas irreprimibles nauseas. Mi madre me acompañó al corral y allí devolví todo lo que había comido aquel día y los anteriores. Al poco me acometió una alta fiebre y ya de madrugada mi padre, asustado, fue al pueblo y regresó con el médico, el cual sin lugar a dudas, diagnosticó un empacho de padre y muy señor mío, me recetó algunos medicamentos para bajar la fiebre y me tuvo en cama un par de días con estricto régimen de arroz hervido.

Estuve una temporada inapetente y con una incontrolable repulsión hacia los derivados del cerdo. Por suerte pronto me curé, tanto de una cosa como de la otra.

Receta de las gachas aragonesas

Un apunte bibliográfico

José Vicente Lasierra Rigal, en su libro La cocina aragonesa, señala que esta receta, recogida de José Sarrau, corresponde a las gachas de rico y que las populares tan sólo estaban compuestas por agua, sal y harina de maíz.

Plato popular

Según el Diccionario de Hostelería de la Editorial Paraninfo, el término gachas se utiliza para designar a un "plato popular que se elabora en muchos pueblos de España. Son muy apreciadas, entre otras, las manchegas que se hacen a base de harina de almortas, chorizo, papada de cerdo, pimentón, cla-vo, alcaravea, pimienta, sal y aceite frito". Como puede verse, difieren en buena medida de las aragonesas.

Ingredientes

250 gr de harina de maíz
1 l de agua
100 gr de jamón
50 gr de tocino
1 cucharadita de sal
2 rebanadas de pan
Aceite

Preparacion

En una sartén se echa el aceite, el tocino y el jamón cortado a dados y el pan troceado para sofreírlo todo junto. Una vez listos, se retiran dichos ingredientes y se reservan en un plato, vertiendo en el recipiente el agua y la sal. Cuando rompe a hervir se va añadiendo la harina al tiempo que se revuelve para evitar que se formen grumos y que quede pegada a las paredes de la sartén. Se deja cocer durante diez minutos aproximadamente y se rectifica de sal, añadiendo posteriormente sobre las gachas el pan y el tocino, junto al aceite del sofrito que también se había reservado.

Esta receta pertenece a Cocina Tradicional Aragonesa

La población de Olba (1996 – 2014)

Por Salvador Diago

En este boletín del "Mijares Vivo" se publica la segunda parte del trabajo o estudio que he elaborado sobre la población de Olba.

Fiestas de Olba 2002.

2. Pirámide de población. Distribución de la población por edades y sexo.

Este segundo punto lo iniciamos con la pirámide de población de Olba, correspondiente a los datos de enero de 2014.

A simple vista observamos que su forma es bastante irregular acercándose al aspecto de un bulbo o cebolla, forma típica de las pirámides regresivas, propias de las sociedades desarrolladas que se caracterizan por presentar los siguientes rasgos:

- Tienen una base estrecha debido a una baja natalidad lo que hace que la población joven sea escasa (cohortes o franjas de 0 – 15 años).
- La mayoría de la población es madura (cohortes o franjas de 15 – 64 años).
- Existe una importante población envejecida (cohortes o franjas de 65 años o más).

En esta pirámide se observa un posible cambio de tendencias ya que la natalidad está aumentando sobre todo en la franja 0 – 5 años lo que explicaría en parte el aumento de la población que vimos en la primera parte.

Ahora bien, una pirámide de población es una foto fija, nos muestra la distribución de la población en un momento concreto, pero la población es algo dinámico y en continua evolución y cambio, por lo que es necesario establecer comparaciones y analizar la evolución de la población a lo largo de un período de años para intentar extraer conclusiones o buscar explicaciones.

Para ello vamos a ver el peso o la importancia de cada grupo de población: joven (hasta los 15 años), madura (16 - 64 años) y envejecida (desde los 65 años), a lo largo de estos últimos años; las columnas de la izquierda reflejan los valores en cifras absolutas y las de la derecha en porcentaje

Si miramos con atención los datos de la tabla observaremos que en la columna de la población joven, esta se ha mantenido de forma estable en valores alrededor de 20 habitantes o lo que es lo mismo un 8 % de la población total, sin embargo desde 2009 está creciendo de forma continuada

Población de Olba (1996 – 2014)

	nº habitantes				%		
	Joven	Madura	Envejecida	Total	Joven	Madura	Envejecida
Año 1996	25	107	89	221	11,3	48,4	40,3
Año 1997							
Año 1998	22	96	80	198	11,1	48,5	40,4
Año 1999	21	98	80	199	10,6	49,2	40,2
Año 2000	19	96	80	195	9,7	49,2	41,0
Año 2001	19	104	90	213	8,9	48,8	42,3
Año 2002	22	119	87	228	9,6	52,2	38,2
Año 2003	18	119	79	216	8,3	55,1	36,6
Año 2004	19	129	82	230	8,3	56,1	35,7
Año 2005	19	132	82	233	8,2	56,7	35,2
Año 2006	20	140	76	236	8,5	59,3	32,2
Año 2007	19	131	77	227	8,4	57,7	33,9
Año 2008	17	137	66	220	7,7	62,3	30,0
Año 2009	25	144	62	231	10,8	62,3	26,8
Año 2010	29	149	59	237	12,2	62,9	24,9
Año 2011	31	153	54	238	13,0	64,3	22,7
Año 2012	34	163	52	249	13,7	65,5	20,9
Año 2013	38	161	51	250	15,2	64,4	20,4
Año 2014	46	165	52	263	17,5	62,7	19,8

