con - TACTO

Lecciones en conserva nació del amor profundo que sentimos a nuestros abuelos. De ese querer exprimir el tiempo con ellos, y que sus conocimientos no queden en el olvido. También **de la curiosidad por aprender y la humildad de reconocer que no sabemos nada**.

Durante estos **más de tres años de proyecto**, hemos sido libres para crear, grabar, reflexionar y difundir el patrimonio de nuestro pueblo. También hemos podido ver la realidad con otras "gafas": Las de los niños y niñas que observan algo por primera vez, intentando guardarlo todo en sus memorias. ¡Por suerte disponemos de cámara que lo retrate!

Lecciones en conserva busca ahora trasladar las historias digitales a un canal físico: una **agenda gráfica**. Con la intención de que sea perpetua, esta agenda estará **ligada a la huerta, a las tradiciones y a la cultura de Blancas**. Fechas, momentos, historia y experiencias que no solo se puedan leer, sino recordar y aplicar. Queremos acercar el proyecto a la gente del pueblo (los protagonistas) y darle más visibilidad. Queremos **crear una nueva herramienta rural** de la que se puedan aprovechar pueblos vecinos, cuyas tradiciones se vean reflejadas en nuestra historia.

Esta edición de Made in Rural, ha sido especialmente difícil de desarrollar para nosotras, por el trabajo a destiempo, la rutina que nos consume y demás catástrofes mundiales que tampoco ayudan. Pero seguimos esforzándonos por sumar recursos a Lecciones en conserva por lo que significa para nosotras y por toda la gente que ha creído en este proyecto y que continúa apoyándonos y animándonos a no dejar esta tarea en el olvido.

Gracias a JDR por ser apoyo constante. A Silvia Benedí, Sara Cortés y Gloria Villaba por ser pura inspiración. A Blancas, por darnos luz y a nuestras familias por guiarnos a través de ella.

ENERO

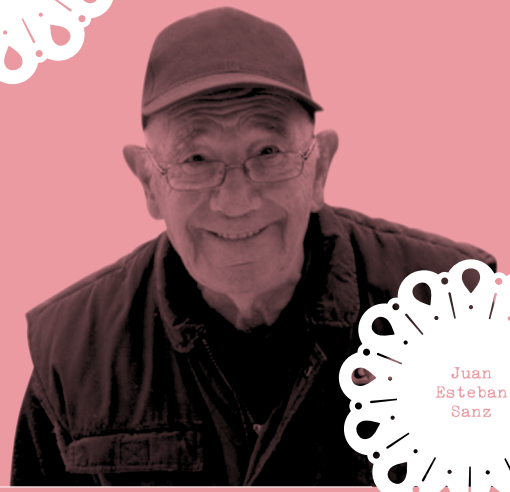
con — tacto

FAMILIAS
— homenaje a nuestros abuelos

Eugenio Jorcano Marco

Emilio Esteban Sanz

ELLOS
• • •



Juan Esteban Sanz

1

Josefa
Fernández
Sánchez

...
& ELLAS

Nati
Perea
Cantín

Salomé
Sanz
Paricio

2	3	4	5	6
7	8	9	10	11
12	13	14	15	16
17 San Antón	18	19	20	21
22	23	24	25	26
27	28	29	30	31

* EN ENERO, SIEMBRA EL AJERO

FEBRERO

HOJUELAS
— carnaval

Para carnaval… ¡hojuelas! Mi abuela siempre quería hacer muchas para repartir en esa época del año a los vecinos.

Y lo cierto es que el único misterio por el que estaban buenas… es porque no tenían nada malo: **aceite, leche, huevos, azúcar, anís, harina**… y un poquito de **gaseosa**, que dicen que si están huecas… ¡mejor!

Yo creo que mi abuela se inventaba la receta cada año, pero **siempre acertaba**.

✱ MIEL SOBRE HOJUELAS

— algo que está muuuy bueno

Ahora tendremos que recoger su receta en base a la experiencia y ponernos con las **manos en la masa**.

