

Acordanzas de San Pelegrín

Migalánchel MARTÍN PARDOS

Sereba por as Nabidaz de 1987 cuan l'amigo Armando Otero ba y m'amanix un diya con a siguién dicienda: "Conoxco un quinquilaire que ha l'almadazén astí amán y m'ha fablato d'un siñor semontanero que li'n furne de cartons asobén y li rezenta de contino mazadas y sonatas de ro lugar d'er."

A demandas nuestras o quinquilaire – clamato Emilio Asso – lo mos prisentó decamín y ascape paremos cuenta en a gran riqueza e intrés de toz os suyos charrazos. Se trataba d'un biellé de 72 años d'edá (allora) clamato Pascual Grasa y naxito en San Pelegrín, que bibió en iste lugarón d'o Semontano de Balbastro dica 1970 cuan se'n baxón a bebir ta Zirigoza, estando a suya la zaguera parentalla que abandonó lo lugar.

Empezipiemos a fer-li grabazions o 2 de marzo de 1988, sin de saber agún ta do mos n'iban a enfilar; de feito, dimpués de bellas besitas ta casa suya y d'aber plenatas cuales zintas, prexinemos l'amenister de bella sistematización d'as preguntas que li fébanos. Por ixo Armando pensó en parar un cuestionario asprés ta millor escurruchar a grandisma cantidá de bibenzias enfaxinatas en l'esmo de siñó Pacual; a partir d'a zinquena zinta faziemos astrazión de tot lo replegato dica ixeinte, ta encheigar con a encuesta parada por Armando, plenando 45 zintas más. En total, meyo zentenar de zintas con arredol de 65 horas de grabazions que mos leboron quasi tres añadas d'estreito contaute con a familia Grasa; incluyindo-bi no sólo que as besitas en o suyo piso d'a capital, en do tamién entrebeniba ra suya muller Gregoria, sino amás bellas gambadas descritibas por San Pelegrín y redolada en as que siñó Pascual esbrusaba encara con más bibeza d'esmo as alcordanzas suyas d'antis más.

Cuan o 26 d'abiento de 1990 rematemos o cuestionario y faziemos a zaguera grabazión, mos trobemos con una ripa de materials intresantismos, dinnos d'estar cuaternatos en un bolumen, pero muito difizils d'acotraziar por a gran cantidá de datos que – magueras o cuestionario – se i prisentaban en notable desorden, dau que siñó Pascual gosaba esbarrar-se masiau a ormino de ros temas pertocans d'o cuestionario, debiu a l'abotinamiento grandaz d'as suyas remeranzas.

A grandaria y dificultaz d'a faina que se mos beniba denzima mos dixó amallataus durán bellas añadas, dica que por bel casual estié combidato a ra prisentación d'a rebista *Don gols*, en otubre d'o 95, en do conoxié a lo tradutor d'a mesma, D. Chesús de Mostolay, y a suya muller Mari Carmen; risultando d'a charradera que Chesús ye d'ixa redolada y, mesmo, familiar de ra muller de siñó Pascual, por o cualo s'intresón asabelo por conoxer istos materials. Dimpués d'analizar-los, dezidiemos de conchunta con Armando fer a transcrisión literal de todas as grabazions, faina d'a que s'ocupan enguán os Mostolay.

Por agora y dau lo fexudo y catenazo d'iste quefer, emos quiesto fer solamén una chiqueta contrimuestra sobre o tema d'alimentazión y cozina, ta que os letors podaz conoxer sisquiera bel poqued de l'acaramuellau puyal de bibenzias, diziendas y feitos replegatos a ros Grasa. Antiparti, en omenax a siñá Gregoria (apedecata lo pasado chunio) se bi adibe iste romanx que l'eba amostrato a suya mai en Colungo, cuan yera chicota:

Esta guitarra que toco
tiene boca y quiere charrar,
sólo os güellos le faltan
pa aduyar-me a plorar.

O amor de ras mullers
ye como ro de as gallinas:
cuando falta o gallo grande
cualquier pollo as domina.

He de demandar que m'entierren
asentau cuando me muera,
pa que diga ra chen;
"se muere pero la espera."

Ya me boi a meter luto
d'una bata colorada,
porque s'ha muerto mi suegra,
icha biella condenada.