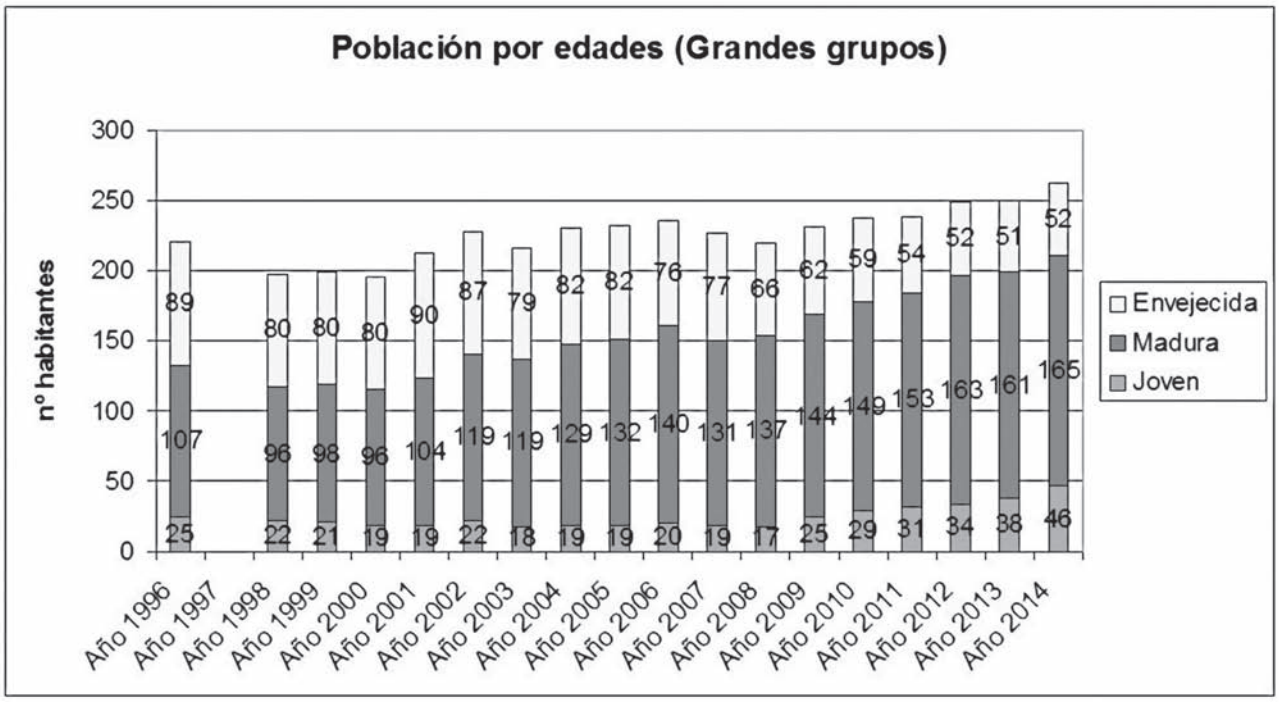
pasando del valor mínimo de 2008 que fueron 17 habitantes y un 7,7 % del total a 46 habitantes, un 17,7 % del total, esto supone un aumento lineal de 29 jóvenes más desde 2008 y de un 10% en términos porcentuales en los últimos seis años. Este aumento de la población joven supone casi la mitad del aumento de población total que ha experimentado Olba que era de 68 habitantes en el período 2000 - 2014.

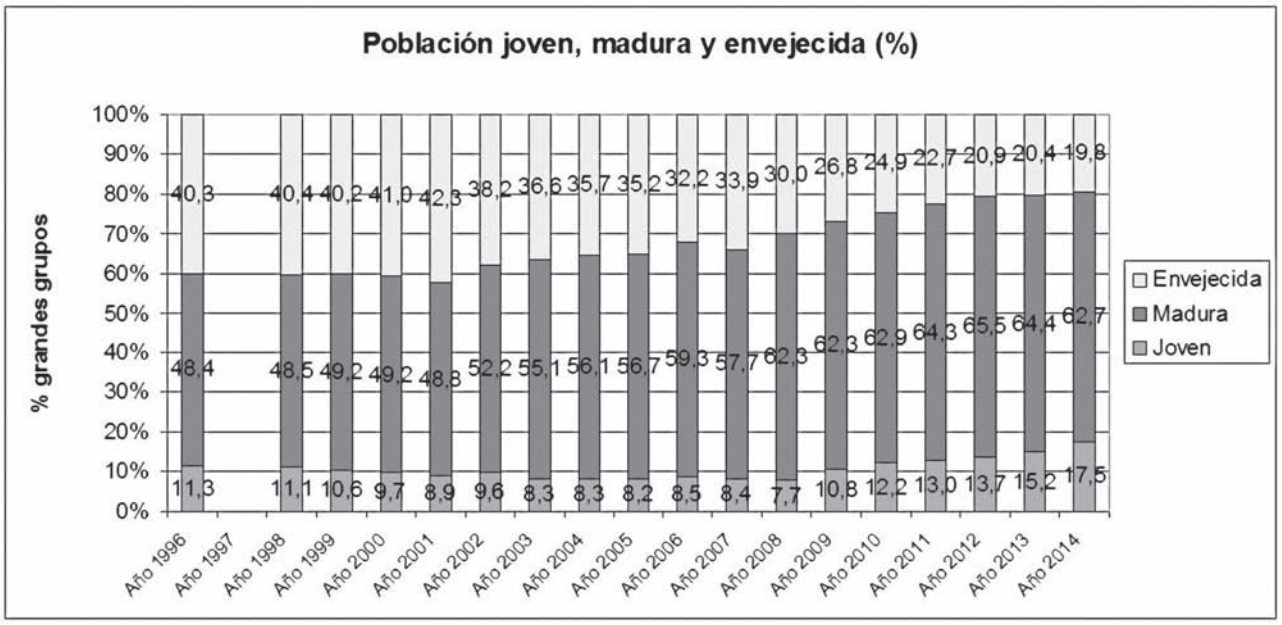
Por otra parte y en el extremo opuesto de la tabla, la población envejecida ha ido perdiendo peso numérico, ha pasado de un valor máximo de 90 personas en 2001, a 52 en 2014, o en valores porcentuales se ha pasado del 42,3 % de 2001 al 19,8 % de 2014, lo cual quiere decir que la población de Olba está menos envejecida que hace quince años.

