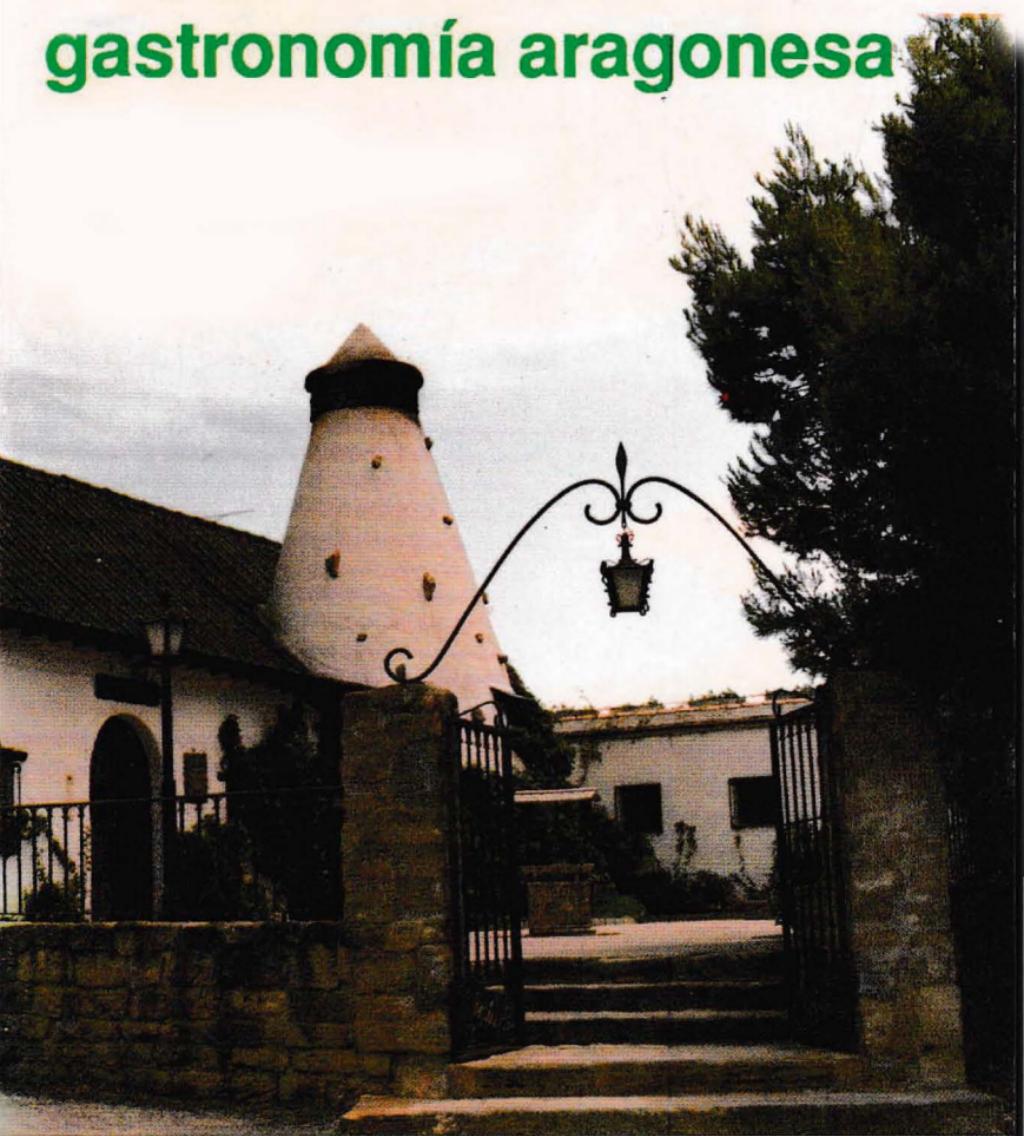


Chuaquín Borruel Buil

Con xucamorros y forqueta Bellas cosetas de gastronomía aragonesa



Chuaquín Borruel Buil

**Con xucamorros y forqueta
Bellas cosetas de
gastronomía aragonesa**



PUBLICACIONS D'O CONSELL D'A FÀBLA ARAGONESA

PUBLICACIÓN Lº 35

TRIBALLOS D'ESPARDIDURA

Iste libro s'ha feito con a colaboración y aduya económica
de a Venta del Sotón, d'Esquedas (Uesca).

© Chuaquín Borruel Buil, 1989

© Publicazions d'o Consello d'a Fabla Aragonesa, 1989

Edita: PUBLICAZIONS D'O CONSELLO D'A FABLA
ARAGONESA.

Trestallo postal 147. 22080 UESCA.

Lumero Rechistro Interpresas Editorials: 2.381/81
Lumero d'Agremiato a lo I.N.L.E.: 72.665

Imprentación feita por: ARTYGRÁFICA
c/ Albelda s/n. 22004 Uesca.

Portalada: "Venta del Sotón", Esquedas (Uesca).

ISBN: 84-86036-28-3

Deposito Legal: HU. 77-1989

1ª edición. Uesca, 1989

*Ta os míos lolos Franco y María y ta
mía mai, Francha, alavez d'o mío
aragonés.*

*Ta o mío pai, que no abié o goyo de
conoxer-me.*

*Ta os míos fillos, Laura y Chorche, que
aiman á Aragón y conoxen l'aragonés.*

*Ta ras chens de L'Almunia , a qui tanto
remero y aimo.*

*...Y ta Chuan, amigo quiesto, que pasé
a suya curta bida guisoniando en as
cozinias.*

Chuaquín Borruel Buil

Porteta

"M'han encomendau qu'escriba cualcosa d'a nuesa cozina rechional y que lo faiga en aragonés, en ista luenga nuestra tan quiesta ta yo. No sepo si estaré a l'altaria d'as zercustanzias. O mío aragonés ye l'aragonés d'un prenzipiante; d'un prenzipiante que no ye escribir prezisamén o suyo. De berdá que me cuacarba saper escribir y fer-lo con eleganzia. Pero no ye asinas. De manera que, armau d'a mía güena boluntá y d'un poco d'atribimiento, to bi ha que dizir-lo, prengo ro lapizero, en iste caso a maquina, y me meto a escribir.

Istas cosetas que boi a escribir le'n dedico a Chuan, amigo quiesto, que se pasé a suya curta bida guisoniendo en as cozinias...En estas cozinias feitas de fumo, d'escureldá y de sudors. Chuan: en querebas de claredá, d'aire puro y d'altarias, y t'amortés ta seyer más entalto d'os estrels.

Antis de meter-me a escribir rezetas, quiero dixar bien aposillato ro prenzipio de que no puede aber güena cozina si as matieras primas no son de primera calidá. O neso triballo, a nuesa fantesía, reyalzarán a bondá d'un minchar, pero nunca farán o miraclo de que, d'una cosa dolenta, surta cualcosa güena. Asinas pues, solamén d'ista traza, trigando y eslexindo ros produtos que o mercato mete a ro neso alcanze, podremos otenir que dicaras cosas más umildosas, como poderban estar unas sardinas ó unas trunfas, nos deleiten con as suyas sabors más chenuinas".

Isto que ba escrito astí alto, entre cometas doples, lo escribí en 1980, en o primer articlo sobre gastronomía que me publicoron en o periodico de Uesca, que allora se clamaba *Nueva España*. Feba poco tiempo qu'eba mandau bel escrito en aragonés ta o Consello d'a Fabla Aragonesa. Sapeban os de o Consello que yo triballaba como guisandero dende feba bellas añadas y m'animoron a escribir "bellas cosetas sobre gastronomía". Yo m'agané y d'astí surtioron os primers articlos, publicatos en *Nueva España* entre abril y chunio de 1980. A ixos siguiron belatros, que s'han ito publicando en as *Fuellas d'información d'o Consello d'a Fabla Aragonesa* entre 1984 y 1988. Antiparti, teneba feitos belunos más que no yeran encara publicatos.

Agora surte a posibilidá de replegar toz ixos articlos en un libret, cosa que no me podeba

prexinar en 1980 y agradexo asabelo. Si en tienen d'intrés ta ra chen, me fará goyo. No pas por ixo dixarán d'estar os escritos d'un afizionau qu'escribe con o corazón en a man, y refirmando-se en os biellos ricuerdos que se trafigan en a lexanía d'o tiempo, pero sin teunica denguna. Por ixo, que denguno quiera trobar en ista colla d'articulos un libro teunico de gastronomía. Tampó denguna cosa orixinal ni imbenzionas "modernas" de platos sofisticau. En cozina ye importán a tradición, que muitas begatas s'olvida y sin dembargo nos ofrexen muitas soluzions intresans y poco conoxitas.

En iste libret bi'n ha de rezetas prauticas, alazetadas en os conoximientos tradicionals y en a mía esperenzia como guisandero. Bi'n ha tamién de consehos y comentarios que talmén puedan fer onra a beluno. Pero, en conchunto, creigo que as paxinas que ban debán se troban a meyo camín entre o culinario y o literario (si bella balura literaria en tienen, que tampó será muita) y fablan tanto de gastronomía como de costumbres, tradizions y ricuerdos de L'Almunia d'o Romeral, de cuan yo yera chiquet.

Prexino que o letor chitará a faltar bellas cosas. Soi conszién de que se poderban escribir bellos cabos más, pus de temas siempre en bi ha pendiens. Pero, ni me baga agora, ni creigo que podese adibir muitas cosas d'intrés. Asinas que o

unico que demando a o leitor ye que leiga ras paxinas que siguen con bel poquet de buena boluntá. Y aspero tamién que li faigan buen prebo.

1. As salsas

Os mojetes, alazetalmén de robillo de güego, son mui populars en to l'ozidén uropeyo. Bi ha, como ye sabiu, dos tipos de salsa a base de güego:

A salsa olandesa, que se fa con robillos de güego y mantequilla. Ista salsa menesta d'una lixera cozión.

En l'atro tipo de salsa, os robillos se mezclan con olio y bella espezia, como poderba estar o senabe, o suco de limón u bella miqueta d'allo. O risultau ye a salsa mayonesa. A salsa mayonesa ye a reina d'as salsas fredas. Sirbe ta apañar, como denguna atra, bels guisos de pexes, as carnes fiambres y, sobre to, as peitugas d'abe.

Pero no ye d'isto d'o que quereba escribir, sino d'o mojete emulsionato más representatibo d'Aragón: o ajolio u ajazeite.

De l'alioli emos dixendas dende o sieglo X y poseye una larga tradición. Ye a preparación gastronomica más antiga que se conoxe. O nueso ajazeite, que poderba estar chirmán chameluco de l'alioli d'o resto d'España, se fa asinas:

Se meten en una caserola con augua unas trunfas ya pelatas y trozeyatas de cualesquier manera; tamién se i meten uns diens d'allo sin pelarzas y se fa bollir. Una begata to cueto, s'escurruña y, en a mesma caserola, se maca, dixando-lo mui fino. S'añaden uns allos bien macaus y unos robillos de güego y se le da unas remenadas, chitando-li azeite. L'azeite se puede chitar poquet a poquet u a chorrotada limpia. De cualesquier manera, iste mojete, a diferencia d'os suyos chirmans, difízilmén se tría.

L'ajazeite ye recomendable ta acompañar a carne feita en o calibo. Un plato de caracols con ajazeite ye quasi un plato de fiesta mayor. Por a suya fortaleza, ye un plato muito endicau ta ro ibierno. Cuan a xoflina baxa chelata d'os Pirineos y a nieu zaboya ras altas rallas de Guara, un platet d'ajazeite, un corrusquet de pan y un baset de bino de Bespén, meto por exemplo, ye capaz de rebilcar a un muerto.

Fendo acordanza, remero aqueras añadas que siguiron a ra guerra. A nuestra mai nos acotraziaba uns güens platos d'ajazeite. Ebanos

azeite, oro liquido d'as biellas oliberas de L'Almunia d'o Romeral; ébanos trunfas d'os abondos ortals de Sietemo, y ébanos güenas chabadas de pan, tamién de L'Almunia, que a lola nos feba plegar por meyo d'o correyo d'Arbaniés. Agora, remerando-lo, beigo que ixo yera cuasi un alimento completo. A nuestra dieta en eba de grasas, de feculas...solamén nos faltaban as proteínas e ístas las sentíbanos escarcallar en o serenau d'os bezinos, que ya yera muito ta aquers tiempos.

2. O chilindrón

A redolada, a zona chilindronera, abasta as tres probinzias aragonesas y a Rioxa logroñesa. ¿Qué ye o chilindrón? En prenzipio, o chilindrón ye un mojete, una salsa feita de brunos, chils y tomates. ¿Ta qué sirbe iste mojete? Ta acompañar platos de carne, en espezial o alforrocho, o pollo.

O pollo en chilindrón ye un d'os nuesos platos que han trespassau as mugas d'Aragón. Asinas, no ye diffízil beyer-lo en as cartas y en os menús de bellos restaurans. Pero a begatas y por disgrazia, bi ha guisanders una miqueta atribius que no han ideya a o respeuto y guisoneyan berdaderas aberrazzions cozinerils. Yo no dudo de a güena boluntá d'istos guisanders, pero no bi'n ha pro con güena boluntá. Ta yo, cuan se quiere fer un plato d'atras rechions, antis de fer-ne, bi ha que informar-se d'os ingrediens y d'as carauteristicas

de cada plato en particular. Asinas, un pollo cualsiquiera, feito sin más en o forno, no puede clamar-se nunca a ro chilindrón. En to caso, será rustiu u en salsa, pero nunca a ro chilindrón.

