

CUADERNOS ALTOARAGONESES

Viene de la página anterior

cristianos mozárabes, durante la dominación musulmana. Fue un gran divulgador, y mucho consiguió. Sirva de ejemplo que en los años 70, constata y cita la existencia de 291 castillos y esa cifra fue descendiendo, ahora hay catalogados 50, muchos de ellos en estado ruinoso. Ahora se hacen muchas campañas para atraer a visitantes y que disfruten de la historia y nuestra gastronomía, pero debemos empezar por restaurar lo que todavía puede hacerse.

De la categoría intelectual de este ginecólogo da fe su currículum. Especialista del Igualatorio Médico Colegial, por oposición. Jefe del Servicio de Tocología de la Beneficencia Provincial de Huesca; Jefe de los Servicios de Ginecología de la Seguridad Social, de la Clínica del Pilar de Barbastro y de la antigua Clínica Santiago de Huesca. Fuera de su tierra, fue médico de "Maternité de Bordeaux", de la Universidad de Friburgo, donde estuvo 2 años, se especializó y doctoró en la parte de la medicina que estudia la anatomía y fisiología peculiares de la mujer, y sus enfermedades que le son propias. Ex médico asistente de una Universidad de Ámsterdam y lo mismo en clínicas de Praga y Londres. Podría seguir pero solamente decir que se diplomó en Medicina Tropical; de lo que se deduce que la vida del Doctor Cardús fue de todo menos aburrida. Además, durante la Guerra Civil, trabajó en Casa Amparo de Barbastro, como cirujano. Su viuda Margarita Cosculluela me mandó una carta el 31 de agosto de 2011, pues escribí un artículo en el Cruzado sobre su marido; y sus viajes dominicales a los pueblos de la provincia, y el Sur de Francia, con anécdotas, algunas hilarantes, con personajes de la época. Ángel Huguet, medió para poder conocerla, pero es persona muy viajera. En septiembre estaba en Irlanda, y por fin la visité el 12 de noviembre pasado, pues días después marchaba a Mallorca.

Todos los viajes los hace con su hermana, que tiene 5 años menos que Margarita. Ángel me dijo que en el verano pasa un par de meses en Benasque. Hace unos días hablé con ella y me anunció que se marchaban a Valladolid y luego tal vez, irían a algún Balneario. Su preferido es las Vilas del Turbón, pero como son muy andarinas, los alrededores no les gustan, son un continuo subir y bajar, y en eso prefiere Jaraba, terreno llano, con sus umbrías y paseos, acompañando al río Mesa.

Voy a omitir sus visitas al numeroso Patrimonio que tenemos. Me ocuparé de la Gastronomía, que cita en su último libro. Don José Cardús era todo un experto y perteneció a Sociedades Gas-



Margarita y Bizén d'o Río, homenaje al doctor Cardús. (A.H.)

tronómicas. La gastronomía altoaragonesa, dice, nació en las cuevas prehistóricas, en el fogaril de las chozas pastoriles y en las cadieras de las montañas, de los somontanos y de la tierra llana. Antaño nevaba más por esta tierra, llovía frecuentemente y las aguas de nuestros ríos rebosaban de truchas, anguilas, barbos y de otras mantenencias. Dice que en las cadieras de nuestros pueblos nacieron las costillas a la brasa, la sopa de ajo y otros sopicaldos sabrosos y nutritivos. Junto a esas lumbres, hirvieron las "ollas", "petó" el aceite de la sartén y se crearon guisos a fuego lento dentro de las cazuelas de barro de Bandaliés o de Naval. También se elaboraban turrones navideños: guirlache y mazapán. En Siétamo, la tía Mariana cortaba la masa del guirlache con un sable, para crear las barras.

Hay en nuestra provincia un grupo de casas llamadas "las Herreñas". Una a un paso del Mo-

>En los años 70, constata y cita la existencia de 291 castillos, ahora hay catalogados 50



Edificio del Gobierno Militar de Huesca, donde tuvo consulta el doctor Cardús

>De la categoría intelectual de este ginecólogo da fe su currículum

nasterio de Obarra, junto a la carretera Graus-Bonansa-Pont de Suert. Allí comió varias veces nuestro protagonista, y se entablaba este diálogo, con el dueño de un hostal.

- Subo a Morens y a la vuelta comeré aquí.
- ¿Qué querrá comer?
- Jamón, olivas aliñadas, un par de huevos fritos, un par de truchas y de postre manzanas asadas al horno.
- ¿A qué hora volverá?
- A la una en punto.

Aquellas "mulleres" me preparaban unas truchas al horno (de leña) con mantequilla y perejil, tan deliciosas, que no las ha habido mejores en mi acordanza.

Encontré una vez, a la hora de la comida de mediodía en un mesón, entre Biescas y Torla. Estábamos "fuera de temporada" y me dicen que tienen poco que ofrecerme. ¡Si le cumplen judías de nuestra cosecha, con oreja y chorizo, que hoy tenemos para los de casa!

-¿Que si me cumplen?

Jamón (especialidad de esa casa), un par de huevos (del corral del mesón) fritos y el plato de judías con oreja de cerdo y chorizo, constituyó una, para mí, memorable comida.