A zinta pa ser zinta
no ha de ser de dos colores,
a muller pa ser firme
no ha d'amar dos corazones.

Amarillos son os gustos,
coloraus os plazeres;
¡Qué pesaus son os ombres,
qué ingratas son as mulleres!

Allárriba no sé ande,
chuga una palla en o biento,
así chugan os amores
dentro de tu pensamiento.

Yo no sé que la dizié
qu'ella ploraba;
ye costumbre de mullers
plorar por nada.

Asperamos que iste cuasi sinfinable triballo pueda cuallar en l'esdebenidor en una obra bien guallarda, alazetal ta conoxer millor a istoria y presonalidá d'o Semontano y, doncas, d'Aragón.

Dixamos agora la parola a siñó Pascual Grasa:

"... Almorzar y a comer y a zenar en o día corto. En o día largo cuando traballabas... pues cuando segabas, particularmente, o chato de ras diez; y en a era tamién; cuando traballabas chitabas trago; y brendar y zenar: zinco comidas febanos⁷. Aora, que se comeba mal, no era como aora. Era cosas caseras todo.

¡Ah!, antes d'icho, de desayunar no s'ablaba más que cuando ibas ta o molino.

Claro que as comedas no yeran as mesmas pa os grans que pa os chicotes. De chicotes nos daban sopas erbidas pa almorzar y cuan les paizeba, que antonzes no abía pa leche como aora, ni papillas, ni as cosas d'aora: sopas erbidas; sopetas y teta d'a madre; y si no leche d'as crabas, a muller que no teneba leche. Ixo pa os que no teneban diens.

As presonas mayors ya pasabanos a otra alimentación. En o tiempo d'ibierno, como ya te lebantabas tarde y feba frío, pues almorzabas en casa y dispuéte te'n ibas a coger olibas u a pajentear as güellas os zagals. Te debantabas a lo que se feba de día y ibas ta o pallar, a buscar palla y dar-le de comer a os animals; a fer

⁷ A prenunzia de os imperfeutos gosa dandaliar entre l'azentugazión plana (*febamos*) y l'azentugazión esdrúxula (*fébamos*). Por ixo, en a transcripción no metemos tochet en istas formas berbals. O morfema d'a primera presona d'o plural en o imperfeuto ye por un regular *-mos*, forma más castellanizada, pero aquí amanexa en a forma *-nos*.



Siñó Pascual fendo esplicacions sobre o lugar. Dezaga, San Pelegrín. [Estiu de 1989].



Siñó Pascual chunto a una caseta de pastors en o mon de San Pelegrín. [Estiu de 1989]

rama pa os corderos y pa os crabitos, un fajo, y dispues a almorzar y a coger olibas, os que baleban, os que no a pajentear güellas en bez de ir ta escuela, u a pajentear as tozinias, con un piazard de pan y con una puesteta de chicolate. Ta escuela sólo ibas si feba mal tiempo.

Os ombres, nomás debantar-sen, chitaban l'anís. Anís de Colungo, feito de bino u de bino picau, con bella porción de chicolate y bel canto pan.

En tiempo d'ibieno s'almorzaba sopas d'ullo u sopas escaldadas con o caldo d'as chudías, con pasta, y un plato chudías de fartapobres; y dispues a lo millor te dabán bella sardina en o calibo u en salseta u con tomate. Tamién almorzabamos fritada, u chinflaina si s'eba matau bel cordero, u patatas en salsa, u bella torteta en o calibo u frita en a sartén u en salseta, u farinetas, u sangre frita con zebolla si s'eba matau bella gallina, u chireta... Amos, que os almuerzos yeran fuertes, en ibieno, que en berano ya t'azían otra clase de comidas.

A comida en ibieno se llevaba ta o monte. Os que ibas con as güellas de críos, pues mía: una boteta chiquinina d'un litred con binada, un crostón de pan y una ziambrereta, y allí te clababan un poco de zebolla cozida y un piazer d'abadejo; otro día una sardina salada; otros días te poneban nomás apañijo con un tomate y zebolla sin cozer y olibas; jah!, y una chulleta de tozino blanca. Y como no tenebas reloch, pos mia, en o monte comebas cuando tenebas fambre; cuando te roñaban as tripas: a comer. Igual te daba a turruntera a la una, como a las dos, u como a las doze.