Pero tornemos t'o chilindrón, t'o pollo en chilindrón. Yo en he chintato sobre Bueno en o Caserío Aragonés, que ye clabato en a Plaza de Lizana, en Uesca. Antis d'ir-nos-ne, pregunté por o cozinero, ta felizitar-lo y resulté estar guisandera, prezisamén a dueña de o restaurán. Por disgrazia, tamién en he chintato dolén, pero que mui dolén. Estié cuan prenzipiemos, a mía muller y yo, o nueso biache de nobios y estié en Zaragoza. Dentremos en un restaurán, en uno d'ixos que bi ha por todas partis y que o mesmo podeba estar en Madri qu'en Barcelona. Pero iste yera en Zaragoza. Muito majo, ixo sí, y muito bien acotraziato, pero sin de presonalidá, sin ambién propio. Masiau funzional. Nos aposillemos y nos amostraron a carta. Yo querié escullir un plato d'a mía tierra, ta osequiar a ra mía muller. Escullié prezisamén unos güegos a o salmorrejo. No remero a sincusa que nos die o chamborlier ta no serbir-nos-ne. Cualcosa asinas como que tenébanos que asperar más de meya ora, tiempo que, seguntes er, caleba ta ferlos. No querié discutar-le cosa y nos dizidiemos por unas ensalatas ilustratas y por dos razions de pollo en chilindrón. As ensalatas estioron normals. O pollo nos lo sirbión en unas tarteras de bardo, mui tipicals, sí siñor; pero no se podeba tragar. En

una badina de tomate frito, d'ixe que benden en caxoloto, nadaba meyo pollo rustito en o forno; unos trozez de beritaco calamonato remataban o acompañamiento. ¡Qué pena! A nuestra zenzia gastronomica, zenzia por atra parti multisecular, chitata por os suelos. O triballo d'un guisandero, dica bel pundo sin d'escrupulos, l'eba chitato. Y yo me pregunto: ¿on ye a conzenzia profesional? ¿No serba más etico y más fázil, cuan no se sape acotraziar cualcosa u cuan se remata — que a begatas se remata —, dizir "no bi'n ha"? Ta yo se quedaria muito millor que serbindo un chintar que no ye en condizions u que no corresponde a ro que s'ha demandato.

Bi ha bellas rezetas ta fer o pollo en chilindrón. Tantas como güenos coziniers y guisanderas bi ha, y difieren mui po unas d'atras. Yo lo foi d'ista traza: prengo ro pollo y lo escosco de plumas y cañons; lo flameyo y lo trozeyo en quinze u deziseis trozos u pizcas. Lo salo. En una tartera u caserola, con una miqueta d'azeite, doro uns diens d'allo, dica que prengan color d'abillana. Allora, los retiro y chito ro pollo y lo boi dorando amonico. Cuan ye dorato, adibo uns chils, uns brunos tallatos y uns tomates bien emberatos, sin perello ni perpitas. Adibo tamién unos daus de pernil salato, sin freyir, ta que no siga fuerte de sal. Yo chito una miqueta de chicolata, mui poquet; trobo que li da un gusto espezial. Con to isto en a tartera u caserola, lo dixo pilpileyar espazico, dica

que o pollo siga tierno pero cueto, y procurando que o mojete siga más bien xuto.

O pernil, millor que siga entreberato. Os chils han d'estar rojos. Yo los chito asatos y sin perello.

3. A carne

A nuesa carne nazional por antonomasia ye a carne de lanar. Ye zquierdo qu'en as altas bals bi ha abondos feners, an paxentan bellas bacas y betiellas, pero no por isto dixa d'estar más zquierdo que o nueso territorio ye una inmensa planura desertica, an crexen chiquetas yerbas. Yerbas que no bi aberba denguna baca capaz d'aproveitar-ne. Por ixo, en o meyo y baxo Aragón, bi ha tantos de rabaños de güellas. Rabaños que, indudablemén, son fuens de riqueza ta os suyos dueños. Isto s rabaños nos proporcionan una sobrebuena carne: o **tarnasco**, que siga d'an siga, ye o rei d'a nuesa cozina. Pero bi ha un delicato y succulento minchar qu'alcanza ras más altas tucas d'o gusto: **o tarnasco de Tena**. Remato de fer una aseberazión sin dandaliar sobre o tarnasco de Tena, sin pensar que fa muitas añadas que bibo luen d'Aragón y que, por isto mesmo, fablo de tiempo

entazaga. No sepo, pues, si dica istos rincons bucolicos d'o biello Aragón han plegau as tecnicas modernas de fer carne. Se diz que s'emplegan ormonas femeninas y atros estroxenos ta nantar o creximiento d'os bacúmens y corders. Ye un recurso ta lo engorde d'as arreses y aumentar asinas o peso de ra carne, fendo que s'engrose o texito adiposo y se chupan d'augua os texitos. As ormonas no son l'unico meyo ta fixar l'augua en os texitos. O "finalizador" ye atro produto que s'alministra ta retener as meyatinas y fer aumentar o peso d'os animals. Siguendo istas tecnicas, o nueso esdebenidor alimentario no se nos presenta muito beroyo. Asperamos que os nuesos ganaders sigan ombres de conzenzia y no se dixen enluzernar por o esquimen que lis suponerba emplegar istas tecnicas. Prexinamos que as güellas y corders continan paxentando libremén por a bal de Tena y por todas as bals y semontanos d'Aragón, as ulorosas yerbas que dan suculenzia a ra suya carne, y que asinas siga por muitas añadas, ta o nueso bien y o nueso deleite.

Pero tornemos t'o tarnasco. ¡O tarnasco! ¿Y qué poderba dizir-tos yo sobre iste plato que no sepaz busatros?

O diya d'o nueso acomodo, a mía muller y yo afalaguemos a ros nuesos embitaus con o siguién menú: primeramén y ta fer boca, se sirbié un gran surtiu d'entretenimientos. Se sirbión en a carrera,

debán de casa, baxo un ziel azul y perfondo. L'orache yera güeno y o sol, o tobo sol de chabril, embitaba a minchar y a beber. Se sirbión muitas cosas, pero bi'n abié una que clamé poderosamén l'atenzión d'os nuesos embitaus: estié una fritata de figado. Se fazió d'a traza siguién: en una sartaina, y en azeite bien rusién, se salteyó ro figado con una miqueta d'allo y choribel (prexil). Drento, en o chintador, se sirbié una tazeta de caldo güenismo; pernil salau y dulze; aspargos con mayonesa y tarnasco, muito tarnasco. O s combidaus minchoron una y atra begata, dica fartar-sen, y lo ruxioron con abundán bino de Bespén y de Perelada, trayito esprofesamén ta iste escaizimiento. A lifara la fazioron dos güenas guisanderas d'o lugar, Carmen y Chuaquina. O esito d'aquer diya, y estié gran, estié debito a ra suya faina, a ro suyo triballo. Baiga ta eras o nueso agradeximiento.

O tarnasco lo guisonioron d'ista traza. Lo trozeyoron, lo saloron y lo metioron en caxoloto d'ir t'o forno. L'untoron de manteca de cochín y lo ruxioron con un poquet d'ajazeite afogato, feito d'allos, choribel (prexil) y una miqueta d'azeite. Lo cozioron en o forno d'o lugar.

Os postres corrieron a cargo d'a tía María y nos fazió uns brazos de chitán que diziban "come-me", y nos los chintemos. ¡Pro que nos los chintemos! Bi abié tamién pastel de bodas, feito en

a zucrería Vilas, frutas, chiribito, licors y fumarros.

O diya siguién d'o nueso acomodo, Carmen nos afalagó con una machistral fritata feita con os menuzels d'os corders. A rezeta ye ista: se cuezen as patetas, os bodiellos, o estamaco y o libiano. En que ye cueto to isto, s'escurrucha, se talla en trozez chicotons y se salteyan. Se friyen tamién os entrebibos y en a grasa que remane en a sartaina se salteya una miqueta de sangre cueta y tallata en daus. En un poquet d'azeite se friyen uns chils y, a meya cozión, se chitan uns tomates sin perpitas ni pelarzas y se dixan estofar. Se meten toz istos ingrediens drento d'una caserola y se mete en a fogaña ta que faiga o chup-chup. Se fa una picata d'allo, choribel (prexil), pan frito y almendras estorrezitas u fritas. Se maca bien en o almirete, se desfá con un poquet d'augua y s'adibe en o guisau antis de rematar a cozión.

4. Os pexes

Güei chararemos d'o pex. En iste capitulo no bi ha muitas cosas que dizir. Ni sisquiera d'aquers tiempos en que toz os pexes d'o Mediterranio lebabán grabatas en os suyos lomos as barras d'Aragón. Allora, os meyos de fardeyo yeran muito rudimentarios y anque as nuesas costas estasen caramullatas de pexes, ta ras nuesas ziudaz y lugarons no i plegaban frescos que os pescatos que más se resistiban a malmeter-sen.

Alcaso estase por ixo que os pexes salatos u disecatos estasen por muito tiempo ros más emplegatos en a nuesa cozina, antiparti de os bárbolez, truitas, cangrexos y otras espezies flubials y d'auguas apochancatas.

Os pexes de río bien acotraziatos son sobrebuenos. Yo remero qu'en casa nuestra los

freyíbanos salatos y enfarinatos en abundán azeite rusién, dica qu'estasen bien friyitos. Yeran güenismos, más que más os chicotons.

A truita ye atro pescato sobrebueno que podemos aperazar en as auguas transparens de os nuesos ríos. Solamén o feito d'aperazar-los costituye de por sí una entretenedera, un relaxo ta o nueso espirto. Y en a mesa son un deleite ta o nueso paladar. Bi ha muitas trazas d'acotraziar as truitas. Yo he ideyato una traza de fer-las que ha complazito a cuantas presonas lis n'he dau a prebar. A rezeta en custión ye ista que i meto debán.

Escosco bien as truitas y las ixuco con un trapo. Las salo y las meto en adobo chunto con unas güenas magras y una chorrotata d'azeite. Pasata una ora, en una sartaina, friyo lixeramén as magras y en o mesmo azeite as truitas. Ya doratas por os dos laus, las retiro y chito en a sartaina unos tomates sin pelarzas ni perpititas y finamén trozeyatos. Los dixo estofar zinco menutos y meto en ixe mojete as truitas y as magras. A continázion, mallo un allo y una rameta de choribel (prexil) en o almirete, desfoi isto en una micarrona d'augua y lo chito en a sartaina, dixando-lo pilpileyar un poquer.

L'abadexo, y no ye prezisamén o que bi ha en a nuesa sierra de Guara, ye unas de as salazons más emplegatas en a nuesa cozina. L'abadexo, que

chuntamén con os cardos, beniba a enfuelgar as mesas más umildosas en a riguridá de a bichilla de Nabidá, costituye güei un plato típico d'istas fiestas. No sepo si en as casas agún se fa iste plato por istas calendatas. Yo remero que allá por as añadas cuaranta y en casa d'os lolos en L'Almunia d'o Romeral, por a Nuei Güena, antiparti d'os turrons, empanadicos, castañas, mandarinas y otros muitos fruitos xutos, se serbiba una güena ensalada d'esquerola aromatizada con allo y o clasico plato d'**abadexo con cardos**. Si no remero malamén, lo feban asinas. Preneban l'abadexo ya desalato, lo enfarinaban y lo meyo freyiban en una miqueta d'azeite (meyo dido en o fundo d'una sartaina). Os cardos, dimpués de cuetos y escurruchatos, los enfarinaban tamién y los freyiban en o mesmo azeite de freyir l'abadexo. Freyiban igualmén un currusquet de pan, unas almendras, una rameta de choribel (prexil) y unos diens d'allo, que mallaban finamén en l'almirete. To isto, meso en una caserola u tartera, lo zaboyan d'augua y li dixaban fer una perbullida, dica qu'estase cueto. O mojete d'iste plato ha de quedar espeso; ye abastable a farina de rebozar l'abadexo y os cardos. Si no estase asinas, ta espesar-lo se friye una miqueta más de farina y s'añada a o guiso. Iste guiso ha de quedar d'una color d'abillana turrata.

Codeta: remero aber sentiu fablar muito, allá por as añadas cuaranta, de l'abadexo d'Escozia; prexino que por a suya bondá, no poderba estar por atra cosa.

5. O cochín

*"Prenga-se un cochín , con perdón fablando,
pues no sepo qué tienga de cochín
un animal con pundas de dibín
que dica con San Antón ye alternando."*

Asinas, más u menos, prenziaba una poesía, d'a cuala agora no remero cosa más. ¡O, o cochín! No boi a escribir sobre as eszelenzias d'o cochín. De toz ye sabiu que a carne d'o cochín ye una carne mui sabrosa, nutritiba y relatibamén barata. Como cualquiero, a d'o cochín se puede triar en barias clases y cadaguna d'istas clases ha o suyo pre y a suya aplicación. D'o cochín s'aprobeita quasi to, por no dizir to. Entre os animals que l'ombre cudia ta o suyo sustento, o cochín ye o rei y o que li proporciona más deleites, más plazers, a ra ora de chintar. Pero isto yera antis, cuan cadaguno feba ra matazía en casa suya.

Agora, por disgrazia, te trobas con que en as tablas te dan muitas begatas michín por llepre, inconszienmén, si se quiere, por parti d'os cortantes, pero no por ixo dixa d'estar michín por llepre. Y foi ista aseberazión pensando en a problematica carne fresca de cochín y en a mala ular que a begatas se nota en era. Isto fa que muitas siñoras refusen a carne de cochín, carmenatas por esperenzias desagradables; esperenzias que lis han lebato a pribar-sen eras y a pribar a ras suyas familias d'o plazer de minchar güena carne de cochín, antiparti de que isto repercute en a economía d'as mesmas familias , pus ye loxico que se decanten enta o consumo de carnes d'atros animals normalmén más caras y en ocasions menos sabrosas.

Y no ye que a carne de cochín siga en malas condicions, ni que aiga prenito mala ular d'as fresqueras an la conserban, sino que, simplemén, a carne ye chupita d'una ular secsual motibata por no aber capato ros cochins. Os cochins plegan ta ra madurez secsual a ros siet u güeito meses; con as normas d'engorde autuals, os tranquilizans secsuals y o sacrificio de fraxencos, parixe que no bi ha nesezidá de capar-los, pero siempre se corre o riesgo de qu'istas normas s'alteren y malmetan a carne de cochín, que ye o que ye pasando mui a ormino. Antiparti, o problema de a ular secsual en a carne de cochín no solamén afeuta a ra fresca , sino qu'inclusibe en bellas ocasions ha caliu chitar pernils y beritacos que, por a mesma razón dita,

emputiban. Debán de to isto, ¿qui no tornarba t'as matazías d'antis más, en os lugarons y aldeyas?

A matazía en os lugars yera una fiesta; una fiesta más que familiar, en a que partizipaban os pariens más amanatos y, por meyo de o presén, os atros familiars y amigos, incluyendo ro mayestro y mosén.

¡O, aquers tiempos! Yo remero a matazía de casa, allá en l'Almunia. De güen maitino, to yera traxín en casa. Con as primeras rayadas de sol prenziaba una larga chornada de triballo que no rematarba dica mui dentrata ra nuei, de maitinada. Me parixe biyer agún a ro tío Francho aluziar o cultro y sacar puncha a ro gancho, y a ro tío Chusé acotraziar en a carrera un pedreño con trastes y escalera de fierro u de tiera en do sucarrar o cochín.