Por último en la columna de la población madura observamos que ha ido aumentando de forma considerable desde los 96 habitantes del año 2000, a los 165 habitantes del año 2014, un aumento lineal de 69 personas, este aumento en porcentajes ha supuesto pasar del 48,4 % en 1996 al 62,7 % de 2014, habiéndose alcanzado el valor máximo de la población madura en 2012 con el 65,5 %, este descenso de casi tres puntos porcentuales en los últimos tres años, es debido al aumento de la población joven.

A continuación vienen estos datos reflejados en sendos gráficos que harán más fácil la comprensión de los mismos.

Si comparamos la población de Olba de 2014 con la de los años anteriores, sobre todo el período 1998 – 2000, la situación ha mejorado sensiblemente: aumento de





población total con una disminución de la población envejecida y un crecimiento de la población joven, pero predecir si esta tendencia se mantendrá en un futuro es difícil porque Olba no dispone de un mercado laboral clásico que pueda ofrecer puestos de trabajo y retener población, de hecho la mayoría de la población asalariada ha de desplazarse ya que trabaja en otros pueblos de la comarca o de la provincia de Teruel y eso si, gracias a las nuevas tecnologías de la comunicación una parte de su población realiza trabajos de esta índole a través de Internet pudiendo trabajar desde su casa de forma telemática.

Para finalizar este punto vuelvo a insistir en el hecho de que la pirámide de población por edades de Olba de 2014, aún siendo regresiva ha mejorado en estos últimos años, según se desprende de la tabla de valores y de los gráficos anteriores: ha aumentado la población joven y ha disminuido la población envejecida, esto significa una buena tendencia, aunque como ya he comentado anteriormente, es muy difícil predecir si será estable y si se mantendrá en el futuro.

La avispa asesina invasora que acaba con las abejas comunes

Por Eusebio Navarro Villanueva

Esta especie invasora que acaba con las abejas comunes entró por Burdeos en un contenedor procedente de China y ya está en Cataluña, País Vasco, Navarra, Asturias y Galicia.

Hace más de medio siglo, Albert Einstein alertaba ya sobre la importancia de cuidar a las abejas y aseveraba que "si desaparecieran de la superficie del globo, al hombre solo le quedarían cuatro años de vida". Jesús Manzano, director y vicepresidente de la Fundación Amigos de las Abejas, no comparte la tajante visión apocalíptica del físico más famoso de la Historia, pero si alerta de que, de desaparecer los polinizadores-abejas, mariposas e incluso un tipo de murciélago que habita en el Caribe, el hombre estaría casi condenado. No en vano, estos insectos son los responsables de que a nuestra mesa lleguen hasta dos tercios de los vegetales que comemos.

La alerta sobre la supervivencia de la abeja común se desato hace más de dos décadas con la costatación del despoblamiento progresivo de las colmenas. Las causas de este fenómeno global, no están claras veinte años después. A los insecticidas él cambio climático, los virus, hongos, parásitos, así como la industrialización de la agricultura, se une ahora la amenaza del avispón asiático. Esta especie entro por Burdeos en un contenedor de material de construcción procedente de China se extendió por el sur de Francia pasó los Pirineos y ya está en España.

La avispa asesina come fruta madura, pero a sus larvas las cría con abejas y larvas de abeja. Para ello manda un explorador y, cuando encuentra una colmena, avisa de su localización y entre todos acaban con ella. Según explican, el avispón y la abeja común viven en armonía en Asia, donde la abeja sabe cómo enfrentar a su enemigo.

Cuando entra el avispón en la colmena, las abejas comienzan a vibrar para generar calor hasta superar los 45º que soporta el invasor o se tiran todas juntas en melé, rodean al avispón le hacen un placaje pero no lo aplastan, lo matan de calor al subir la temperatura a 45º, pues las abejas las abejas aguantan hasta los 50º. Si consiguen matar al explorador para que no traiga a las demás, habrá sobrevivido la colonia. Sin embargo las abejas europeas aún no saben como lidiar con el nuevo enemigo, que avanza poco a poco por la península.

Las perdidas de los apícultores se cuentan en millones de euros. La alerta es tal que ha llegado hasta el Parlamento Europeo de la mano del diputado del PSOE José Blanco, quien preguntado a la Comisión Europea sobre sus planes para frenar la invasión de la "Avispa Asiática" y su impacto sobre la supervivencia de la abeja común, que en algunas zonas de Galicia ha afectado hasta al 80º de la población.

Estudios sesudos

Seguimos gastando millones de $ en explorar y conquistar el infinito Mundo Espacial y mientras siguen viniendo miles y mi les de africanos, y sirios a Europa buscando

el paraíso. Ahora se llenan de gloria diciendo que han cosechado nuevos logros: otra Tierra, un Glaciar en Plutón, agua en Marte, ojo, ojo, en nuestra Tierra todavía no hay agua potable ni para el consumo para millones de personas; sea ni para beber un litro al día familia. ¿Servirá de algo estos descubrimientos, mientras aquí se mueren por beber agua no potable?