Tiene recuerdos para Alemania, donde estudió durante dos años. Servían unas sopas tan suculentas, que a veces constituían, para algunos, la comida entera. Le gustaba comer en establecimientos con negocio familiar, en plena montaña; labradores-ganaderos que abren un pequeño pero limpio local. Al lado, corrales con gallinas, corderos, cerdos. El marido haciendo de camarero; la mujer y la suegra, consumadas cocineras campesinas; las hijas, para completar accesorios (limpieza, planchado, etc).

A finales de los años 60, hizo una excursión a Villobas (ubicado en el Serrablo, a espaldas de la sierra de Guara). Entró en el Mesón del mismo nombre y saludó al personal. ¡Buenos días!, ¡Buenos días, don José! Me han dicho que han abandonado el pueblecito de Villobas. ¿Cuánto hay andando desde aquí? Un cuarto de hora. Siga por esa senda y en cuanto remonte la loma verá el pueblo. Muchas gracias. A la vuelta, entraré a comer. ¿A qué hora vendrá? ¿Qué querrá comer? Lo que usted quiera, lo dejo a su buen criterio. Sobre todo, que no falte el par de huevos fritos. Llegaré aquí a la una. Llegaré aquí a la una. Retorné al Mesón de Villobas y me dieron el siguiente menú: Sopa-sopa que se podía cortar con cuchillo (con huevecillos de gallina, hígado, etc), ensalada ilustrada (cebolla, lechuga, tomate, pepino, longaniza, chorizo y jamón), dos huevos fritos; un pichón en guiso (relleno de jamón y trufas de sus montes), manzanas, nueces, pan, vino y café. -¿Qué le debo? - CINCUENTA PESETAS, de finales de los años 70.

Un día me llamaron los del Mesón y me dijeron. "Al domingo siguiente de salir su artículo en el "Heraldo", hubo una invasión de coches de Huesca y Zaragoza; Todos pedían el menú que le dieron a Cardús, el del "Heraldo". Menos mal que los palomos los tenemos a cientos". Me olvidaba decir, que las salidas dominicales las hacía acompañado de Margarita, su esposa y enfermera en su consulta. ¡A cuántas personas de esta tierra habrán ayudado a nacer!

La fama del Doctor Cardús pasó fronteras. Hace un par de años llegó a Barbastro un flemático inglés, deseoso de conocer la obra de este ginecólogo; igualmente debe reseñarse su bondad, pues ayudó a numerosas personas que huían del terror nazi. Muchos homenajes se le hicieron a este ilustre médico; uno de ellos en la UNED de Barbastro, a la que asistió Margarita, según consta en la fotografía que me facilitó Ángel Huguet.

J. MARIANO SERAL

En el horizonte se dibujaba la silueta de la Sierra Guara luciendo sus tonalidades azuladas de la fría desnuda roca caliza, bajo la timidez del dorado sol del naciente mes de enero. La gélida mano invernal asía con firmeza el pincel, mas en la paleta de colores no hallaba el blanco níveo que engalanaba las altaneras cumbres, tampoco hallaba el verde esperanza del despertar de los sembrados, la pertinaz sequía sin piedad se los había arrebatado.

En la jornada de hoy establecemos como punto de partida la población de Panzano, localidad enclavada al pie de la Sierra Guara. Zona que ya conocemos de otras excursiones que hemos realizado por estos preciosos parajes, localidad que puede presumir de contar con un entorno de gran belleza.

Iniciamos nuestro caminar por una pista al sur de esta población en las proximidades de la Iglesia de San Pedro, dicha pista transcurre entre campos de labor y pequeños tozales tapizados de carrascas, cajicos y monte bajo, también podemos ver algún olivar, en una media hora aproximadamente llegamos a las inmediaciones de Labata, a mano derecha en un altozano permanecen en silencio los restos de la ermita de Sta. Cruz, entre monte bajo y alguna carrasca, nos acercamos hasta ella. De planta rectangular, el muro sur derruido, esquinazos de sillería, en alguno de ellos se aprecia esculpida la protectora cruz, paredes de mampostería, en su interior al este en el suelo una gran losa de piedra, en la zona central numerosos sillares, es visible también el arranque de un arco. Seguimos en nuestro caminar, tras bajar una fuerte pendiente arribamos al encajonado cauce del río Calcón, un panel direccional nos indica la poza de los Estaños, seguimos la senda que va paralela al río, en este tramo baja enclaustrado entre la estratificación del terreno, caminamos entre vegetación de ribera, podemos ver en los primeros tramos el terreno aterrazado y algún muro de piedra seca de las huertas que ocupan esta zona, hoy lloran la ausencia de la mano de su amo ya que permanecen yermas, en pocos minutos llegamos a un precioso rincón en el cual escuchamos el alegre murmullo de una pequeña cascada y deleitando a nuestro mirar una bonita badina de cristalinas aguas verde turquesa, entre pardos estratos de arenisca, sinceramente quedamos sorprendidos por la belleza de este arcano lienzo.

Volvemos a la pista principal la cual asciende con fuerte pendiente hasta llegar al caserío de Labata, en las riberas del río se aprecia el terreno abancalado