En que yera to acotraziato y meso a pundo, s'endrezaban toz en prosección ent'a zolle. Ya debán de a zolle, ubriban a portera, pillaban o cochín por a papada y, entre chilos y trepuzons, lo meteban sobre unos faxos de carrasca u d'olibera. Una begata bien amarrato por os ombres, o tío Francho li fundiba o cultro, largo y esmolato, en o garganchón. A sangre saliba roya y calié y yera recullita por a lola en un terrizo, ta fer dimpués as morziellas y as tortetas. Ya amortato, lo meteban en o pedreño, sobre as escaleras, y con allagas, tremonzillos y romers, que diyas antis eban baxato

de As Lañas, iban sucarrando as zerras de o cochín. L'aire s'empliba d'una ulor acre, quasi pestosa, ta ir-se perfumando poquet a poquet con olorías de leña cremata. Entremistanto, drento, en a cozina, tramenaban as mullers arredol d'una gran cherata ta calentar l'augua – augua que no teneba que bullir –, ta escaldar o perello de o cochín. ¡Agún me parixe biyer-las... a lola, a mía mai, as tías y as mondongueras! Dica nusatros, os críos, tenébanos cualcosa que fer: si más no, aguaitar de lexos, con güellos birolos, o que feban os mayors. Yera perigoso catar dende zerca, y si os ombres demandaban a sal, o más prudén yera fer como si no sentibas y no dar-les-ne. Si lebato por a curiosidá t'amanabas portando a salinera, quasi siempre rematabas olorando ro boforón de o cochín. Ya escaldato ro cochín, lo rasmeyaban con tejos y toscas, dica dixar-lo blango y escoscato, listo ta pinchar-lo de as garras de dezaga. Astí bi eba que fer un alto y discansar y chitar un trago de bin; a coda rustida en o calibo yera o bocau obligato ta ixe inte. Ya discansatos y con un trago de bin en o estamaco, pinchaban o cochín, li ubriban a fonsera, sacando-li o budillaxe y otros menuzeles, como ye o corazón, os libianos, a mielsa y o figado. As mullers baxaban t'o río a esporgar bien os bodiellos y os ombres continaban con a suya faina d'ir sacando os tempanos, as paletiellas, os solomos y os pernils. En un inte, no remero cualo, o tío Francho preneba d'o peito d'o cochín un trozet graso – *l'alma*, diziban – y l'apegaba en o

teito. Adú se i beyen as tacas y ni sisquiera as mans de calso han lograto zaboyer-las. Plegata ra ora de chintar, entre atras cosas se minchaba a "sartenada", sabroso plato feito d'os entrebibos, libiano, carne magra, sangre, brunos, tomate, una miqueta de farina y puede estar que una picata d'allos y choribel (prexil), no lo remero. De tardis, se feban as morziellas y as tortetas y se remataba de cozer-las a ixo de as tres u de as cuatro d'a nuei, cuan os gallos prenzipiaban a cantar por as tiñas, remerando-nos que o diya, un nuebo diya, yera amán. As lenguanizas, churizos y demás beritacos s'irían fendo en diyas suzesibos.

CODETA. Tornemos t'o prenzipio. ¿Qué se puede fer ta deteutar ixa ulor, parexita a l'amoniaco, en a carne de cochín? No ye fábil deteutar ista ulor en un primer inte. Cuan la deteutas, ya ye tardi. La deteutas cuan lo yes fendo u cuan yes a pundo de minchar-lo. Isto ye güeno porque acayeze cuan lo yes fendo en a sartaina u en as esparrillas y puedes refusar-lo. No ye asinas cuan fas un plato más sofisticato. Allora corres o periglo d'un fracaso. Yo consellarba a ras amas de casa que antis de meter-se a triballar en un plato en o que interbienga o cochín, en a suya totalidá u en parti, freyisen una miqueta d'o mesmo. D'ista traza apercazarán si a carne ye en condicions de guisar-la u no.

6. A fruta

*"De ras berduras, as magras;
de ros pexes, o crabito;
de ras frutas, as morziellas,
y de ras auguas, o bino".*

D'ista traza razonaba un aragonés, mientras discutaba con un biello "lupo de mar" que alardeyaba d'as eszelenzias d'os productos d'o mar. Pero dixemos agora en un cantón as aneudotas y falordias. O zquierdo ye que a fruta ye un elemento importán en a nuesa dieta alimentaria.

Poquet a poquet, a chen, ba prenendo conzenzia de que a fruta no ye una fachenda, un luxo, y adú menos un conzieto, sino una nesezidá ta ra salú. Manimenos d'ista conzenziazióñ, asobén, más a ormino de o qu'estarba deseable,

se preszinde d'era y ta postre se sirben cosas que no han que beyer pon con as fruitas. As fruitas, por regle cheneral, son mui dixestibles y ye muito importán incluyir-ne de fruta en a nuesa dieta diyaria una u dos razions.

A funzion d'as fruitas en l'organismo ye parexita a ra d'as berduras, y a suya balgua ye alazetalmén bitaminica. As fruitas leban en o suyo peso un porzentache d'agua que bandungueya entre un 80 y un 90 por zien. Os **platanos** y os **zergüellos** han un 75 por zien d'agua. As fruitas son ricas en zucres d'o tipo d'a sacarosa y frutosa; sin dembargo, o suyo aporte en calorías, grasas y proteínas ye de poca balgua. As fruitas son tamién ricas en minerals y en vitaminas. Entre os minerals, dan quinze y raya o calzio, o fierro, o manesio, o fosforo y o cobre u arambre. As fruitas se componen, espezialmén, de vitaminas A y C. As más ricas en vitamina C son as **fragas grans**, as **naranchas** y os **pomelos**, que proporcionan, por cada zien gramos de fruta esporgata 50 miligramos de vitamina C. En cantidaz más chiquetas, anque igualmén importans, se troban os **limons**, **mandarinias**, **naranchas dulzes**, **rosillas**, **muaras** y **dátils** frescos, os cuales ofrexen de 20 a 50 miligramos d'a cuaternata vitamina. Arredol de 10 miligramos han os **platanos**, os **alberjes**, os **zergüellos**, os **melons** y as **ziresas**. Por atra parti, a cualidá agriencia d'as fruitas se debe a ros azitos organicos, como ro zitrico y otros más.

L'acotraziamiento d'a fruta se reduce a un labau cudiadoso. Isto ye muito importán. A fruta pasa por muitas mans antis de plegar ta ra nuesa mesa. Mientras yeran en l'árbol son estatas ruxiatas con produtos quimicos con a fin d'ebitar enfermedaz d'os inseutos. Minchar-las sin labar risulta una miqueta perigoso, y más ta aqueras chens que las se minchan con pelarzas y to. Cal dizir que, en contra d'o que se creye por un regular, as vitaminas no i son en as pelarzas; ístas, por contra, en muita cantidá, pueden ocasionar trastornos dixestivos, por o suyo alto aporte de celulosa.

Y fablando de ra fruta, no puedo dixar de cuaternar que a calidá d'as fruitas aragonesas ye sobrebuena y a suya produción importantísima en a cullita nazional. En as bals d'o Xalón y d'o Xiloca y en as redoladas de Monzón, Binéfar y Fraga bi ha mui güena fruta, tan güena que podemos sentirnos orgüellosos d'era.

Ta rematar, meto a rezeta d'o **nueso malacatón con bin**. Os malacatons han d'estar amarillencos y muito millor si están cullitos en ixos paraxes nombratos. A yo encara me parixe beyerlos en As Noqueras, en Lezinamarga, en Os Albases... En primabera se zaboyaban de flors y meteban una pinzelata de colorito rosa sobre o fundo grisenco y rigurito d'as biellas olíveras. Plegato ro estiu, no todas as añadas s'emplibran de

fruitos; uns fruitos dulzes, ulorosos... Pero tornemos t'a rezeta d'o malacatón. Se pelan y, dimpués de trozeyatos, se meten en un rezipién de bardo u de tiera. Se bañan con bin tindo (millor qu'iste siga d'alto gráu). Se zucaran segunes o gusto. Tamién se puede i meter, ta pefumar-lo, un palet de canela, una pelarza de limón y un chorret de coñac. Se dixan en adobo tres u cuatro diyas y se sirben bien fredos, d'a fresquera.

7. As fabas

As millors fabas, en primabera.

Cuan plegaba ra fiesta gran, bentinueu d'abril, San Pedro Mártir, y podébanos regalar-nos con un plato de fabas tiernas, cullitas en l'ortal de a fuen alda, yera cualcosa estraordinaria, cualcosa fuera de o corrién, y ye que con a primabera plegaban – y plegan – as millors fabas.

Sembratas as fabas en solanas a primers d'otubre, cuan plegan os primers fredos ya son naxitas y cuan pasa ro ibierno, con o güen orache, crexen abondas y florexen prodigamén.

As fabas son as leguminosas más importans de a cuenca mediterrania. Se minchan en toda ra suya ribera, eszeitugando Franzia, do las han por rozeras y bulgars. En iste país dica ra ilesia se metié con as fabas y asinas o bispe de Niza las

desaconsellaba, allá por o sieglo XVIII, en os monesterios, alegando qu'enduziban enta ra luxuria, cosa sin pon d'alazez, pos no bi ha dengún testo de cozina antigo ni moderno en o que se menzionen propiedaz afrodisiacas en as fabas.

Trazas de fer-las a lo estilo d'Aragón.

En Aragón as fabas se minchaban, y creigo que agún en deben de minchar-las, de mui tiernas, con bachoca y to, apañatas con azeite crudo u sofritas en un frito de tempanos y allos. En Zaragoza, concretamén allá por l'Almunia de Doña Godina, Calatorao, Ricla y toda aquera redolada, las fan mezclatas con ríjos, una espezie de cardo chicorrón. Seguntes creigo, lo fan asinas ta fer-las más agradables a o paladar. De todas as estrazas, as fabas feitas asinas risultan güenas, pero cosa más. Con to y con ixo, remero que o mío lolo me diziba que er preferiba un plato de fabas a una pizca. Yo lo cataba no mui combenzito, pos en ixos tiempos yo preferiba una pizca a un plato de fabas.

A lo estilo catalán.

Yo recomendaba a os míos letors que fesen as fabas a ra catalana, que ye un plato succulento (cal reconoxer-lo, y ya que emos tantas de cosas en

común, no creigo que seiga dengún altraxe ta ra nuesa gastronomía aragonesa fer-las d'ista traza). Se fan asinas:

En una caserola u tartera de bardo, con azeite u manteca, u as dos cosas de bez, se fa un sofrito de pizquetas magras de cochín y daus de tempano entreberau. Cuan seiga dorato to isto, se chitan unos brunos y allos tiernos cortaus en tiras y se lis da unas güeltas dixando-los freyir. Ya fritos, se chita una miquina de tomate y se dixa estofar unos intes. Se mulla con un beire de bino blango y un atro d'augua y, cuan ranca o bullito, se chitan os lulos de as fabas y se dixan cozer, con un plato fundo enzima emplito d'augua. Se perfuman con un ramer feito de choribel (prexil), tremonzillo, mastranzo y romero y con unas chislas de batafalúa (anís).

A olla, como ya he dicho, ha d'estar de bardo; si as fabas s'han de fer en una cozina de gas, s'ha de meter una loseta de fierro u d'amianto, que dixará pasar a calor y no pas as flamas, y asinas a olla no se crebará.

Cuán cullir-las de as faberas.

Remataré dizindo ro que diziba en o prenzipio: as fabas bi ha que minchar-las en a epoca que lis corresponde, que ye a primabera. Pero

encara diziré más: o que tienga un ortal ha de cullir as fabas de güen maitín, cuan son frescas, pos si se cullen de tardis, cuan lis ha dau o sol, a suya rezia bachoca conserba ra calor y, si s'alzan ta l'atro diya, se produze un rebenimiento (u fermentazión) que cambea pro a suya sapia.

8. L'albaca

*Ta Santa Agueda,
a mesacha presumita
ya tien l'albaca naxita".*

Asinas raza una mazada u canta que, a o menos por o Semontano de Uesca, se feba reyalidá cada remate de chinero u empezipios de febrero. Dimpués de Reis, as mullers chóbens y as que no lo'n yeran tanto, culliban un caxón u atro tiesto cualquiero y s'aprestaban a sembrar l'albaca. La sembraban en tierra-fiemo y la esfendeban de os paxaricos zaboyando-la con un buldorín; mesa en una finiestra u en bel mirador que li dase o sol por o diya, por as nueis la cubrian con bella taleca ta que no se chelase.

Cómo fer que medre guallarda.

L'albaca tamién se puede sembrar en marzo u abril y bi ha qui las planda sobre un leito de cascás

de caracols. M'esplicaré: se cullen os caracols y los te minchas de a traza que más te cuaqueñ. Replegas as cascás y lis das un bullito en augua chabonosa y a continuación las escorporas bien debaxo de a cheta d'augua. Culles, allora, tierra de castañera u de fuellas de caxico u de fabo, mezcalndo-la con arena fina de o río. Con ista mezcla se zaboya o fundo de o tiesto, se i meten enzima as cascás de caracol boca entalto, se remata d'emplir o tiesto de tierra y se plandan as matetas d'albaca que tenébanos en o plantero. Cuan crexcan, as radizes trobarán en cada caracol un chiquet deposito d'augua que las fará mui enfuelgosas y medrarán goyosas.

Pero en L'Almunia d'o Romeral y en Sietemo, y creigo qu'en otros muitos lugars, se plandaba l'albaca, de plandero, cuan teneba zincu u seiz zentimetros d'altaria, una a una y en tiestos, u amán de os chils, en as güertas y en os ortals. En bellos balcons remero aber beyito unas tenalletas que denantis lis eban feito unos foratos en a fonsera; en cada forato li meteban una mateta d'albaca y cuan crexeba daba ra sensazión d'estar una gran mata d'albaca.

L'albaca ye fiesta.