"Ponerse como el Quico" ¿Quien fue el Quico ?

Quico fue un gitano que en los años cuarenta se pegó un atracón de gambas y tuvieron que llevárselo al hospital debido a la indigestión que sufrió .

No robes los políticos odian la competencia.

Gastamos dinero que no tenemos, en cosas que no necesitamos, para impresionar a gente a la que no le importamos.

Las mujeres son tan complicadas que cuando se le aparece el príncipe Azul no es el azul que ellas quieren.

WiKIPEDIA

Las abejas africanizada, otro peligro

Las abejas africanizadas (comúnmente llamadas abejas africanas o abejas asesinas) son las abejas más peligrosas del planeta. Son híbridos procedentes del cruzamiento de la subespecie natural africana *Apis mellifera scutellata* con abejas domésticas pertenecientes a varias subespecies de *A. mellifera*, como *Apis mellifera mellifera, Apis mellifera iberica* y posiblemente otras.

La particularidad de estos híbridos es su acentuado comportamiento defensivo, describiéndose como muy agresivos ante molestias. Atacan en cantidad, muy velozmente y siguen a su víctima hasta a 900 metros de su colmena o enjambre. Este comportamiento ha provocado en América numerosas muertes de personas, incrementándose anualmente el número registrado de víctimas.

¿Cómo se distingue una "abeja asesina"?
Un observador casual podría confundir fácilmente una abeja melífera africanizada o "abeja asesina", con la abeja melífera europea. No obstante, ambos tipos de abeja tienen algunas diferencias. Es útil saber cómo identificarlas para poder mantener tu distancia si ves a una, ya que algunas veces son agresivas.

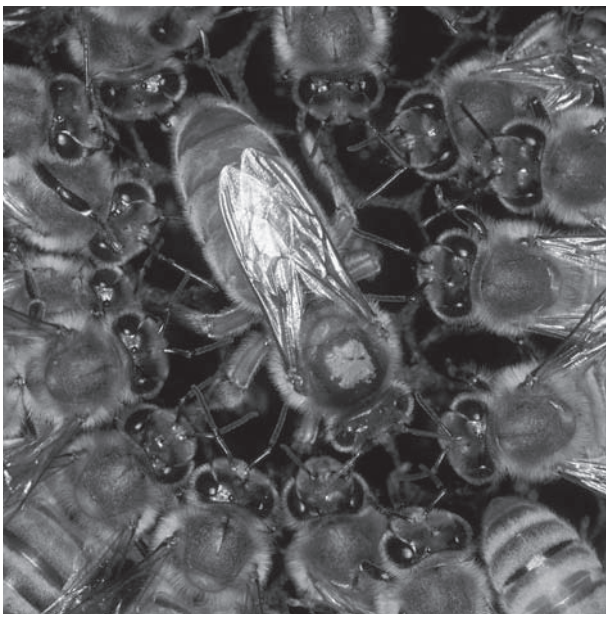
Tamaño
La "abeja asesina" africanizada, un híbrido de la abeja melífera africana y una subespecie de la abeja melífera europea, es ligeramente más pequeña que la abeja melífera europea. Debido a que cada una mide aproximadamente tres cuartos de una pulgada (2,5 cm) de largo, sería difícil diferenciarlas por tamaño.

Color
La "abeja asesina" está cubierta de una pelusa de color marrón y tiene rayas negras.

Cuerpo
El abdomen de la "abeja asesina" es más grande que su tórax, con un aguijón en la parte inferior. Ambas secciones son más grandes que su cabeza.

Alas
La "abeja asesina" tiene cuatro alas, que son transparentes, unidas a su tórax.

Ojos
La "abeja asesina" tiene grandes ojos que sobresalen de su cabeza. Puede ver rayos ultravioletas, que le permite volar en la oscuridad. Sus seis patas están, también, unidas a su tórax.



Las grandes riadas de nuestro río Mijares

Por Roque Moya

Hoy en día las aguas del río Mijares están bastante controladas por la Confederación Hidrográfica del Júcar, que son los que mandan en el río a pesar de que lo tienen bastante abandonado.

Esto no ocurría si pasamos uno cuantos años hacia atrás. El río estaba completamente limpio su cauce de vegetación. Debido a que estaba mas poblado de gente que hoy las personas y animales se encargaban de tenerlo limpio.

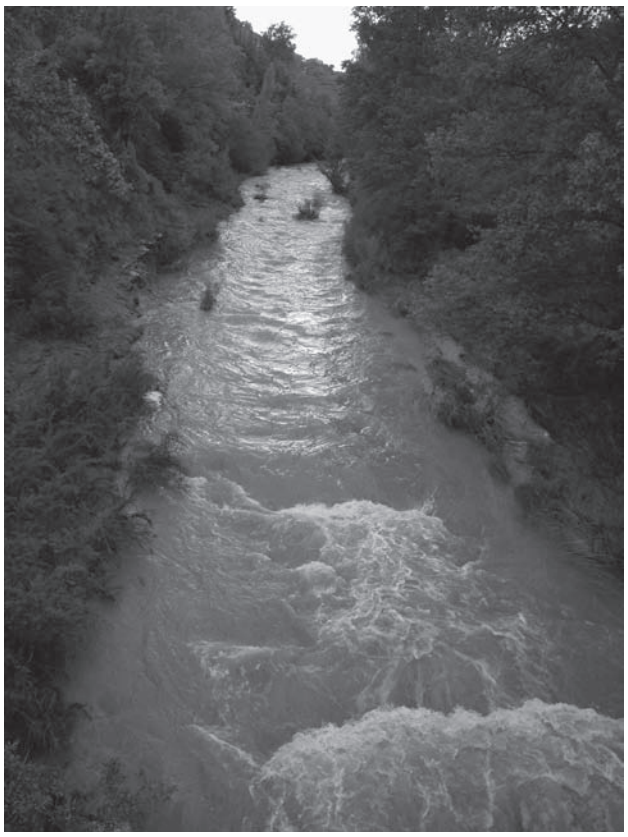
Cuando bajaban las grandes riadas, al estar limpio el cauce, sin ninguna vegetación por en medio las aguas bajaban enfurecidas sin ninguna planta que les parase la fuerza. Hoy día bajan menos riadas porque llueve menos. Cuando baja alguna, las aguas van mas lentas porque tienen mas obstáculos para avanzar, aparte de que una buena cantidad del agua se detiene en los pantanos y por los canales de de las centrales y eso les quita fuerza a las riadas.