1	2	3	4	5
6	7	8	9	10
11	12	13	14	15
16	17	18	19	20
21	22	23	24	25
26	27	28	29	30

MARZO

LA PARAMERA
— paisaje

A nivel medioambiental, en Blancas destaca la presencia de la Paramera, **estepa ibérica de gran valor estético que alberga un gran número de especies exclusivas y endémicas**, lo que le otorga también un **gran valor ecológico**.

Esta zona, protegida a nivel europeo mediante su declaración como **Zona de Especial Protección para las Aves** (o zonas **ZEPA**), es idónea para la observación de aves esteparias. Algunas de las que se pueden ver o escuchar son:

la alondra Dupont o rocín
avutardas
sisones
alondra común
terrera común
ganga ortega
alcaraván
aguilucho cenizo
bisbita campestre
chova piquirroja
...

Pero lo que de verdad define a esta tierra es su **piedra caliza**, que hace que **todo el agua se filtre a conductos subterráneos por su permeabilidad** y que, según algunos, alimenta al río Jiloca en varios tramos. Es curioso que siendo un terreno tan seco, "el páramo" como su propio nombre indica, tengamos reservas bajo nuestros pies.

Las Parameras Ibéricas son **zonas llanas ocupadas por cultivos herbáceos que se alternan con zonas de lomas pedregosas y suelos pobres de escasa vegetación**. Se trata de **uno de los 4 ecosistemas más característicos, pero menos conocidos,** de nuestra provincia.

1

Las plantas de la estepa son capaces de soportar largos periodos de sequía, fuerte insolación y precipitaciones escasas (esparto, albardín, romero...).

2	3	4	5	6
7	8	9	10	11
12	13	14	15	16
17	18	19	20	21
22	23	24	25	26
27	28	29	30	31

ABRIL

AGUA
— puntos clave

"En lo que respecta a la arquitectura del agua, al igual que sucede en la paramera o en toda la Cuenca de Gallocanta, era un auténtico problema." Estamos en **tierra de secano**, y durante siglos, nos las hemos ingeniado para abastecernos de agua, sobre todo mediante ingeniosas construcciones que vienen, en algún caso, de **construcción árabe**.

Se construyeron numerosas fuentes, pozos y aljibes, algunos con unas trazas constructivas muy interesantes:

1. **Fuente vieja de los 3 caños.** Conjunto de arca de recogimiento, fuente, abrevadero y lavadero.

2. **Aljibe antiguo** situado en el paraje del Puntal. Depósito para el agua de lluvia.

3. **Aljibe restaurado** situado en "Carraodón" (camino que lleva a Odón).

4. **Pozo de la masada** y abrevadero.

5. **Fuente del Charaiz.** Construcción rústica del siglo XVIII para el abastecimiento de agua del ganado ovino.

6. **Noria del "tío Charlotte"**. En desuso pero intacta, dentro de una finca de cultivo.

ALJIBES
— construcciones para almacenamiento del agua de lluvia

Están constituidos por una balsa enterrada y coronada por una especie de cabina por la que se sacaba el agua del interior y se llenaba la pila para que abreva el ganado. El aljibe se construía en un lugar estratégico de modo que las tormentas de verano consiguieron su rápido llenado. En particular este aljibe de unos 30.000 litros se llenaba en una única tormenta (hoy en día escasísimas o inexistentes). La cantidad de agua que se puede captar por ejemplo con un chubasco de 30 litros/m^2 y una superficie de recogida de 300 m^2 es de 9.000 litros de agua libre de cal

Las construcciones en piedra seca han aparecido en casi todas las civilizaciones, teniendo en la península ibérica una notable presencia, si bien tenemos que señalar la existencia de dos zonas perfectamente diferenciadas en función de la utilidad; por un lado, la vertiente atlántica, y por otro, la zona de la cuenca mediterránea. En cada lugar presentan unas peculiaridades que les dan una personalidad propia: las formas, los materiales de construcción, las cubiertas, el tipo de piedra utilizada, etc...

1	2	3	4	5
6	7	8	9	10
11	12	13	14	15
16	17	18	19	20
21	22	23	24	25
26	27	28	29	30

MAYO

HUERTO
— fechas clave

A estas fechas se suman otras menos concretas a lo largo de todo el calendario que han sido marcadas con iconos.