Os oszenses, de a zidá y de os lugars, sapemos o que ripresenta l'albaca ta nusatros. En as fiestas d'estiu de os lugars y en o maitín de o

diya diez d'agosto, como si d'un antigo rito se tratase – y de feito lo'n ye –, cada presona prene o suyo ramet d'albaca ta luzir-lo, bien en a solapa, bien en a orella, u mesmamén en as mans. Unos "sanloriens" sin d'albaca no se capirban. Y d'antis más, unas fiestas de lugar sin que as mairalesas pasasen por as casas a ra ora de chintar con as serbillas plenas d'albaca ta ofrir-las a ros bizins y foranos, tampó.

L'albaca quiere dizir fiesta y a fiesta leba con sí presonas goyosas y escoscatas. Os antigos, cuan la quereban cortar, se bestiban de ropa escoscata, pos a pureza debería presidir a suya muerte. S'alpartaban de os animals impuros y de as mullers que yeran reglando (en menstruación) y s'escoscaban as mans con l'augua de tres fuens. Asinas pasaba "ta millor bida", truncata, sin que o fierro, metal innople, la cortase.

Emplegos merezinals y en cozina.

Tamién l'albaca tien propiedaz terapeuticas. Asinas, una infusión d'albaca ye *antiespasmódica* y mui güena ta dixerir, prenita dimpués de os chintars.

En cozina tamién ye emplegata ta aromatizar binagres y mesmamén ensalatas. Risulta espezialmén agraziata ra ensalata de

tomates y olibas negras si li se chitan unas fuellas d'albaca finamén cortatas. Si a un **guiso de coniello**, con chils, brunos y tomate, li se chita una picata d'un dien d'allo y unas trenta fuellas d'albaca, feita en un almirete y mullata con meyo beire de bino blango, risulta igualmén güeno y uloroso.

En as zagueras añadas, seguntes m'han dito, surten nuebas aplicacions de l'albaca de as que fan aprecio ros oszenses, más que más con a enchaquia de as chornadas festibas: asinas, por exemplo, se puede trobar en bels establecimientos de Uesca **chelato d'albaca y licor d'albaca**. O que contrimuestra ras propiedaz y as posibilidaz qu'encara tien ista ulorosa yerba tan quiesta ta nusatros.

9. Os caracols

Diz o refrán popular:

*"D'abril os caracols, ta yo;
ta o mío amo, si son de mayo;
os de chunio, ta denguno".*

Profes que o refranero se refiere a os caracols criyatos en libertá, os cuales, por a diversidá de a suya alimentación, son sobregüenos, con una testura y sapia imposibles de contimparar con a de os caracols de rafal, caracols que, antiparti, se pueden alquirir en cualquier epoca de l'añada.

Clases de caracols.

Yo remero de a mía nineza y chobentú que bi eba por aquers lugarons de o Semontano de Uesca

tres clases de caracols (a *Gran Enziclopedia Aragonesa* cuaterna qu'en bi ha zien). As clases yeran: *os comuns*, que los pillábanos dimpués d'una güena plebita por os camins de os ortals: *as crabas*, de traza y colors diferens y carne más bien dura, y *as garranchinas*, unas caracoletas amariellas y negras, a rayas, de carne mui toba y delicata.¹

Sabo por referenzias qu'en os lugars que bi ha biñeros bi ha unos caracols estupendos y remero aber leyito fa muitas añadas que, en contra de o refranero popular, os millors caracols son os que se cullen en os biñeros ta l'agüerro, porque allora os caracols se minchan os zaguers chitos de os bitaus, que parixe han una bondá espezial.

Importanzia gastronomica.

Anque ta muitos os caracols seigan unos animals sin denguna importanzia y qu'en bellos casos calerba acotolar de raso, pos no dixan traste á bida en os ortals, o zierto ye qu'en a bizina Franzia os caracols son enchaquia ta promozionar turisticamén una rexión. Asinas, en a Borgoña, antiparti de os suyos sobregüenos binos, han una biella tradición gastronomica arredol de o caracol y dica los anunzian en cartels en l'autopista qu'esnabesa ista rexión.

¹Tamién se claman en muitos puestos *carrachinas*.

Trazas de fer-los.

En Aragón, u millor dito, en Uesca y o suyo Semontano, que ye en zagueras o que yo más conoxco, a traza más corrién de fer-los ye cuetos en augua y sal y acompañatos d'un güen plato d'ajazeite. Os mozez han a suya traza de cozer-los, rapeda y mui sabrosa por zierto, por más que no seiga muito escoscata que digamos (*caracols en o calibo*). Pero como quiera que o fuego lo amortia to, astí ba ra rezeta: se cullen os caracols y se lis mete bien de sal por a boca de a casca; se meten en o calibo y se díxan cozer. Cuan dixan de cantar, ya son cuetos.

Cómo escorporar-los.

Os caracols no bi ha que martiruziar-los con sal y binagre, como a ormino se fa ta escorporar-los, pos a suya carne y a suya balgua gastronomica se malmeten. Ye pro con fer-los ayunar siet u güeito diyas. Allora, se meten en un reziépn con augua que cuasi los zaboye, se lis chita un par de mostas de farina y se lis dixa tapaus por espazio de 24 horas; dimpués de pasato iste tiempo, s'escorporan bien debaxo de a cheta d'augua frida.

10. Os allos

L'allo ye presén en todas as cozinhas rexionais d'España. A penar d'isto, no'n ha de mui güena prensa, prezisamén, por parti de os que no lo minchan: "No minches allos, ni brunos, Sancho amigo – diziba Don Quixote a Sancho Panza – , que por a ulor conoxerán a tuya billanía". Y o zerto ye que o que mincha allos ba ofendendo a toz os que ha en o suyo arredol, pero no dixa d'estar más zerto agún que o remeyo inefable ta iste contratiempo ye a posibilidá, a ozión, de to aquer que se beiga ofendiu por ista ulor, de minchar-ne; asinas, con toda seguranza, no ularará l'allo y disaparixerá o taute de ofensa.

L'allo, cuan se mincha en o suyo estau natural, u seiga, crudo, ye cuan más se refusa. Y to iste refuse probién de qu'en Franzia una escuela gastronomica consideró, a meyatos de o sieglo

pasato, nefasto – igual como se fazié en a Grezia clasica – a ular d'allo y se meteba de fato a to aquer que á allos ularase.

Emplegos merezinals.

De todas as trazas, l'allo, prenito con moderazión, tampó ye tan aparatero como ixo, antiparti de que ha muitas propiedaz merezinals y alcaso seiga ra más conoxita aquera de ba muito bien ta o rumatismo. Zagueramén, parixe que os chinos han demostrato ros sobregüenos resultados otenitos con indizions d'estrauto d'allo, infusions d'allos xutos y a inxestión d'allos crudos, con os que han tratato a destintos doliens de meninchitis.

Os allos en a cozina aragonesa: sopas y mojetes.

Pero l'allo, crudo u cueto, ye mui emplegato en a cozina aragonesa. Frito, en as sopas d'allo y en as picatas de muitos mojetes, chuntamén con pan, almendras y choribel (prexil), ingrediens istos que no han de plegar a cremar-sen, pos dimpués os mojetes pillarban una sapia azeta.

L'allo tamién ha propiedaz emulchens, autuando sobre as salsas d'estraza muito importán.

Iste poder emulchén lo ha l'allo en o suyo estau de crudo y de cueto. Asinas, l'ajazeite difízilmén se triga, prezisamén por istas cualidaz, que fan de a salsa una masa compauta, ligata y d'una testura agradable a ra biesta y a o paladar.

Ensalatas.

Os allos tiernos tallaus en tiras y apañatos enzima d'una güena chabada de pan, son güenismos; y no digamos cosa de a ensalata d'esquerola aromatizata d'allo ta lo ibierno y a de tomate ta lo estiu.

Tortiellas de codas d'allo.

Tamién ye muito güena ra tortiella de codas d'allo. Cuan empezipian a salir as codas, antis de que se faigan duras, s'estira d'eras dicta rancar-las. Mesas en una sartaina con azeite y una miqueta d'augua, s'aspera que l'augua s'embeba y allora se chitan os güegos desfeitos, prozedendo de a mesma traza que ta cualesquier tortiella.

Bebita fresca.

Ta rematar, una bebita refrescán, aromatizata d'allo, en a que o binagre ye o prenzipal ingredién. Se fa asinas: un beire gran

s'emplena cuasi d'auga bien frida. Li se chita un allo chafato, unas chislas d'azeite y binagre y sal á gusto... Y s'arrigan bustez de as "cocacolas" y demás cosas refrescans.

Codeta: l'ajolio con carne rustida, u mesmamén con caracols, ye cualcosa sobregüiena.

11. O queso

Cuallos ta cuallar a lei.

O queso ye un deribato d'a lei. Ye una masa de lei cuallata y adobata con sal. O queso puede estar duro u trasañau y blando u fresco. O primero se tarda pro en dixerir-lo y o zaguero ye de más alimento. Bi ha quesos cuetos. Se truxan tamién en grastos y semigrastos.

O millor tiempo ta cuallar os quesos son os meses d'abril y setiembre, anque se pueden fer en to lo tiempo de l'anyo.

Esisten barios cuallos ta cuallar a lei. Os cuallos pueden sacar-sen de as farnacas, corders y crabitos. O millor cuallo ye o de crabito. Tamién se pueden aprobeitar os perellos de as mollegas s'os alforrochos y dica ra lei de figuera, recullita en

filorchas de lana escoscata, ye un güen rebullonador, seguntes Aristóteles. Pero lo cuallo más popular están os estámens de cardo; de cardo borriquero, seguntes bellos escribidors, pero ta yo qu'están os estámens d'un cardo de a familia de as algarchofas¹.

O queso en Aragón.

Yo he imbestigato sobre o queso en Aragón. He imbestigato to lo que m'ha premitiu a larga distanza que saparta o lugar en do bibo de a mía quiesta tierra, y he plegato a ra conclusión de que Aragón no ye tierra de quesos. Ixo sí, emos a onor d'aber fabricato en tiempos preteritos o primer queso d'España, o queso de Tronchón, nome que li biene por aber estato fabricato en a billa de o mesmo nombre, en a probinzia de Tergüel. Eba, o queso de Tronchón, merexita fama, tanta que dica plegó a cuaternar-se en *O Quixote*. Biacheó tamién ta o reino de Franzia y estió presentato en a mesa de María Antonieta por Don Pietro Pablo Abarca de Bolea, embaxador allora d'España en o bizino país.

Ya no se fa o queso de Tronchón, como tampó se fa o queso d'Ansó y prexino que os

¹En reyalidá, ye l'algarchofa ra que prozede de o cardo y os dos son de a familia de as compuestas CYNARA SCOLYMUS.

montañeses tampó baxarán de Nozito ta L'Almunia d'o Romeral, cargatas as mulas de trunfas y quesos ta cambiar-los por azeite y bin. Baxaban os montañeses un queso griso y duro como as piedras. En casa lo alzaban como oro en paño. Un mueso de pan y atro de queso, baxo ra guambra d'una olibera, yera una brenda sobrebuena, y más si s'acompañaba con bel goted de bin.

Zagueramén he prebato ro queso de Radíquero, lugarón de o pedero de a sarra de Sebil. Ye un queso blango, compauto y cremoso, d'una ulor y sapia fuerte. Ye feito con leí de craba y creigo que ye l'único queso aragonés que, anque feito artesanalmente, ye comerzializato². Tamién prebé o queso de Tronchón, pero iste, ¡ó, paradoxa!, yera feito en Guadalaxara³.

² Ye antimás l'único queso de craba que tien lizenzia oficial en toda España. Se fabrica dende 1974 y se kommercializa baxo ras marcas "Sabil" y "San Pelegrín". Sobre iste queso se puede beyer l'artículo de M. LOMBA, "Los quesos de cabra de Radíquero, únicos con garantía en el país del cien por cien de pureza", en *El periódico de Huesca*, 10 de chulio 1985, p. 6.

³ Parellano ye o que ocurre con os "quesos de Benás" que se benden en ixa bal como feitos en o país y resulta que se fan en a probinzia de Leida. Anque tamién cal dizir que s'están fendo esfuerzos entre os ganaders benasqueses ta potenciar a fabricación artesanal de queso en a propia bal. [Dos añadas dimpués d'escribir isto, ye posible cromparqueso de Benás feito en a bal Benás, grazias a ra iniciativa de l'asoziación "Guayén".]

O queso no ye mui emplegato en a cozina tradizional aragonesa. En l'autualidá s'acotrazian con queso bels platos.

A madurazión se fa en locals bien joriaus, con una temperatura de 13 a 18 graus, y puede durar pocos diyas ta os quesos tiernos (u frescos) y añadas ta os quesos duros u trasañaus⁴.

Estraiza de fer o queso.

Ta rematar, y anque m'estendille una miqueta más de a cuenta, meteré astí a estraiza de fer o queso. Se calienta ra lei a unos 30 u 35 graus zentigraus y chitaremos o cuollo, ya seiga liquido u en polbo, que arrebullonará ra caseína y formará una pasta chelatinosa; esmiollaremos ista masa ta eliminar a chiricueta u siero. Dimpués prozederemos a o prensau. Embolicaremos a masa en un trapo blango y la meteremos en faxielas, con un peso enzima ta que s'escurrache bien y tresbata a más gran parti d'augua u, millor dito, de chiricueta.

O salamiento da sapia a o queso, completa ra eliminazión de a chiricueta y corrixe o curso de a madurazión. O contenito de sal baría de o 2 % en o queso dulze a o 5 % en o más salato. O salamiento puede estar en seco (xuto), aplicando a sal fina y xuta a interbalos d'unos cuantos diyas, u en sal muerra, con una concentración de 15 a 22 %, durán un periodo que puede bariar d'unos intes dica barios diyas.

⁴ Os de Radíquero tardan en fer-sen entre 30 y 60 diyas y belunos dica 100 diyas.

12. De lamins

Si cullimos o mapa gastronomico d'Aragón, biyeremos que os dulzes caseros prebalezen, si cape, a los preparatos coquinarios. Dende o norte dica ro sur y dende l'orién dica ponién, a nuesa tierra ye plena de **tortas u cocas, roscos, culecas, empanadicos, coscaranas, farinosos** y un largo ezetra que no caberba en istas curtas linias.