Según notas del libro del Vale del Mijares, el día 9 de octubre del año 1.883 se produjo una gran riada. Las aguas del Mijares, aunque no muy irregulares, marcaron ritmos contrastados. La regulación de la que ha sido objeto supone una mejoría indiscutible de su aprovechamiento. Quizás el impacto de aquellas construcciones de pantanos y centrales haya sido mayor a la hora de contar las grandes avalanchas de agua. Estas, siempre temidas, se produjeron con mayor frecuencia en el pasado, y desde 1912 podemos conocer con mas precisión. Basta recordar que el 8 de octubre de 1.787, época en que se estaba construyendo el puente que aprovecha hoy la carretera nacional 340 entre Almazora y Villarreal, las aguas anegaron los manchones, aunque no produjeron daño alguno en ellos. Las consecuencias de esta riada fueron mas tristes para el puente de Onda y los molinos situados aguas abajo, que sufrieron grandes desperfectos.

No menos graves fueron los daños de la riada del 9 de octubre del año 1.883. Según cuenta Beltran, a las aguas muy crecidas de la Rambla de la Viuda se le unieron las del río Mijares, aunque no al mismo tiempo, cosa que, de haberse producido, las consecuencias hubiesen sido mas desastrosas. Puentes y huertas fueron arrasados, llegando las aguas muy crecidas al Mediterráneo donde la desembocadura del río ofrecía un espectáculo inenarrable. Las aguas embravecidas arrastraban troncos, ramas, maderas labradas, puertas, cajas, caballerías, cerdos, aves de corral y también cadáveres humanos medio desnudos y destrozados habiendo aparecido hasta quince en el trayecto entre la playa hasta Moncófar.

El día 15 de octubre del año 1922 se produjo una gran riada. En la estación de Villarreal que mide las aportaciones de agua se recogieron 2898 m^3 por segundo.

Histórias del Valle



Esto significa multiplicar por 300 el volumen del agua que solo unos días antes portaba el río.

En octubre de 1957 se produjeron las catastróficas inundaciones que asolaron las huertas y ciudad de Valencia. Al río Mijares también se le hincharon las narices entre los días 13 y 16. En San Agustín se recogieron 200 litros de lluvia tan solo el día 14. Y también en octubre de 1969 se produjo una gran riada en el río Mijares.

Como dato curioso, el dia 9 de septiembre del año 1882 el ayuntamiento de Burriana le comunica al ayuntamiento de Olba que comunique a los vecinos de Olba que:

"debido a una fuerte riada del río Mijares se han recogido en la playa del Grao de esta villa muchos objetos que fueron arrastrados por la corriente de las aguas. Ruego lo comunique los interesados que pasen a recogerlos dando previamente las señas de los mismos en esta alcaldía los días 17 y 18 del corriente mes.

Burriana, 9 de septiembre del año 1.882."

Algunos datos y fechas históricas de Olba

Por Roque Moya

Para hacernos una idea de lo poblados que estaban estos barrios, en un documento con fecha 25 de octubre de 1.840, entre el barrio de los Moyas y los Tarragones se alistaron los quintos siguientes, todos de la misma quinta: Pascual Moya, Pedro Moya, José Moya, Miguel Moya, Vicente Moya, Domingo Villagrasa, José Villagrasa, Pedro Villanueva, Manuel Ambrosio Villanueva de Juan, Mariano Moya, Ramón Villagrasa, Pedro Moya de Manuel y Ramón Zarzoso.

Total: 13 quintos de solo dos barrios

En otro documento del ayuntamiento de la misma fecha salen los nombres de tres quintos del barrio del Bayo: Juan Punter, Fermín Antonio Villanueva Forcales y Sebastián Tarrasón Moya. Y en otro documento con fecha 1.891 salen dos quintos mas del Bayo Bernardino Pastor Punter y Manuel Punter Villagrasa, nacidos en el año 1.872.

Según el censo de habitantes, en el término el 17 de febrero del año 1.821 era de 1.927 habitantes y en otro documento con fecha 14 de agosto de 1.886 tenía el término 2.156 habitantes: 680 vecinos (viviendas)

Alimentos de invierno

Por María Niubó

El invierno ya asoma su cabeza, y con él la necesidad de nuestro cuerpo de comer platos calientes.
Las temperaturas bajas hacen que el cuerpo necesite alimentos calientes para mantener el calor corporal.
¿Cómo nos alimentamos en la época invernal?