Tamién comíamos guichas y trigarroz, anque isto quasi siempre te lo feban pa zenar. O trigarroz yera un trigo especial que sembraban antes, que lo llevaban t'o molino y no lo dexaban más que casciamallau, se comía con casca y todo; yera güena cosa más basto que as farinetas. Y zerollas forniadas y sin forniar, pero maduras; as zerollas no tengas miedo que no te las comerás crudas: ye como un jenzó. Ya lo dize o dicho: «Si te quies golber muller come-te siete zerollas crudas». A ra rabosa le gustan más que as figas: barbaridá. Y si no mia qué le pasó a una rabosa en una zerollera nuestra: «Relampandinga, relampandanga, fé como febas»; ella que buscaba ras zerollas y le caye un rayo en a coda y se regüelbe: «¡Refote carajo, qué zerollazo!»

As mullers tamién feban olibas en apaño y panseñas con sal y allo, y orellons, y col en binagre; y pa as fiestas siñaladas pos feban arroz de leche, malacatón con bino y poncho; y os que teneban arnas pos tampoco no les faltaba miel.

Güeno, tornando ta ras comidas, comíamos chodías y garbanzos que sembrabamos; tamién lentejas. Chodías d'as que más de fartapobre, que yeran arramiadas; tamién blancas, ¡bien güenas!, d'esas de palo; y royetas, más redondetas, que yeran más finas que as de fartapobre; as del Pilar, que yeran pa tiernas; y del gancho; y luego tenias aquella bigoneta, tipo redondo, tipo igual que un bibón, que ye un cuco que crían os perros y o bacal mucho tamién, y as crabas.

Ta o monte o que más recau yera o que te llevaban, pero tamién comías ajarrero, y os que cazaban tordas pues tordas guisadas pa comer u pa zenar; tamién bella gallina. Y pa os días más siñalaus de fiesta, pos pollo u bel conejo.

Dispués ya llegabamos por a noche y todos a zenar chuntos. Brenda en ibierno no'n febamos; güeno, a ro millor a os crialllos les daban bella talladeta de pan turrau con manteca d'a bochiga, d'a matazia. Pero dinantes de zenar febamos os animals, y dispués a fer bullir o caldero pa ra pastura d'os tozinos pa'l día siguiente, pa dar-les-ne a punto mañana y por a noche.

A ras presonas, generalmente, te feban berduras pa zenar, cuasi siempre, porque abeban mui güenos güertos en San Pelegrín: india, u berzas, bróquil, pella, bróquil pellau u borraja, que t'azian con patata, y tamién bel nabo; güeno, y tamién, casi siempre, esquerola y dispués a berdura; y ya pues un plato de patata con una pizqueta de tozino, u bel troncho longaniza, o un piazo de costilla; u otras bezes, en bez de patata, si abebas matau o tozino te daban morzilla frita en a sartén; já!, y patatas en o calibo con zebolla y bella sardineta, cozidas enronadas en a zeniza; ¡y güenos tragos de binada! A binada se feba echando aguas en as brisas, y a fer-la bullir en bez de prensar; y aquello teneba una raspura que paízeba gasiosa. ¡Á, qué tragos! Pero aquello no quitaba o frío, jé!, teneba pocos grados. Pa o monte se llevaba en bota, siempre, y pa casa en o porrón.

Fruta cuasi no'n minchabamos, no existiba; l'único que se feba a lo mejor, pa colación que dezibamos, a ro tiempo d'ir a dormir, pos u sacaban unas figas d'ixas asolanadas con farina en un cañizo que dispués las alzaban en bella caja u colgadas; u bel bembrillo; o un carrazo d'uga d'as colgadas por as falsas; u bel piázed de mostillo, que tamién en feban, duro...

En berano ya yera otra forma de comida un poco más fina que no en ibierno. En ibierno o más basto... ¡Aora!, que en ibierno ye cuando a chen se meteba más gorda, como treballabamos menos... Y en berano comías doble y mejor y estabas más flaco, pero abía bezes que ya almorzabas en o monte.