En L'Almunia d'o Romeral, en casa d'os lolos, cuan masaban, espezialmén t'as fiestas, tanto ta ra gran como ta ra chiqueta, se feba un muntón de repostería casera. **Tortas de flama y d'azeite; tortas d'anís y coscaranas** ta os mozez; **empanadicos y dobladiellos; tortas de caxa, brazos de chitán y madalenas.** Tampó no faltaban en casa d'os lolos y quasi to lo tiempo de l'año, os **buñuelos, os crespillos y a**

fruita de sartaina, asinas como lo roz con lei, as natiellas y o turrón de guirlache. Mesmo eba beyito yo fer en casa d'os lolos o turrón de marzapán.

Os crespillos se feban por cuaresma y en casa. Los feban espezialmén ta ra Birchen de marzo, a Encarnazión. En iste diya se creyeba que as oliberas se quedaban empreñatas y por ixo, en casa, nunca faltaba en iste diya una lampa d'azeite debán d'un cuadro de a birchen y, quizau ta celebrar iste diya, nunca tampó no faltaban en a mesa, como postre, os crespillos.

Y ya que semos charrando u escribindo d'os crespillos, chusto ye que metamos astí a rezeta d'os mismos.

Os crespillos, seguentes boi remerando, los feban más u menos asinas. De os cocollos d'as borrainas s'esculliban as fuellas más tiernas, s'escosocaban en augua y se dexaban escurruchar bien. Tanimientres, s'acotraziaba una pasta que yo agora l'acotraziarba con un cuarto litro de lei, dos güegos bien bataquiatos, zien gramos de zucré y a farina que calga ta fer a pasta lixera. Allora, rebozaban as fuellas de borraina con ista pasta y las iban friyindo en una sartaina con abundán azeite caliéñ. Cuan yeran bien doratas, se sacaban, s'escurruchaban bien y s'espolboreyaban bien de zucré molito.

Atra cosa que sacaba de muitos apuros y que yera mui gustosa y mui fázil d'acotraziar, yera a fruita de sartaina.

Yo remero que a lola la feba asinas, más u menos, alto u baxo. Feba un cozimiento con una taza d'augua, meyo tazón d'azeite y meyo de bin ranzio, uns granos d'anís y una casca de narancha; lo bulliba cuatro u zinco menutos y lo colaba, resultando como uns dos tazons de caldo. Meteba o caldo en un terrizo y lañadeba un poziello de zucré, un güego bien bataquiato, una miajeta d'empreñatara y lo regolbeba to bien. Allora chitaba meyo quilo de farina y lo masaba bien, dica que quedase una masa consistén y lisa y la dixaba riposar un par d'oras tapata con un trapo ta que no se fese crosta.

Pasato iste tiempo, meteba ra masa entalto d'un pedrizo u mármor enfarinato y con un ruello (d'istos chiquez, de cozina) la estendillaba to lo que podeba dica dixar-la de a gordaria d'o canto d'un duro; la cortaba con una ruedeta u espuela, fendo trianglos, rombos y cuadratos; los freíba en abundán azeite caliéñ y cuan yeran doratas y secas, las sacaba y las espolboreyaba con zucré u las untaba con miel.

13. As trunfas

As trunfas son orixinarias d'America y las trujo Cristóbal Colón de tornata d'os suo primer biache, presentando-las a ros Reis Catolicos con o nome de *iguama*. En España, estié Galizia a primera rexión que cautibé y prebé a trunfa. De Galizia pasé ta Italia, y d'astí pasé ta Alemania. En Inglaterra, estié Sir Walter Raleigh qui la presenté en a mesa reyal, estando acullita con agrado por a suya sapia y por as suyas cualidaz alimentizias. D'Inglaterra pasé ta Belchica y Escozia.

En Franzia estié muito discutau o suo emplego en alimentación, ya que, seguentes bellos saputos d'aquera epoca, a trunfa arguellaba a ro ser umán y dica produziba ra lepra.

Dica l'añada de 1787 no s'empezipié a cautivar as trunfas en Franzia, y en primeras se

fazié como plandas ornamentals. A Los XVI li cuacaban muito as flors de trunfera u patatera; tanto li cuacaban que las metié de moda entre as mullers de l'alda aristocrazia, qui las luziban en o suyo peito. A istanzias de Parmentier, ombre politico, a trunfa estié reconoxita y cautibata en toda Franzia. A finals d'o sieglo XIX se cautiba ya en to lo mundo, estando un d'os produtos basicos de l'alimentazión umana.

Esisten 1.300 bariedaz de trunfas. Solamén en España se recullen 150 bariedaz que s'establexen en zinco grans grupos. A trunfa ye rica en feculas, en proteínas, en sustanzias minerals y en vitaminas.

En Aragón, como en o resto d'España y d'o mundo, se cautibán as trunfas. Ta creixer guallardas as trunfas menestan de tierra glerosa, matiera organica u fiemo y umedá. Yo remero que á primers de marzo se plandaban as trunfas tempranas en solanas y carasols y á primers de chunio, ta san Antón, ya se culliban.

En gastronomía, o emplego d'a trunfa en Aragón ye normal y no destaca espezialmén. Zierzo que se fan con eras sabrosos recaus; **trunfas desfeitas; con berdura; en ensalatas fridas u caliens; con allos y prexil; asatas; en o calibo; en empanadicos...** y tamién se fan fritas y en tortiella.

Y ta meter bella rezeta culinaria, meteré a rezeta d'a **tortiella de trunfas**, que ye senzilla de fer. Pelaremos y cortaremos as trunfas en daus u tiras y dimpués d'escoscar-las en augua y d'escurruchar-las bien, las meteremos a freir en azeite [olio, o mesmo que petrolio, ajolio,...]; no ha d'aber-ne muito. Ni mucho ni poco: chustamén que las zaboye. Taparemos a sartaina con una cobrera y cuan as trunfas seigan tiernas, las escurrucharemos bien y prozederemos a fer a tortiella como de costume. O esito d'iste plato penderá en que a tortiella quede tierna y sucosa.

14. D'o almuerzo

Os españols, y por estension os aragoneses, emos a maldita costume de no almorzar y asinas, en ista condición, sometemos a ro nueso organismo a ro esbronzito d'una chornata de triballo. ¿Y qué pasa? Simplemén o que ha de pasar. Os ninos no estudean o qu'eban d'estudiar y en o triballo, o triballador, no rinde o qu'eba de rendir. Y antiparti de l'umor, o güen humor que se tresbate, inzidindo en as relazions umanas, os triballadors fambrosos son propensos a un sin fin d'azidens laborals.

¿Y qué diziremos d'o bocadiello u entropán de meyo maitfn? Senzillamén que ye una barbaridá que atenta contra ra nuesa salú. Sapito ye que no ye güeno minchar entre oras y menos meter-se entre peito y espalda una tortiella de trunfas, ó un piazo de churizo, un par d'oras antis de minchar ta amortar a fambre qu'empezipia a fornigueyar en o fundo de o estamaco.

Allora, ¿qué bi ha que fer? Yo remero os ALMUERZOS, con mayusclas, de casa d'os lolos, en L'Almunia d'o Romeral. No yeran miaja tontos os nuesos aban-pasatos, no. Eban a sabiduría que proporciona ra oserbación continua d'as cosas senzillas. Ers, con a mesma sabiduría que os ingleses, pero sin denguna fanfarria ni güecura por parti suya, feban uns almuerzos completos, capazos de satisfer todas as nesezidaz de l'organismo.

Primeramén, se minchaba uno un plato de tonificans sopas d'allor frito, que disponeban o estamaco ta recullir cosas más sustanziosas, como un güen plato de chodigas royas, ricas en feculas y proteínas bigorizans; una miajeta de pizca, quasi siempre en salmorrejo, meteba fin a ro almuerzo. Si a un almuerzo asinas li s'añadeban uns tragos de bin, d'aquer que se feba en casa, ya no se podeba pidir cosa más. Qui almorzaba asinas, yera capaz de cargar-se una taleca de 50 u 60 u dica 100 kilos en as costiellas y puyar-la ta o granero sin resoflar. Ya sepo que os tiempos han cambeato y que os omes ya no amenestan puyar talecas de trigo ta o granero, ni fer cualesquier atro esbronzito como antis, que ta ixo son as maquinas que lo fan tot en un periquete. Pero prezisamén porque os tiempos han cambeato, no se puede andar por a bida y de güen maitín con a fonsera bueda. Un bieret de lei y café con 'unas turradetas, no leban ta dengún puesto. Bi ha que almorzar más, y bi ha que almorzar más porque asinas lo demanda ra bida

moderna u, millor dito, o ritmo d'a bida autual. Bi ha que almorzar fuerte y chentar rapedo, un tentenpiet u socalze ta no perder tiempo y continar a chornata de triballo; ixo sí, bi ha que zenar bien, y lugo, ta ir a dormir con a dixestión feita. Ye o más saludable.

Ya qu'he feito referencia a ro almuerzo d'antis más, chusto ye que meta astí as rezetas d'os platos que lo componeban.

As sopas d'allo ye cosa fáxil de fer. Se culle un troz de pan, si puede estar de lugar, que ye o que más se parixe a ro pan que feban en as casas d'os lugars. Como digo, se culle pan seco y se fan as sopas, metendo-las en una sopera, caserola u cualque manefizio de cozina fundo. En una sartaina con un poco d'azeite, se frié un allo chafato y unas fuellas de sopa [sopetas de pan]. Cuan to ye dorato, se chitan en a sopera y s'escaldan con augua salata bullindo; tapando-las, se dixan riposar un ratet, y ya son listas ta serbir-las.

As chodigas royas han d'estar d'o gancho y meter-las a remullar de 8 a 10 oras. Se cozeban por a nuei a fuego lento. A meya cozión, se lis chitaba una capeza d'allos escoscata y un chorro d'azeite. Un ratet antis de serbir-las, se lis chita una miajeta más d'azeite crudo y un polbo de canela. Una chabada de pan turrato diziba muito bien con as chodigas.

A pizca consistiba en una chulleta tallata en trozez iguals, d'estraza que, en friyir-los y acurrupir-se o cote d'o cochín, quedase como una crencha de gallo. Ya frita, li se chitaba un dien d'allo mallato en o almirete chunto con una rameta de prexil y remullato en augua. En iste mojete se i cascaba un güego u se chitaba una tortiella de miollas de pan, amén de bel troz de torteta y, si l'almuerzo yera de crompromís, dica bel troz de costiella u de lomo d'a tenalla de l'adobo.

15. A miel

A miel, seguntes o dizionario, ye una sustanzia espesa, de color dorata, sapia dulze, mostosa y lixeramén lacsán, elaborata por as abelletas partindo d'o néutar d'as flors, meyán l'aición d'os sucos gastricos u estentinals, ta usar como reserba alimentizia. Se dixiere fazilmén, calma ra tusina, ye estamacal y muito nutritiba.

Yo tiengo bels ricuerdos muito gratos y dulzes, por asinas dizir-lo, de a miel. En casa d'os lolos, en L'Almunia d'o Romeral, en bi eba muitas d'abelletas. A bida, espezialmén d'o lolo Francho, chiraba alredol d'as arnas y basos d'as abelletas. Antismás, en bi eba abiu muitas d'arnas. Creigo remerar que en bi eba abiu unas 150, anque por as añadas 40 ya no en bi eba que 30 u 40 basos y un arna moderna.

Seguntes boi remerando, **as arnas** yeran cilindricas y d'un par de metros de largaria por bels

50 zentimetros de diametro. Ríposaban orizontalmén sobre a suya propia fonsera, alto d'unas piedras y zaboyatas por grans piazos de caxoloto que las esfendeban de as plebidas. Os basos, por contra, yeran conos truncatos de poco más u menos un metro d'altaria. Tanto ros basos, como as arnas, yeran feitos de cañas y zaboyatos con un bardo feito d'augua, güeñas y buro; os culos yeran d'aljez. Mesos os basos en ringleras y en posizión bértical, unas pesatas los manteneban fixos a ro suelo. A un palmo d'altaria d'o suelo, a piquera, un forato por do dentraban y saliban as abelletas.

Bi'n ha tantas de miels como de flors bi'n ha. En L'Almunia, a flor de romero yera a más abundán; por tanto, a miel yera clara, suabemén ularosa á romero y muito merezinal, seguntes diziban a chen gran.

En abril u a primers de mayo xambraban as arnas y os basos. O lolo ya eba paratos árbols chicotons amán d'o arnal y cuan prenzipiaban a salir as abelletas de l'arna u baso, er se meteba a tocar tellas y chitar-lis güenas mostas de tierra, y as abelletas, recloxidando mal tiempo, apriseta se posaban en o primer árbol que pillaban á man. Allora, o lolo, si o xambre yera de primera, lo meteba en un arna bien untada de tremonzillo y si yera de segunda u de tercera, como si o xambre estase un muntón de chodigas xutas, buscaba la

raina y cuan la trobaba la mataba; asinas, as abelletas tornaban ta ro baso atra begata. Tamién chuntaba dos u tres xambres chicorrons, ta fer-ne uno de gran. A ro lolo no li fizaban nunca ras abelletas; teneba o perello tan duro que no en emplegaba nunca de mascaruta y pocas begatas li fizaban en o naso u en as orellas.

Creigo que a finals de mayo u en primerías de chunio se cortaba ra miel. Plegato ro diya, o lolo y bel tío s'equipaban de mascarutas, ropas molsudas, guantes y muitas güeñas enzenditas ta fer-ne muito de fumo. O fumo xorronta ras abelletas. Allora, bien en o arnal u bien en casa, se prozedeaba a cortar a miel. Bi eba en l'aire una agradable ulor de miel y un fastioso esbolastriar d'abelletas. O más seguro yera que si te'n amanabas bella miqueta salises con bella fizada en a capeza u en cualquier atro puesto más polpudo d'o cuerpo.

Se sacaba ra miel macando ros panals. Labando-los, saliba un augua dulze que, bullindo-la, daba l'auguamiel, con a que fébanos dimpués o mostillo. Bullindo ros panals, colando ro suco que saliba y dixando-lo refridar, otenébanos a **zera birchen** que bendébanos en Uesca. Ta os entierros d'os familiars, fébanos belas negras de zera birchen, a o consonante con os intes negros que bibbanos.

O mostillo lo feba lola u mai con auguamiel, pelarzas de narancha, anís en grano, canela en rama

y farina. Bulliban l'auguamiel con as pelarzas de narancha y l'anís en grano y se colaba u simplemén se sacaban as pelarzas de narancha, se chitaban bellas almendras pelatas y en piazez, y a continuación iban chitando ra farina poquet a poquet y rechirando de contino con o batedor ta que no se fesen rebullons. A cantidá de farina por litro yera alto u baxo de 125 gramos u 150. Se dixaba bullir de zinco a diez menutos y s'escudillaba en unas tazas espezials. Una begata frido, se dixaba xucar alto d'un cañizo. Iste mostillo s'alzaba muito tiempo y feba ras delizias d'os grans y d'os chicotons.