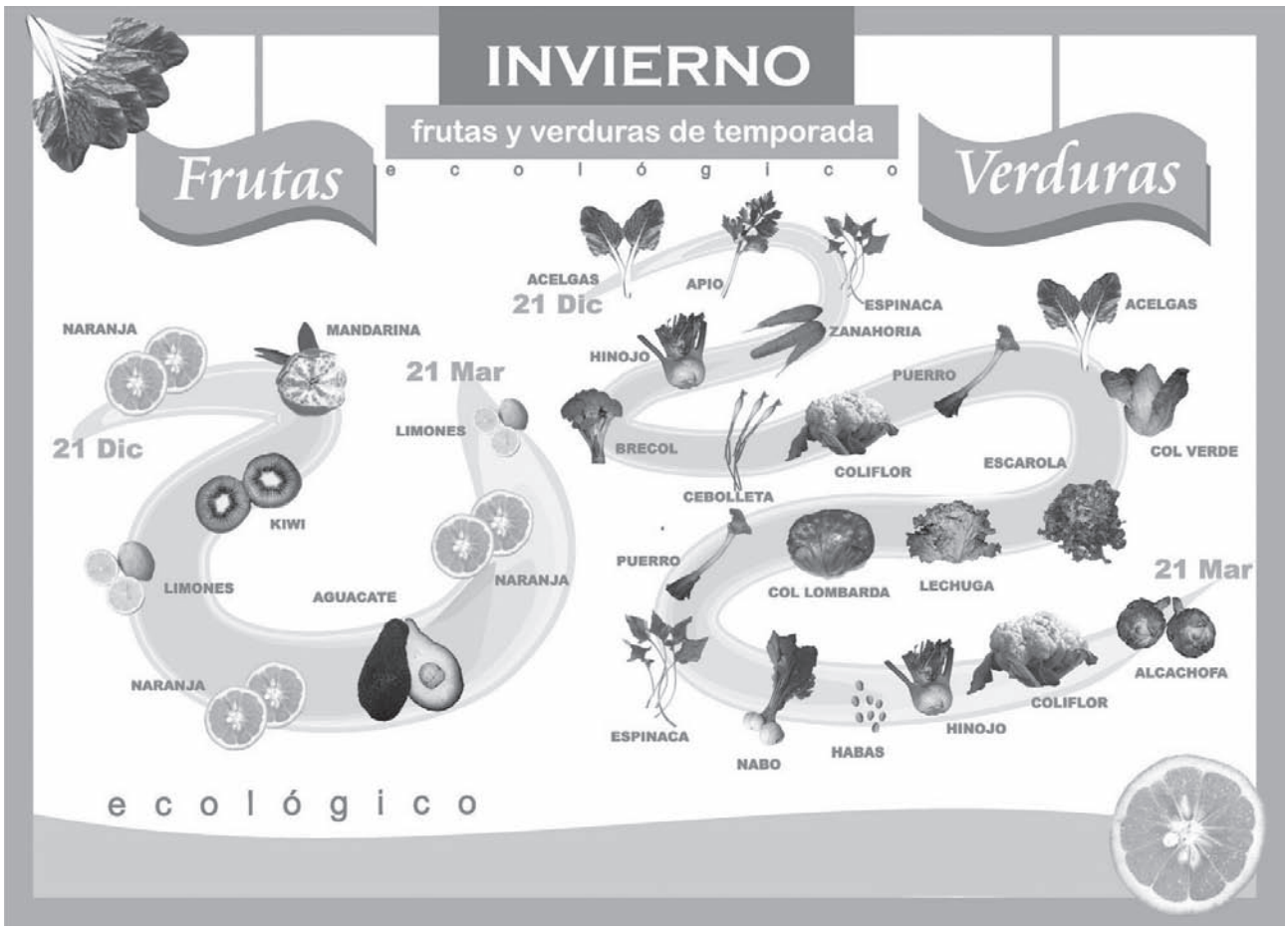
Para resistir el frío y que nuestro sistema inmunológico se mantenga en óptimas condiciones necesitamos de los cítricos, ricos en vitamina C. La naturaleza nos proporciona lo que el cuerpo requiere en cada momento. Ahora están presentes las ricas mandarinas, las naranjas, kiwis, pomelos, limones, también los higos ya secos, y las almendras, avellanas...

La mejor forma de alimentarnos es consumir los productos de temporada. Como son toda la familia de las crucíferas: la col, coliflor, brócoli, coles de Bruselas, col lombarda... Y con ellas podemos hacer montones de platos deliciosos, como por ejemplo una col al horno con salsa de avellana. Para ello necesitaremos la col cortada a trozos y cocida al vapor. La pondremos en una bandeja de horno y la regaremos con una bechamel hecha con bebida de avena, harina y crema de avellana. Repartiremos unas avellanas a trozos por encima y la pondremos cinco minutos a gratinar. Y acompañada de una cremita caliente de puerros y una rica manzana, nos proporciona un alimento sano y caliente.

Más alimentos que aparecen en esta temporada son el apio, las espinacas, la escarola. En el huerto escolar con los niños ya tenemos unas bonitas escarolas, y esta semana los niños se han llevado unas semillas de espinaca, sembradas en un vaso de plástico, para ver cómo van creciendo en su casa. Al mismo tiempo, con Iria hemos comprado unas plantitas de espinacas para plantarlas en el huerto y que vayan creciendo. ¡Con ellas, podremos hacer unas ricas empanadillas que le encantan a Iria!

Las legumbres nos acompañan en invierno con su ricas proteínas y minerales. Las habas y los guisantes ya están creciendo un montón, esperando a que con ellos hagamos ricos platos. Unas habitas con aceite, ajo y perejil, nos regalan unos sabores deliciosos, y si están acompañados de un arroz integral y una ensalada de escarola y ... algunos ingredientes más de vuestro agrado, deleitamos el paladar.