¿Quién no quiere a un vecino con huerto que te pase una bolsa con verduras de temporada? Como diría mi abuelo… ¡lo difícil es ir todos los días a regar!

De todos modos, existe con la horticultura una especie de conocimiento basado en experiencia que nadie sabe explicar pero que todos conocen. Secretos que nosotras, como novatas, no sabemos y recibimos las críticas de los más adelantados. Pero sin dejar de insistir en nuestra hazaña, este año añadimos piparras a los tomates del pasado… ¡a ver si podemos recogerlos!

Aquí dicen que no necesitan calendario para el huerto, que se lo saben de memoria.

La Cruz
3 — mayo

Tomateras

San Pascual
17 — mayo

Judías verdes

San Pedro
29 — junio

Puerros

San Bartolomé
24 — agosto

Acelgas & espinacas.

Todas las **fechas del calendario** pueden ser **alteradas** por el clima, ya que nunca se sabe seguro hasta cuándo habrá **heladas** ese año.

Además de mantenimiento y riego, el mes de agosto es tiempo de recoger berenjenas, judías verdes, calabacín, calabaza, tomate, pimiento, puerro…

1

Plantar siempre
en **luna menguante**.

* ACABAR EN AGUA DE BORRAJAS
— circunstancia que finaliza sin importancia alguna, aunque parecía trascendente

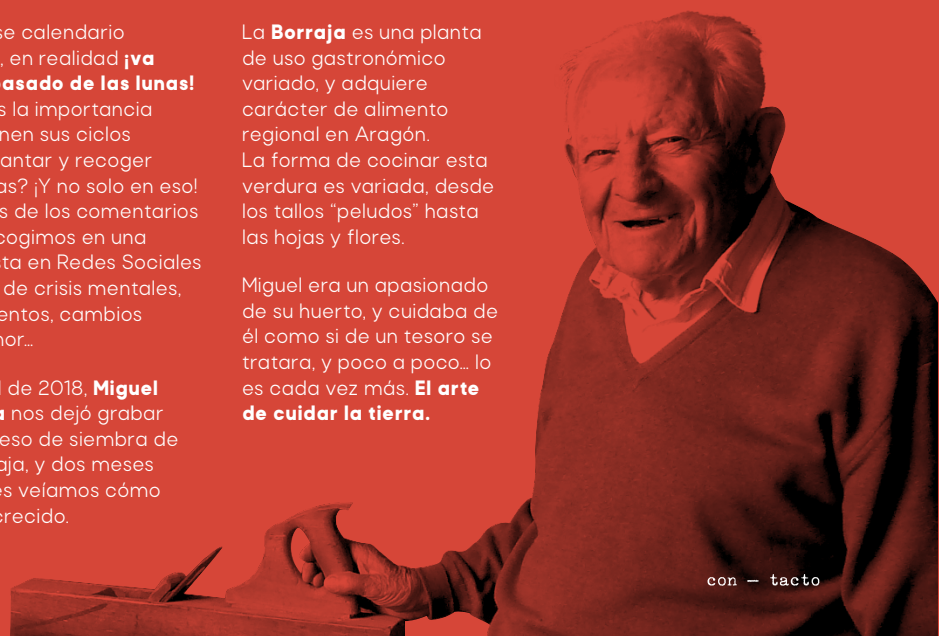
El origen de la expresión hace referencia al sutil sabor y escaso poder nutritivo del caldo hecho con borrajas.

Pero ese calendario mental, en realidad **¡va acompasado de las lunas!** ¿Sabías la importancia que tienen sus ciclos para plantar y recoger verduras? ¡Y no solo en eso! Algunos de los comentarios que recogimos en una encuesta en Redes Sociales hablan de crisis mentales, nacimientos, cambios de humor…

En abril de 2018, **Miguel Corella** nos dejó grabar el proceso de siembra de la borraja, y dos meses después veíamos cómo había crecido.