CODETA: A bresca yera o panal más rezién feito d'os basos, pleno d'una miel clara y sellata por una napa fina de zera. Yera o que se diz un mueso güenismo y a mayor parti d'a que saliba la destinábanos á presens ta familiars, amistanzas y autoridaz, como yeran a mayestra y o mosen.

16. L'azeite

Ta fablar de l'azeite en Aragón bi ha que fablar de l'azeite d'oliba.

Seguntes a G.E.A., o cautibo de a olibera en 1977 ocupaba una superfizie alto u baxo de 60.000 ectarias. A probinzia de Zaragoza ye o produtor más gran d'Aragón, siguendo-li a probinzia de Uesca y a continuación Tergüel. Pero ye en Tergüel do l'azeite, por a suya calidá, ha más relebanzia.

En Uesca son as redolatas de Balbastro, Mozón y A Litera an más oliberas bi ha. En o Semontano de Uesca tamién en bi eba, pero las han rancatas quasi todas ta dixar paso a o cautibo de zerrals, espezialmén de l'ordio ta fer biera, ya que resulta más fázil de cullir.

En casa d'os lolos en L'Almunia d'o Romeral bi eba uns güens oliberals, y no por a suya estensión u grandaria, sino por a calidá de as suyas

oliberas. Bi'en eba de negrals, de manzanilla, de gordals, y puede estar que de garrafals, que daban un azeite birchen de gran calidá. Yera la suya color amariella trasparén con bellas tonalidaz berdas, de deliziosa ulor y gusto suau; o suyo tauto yera lixero y atierzopelato. A mía mai siempre diziba, orgüellosa era, que o nueso azeite eba dos gráus d'azetura; dos gráus, tal como saliba d'o torno.

A plega de as olibas yera como un ritual que se repetiba cada añada. S'empezipia a recullir-las a finals d'agüerro. Cada maitín, en que se beyeba o sol, y agún antis, se saliba de casa en cuadrilla omes y mullers. Os ninos i sbanos os diyas que no ébanos escuela. S'iba bien arropaus, pus feba un fredo que pelaba, y bellas mullers más atribitas se meteban debasa de as sayas pantalons d'ome que, t'aquers tiempos, ya yera atritimientu. Por o camín, se caminaba con lixereza y as charradas yeran desenfadatas y ristoleras. Ya en l'oliberal, nos metébanos a cullir olibas con rasmia. Os omes, a abatallar as oliberas dimpués d'estendillar os mandils; as mullers y os mozez, a cullir as olibas de o suelo. A begatas, bi eba que crebar o chelo ta sacar-las de debaxo. A brochina tallaba ra cara y as mans como noballas y, por ixo, cuan as boiras dixaban pasar bella rayadeta de sol, l'aprobeitábanos de güen implaz. Ta fer trago, chentiar y brendar, fébanos unas güenas cheratas ta calentar-nos y turrar güenas chabadas de pan que untábanos con cochín de tempano cueto y que yeren güenismas.

Plegatos en casa, entre lusco y lusco, escoscábanos as olibas pasando-las por o bental y, dimpués d'alzar-las en a bodega, puyábanos t'a sala ta fer una miaja de borina dica la ora de zenar. O tío Franchu pillaba ra guitarra y dimpués de templar-la li rancaba unos acordes ta continar luogo con as cantas que allora yeran en boga; entremistano, os demás bailábanos.

Si a la ora de recullir as olibas fébanos una fiesta cada diya, no yera menos a la ora de lebar-las ta o torno. O torno, o mesmo que o forno, o pallar, chunto con a era y o trujal, yera una pieza, un local, impreszindible en o desembolique de a bida en o lugar. Caleba que bi ese un torno, como d'atras tantas cosas, pero con a esferenzia de que de forno, era, pallar y trujal en bi eba en quasi todas as casas, y de torno no en bi eba que uno en to ro lugar y ébanos d'ir por redolino. En que plegaba íste, os omes y bel abrió (en o caso nueso a Morica) se clababan en o torno. Os demás sbanos y beníbanos, más que más os ninos, que nos cuacaba biyer as fainas de a moltura, o prensato y decantato de l'azeite y, sobre to, calentar-nos debán d'aquer gran fuego, entalto de o cualo bi eba perén un gran caldero d'agua fumeyando. Tamién nos cuacaban as sabrosas turratas d'allu y as dulzas torrijas.

Empezipia a triballo en o torno. L'abrió, a dar güeltas con o ruello dica dixar as olibas feitas una pasta, y os omes, a prensar-las y a carriar ta

casa l'azeite, o cospillo y as morgas. L'azeite, ta alzar-lo en zafras y pilas; o cospillo ta dar de minchar a os cochins y cremar en o fogaril; y as morgas y bella cosa más de grasa y azeite ranzio, ta fer xabón.

Tornando ta l'azeite d'oliba birchen, bi que dizir que o suyo uso yera tan enradigato en os nuesos costumbres, que yera estreitamén ligato a ra nuesa estraza de cozinhar y d'estar, sobre to si paramos cuenta que dica fa pocas añadas yera iste l'unico azeite que se consumiba. Agora agún se'n troba l'azeite "Calvo", que ha aquer gusto suyizo d'antis más y que puede estar que seiga feito ta presonas cosiraderas.

L'azeite d'oliba birchen ha una carauteristica que lo distingue d'atros azeites: ye l'unico que se puede consumir por simpla presión d'a oliba y no cal someter-lo a dengún prozeso de refinamiento. Alza, antimás, inalterables, todas as suyas propiedaz fesicas y bioloxicas. L'azeite d'oliba birchen ye rico en bitaminas E y en azitos grasos poli-insaturadtos. Por disgrazia y a penar d'as alabanzas que queramos fer d'er, l'azeite d'oliba birchen ha güei en diya mui poqueta azeutazión. Puede estar que por desconoximiento.

No daré aquí denguna rezeta. Sólo recomendarba consumir l'azeite en crudo, que ye como millor s'aprobeitan as suyas cualidaz, ta apañar ensaladas, berduras y legumbres, que ye

l'alimentazión mediterrania por eszelenzia, zebilizazión a ra cuala pertenexemos.

CODETA: A dieta mediterrania pende prenzipalmén en a inchestión d'ensaladas, berduras, legumbres y frutas. As ortalizias han a estar apañatas con azeite crudo. Isto fa que en os países riberanos seiga o puesto de o mundo do se rechistran menos enfermedaz coronarias.

17. Os condimentos

Os condimentos son sustanzias que s'adiben a os minchars ta reforzar a suya sapia u amillorarla. O costumbre de condimentar os alimentos ha un orixen mui remoto y con toda seguranza estié ta amagar as ulors desagradables d'os alimentos en mal estato de conserbación.

Os condimentos faborexen a dixestión, porque latigueyan as secrecions gastricas, anque no bi ha que abusar d'ers, pos a ra larga risultan nozibles ta ra salú.

Os condimentos pueden estar sustanzias simples y composicions culinarias. Os condimentos simples, seguntes a suya sapia, pueden estar salatos, como ra sal; azetos, como ro binagre y o suco de limón; aromaticos, como as espezias y as yerbas; y agres, como ro senabe y os allos. As composicions culinarias son as salsas y os sofritos.

Tamién bels alimentos propiamén ditos, como lo zucré, l'azeite, manteca, frutitos xutos, o pan y o queso, s'emplegan como condimentos.

En Aragón os condimentos alazetals son a sal y l'allo.

L'allo, *l'Alium sativum*, d'a familia d'as liliaceyas, ista coseta tan chicotona como ye un dien d'allo, dará diferens sapias a os nuesos guisos, seguntes lo cozinemos. Asinas, l'allo frito, sin que plegue a cremar-se, pos si no amargarba, nos dará una sapia azertata ta ras salsas de carnes y bolalla feitas. Una picata d'allo y prexil mullata con una miqueta d'agua, lis dará ixa sapia suyiza a os nuesos salmorejos. Una picata d'allos con azeite, sin que plegue a estar una salsa emulsionata, nos proporcionará atra sapia diferén que nos irá a ras mil marabillas con ensalatas, caracols, rustitos y pexes. Os allos cuetos u asatos, tamién han a suya sapia diferén en cada caso. Asinas, pues, prexinemos por un inte as posibilidaz culinarias que ripresenta ta os nuesos guisos un simple grano d'allo.

En cuanto a ras yerbas como condimentos, en Aragón estioron más emplegatas d'antis más que enguán, anque agún se continan emplegando ro laurelero, o prexil y o tremonzillo.

A o mío chuiizio, no estarba demás redescubrir a cozina d'as yerbas, y no ta entutar u

zaboyer desagradables ulors, sino ta dar a os nuesos guisosixe punto suyizo y acobaltar a sapia de cada plato. Agora que con a cozina industrializata nos plega ya to informatizato, dica ras ulors y sapias, ye a ora de meter-lis una miqueta d'imaxinación a os nuesos guisos.

Asinas, o tremonzillo, d'a familia d'as labiatas, de sapia y ulor zereña, dará bida a ras nuses salsas, carnes y legumbres. O xadre u saborea, tamién d'a familia d'as labiatas, con sapia de pimienta (pebre), nos irá muita bien ta ras bainetas, recaus, salsas, usons y encurtitos caseros. O mastranzo, planda de tallos curtos y fuellas dentatas d'ulor aromatica y sapia pronunciada, sirbe ta salsas, sopas de pan, trufas tiernas, bisaltos y cordero. L'almorabú, planda yerbazia, tamién d'a familia d'as labiatas, de tallos curtos y fuellas zaboyatas de pelusa, en xucarse, no trafega ra suya aroma y sirbe ta salsas y embutius. L'oregano ye una planda tonica y dixestiba, con propiedaz estamacals. Ta o que más a ormino s'emplega en cozina ye ta dar aroma y sapia a toda clase de carnes y estofatos. Asinas, cuatermando plandas y a suya estraza d'emplego en a cozina, podébanos estendillar-nos dica ro infinito.

¡As yerbas! ¡Y cómo oloran as yerbas! A yo, d'os almarios y lazenas que bi eba en casa d'os lolos, o que más me cuacaba ubrir yera a lazana d'a sala. No remero qué bi eba, pero agún me parixe

olorar aquera fonda ulor a yerbas que a lola María emplegaba en os suyos guisos y más que más cuan se feban as matazías.

A rezeta que i meteré no ye aragonesa, anque poderba estar-lo: sardinetas en escabeche. Os ingrediens son fázils d'alquirir y risulta un plato mui gustoso y aromatico.

Asinas, pues, s'escoscan as sardinetas de tripas y escamas. A capeza se puede dixar u tirar, segунtes cadag n lo creiga oportuno. Se salan y s'enfarinan as sardinetas y se friyen en no muito azeite. Segунtes las imos friyendo, las imos metendo en una tartera. Dimpués, en l'azeite de friyir-las, si no s'ha cremato (si s'ha cremato lo colaremos), friyiremos unos diens d'allo, un bruno chicorr n tallato en trozez y una carrota tallata en rodanchas. Cuan to seiga frito, adibiremos un poquet de pimentón dulze u picón, li daremos unas g ultas y chitaremos un tomatet en piazicos, una rameta de tremonzillo, no pas muito, una fuella de laurelero, una rameta de xadre (saborea) y lo dixaremos estofar un ratet. Allora, chitaremos binagre, segунtes nos cuaque, y augua, prebaremos cómo ye de sal y lo dixaremos bullir zinco menutos, chitando-lo decam n por denzhima d'as sardinetas, procurando que queden bien zabyoyatas por a salsa. No más que fritas, ya se pueden minchar, anque estarán en o suyo pundo a os cuatro u zinco diyas d'estar en adobo.

18. D'o pan y d'o bin

*Al g en pan d'Aragón
si ors acudir
que lo bendo barato
y me'n tiengo que ir.*

Asinas cant banos de mozez y a chilo limpio, por as carreras y plazetas de L'Almunia d'o Romeral. En a inconszientzia infantil, no sap banos en reyalidá o que yera Aragón; o d'o g en pan d'Aragón lo ´banos m s claro, espezialmén yo, que feba estadas a ormino en Sietemo y podeba contimparar o pan negro de razionamiento con o pan blango de casa d'os lolos. Iste yera o g en pan d'Aragón; o negro podeba estar de cualesquier atro puesto que no estase Aragón.

De ditos y mazadas sobre o pan y o bin, en bi ha muitas. Una d'eras diz: *Con pan y bin / se fa o cam n*. Ista atra diz tamién: *Un g en fuego ye meya*

bida, / pan y bin l'atra meya. Con ista mazada, a sabiduría popular nos ha quiesto dizir que con o pan, rico en gluzidos, con cantidaz remarcables de proteínas, de lipidos, sals minerals y vitamina B-1, y con o bin, que ha entre otros prenzipios l'alcol etilico, otros alcóis en chiquetas cantidaz, azitos, aminoazitos y sals minerals, y a calor d'una güena chera, se podeba bibir, espezialmén en ibierno.

Y zierta deber d'estar ista aseberazión popular, cuan o Chenesis, en o segundo capitulo, bersiclo 19, en l'albor de a umanidá, ya se cuaterna o espezificamén como alimento y asinas Dios dizie a l'ome: - Con a sudor d'a tuyu fren mincharás o tuyu pan.

A Biblia tamién fa a ormino referencia a o bin. O mío lolo Francho me rezentaba que Noé eba plandato ro biñero y que o diaple l'eba ruxiato ascape con sangre de mono, con sangre de pabo y con sangre de cochín. Por ixo ye que cuan l'ome s'encapina se mete royo como un pabo, fa fatezas como un mono y s'arrozega por o suelo como un cochín.

Gromas aparti, o ziertu ye que tanto o pan como o bin han en a cultura chodígo-cristiana una sinificación espezial. Ya en l'Antigo Testamento se diz que o rai Melquisedec, contemporanío d'Abrahan, ofrexíe a Dios un sacrificio de pan y de bin. Y Chesús, amayestrando-nos en a oración,

entre otras cosas nos amuestra a demandar a Dios o pan nueso de toz os diyas. Y en a tardí de o Chuebes Santo sacraliza estas espezies y por miraglo incomprendible ta os nuesos esmos, los combierte en o suyo cuerpo y en a suya sangre, ta dar-nos bida cutia.