Las alcachofas también están a punto de asomar. Las hacemos a la cazuela con unas patatas, una salsita de almendras y alguna hierba que nos guste, y... ¡a disfrutar! Como diría Marina: ¡ummm, que rico!



Además de alimentos calientes, el cuerpo, nos pide recogimiento, estar en casa. Los días cortos acompañan a ello. Las reuniones familiares y de amigos, nos permiten alimentar el cuerpo de otra manera que no sea la física. Las relaciones, las conversaciones alrededor de la chimenea. Aunque tampoco debemos olvidar que el recogimiento no impide que nos movamos, que hagamos un poco de ejercicio, aprovechando los rayos de sol de la tarde. Los paseos acompañados de nuestras personas queridas, nos nutren el cuerpo tanto o más que los alimentos que tomamos.

La alimentación, y todo lo que ello comporta, para mí es muy importante e interesante. A parte de cuidarnos a nosotros, es una manera de cuidar a nuestros seres queridos. Ofrecerles ricos platos sanos y nutritivos. Darles con ello nuestro amor. Para mí es un placer cocinar, y estos días mi casa ha estado llena de ricos alimentos y de amigos. Aprovechando la repetición de las fotos de mi libro de cocina, que escribí hace 11 años, he vuelto a cocinar platos que después han degustado Iria, Clemente y personas queridas del Valle.

Todo ello nos ha nutrido de una forma excelente.

Lo ideal, es aprovechar los productos de cada estación. Ya es un lujo, si podemos cultivarlos nosotros mismos en el huerto, y además si son ecológicos, nuestro organismo estará muy contento. Unos simples brócolis a la plancha con un chorrito de aceite, saben mucho mejor si continen la energía y el amor de quien los prepara.

Tenemos todo el invierno, para disfrutar del calor de los alimentos y de las personas que tenemos a nuestro alrededor, para que cuando venga la primavera podamos florecer con el frescor de la energía renovada.

¡Buen provecho!

Donde los sueños se hacen realidad

Por Elvira Galindo

La última escapada a solas con nuestros nietos ha sido para visitar un parque temático. Para ellos una experiencia de pura diversión. Para nosotros un desafío.

Busco en mi memoria los personajes animados de mi niñez. En los años 60 los niños veíamos las películas sólo en cines y en casa no teníamos aparatos para bajarlas y volverlas a ver más veces.

Recuerdo un perro de Disney, creo se llamaba Pluto. Lo tenía mi hermano mayor en la estantería de su habitación. Tenía un color naranja y olía a goma. Me gustaba ese muñeco y yo intentaba cogerlo siempre que podía. No he podido olvidar ese olor.

Habíamos buscado lugares donde poder ir con niños y pasar un día diferente y divertido. Leímos toda la información que nos dieron para poder organizar un itinerario; nuestros pequeños viajeros van tomando nota de cómo aprovechar el día.

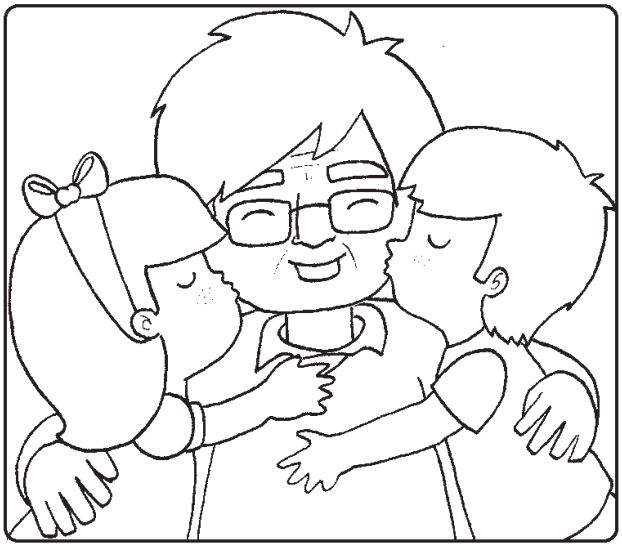
Clara sugirió un parque temático porque le cautiva la emoción de los juegos, la comida a deshora, las atracciones, los piratas disfrazados, los musicales, la casa del terror, ...

Me viene a la memoria alguna salida con mi abuela; no sé cuan auténticos pueden ser los recuerdos que tengo de ella porque siempre se me mezclan con las anécdotas que mis padres me repetían intentando mantener presente aquella ausencia demasiado temprana. Me acuerdo de un cine, creo era el Verdi. Y en aquel cine suena una música y aparecen algunos personajes como Blancanieves, Pinocho y Bambi.

O quizá estos personajes salen de pequeños libros de cuentos o de cuadernos para colorear. Y tengo en la mano mi libreta de hojas lisas donde yo dibujaba. Y me aferro a cada uno de aquellos momentos felices de mi infancia, en el barrio de Gracia de Barcelona, donde, sentada en la mesa de la cocina, pasaba horas copiando dibujos y coloreándolos.

Me encantan los lápices: comprarlos, mirarlos, utilizarlos..., me gusta cómo huelen, sus formas, sus colores.

Me gusta tenerlos ahí, en la habitación de la entrada, ordenados por tonalidades, con las puntas recién afiladas, ansiosos por ser utilizados. A veces siento que me llaman con sus vistosos colores para que



yo los rescate de su estuche y les dé vida.

Recuerdo que me fascinaban las princesas, los bosques, los castillos, los pájaros, las hojas… Las dibujaba y las pintaba de distintas tonalidades de verde con mi caja doble de lápices Alpino que olían a madera.