La **Borraja** es una planta de uso gastronómico variado, y adquiere carácter de alimento regional en Aragón. La forma de cocinar esta verdura es variada, desde los tallos "peludos" hasta las hojas y flores.

Miguel era un apasionado de su huerto, y cuidaba de él como si de un tesoro se tratara, y poco a poco… lo es cada vez más. **El arte de cuidar la tierra.**



2	3 La Cruz	4	5	6
7	8	9	10	11
12	13	14	15 San Isidro fiesta de los agricultores	16
17 los mozos/ quintos San Pascual	18	19	20	21
22	23	24	25	26
27	28	29	30	31

JUNIO

AZAFRÁN
— plantación

De todos modos, si por algo es famoso nuestro pueblo es por el cultivo de Azafrán.

«Brizna, Lengüeta, Farfolla, Cerda, Desbriznar, Grillón, Rosa, Cedazo, Cesto, Saca, Fuelle, Puchero, Rusal, Ratón...» ¿Cuántas de estas palabras conoces? Sólo en tierra de Azafrán las manejan desde hace décadas.

Este cultivo tradicional de las tierras del Jiloca, tuvo un período de disminución productiva, causada por la despoblación y la entrada del mercado internacional, entre otras cosas.

La plantación manual de los bulbos (cebollas) se realiza entre San Juan y San Pedro (24/29 de junio) y la rosa se recoge a primera hora de cada mañana de Noviembre (3/4 semanas). De cada bulbo saldrán una media de 7 flores.

Se necesitan 250.000 flores de azafrán para lograr 1kg de azafrán puro. En 2010 el precio del «**Oro rojo**» en España rondaba los 3.000 €/kg y en 2016, 5.000€/kg.

Si quieres saber más sobre azafrán, échale un vistazo al vídeo que grabamos a **Adoración Marco**, toda una leyenda del azafrán en nuestro pueblo.

Pesos tradicionales

Tiempo de zafranes

1	2	3	4	5
6	7	8	9	10
11	12	13	14	15
16	17	18	19	20
21	22	23	24	25
26	27	28	29 San Pedro	30

JULIO

RUTAS SENDERISMO
— territorio

Blancas linda con **9 municipios**:

Odón, Bello, Torralba de los Sisones, Caminreal - Villalba, Torrijo, Monreal del Campo, Pozuel, El Pobo y El Pedregal.

Con la mejora de las carreteras se ampliaron las conexiones que ya venían de lejos, de cuando se hacían muchos km en carro para ir al pueblo de al lado.

CARREAR
— ir en carro

Muchos de estos caminos se conocen como "carra - pedregal", "carra - Odón", etc. por esos antiguos viajes en carro.

Los **senderos homologados**, son muy comunes y se caracterizan por:

GR — largos
Gran Recorrido
Marcas rojas y blancas

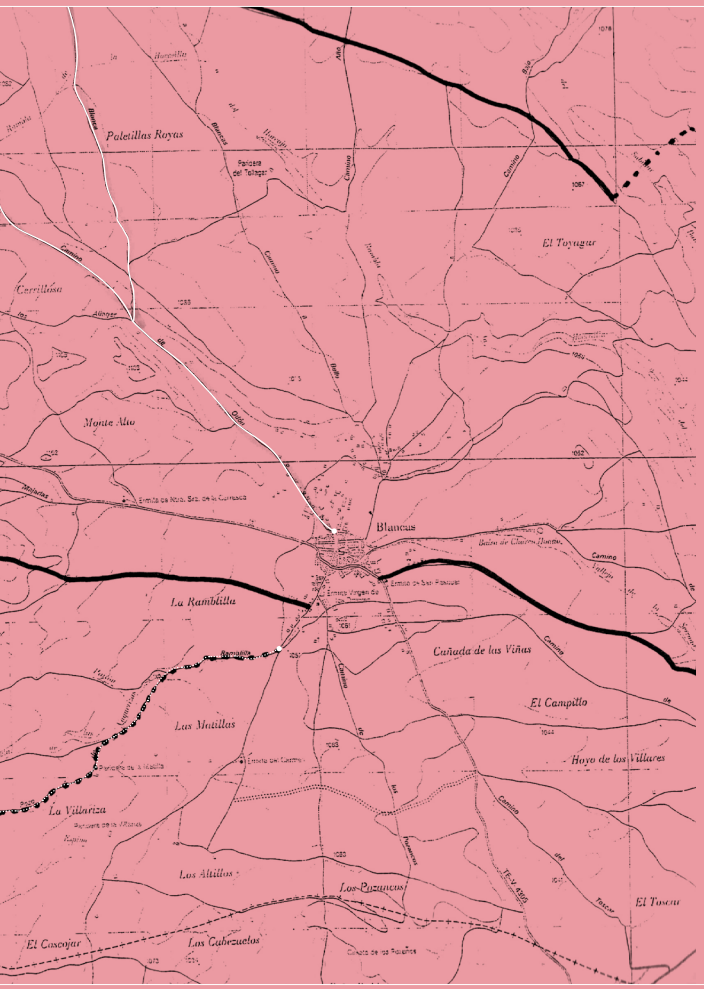
PR — medianos
Pequeño recorrido
Marcas amarillas y blancas