Dica fa poquetas añadas, o pan yera la base alimentaria d'una güena parti de a umanidá, espezialmén ta os más probes, ta os que unas sopetas bullitas, un bruno baboso apañato y acompañato d'unas olibas negras y una chuleta, con una güena chabada de pan, podeba estar una buena chenta.

Con a industrializazión y o bienestar consiguién, o pan ha iu trafegando adeutos. Bi ha cosas millors que minchar, y o pior ye que o poco pan que se mincha ye feito con farinas mui arrefinatas y con otros aditamentos. Amás, nos cuaca minchar-lo caliéñ, con o que risulta un bolo indixesto, cualcosa asinas como una bomba de relochería que minutos dimpués de trusquir-la esclatase en a nuesa fonsera produzindo sinfinidá de malotias gastro-estentinals. Y no solamén fa mal a ra salú, sino que tamién a pocha se plañe. A mía lola diziba: - *Pan tierno y leña berda, a casa trafega.* Y ye ziertu. Ya puez chitar leña berda ta o fuego, y no consiguirás ni flama ni calibo. Y o pan tierno, se mincha sin talento. O pan, ta que seiga saludable, tenerba qu'estar cuasi integral y reposau, cuando ya os efectos d'a empreñatuera son pasatos.

A yo me cuacarba escribir sobre o proceso d'a elaboración d'o pan en casa d'os míos lolos en L'Almunia, pero m'estendillarba muito. Solamén diré que o pan se feba con trigo cullito en os nuesos cambos y molturato en Os Molinos de Sipán. A farina se porgaba en casa y se masaba con augua clara d'o Bullituero, sal y a empreñatuerá que se feba en casa, cada begata que se masaba, y que s'alzaba ta ra masada benién. Asinas que toz os produtos yeran muito naturals. O pan lo feban redondo, con dos y tres moños. O forno, antis d'enzender-lo, oloraba a romers, allagas, tremonzillos y sabinas. Y dimpués, en que remataba ra fornada, oloraba a curruscladero y sabroso pan cueto.

Plegato astí, quiero remerar aquers leñazers de L'Almunia, siña Besita de Pía, siño Antón de Liena, a bondá presonificata, Felis de Lorenzo y siño Leocadio de Benedé, que nabesaban os mons en busca de leña y feban unos faxos tan bien feitos que parixeba qu'estasen acotraziatos por una maquina empacadora autual; ni una branqueta surtiba más que as otras. De güen maitín, cargaban os bicos (burros) con zinco faxos de leña que lis amagaban dende as orellas dica ra coda y, pasando por o bado, s'enfilaban costera entalto, enta Uesca, ta bender a leña en os fornos de a zidá. Con o que sacaban, bellas pezetas, feban fren a os amenisters más prezisos. ¡Aqueras catafilas de bicos y omes! ¡Una estampa entrañable que no i tornará ya más!

¿Y qué dizir d'a bodega de casa Escario! Agún en debe de quedar de chen por ixa redolada que la remere. No yera muito gran, pero os caldos que alzaba yeran os millors d'o lugar y mesmo de a redolada. ¡Qué bins aquers! Bin tinto, zereño y agradable; aquer bin clarete, limpio y fresco; aquer bin blango, d'oro esbufaliu y de 16 u 17 gráus, contimparable a o millor "xerez". Y aquers moscatels y ranzios, que aparixeaban en a mesa sólo que t'as fiestas gordas y besitas importans. A bodega yera como o santa satorum de casa y o tío Franco cudiaba os bins con mimo y cariño, como si de fillos quiestos se tratase.

As bodegas, como no bi eba en o lugar bars ni tabiernas, yeran besita obligata ta toz os foranos que i plegasen. ¡Y bien contentos que saliban d'eras! No lo bide, y no estié en casa, pero remero que contaban que en una bodega d'o lugar, en una nuei de fiestas, os siñoritos, creigo que yeran de Zaragoza, paseyaban as siñoritas puyatas entalto d'os pernils, arrozegando-los por o solero.

O pan y o bin entran en a composición y preparazión de muitas rezetas d'a cozina aragonesa, pero no en cuaternaré denguna en particular.

A rezeta obligata estará a de a sopambina, que no encapina, pero enfuelga a ra mesacha.

Se culle una güena chabada de pan, que tienga muita miolla, se mulla con bin y

s'esploboreya con zucré en agundanzia. Ye un lamín y una güena brenda ta os mozez. Por o menos lo yera en aquers tiempos.

19. As legumbres

"A legumbre ye un fruto monocarpelar, unilocular, polispermo, formato por dos balbas lunchitudinals". Asinas ye como describe o dicionario a istos frutos comestibles.

As legumbres pueden estar berdas y xutas. Yo me referiré a istas zagueras, que son as simiens que se pueden alzar d'una añada ta l'atra.

As prenzipals legumbres xutas son as **chodigas**, os **garbanzos**, as **lentellas**, os **bisaltos**, as **guixas** y as **fabas**.

A zenzia alimentaria da una gran importanzia a ra balura dietética indiscutable d'as legumbres en a nutrizión de a umanidá, y dengún mete en duda ra nezesidá bital d'os alimentos bexetals ta ra regulación bioloxica de l'ombre.

As legumbres nos dan prenzipios que menestamos ta ra nuesa alimentación y son ricas en

fierro, bitaminas B1, B2 y D, y en sals minerals, idratos de carbono y berras, insustituyibles en una alimentazión equilibrata. Tamién están ricas en proteínas, anque de menos balura bioloxica que a carne, o pexe y os güegos; pero, por contra, son probes en grasas, feito iste mui positivo ta ra nuesa salú. Solamén os estamacos que no están sanos han dificultá ta dixerir-las.

Asinas, pues, ye una pena que por amor a ra comodidá u con a sincusa de que as feculas enzeban, dixemos de lau o consumo d'istos tesoros alimentizios, ta, por contra, enfurnir-nos á manta de grasas y proteínas animais y otros produtos arrefinatos qu'están una berdadera puñalata trapera ta ra nuesa salú. ¿Qué cosa millor que un **recau** u unas **chodigas en azeite**? A istos platos, una miajeta de pizca lis daba aquer equilibrio chusto que amenestaba o nueso organismo. Asinas lo feban saputamén os nuesos lolos y abampasatos.

Por ixo, ninos, mesaches y biellos, deportistas y triballadors, han d'incluir en a suya dieta legumbres, d'alcordo con os informes de multiples organismos internazionals de a Salú y de l'Alimentazión. En resumen, ye güena ra inchestión de lugumbres, y no sólo nos lo agradexerá a salú, sino que tamién a pocha.

Y como siempre, no resistiré a ra tentación de fer una referencia a L'Almunia. Remero qu'en casa

d'os lolos se cautibaban de todas estas legumbres y o más prenzipal yera que se consumiban. ¡Chodigas d'o güerto d'o Penz...! Istanas chodigas yeran finismas y se cozeban ascape; no asinas as d'o güerto d'o Badiello, que yeran jascas y se cucaban apriseta. Diziban en casa que isto yera porque as d'o Penz yeran ruxatas con augua de fuen que chumiaba en o mesmo güerto y as d'o Badiello en augua d'o río. En l'ortal d'abaxo cullíbanos güenas fabas y güenos garbanzos, y en o güerto Barranco y en o güerto Salbás (Os Albases) güenos bisaltos, o mesmo que en As Noquerias se culliban güenas guixas.

¡Qué guallardos yeran aquers cambos de guixas, d'un berde claro, quasi atierzopelato y salpicatos de floretas blangas como esbols de chicotonas pilazanas! As plandas carnosas se crebaban quasi sin tocar-las y as bachocas, quasi trasparens, dixaban dobinar aíntro os lulos tiernos y sucosos.

¡Qué güenas yeran as guixas! Por a nuei se meteban a remullo en augua tibia y con un trapet emplito de zenisa, ta fer una especie de lexiba. De güen maitín se lebaban ta o Bullituero, en o río, s'escoscaban bien, dixando-las sin de cascás, y ya yeran listas ta guisoniar-las. Se meteban a cozer en augua frida y cuan yeran cuetas se salaban y s'apañaban con un güen sofrito de bruno. Tamién almitiban bel trozet de churizo u tempano.

20. A pizca de cazata

A cazera, parabria maxica que feba y fa que muitos omes se ziñan as cartucheras, se chiten a escopeta a o güembro y, prenendo ros cans, s'adrenten por os mons en busca de bella pieza de cazata, gran u chicota, de pelo u de pluma.

No remero si en aquers tiempos bi'n eba de bieda. O que sí remero ye que bi'n eba más de caza que no pas agora. En queda ya poca, y cada diya en queda menos. A depauperazión d'os cambos y sobre tot a destema u esferra d'as zonas arbolatas, como as sardas, os biñeros, almendrerals, que yeran cados seguros ta o desembolique d'a bida animal y que son estatos sacrificatos ta i cautivar tristes y arguellaus cambos de chirasols y d'atras plandas foranas que no plegan a desarrollar-sen, ye una de as causas de que en aiga poca de cazata. A micsomatosis, os yerbizitas, a postema africana y os berenos que chen sin d'escrupulos chita por astí y por astá, son atras de as causas de que no en aiga de cazata.

Yo remero que allá por añadas cuarenta, a cantidá de caza que bi eba por os mons yera muita, espezalmén coniellos. Ta biyer correteyar fileras de seis u siet coniellos no caleba que baxar t'as arboleras d'as güertas de Sietemo. Allora sí que yera ixo de que "en do menos se piensa, brinca ra lliepre". En iste caso, os coniellos, que aparixeaban por toz os puestos. ¡Y qué dizir d'as fresanas! De bote y boleyo, cuan un esbol de fresanas se debantaba con o suyo carauterístico esbolastriar que parixeaba una metralladora, te quedabas con a sangre chelata en as benas d'o esparpallazo que te pegaban. Una begata, creigo que pillemos diez u doze perdiganas rematatas de naxer. Baxaban zeica t'abajo; se beye que, en querer cruzar a zaica, cayoron en era. Dimpués, las dixemos en un restollo zercano, asperando que a suya mai las ise a buscar.

Antiparti d'os coniellos, lliepres y fresanas, por os mons de Sietemo no bi'n eba más de cazata. Un diya, estando cullindo almendras en os Planos, bide cómo un animal parexito a un can correba por entre uns caxicos y daba güenos brincos de marguin en marguin. Yo, que bi yera solo, me uqedé esapantato, pus nunca eba biyito un animal asinas. Cuan lo rezenté en casa nuestra, mai me dizié que podeba estar una rabosa.

En L'Almunia en bi eba más de caza. Antiparti d'as lliepres, coniellos, turcazos, fresanas

y charlos ta l'ibierro, se podeban cazar piezas más grans, como chabalins. Agún me parixe estar biyendo a os omes ir-se-ne d'o lugar con os cans y abrios por o camín d'o Penz, dica tresbatir-se en o cobalto d'a Foz. Con a tardada, baxaban puercos y eszerrenatos, olorando a sangre, sudor y polbora cremata. Pero o suyo esbronzito teneba a suya recompensa. Dica cuatro chabalins eba beyito chitatos en o suelo. Y yo los cataba dende un finestrón d'a escalera con güellos asombratos de biyer ixos animals tan fieros, con aquers catirons tan esmolatos que lis saliban por os morros. Dimpués, los espelletaban y los se repartiban entre toz os cazataires d'a cazera.

En casa nuestra no se minchaba o chabalín, pus as mullers yeran mui conzieteras, no to son cualidaz, y no lis cuacaba a ulor de chabalín. Ye por isto por o que no tiengo ni ideya de cómo lo guisaban, pero soi seguro de que os letors en sabrán asabelas de rezetas ta cozinhar o chabalín. En a gran cozina, o chabalín, como toda ra caza mayor, s'acotrazia espezalmén en zibet. Se talla o chabalín en pizcas no mui grans, se salan y se meten en adobo con brunos, carrotas, allos y una rameta de tremonzillo y unas fuellas de romero, con unos granos de pimienta negra, y se zaboya de bin negro. En que pasan cuatro u cinco diyas s'escurrucha y se dora en azeite, metendo-lo en una cazuela. Se fríen tamién as ortalizias y cuan son doratas se i chita una miajeta de tomate y se dixa estofar. Ya frito, se chita o bin d'o adobo, se li da

unas güeltas y s'adibe con as pizcas. Se dixa cozer dica que seiga tierno. Ya cueto, se sacan as pizcas una a una. Se liga ra salsa con farina, se li da un golpe de batedora, se pasa por un colador de rete preta y, chitando-la con as pizcas, se dixa que dé un bullito más. Allora estará listo ta estar serbito.

Os **pichonez** y as **fresanas**, sí que se minchaban en casa nuestra. Las feban a r'a binagreta. Se meteban en una cazuela os pichonez u fresanas y se lis adibiba bruno, allos, una rameta de tremonzillo, atra de prexil, azeite, unos granos de pimienta negra y binagre a o gusto. Se meteba to en crudo y se dixaba cozer dica que estase cueto.

O **coniello**, millor de mon, poque ye más sabroso, se talla en pizcas, se salpimenta y se salteya en una sartaina con azeite. Cuan ye dorato, se li chita una güena picata d'almendras, allos y prexil, y se flambeaya con coñac. Iste coniello se clama a l'**allet**. Ta fer-lo asinas ha d'estar un coniello tierno; si no, calerba fer-lo en zibet, espezialmén si estase de mon.

CODETA. Astí quereba dixar costanzia de l'abelidá d'o mío cuñato, Román, que en o zielo i seiga, que no amenestaba d'escopeta ta cazar coniellos. Teneba un fato espezial que li diziba en qué matollo u matical bi eba un coniello amallatando y d'o primer zaborrazo que l'arreaba, ya lo teneba en a muchila.

Rematanza (remero de a chen de L'Almunia d'o Romeral)

Ta rematar istos escritos, y ya que foi tantas de referencias a L'Almunia, me cuacarba cuaternar astí a os míos amigos y amigas de nineza, tan quiestos como luens son güei de yo.

En casa de López, a más amán de casa, bi eba tres mozetas más majas que as pezetas: Marilú, Conchita y Merzedes. Con Marilú nos pegábanos güenos bailes, espezialmén o "tiroliro", y lo fébanos tan bien que no plegaba dengún forano t'o lugar que no ésenos de bailar-lo.