Por fin llegamos a nuestro destino. Caminamos por las alegres y coloridas calles de muchos lugares imaginarios, vemos los techos "mágicamente" nevados, encontramos el lugar en el que Harry compró su varita. Eligen una varita cada uno sin derecho a "comprar repetida", pero todos quieren la de Harry o la del Profesor Dumbledor y …¡que fácil es convencerlos y que queden contentos !

De vez en cuando los llevamos a una librería, y me gusta verlos andar entre estantes, ojeando libros y soy feliz cuando Clara se quiere llevar la colección completa de Tea Stilton, o cuando Mario busca los libros de "record guiness" que sólo editan uno al año. Entonces les explico que los libros se compran de uno en uno, que se leen y se disfrutan; que después podemos volver por otro.

Me gusta verlos jugar, se les ve felices; siempre que juegan, están contentos.

Entonces pienso que la mayoría de niños tienen tantas actividades que juegan cada vez menos, y me da tristeza… Luego me veo interrumpiendo algún juego con frases del estilo "a bañarse" o "hay que acostarse temprano" o "a cenar" … Y me pregunto por qué romperemos tantos hechizos con mandatos tan estúpidos. ¿En qué momento los adultos nos olvidamos de jugar? ¿Cuándo habrá sido la última vez que me estiré para alcanzar aquel Pluto de la estantería?

Vuelvo, otra vez a mi infancia y escucho las risas de mis tres hermanos, con quienes compartí todos los juegos. Las vueltas en bici, las tardes de verano en la plaza de la Revolución, los manchurrones en los vestidos por tirarnos por los suelos, los juegos de mesa en el invierno, las cuerdas de saltar, los dibujos animados que se encargaban de mandarnos a la cama, la familia Telerín ...

Todas las canciones infantiles que recuerdo las canté con ellos. Y en los paseos con mis padres, en las plazas de los domingos, en las vueltas por las ferias de verano, en los días de campo de agosto ... en todos lados están sus caras. Desde siempre los llevo conmigo, y en esta salida en algún momento los extrañé, cómplices de mi pasado. Hubiésemos cruzado más de una sonrisa, al ver a Cenicienta con su zapato en la mano, corriendo como loca porque eran las doce de la noche, o al ver al Capitán Trueno caminando entre la gente...

Una gran pancarta anuncia: " Donde los sueños se hacen realidad"

Yaya, ¿a ti se te han hecho realidad los sueños?" - me pregunta Clara.

Los niños siempre hacen preguntas difíciles. Pienso un segundo intentando encontrar alguna respuesta rápida que me saque de semejante apuro.

Y sólo se me ocurre decirle:

"Mi sueño se hace realidad cuando lo que vivo se parece a un sueño, por ejemplo, cuando estoy con vosotros"

Los alcornoques de Olba

Por José Manuel González Cano

El alcornoque es un árbol que requiere clima mediterráneo templado y suelo silíceo, además de lluvias del orden de más de quinientos litros por metro cuadrado al año.

En Olba tenemos un hermoso alcornoque sobre el barrio de "Los Lucas", debe de tener más de 200 años y tiene un diámetro, a la altura del pecho, de 70 centímetros. Su copa, de ramas poderosas, alcanza 14 metros de diámetro.

Pero además de este ejemplar, en sus proximidades y hasta el inicio de la provincia de Castellón, hay otros diez árboles más jóvenes.

También, cerca de la ermita de San Pedro, me enseñó Marcelino Pastor, hay un grupo de alcornoques jóvenes entre los peñascos de una empinada ladera. Aunque he intentado encontrarlos después, y no he podido, espero que sigan bien.

En Aragón, sólo se conoce estos ejemplares y un bosque natural en Sestrica (Zaragoza). Los bosques más próximos están en la Sierra del Espadán (Castellón), a unos 40 kilómetros en línea recta de Olba.

Considero que la presencia de estos árboles en Olba, son restos de bosques destruidos por el hombre en los siglos pasados y es posible que con ayuda se pueda crear un nuevo alcornocal. Con esta idea, empecé con ayuda de amigos a plantar alcornoques en sitios que consideraba adecuados.

Estos días he revisado las plantaciones y comento a continuación los resultados.

En el camino que sube a Hoya Ramos encontré al menos diez arbolillos, el mayor de unos 60 centímetros. En Hoya Ramos vi ocho plantitas que no han crecido mucho, la competencia de estas con la vegetación ya asentada, parece ser la causa de que no desarrollen.

Otro sitio de plantación durante dos años seguidos, fue sobre el barrio de Los Lucas, en el sector de umbría sobre antiguos bancales, aunque la competencia con la vegetación también es acusada, se mantienen unas treinta plantas, algunas con crecidas buenas.

El lugar de plantación que más éxito ha tenido, ha sido la zona del incendio de Los Giles, en el que esta primavera plantamos ciento cincuenta plantas, y la mayoría están bien. El verano ha sido estupendo en cuanto a climatología, por las lluvias que ha mantenido el verde toda la temporada. El buen resultado parece indicar, que la falta de competencia, al ser terreno quemado, es quizá el factor primordial para tener éxito en las plantaciones.

Este año en la zona de Los Lucas y en el quemado de Los Giles he sembrado gruesas bellotas de alcornoque, que me proporcionó Nando. Este sistema, en el que la bellota desarrolla una raíz mucho más potente, puede dar mejores resultados que la plantación con planta de maceta. Yo sigo intentando tener un alcornocal.

Aprovecho para darles las gracias a todos los que me han ayudado y de paso les cuento el resultado de las plantaciones.