D'almuerzo, pues muchas bezes, cuando ya beniban os calabazonetes y zebollas, te daban fritada, u patata con conserba, u si abeban matau bel cordero, fritada de sangre, chireta,... y sopas, a tradición yera sopas, siempre. L'almuerzo lo febamos a icho de las nuebe en o monte, en casa u en a era, pendiendo d'o tiempo.

A comida no siempre tampoco la febas en casa: p'a trilla, si abía mucha garba y no abías feito menudo, pos comías en a era, pero cuasi siempre a ra misma ora, é, sobre la una.

Se comía, pues, generalmente sopas: sopas d'alpiste, d'estrellas, llubia, sopas de fideo menudo u de lazos... y apañadas con bel güeso d'espaldar u de pernil, u si se metaba bella res y se meteba en sal, clababan bel piázed d'o que más güeso llevaba; todo con cosas de casa; y arroz; u te chitaban unas chudietas tiernas con

patata y bella roncheta de calabazoned y allo; y dispués te daban una pizqueta de carne, siempre; si no'n abía de fresca, de rezién matada, pues de carne en sal; u si no una costilleta de tozino; o un tronched de longaniza...; y dispués un plato d'ensalada, allí fresca pa rematar. Y malas que prenzipiaban a benir os tomates y as ensaladas, pues te feban apañijo, pero tamién pa'l final. Y pa beber, pos en o porrón, en casa y en a era, bino; si no, cómo ibas de traballar; allí bebeban bino as mullers y todo; y agua fresca.

Dispués a brenda, particularmente en tiempo de siega y trilla. A siega se prinzipiaba pa San Pedro, pero todo yeran fainas: que si picar patatas, que si picar zepas, que si dallar yerbas de peperigallo y d'abezas... ¡Si treballabamos más sfuera d'a siega que casi en a siega! Dejabas una cosa y t'enorreban dos: pos parabas pa brendar. Si no te llevaban ensalada, pos u magro con unas olibas, u botifarra que feban d'a matazía – d'o bodillo gordo; no botifarra d'ista delgadina como una longanizeta, no: d'un bodillo ancho d'o cular. Se'n azía dos u tres d'as mejores carnes de o tozino.

...U queso, u crompaban una lata de sardinas d'ixas grans... O queso lo baxaban os arrieros; a nusotros nos lo baxaban os arrieros d'Alquezra, o jabonero Alquezra, de Zillas y Cortillas, d'o Sobrepuerto, y de Sasa de Sobrepuerto. ¡Ichos sí que yeran güenos! Feitos en as cañablas; feito en un ruedo como en una cañabla de choto, d'a esquilla. Y se compraban a trueque, a cambeo por otras cosas. Os arrieros subiban azeite, bino y binagre y baxaban os quesos; y pasaban por San Pelegrín: «¡Perico!, ¿baxas quesos?»... Y Fabián tamién en bachaba. Pos si en bachaban mandaban a os mozez pu a mañana a buscar-ne y se meteban en azeite y pa brendar.

Y tamién cuando treballabas mucho, cuando a siega, pos dispués d'almorzar, entre almuerzo y comida, que te parabas un inte allá las diez, tamién febas o trago ras diez, asinas le dizíamos. Pos cortaban una tallada de pan pa cada uno, te daban un piaxed de magro, u bel piaxed de longaniza – que en vez de friir-la toda te'n dejaban dos u tres en tenajas en l'azeite –, otros días un piaxed de queso; otros días a lo mejor te cogían una tajada de pan por cada uno, la clababan en un plato grande, en una fuente, la mojaban con bino y a echar-le azúcal; y a ixo lo llamaban o macarrón. Tamién en a era, en abía bezes que nos traían – u ibamos ta casa – dispués de brendar, allí cuando se'n iba o sol, bel trago u bella tallada de pan bien embebida de bino y azúcal; y aquello te daba una ilusión que pa qué. A isto lo llamabamos a bebida o burro.

Y en llegar ta casa, pos zenar ascape y a dormir, pos caleba amadruagar.

(Pascual GRASA, 1988)

[Transcripción: M. C. JULIÁ, M. MARTÍN, Ch. de MOSTOLAY, A. OTERO]



Siñó Pascual Grasa y Migalánchel Martín Pardos en o mon de San Pelegrín (estiu de 1989).