SL — cortos
Sendero Local
Marcas verdes y blancas

El GR 24 Sendero del Jalón y el Jiloca. Homologado como Sendero Turístico de Aragón, recorre las estribaciones del Sistema Ibérico en Zaragoza y Teruel. Recorre parajes como la Reserva Natural de la Laguna de Gallocanta, la Paramera de Blancas o los cañones de las Hoces del río Piedra. Blancas forma parte de las etapas 7 y 8 de este recorrido.

Un hijo de Blancas, **Miguel Ángel Perea**, pensó y marcó varios **senderos por el término del pueblo**. El plan consta de **dos recorridos circulares y cinco radiales desde el pueblo** (el más largo de 30km aproximadamente). Elige los puntos de conexión con lugares que considera emblemáticos o de un interés especial, como el Alto del Convento, desde donde se ven 3 de los municipios colindantes.

Todo este trabajo se vio afectado por la concentración de tierras, pero a través de **WikiLok** todos podemos **acceder al mapa del terriotorio, trazar las rutas que conocemos y compartirlas**.



Proponemos los siguientes recorridos **por orden de dificultad creciente**:

1.
Paseo por las 4 ermitas que presentan al pueblo (San Roque, La Carrasca, El Carmen y San Pascual).

2.
Exposición de **arte de Jesús Guallar** en Carravilla.

3.
Ruta por la **arquitectura fluvial** de Blancas.

1

2	3	4	5	6
7	8	9	10	11
12	13	14	15	16
17	18	19	20	21
22	23	24	25 Día de Santiago fiesta de la cosecha	26
27	28	29	30	31

AGOSTO

PELOTARIS
— juego traidiconal

"Con el estilo es con lo que menos se juega... se juega con la pegada".

— Jesús Perea

Todo el mundo se sorprende de la afición que ha habido siempre en Blancas por la **Pelota a Mano**, un deporte que actualmente está muy presente en el País Vasco… pero lo cierto es que forma parte de nuestro gran **patrimonio inmaterial**. Desde hace ya años, se trata, por desgracia, de una **pérdida** compartida, porque las condiciones del campo y la despoblación han imposibilitado que se mantuviera.

Tuvimos la suerte de que **Antonio Marco, Jesús Mur** y **Jesús Perea** nos contaran quiénes eran entonces sus adversarios y sus jugadores más admirados, además de proporcionarnos unas nociones básicas del juego.

"Aquí no había nadie que no supiera jugar", aunque estilo… ¡unos más que otros! pero "con eso no se juega…". Nos enseñaron sus trofeos, que en el caso de Antonio ocupan toda una nave, y también compartieron sus trucos, porque… conocer **el frontón de Blancas** (que **no es reglamentario** por sus dimensiones: 12,5 m de fondo y 9 m de ancho) les facilitó la vida en alguna ocasión.

Ahora seguimos haciendo uso de ese frontón, pero con raqueta y pelotas azules. Y lo cierto es que es uno de los puntos más atractivos de la juventud (y no tanto) del pueblo, siendo la raqueta una herramienta imprescindible para tener en casa o venir de vacaciones.