En casa de Grasa, antiparti de Felisa, que yera más gran, como a mía chirmana Nieus, y de Pazita, que yera más chicota, bi eba dos amigos, Conrado y Joseté; con ers fébanos túnels (allora feban os d'o Badiello) en tozals u ripas de tierra, allá por o romeral. Fébanos caberas con leña berda de figuera, que no prendeba ni con benzina. Plantábanos güertos y fébanos casetas de piedras con tellau y tot. Cazábanos granotas en o barranco d'os Cubos y en as balsas d'o ortal d'Aniés y d'o gordet d'os Sastres, ta minchar-nos-las rustitas.

En casa de Liena yera Trini. Agún alzo ro ricuerdo d'os suyos diens, d'un mueso que me dié en a garra dreita.

Ester, a chicorrona d'o Sastre, maja y bien bestita, como una moña rematata de crompar.

Bisi de Pía, que ya fa añadas que s'amortó, y atros más grans u chicotes, como os de casa de Martinete. Con toz ers chugábanos sin aturar, y corrébanos por cambos y ortals cullindo flors y crietas d'os niedos.

Estricallábanos materialmén os tronchos, as fuellas y as pinochas d'as algarchofas d'o gordet d'Aniés, y os almendricos d'o ortal d'Aniés. Agún remero a doña Encarnazión chilar-nos dende un balcan de casa suya.

Baxo o balcón de casa López Fébanos güenos bailes; no amenestábanos de mosicos. Uno de nusatros, con un peine y un papel de seda d'ixos que saliban en os sobres d'as cartas, tocaba tot o repertorio d'aquers tiempos: "moñaqueta linda", "anchelez negros", "besa-me muito", "o tiroliro", "mira que yes linda", ezetra, ezetra.

Tamién remero con espezial cariño a siña Carmen de casa Franco y familia; a siña Antonia de Liena; a siño Nicolás y siña Irene de Nastasia; a siña Treseta; a os de casa Guiral; a doña Rosa, mayestra d'o lugar; a os de Benedé, con aquera

plazeta tan maja con litonero incluyito; a os de María Cruz; a os de Ziprés; y a Emilia d'o Molino, tan ristolera y alegra.

Un diya d'ibierro en que puyábanos de Sietemo ta L'Almunia, t'a fiesta chiqueta, ta San Bizién, o río baxaba gran y no podíemos pasar ni por O Bado, ni por As Barras. Emilia nos aduyó a pasar por o puen d'o Bullituero, si ye que se puede clamar puen a tres maderos, cuatro faxos de bujos y zinco espuestas de tierra. A yo Emilia me lebaba ambrazos y, esbarizando-se, cuasi fuemos a parar t'a gorga que bi eba debaxo d'o puen.

Tamién me cuacarba remerar aquí a tía Anchels y o tío Basilio, asinas como a os míos primos, Paquita, Isidro y M^a Anchels.

Ta toz ers, ta os muertos y espezialmén ta os bibos, o mío cariñoso ricuerdo.

Chuaquín Borruel Buil

CHUSTIFICACIÓN EDITORIAL

Os cabos 1, 2, 3, 4, 5 y 6 se publicaron en o periódico *Nueva España* de Uesca en as calendatas siguiens: 27 d'abril, 4 de mayo, 11 de mayo, 18 de mayo, 25 de mayo y 1 de chunio de 1980.

Dende o cabo 7 dica o cabo 15 amanexioron en as *Fuellas d'información d'o Consello d'a Fable Aragonesa*, en os lumeris 41, 42, 43, 44, 48, 56, 57, 63 y 64, o primero de mayo-chunio de 1984, y o zaguero de marzo-abril de 1988.

Os cabos 16, 17, 18, 19 y 20 no yeran estatos publicatos encara en garra publicación.

Fazió a composición d'imprenta Chuan Guara Ordués; a corrección d'estilo y de prebas la fazió Chusto Puyalto Sipán. S'encargó de fer os endizes Urbez Sorrosal Larralde.

D'iste libro s'ha feito una tirada de 2000 exemplars.

Uesca, mayo de 1989.
PUBLICAZIÓNS D'O CONSELLO D'A
FABLA ARAGONESA

ENDIZE TEMATICO

(Albertenzia: os lumeris siñalan as paxinas.)

- abadexo, 29
- abadexo con cardos, 25
- ajazeite, 11-12, 51
- ajolio, 11-12
- ajolio con carne rustida, 52
- ajolio con caracols, 47, 52
- albaca, 41-44
- albaca: emplegos merezinals, 43
- albaca y fiesta, 42
- alberjes, 34
- alma, 30
- almorabú, 83
- almuerzo, 67-70
- allo, 82
- allo frito, 82

allos, 49-52
allos cuetos u asatos, 82
allos: emplegos merezinals, 50
arnas, 71
aromatizar binagres, 43
auguamiel, 73
azeite, 75-78
azeite d'oliba, 75
azeite d'oliba birchen, 78
azeite en crudo, 78
basos d'arnals, 72
bebita refrescán aromatizata d'allo, 51
bin, 85
bisaltos, 91
brazos de chitán, 59
buñuelos, 59
caracols, 45-47
caracols cuetos en augua y sal, 47
caracols en o calibo, 47
clarete, 89
clases de caracols, 45-46
cocas, 59
cochín, 27-31
condimentos, 81
coniello a l'allet, 98
coniello en zibet, 98
cortar a miel, 73
coscaranas, 59
cospillo, 78
crespillos, 60
cuallos ta cuallar a lei, 53

culecas, 59
chabalín en zibet, 97
chelato d'albaca, 44
chilindrón, 15
chodigas, 91
chodigas en azeite, 92
chodigas royas, 69
dieta mediterránea, 79
dobladiellos, 59
elaboración d'o pan, 88
empanadicos, 59, 64
ensalata d'esquerola, 51
ensalata de tomate y allos, 51
ensalada de tomates y olivas negras, 44
escorporar os caracols, 47
estraza de fer o queso, 56
fabas, 37-40, 91
fabas a lo estilo catalán, 38-39
fabas a lo estilo d'Aragón, 38
faberas, 39
farinosos, 59
fragas grans, 34
fresanas en binagreta, 98
fritata de figado, 21
fritata con menuzels d'os corders, 22
fruita, 33-35
fruita de sartaina, 61
garbanzos, 91
guixas, 91, 93
infusions d'allos xutos, 50
lamins, 59-61

laurelero, 82
legumbres, 91-93
lentillas, 91
licor d'albaca, 44
limons, 34
madalenas, 59
malacataón con bin, 35-36
mandarinas, 34
mastranzo, 83
matazía, 29-30
melons, 34
menuzels d'os corders, 22
miel, 71-74
mojetes, 11, 50
moscatels, 89
mostillo, 73
naranchas, 34
naranchas dulzes, 34
natiellas, 60
olibas, 76
oliberas, 76
oregano, 83
pan, 85
picata d'allo y prexil, 82
picata d'allos con azeite, 82
pichonez en binagreta, 98
pizca, 70
pizca de cazata, 95
platanos, 34
plega de as olibas, 76
pollo en chilindrón, 15-18

pomelos, 34
prexil, 82
queso, 53-57
queso d'Ansó, 54
queso de Nozito, 55
queso de Radíquero, 55
queso de Tronchón, 54
ranzios, 89
recau, 92
roscos, 34
rosillas, 34
saborea, 83
sal, 82
salsa mayonesa, 11
salsa olandesa, 11
salsas, 11-13
sardinetas en escabeche, 84
sartenada, 31
sopambina, 89
sopas d'allo, 50, 69
tarnasco, 19, 21
tarnasco de Tena, 19
tinto, 89
torno, 77
tortas u cocas, 59
tortas d'anís, 59
tortas d'azeite, 59
tortas de caxa, 59
tortas de flama, 59
tortiella de trunfas, 65
tremonzillo, 82, 83

truita, 25
trunfas, 63
trunfas deseitadas, 64
trunfas con allos y prexil, 64
trunfas con berdura, 64
trunfas en ensaladas, 64
trunfas en o calibo, 64
trunfas fritas, 64
turrón de guirlache, 60
turrón de marzapán, 60
yerbas, 82
zera birchen, 73
zergüellos, 34
ziresas, 34

ENDIZE

Porteta.....	7
1. As salsas.....	11
2. O chilindrón.....	15
3. A carne.....	19
4. Os pexes.....	23
5. O cochin.....	27
6. A fruitta.....	33
7. As fabas.....	37
8. L'albaca.....	41
9. Os caracols.....	45
10. Os allos.....	49
11. O queso.....	53
12. De lamins.....	59
13. As trunfas.....	63
14. D'o almuerzo.....	67
15. A miel.....	71
16. L'azeite.....	75
17. Os condimentos.....	81
18. D'o pan y d'o bin.....	85
19. As legumbres.....	91
20. A pizca de cazata.....	95
Rematanza.....	99
Endize tematico.....	103

PUBLICACIONS D'O CONSELLO D'A FABLA ARAGONESA

1. José GRACIA: *Poemas*.
2. Cleto TORRODELLAS: *Versos y romances en ribagorzano*.
3. Ana ABARCA DE BOLEA: *Obra en aragonés*.
4. Nieu Luzia DUESO LASCORZ: *Al canto'l Zinqueta*.
5. Inazio ALMUDÉBAR: *Beyendo chirar o sol*.
6. Eduardo VICENTE DE VERA: *Chardin d'ausenzias*.
7. Juana COSCUJUELA: *A lueca (a l'istoria d'una mozeta d'o Semontano)*.
8. Primer Premio Literario "Val d'Echo" (1982).
9. Chusé M^º GUARIDO UBIERGO: *A nuestra canta*.
10. Miguel SANTOLARIA: *Mal d'amors* (teatro).
11. Segundo Premio Literario "Val d'Echo" (1983).
12. Bienvenido MASCARAY: *Benes, trallo y fuellas*.
13. Tercer Premio Literario "Val d'Echo" (1984).
14. Francho NAGORE: *Purnas en e zenisa*.
15. José M^º FERRER: *Ta las fuens m'en bol*.
16. Premio Literario "Guayén" (1983 y 1984).
17. Nieu Luzia DUESO LASCORZ: *Leyendas de l'Alto Aragón*.
18. Chusé Inazio NAVARRO: *O mirallo de chelo*.
19. Ánchel CONTE: *No deixez morir a mia boz* (2^a edición enampliada).
20. Victoria NICOLÁS: *Pleblea grisa*.
21. Cuarto Premio Literario "Val d'Echo" (1986).
22. Santiago ROMÁN: *Rolde de broxas en Crenchafosca* (teatro).
23. Miguel SANTOLARIA: *As charradas de Tonón (Razons tra ra esfensa de l'aragonés y de a suya normalizazón)*.
24. I CONGRESO TA RA NORMALIZACIÓN DE L'ARAGONÉS: *Propuestas de normas graficas*.
25. Premio Literario "Guayén" (1985-1986).
26. I CONGRESO TA RA NORMALIZACIÓN DE L'ARAGONÉS: *Normas graficas de l'aragonés*.
27. Rafael SOLANA / Ángel SUBIRÀ: *Teyatro en aragonés benasqués: La Roqueta / Pequeño Teatro*.
28. MOZEZ DE A ESCUELA DE BILLANOBA: *La tornada de Diana*.
29. I Premio "Bal de o Xalón" (1987).
30. Miguel SANTOLARIA: *L'erenzio* (nobela).

31. Juana COSCUJUELA: *A lueca (a l'istoria d'una mozeta d'o Semontano)*, 2^a edición.
32. Chusé Raúl USÓN: *Ixe buxo biello (entre fierros)*.
33. Cleto TORRODELLAS: *Versos y romances en ribagorzano*. (2^a edición enampliada).
34. Chesús SALCEDO: *A peña de a zamueca. (Falordieta debuxata)*.
35. Chuquín BORRUEL BUIL: *Con xucamorros y forqueta. Bellas cosetas de gastronomía aragonesa*.

PUBLICACIONS PERIODICAS:

Fuelleas d'informazón d'o Consello d'a Fabla Aragonesa, boletín bimestral en aragonés.

SERIE EN CASTELLANO:

1. Inazio ALMUDÉBAR: *Clarooscuros*.

DEMANDAS D'EXEMPLARS Y CONDUZIONS:

EDITORIAL PUBLICACIONS D'O CONSELLO D'A FABLA ARAGONESA
Trestallo postal 147. UESCA
Teléfono: (974) 24 29 67

PUBLICACIONS D'O CONSELLO D'A FABLA ARAGONESA
Libro feito en a zidá de Uesca, en o mes de mayo de 1989, a
dos afadas y un mes de o I Congreso ta ra normalización de
l'aragonés.

TRIBALLOS D'ESPADIDURA
PUBLICACIÓN LUMERO 35

Chuaquín BORRUEL BUIL naxié o diya 6 d'otubre de 1934 en Sietemo. Se criyé en L'Almunia d'o Romeral (Semontano). Ye por ixo por o que replega tantas de remeranzas d'ixe lugarón. Dende fa muitas añadas triballa como guisandero en Olot (en a probinzia catalana de Chirona). As suyas colaborazions sobre temas gastronomicos son estatas publicatas en o periodico *Nueva España*, de Uesca, y en a rebista *Fuellas*, en do tamién colabora con triballos de prosa poetica.

Con xucamorros y forqueta (bellas cosetas de gastronomía aragonesa) replega 20 capetulos sobre atros tantos aspeutos differens de a gastronomía aragonesa, más que más dende un punto de bista tradizional y popular, porgau por a esperenzia presonal de l'autor como profesional de a cozina. A lo intrés de bellas duzenas de rezetas s'achunta ra balura de as suyas esplicazions sobre l'orixen de bels produtos y a suya eboluzión istorica, as considerazions sobre l'aporte de bitaminas y elementos nutritibos, ezetra. Antiparti, no son allenos a istos testos os recoxiros de a nineza en L'Almunia d'o Romeral, ni tampó lo tratamiento, con bel adrezo literario, de a cultura y l'alimentazión tradicionals en os lugars de o Semontano. No ye, asinas, sólo que un libro de rezetas; en tien de rezetas, pero ye muito más que ixo. Ta fazilitar a rechira, a ra fin se i mete un **Endize tematico**.