Correr, tener fuerza y ganas. Y **el resto del partido… "lo rematará el delantero".**

"Un boliche de madera, luego todo hilo, y luego piel de gato, que es la mejor".

— Antonio Marco

1

2	3	4	5	6
7	8	9	10	11
12	13	14	15	16 San Roque
17	18	19	20	21
22	23	24 San Bartolomé	25	26
27	28	29	30	31

LA CARRASCA – actualmente, se celebra el 3º domingo del mes

SEPTIEMBRE

AGRICULTURA INTENSIVA
– fin de la cosecha

"Siempre andamos mirando al cielo"

No es un secreto que **en nuestra tierra abundan los agricultores**. Por la extensión de los campos, el clima que favorece a ciertos cereales y también por la cultura y traspaso de sentimiento por la tierra de padres a hijos. Claro que **no somos expertas en la materia, pero tenemos cerca a gente que sí lo es**, y en estás líneas, **compartiremos un poco de su saber hacer**:

La **agricultura intensiva** es un método de producción agrícola en el cual se hace un uso intensivo de los medios de producción, como la siembra.

Consiste en **sacar la mayor cantidad de productos por unidad de superficie** mediante la utilización de fertilizantes, semillas seleccionadas, regadíos, maquinaria... Aunque en Blancas (como en tantos otros pueblos) la tecnología ha hecho sus labores más llevaderas, se trata de un trabajo dedicado y comprometido.

En Blancas se cultiva **trigo, cebada, centeno**...y como nos contó **Saúl Valenzuela**, ¡**triticale**!: Cereal reforzado que procede del cruzamiento entre trigo y centeno.

Dicen los buenos agricultores que **"el campo te da lo que le das"**. Son días para admirar los cultivos, que están en su máximo esplendor, y sin duda, se nota el trabajo de estos meses. Entre **junio** y **julio** se recoge trigo, cebada y centeno; los girasoles en **octubre**.

Como en todo, se necesita una **buena estrategia** que se plantea en varios años (o "**añadas**") y que hacen que la distribución y siembra de los campos cambie mucho de un año a otro, dejando **campos verde intenso y otros de arena rojiza**.

Dejar en BARBECHO

Descansar la tierra durante un año después de haber sembrado el año anterior, sobre todo en los terrenos más pobres.

Esta espera hará que el campo te lo recompense los años posteriores.

ROTACIÓN de cultivos

Cambiar el tipo de cultivo en un mismo terreno, favorece la nutrición del suelo, ¡como si a nosotros nos gustara comer siempre lo mismo!.

Se hacen rotaciones de 2 - 3 cultivos como Girasoles, Trigo o Cebada (que es lo más común aquí).

Plantar LEGUMINOSAS

No es una práctica tan extendida como las anteriores, por ser **más arriesgada**. Consiste en **cultivar** pipirigallo, alfalfa, esperceta... **para labrarlas en primavera y que se mezclen con la tierra** para aportar nitrógeno y **que se sanee el suelo**.

¡Por eso el trabajo de los labradores nunca para! Siempre hay trozos de tierra que requien atención.

1	2	3	4	5
6	7	8	9	10
11	12	13	14	15
16	17	18	19	20
21	22	23	24	25
26	27	28	29	30

OCTUBRE

CONSERVAS
— consejos post-cosecha

"Es menester embotar al baño maría y que rebose el agua 2 dedos por encima del bote"

"Antes de embotar las alcachofas, una vez troceadas, las dejamos en agua con limón para que no oscurezcan"

En mi casa, no se tira nada. Para hacerlo posible, mis abuelos llevan toda su vida perfeccionando la forma de conservarlo todo. Las medidas nunca son exactas, pero esa experiencia adquirida con el tiempo les otorga el don de **hacer todo 'a ojo', y que siempre de resultado** (con un sabor que nunca decepciona).

El proceso en sí es similar con todos los alimentos. Dependiendo de si se trata de una conserva dulce o salada, los protagonistas serán la sal o el azúcar, y la metodología es la siguiente:

Confituras / mermeladas

Confitar 2 kg de azúcar por 4 de fruta y remover poco a poco hasta dar con la textura perfecta antes de introducir en el bote.

Almíbar

Después de haber cortado la fruta, una vez en el bote, añadimos agua / vino con azúcar ya disuelto.

Tomate frito

Esperar 4 días después de haberlos recogido para que pierdan acidez. Freímos con pimientos rojos, cebolla y un poco de ajo, todo troceadico y con un poco de sal. Licuamos y a embotar.

Pimientos

Los asamos, pelamos y embotamos con un poco de sal y bien de aceite.

Alcachofas

Primero quitamos las hojas más duras. Una vez peladas, llenamos con ellas los tarros y con sal disuelta en agua.

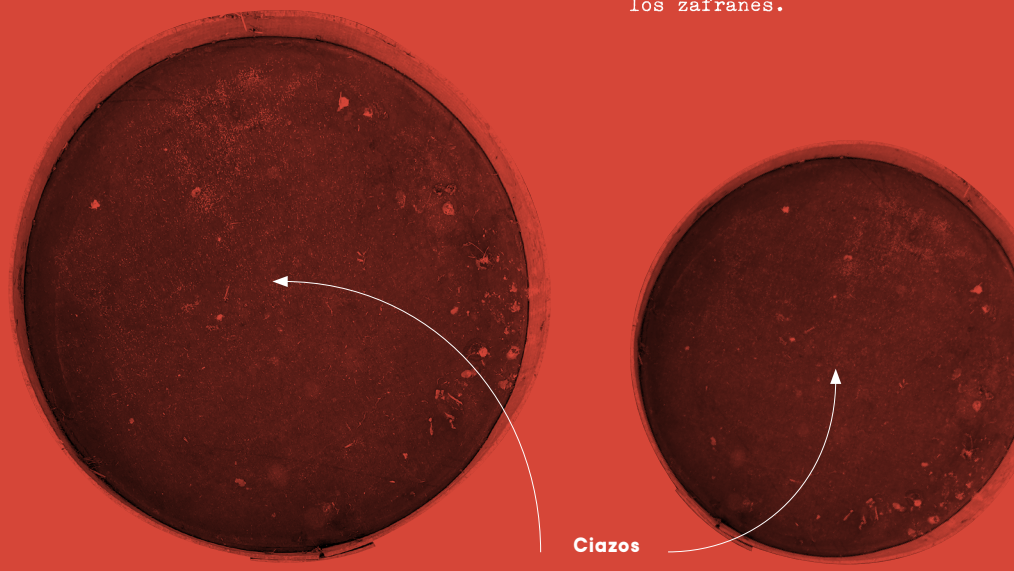
1

2	3	4	5	6
7	8	9	10	11
12	13	14	15	16
17	18	19	20	21
22	23	24	25	26
27	28	29	30	31

NOVIEMBRE

AZAFRÁN
— recogida

✱ Después del puente del Pilar, empiezan los zafranes.



«En Torralba utilizamos la palabra «Pella» para referirnos a la cantidad de libras que se cogían cada año.

Mi madre lo envolvía en un trapo o sábana vieja. También: Honda, libra, caic, robo…

Mis padres decían que era remedia - pobres. Cuando se casada un hijo, el azafrán remediaba el gasto; se moría una mula, el remedio era vender el azafrán; se compraba alguna yubada (tierra), a pagar con el azafrán.

Mis padres y abuelos siempre han tenido y a mí me ha tocado hasta de casada.»

ÁGUEDA SÁNCHEZ,
Torralba de los Sisones

AÑO IX. Madrid 15 de Junio de 1903. NUM. 313.

El Progreso Agrícola y Pecuario.

CALIFICADO EL MEJOR DE LOS PERIÓDICOS AGRÍCOLAS DE ESPAÑA EN EL CONCURSO DE MADRID DE 1902

Anís.—En Barcelona se ofrece el superior manchego á 125 pesetas los 100 kilos y el andaluz á 119.

Pimentón.—En Barcelona se ofrece de 125 á 175 pesetas los 100 kilos.

Azafrán.—En Barcelona se vende el de la Mancha á 115 pesetas el kilogramo.

En Valencia la semana ha sido de poca actividad.

A pesar de ello, los precios se mantienen, y no parece probable que desciendan.

Quedan como sigue:

Superior, á 165 reales; íd. corriente, de 150 á 155; clase mediana, 140; íd. íd. Tubarra, 145; baja, 134; de Aragón Río, 148; íd. Sierra, 134; viejo superior, 138.

En Albacete se cotiza:

Azafrán superior, 48 pesetas libra; íd. ídem corriente, 46; íd. clases bajas, 44.

En Chinchilla se cotiza á 50 pesetas libra.

En Blancas (Teruel) se vende á 37,50 pesetas libra de 350 gramos.

Tendencia al alza en el mercado.

Crónica agrícola.

En la sección de Mercados, del periódico "**El progreso agrícola y pecuario**" de **1903** se lee:

El Azafrán superior... en Blancas (Teruel) se vende a 37,50 pesetas la libra de 350 gramos.

Hace más de 100 años, el precio de mercado de dicha especia se asignaba mirando a Blancas. ¿Parece mentira, eh?

Esta especia alcanza precios elevados porque su cultivo, recolección y manipulación son muy delicados.

Aunque es necesario decir, que desde el punto de vista de las horas de trabajo que requiere, supone una producción de rentabilidad baja, lo que le hace menos atractivo para su plantación; por otro lado, **el azafrán tiene la capacidad de conservarse durante años constituyendo así una forma tradicional de ahorro para los productores**.

Muchas familias aún conservan decenas de libras en arcones.

1	2	3	4	5
6	7	8	9	10
11	12	13	14	15
16	17	18	19	20
21	22	23	24	25
26	27	28	29	30

DICIEMBRE

BOLOS
— juego tradicional

Hace bastantes años, cuando la pelota mano era el juego predilecto de la población masculina de Blancas, **las mujeres** no se quedaban atrás, y **tenían su propio juego: los bolos**.

Los sábados por la mañana y / o los domingos después de misa, **se reunían 4 o 5 mujeres de cada barrio en la calle principal** de esa parcelita de Blancas. **Una de ellas era la encargada de guardarlos en casa**, y llegado el momento, se aprovechaba la calle (todavía sin asfaltar) para hacer un poco de **barro en el suelo** donde se colocaban los bolos, **y ¡a disfrutar!**

Calle La Virgen, Cabezuelo, Estachería, Fco. La Cueva... ninguna mujer quedaba al margen. Todas tenían su espacio de juego si así lo querían, generando en Blancas lo que hoy llamaríamos, sin ninguna duda, **un espacio para la sororidad**.

Hoy recordamos esos buenos ratos jugando en agosto, después de la comida, por parejas formadas entre hombres y mujeres. Y es que nadie como ellas para **acogernos a todos en un juego originalmente suyo y ampliado a todo el pueblo para alimentar la unión de todo Blancas**.

1

2	3	4	5	6
7	8	9	10	11
12	13	14	15	16
17	18	19	20	21
22	23	24	25	26
27	28	29	30	31

Lecciones en conserva con - TACTO recomienda el consumo de esta agenda perpetua preferentemente antes de que el cambio climático haga estragos.

Todo el contenido de este documento ha sido fruto de la transmisión oral, y **no tenemos pruebas de su veracidad, pero tampoco dudas**.

Contenidos, diseño y fotografías

Ruth Esteban
@ruthifixion
Lorena Jorcano
@lorenajorcano

Este proyecto ha sido posible gracias al proyecto **Jovenes Dinamizadores Rurales** y su programa de impulso a iniciativas juveniles **Made in Rural**.

Impresión

Didot
@didotzaragoza

Encuadernación y acabados

Estudio Ductus
@estudio_ductus

Junio 2022

JÓVENES DINAMIZADORES RURALES

LEADER

UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural:
Europa invierte en las zonas rurales

GOBIERNO DE ARAGON

#coachingrural

@leccionesenconserva