

MANUEL GOMEZ DE VALENZUELA  
JULIO BRIOSO  
CHOSE DIESTE ARBUES

Alimentación, cocina y gastronomía en  
Aragón en los siglos XI y XII

Navidad en el Alto Aragón  
(Literatura, costumbres y tradiciones populares)

Sobre dichos y apodos en el Altoaragón



**CUADERNOS DE ZARAGOZA**  
**n.º 43**

*Trabajos premiados en el primer  
concurso literario de temas aragoneses,  
convocado por la Peña Solera Aragonesa.*

**1.º PREMIO**

**ALIMENTACION, COCINA Y GASTRONOMIA  
EN ARAGON EN LOS SIGLOS XI Y XII**

*Manuel Gómez de Valenzuela*

## ALIMENTACION, COCINA Y GASTRONOMIA EN ARAGON EN LOS SIGLOS XI Y XII

La vida de nuestros antepasados aragoneses de la Alta Edad Media fue inconcebiblemente dura. Hasta la conquista del llano, a fines del siglo XI, vivieron replegados en los valles pirenaicos, cultivando unas tierras difíciles y pedregosas. A partir del siglo XII esta situación mejoró: los fértiles campos del Valle del Ebro proporcionaron mayor cantidad de frutos, la ganadería aumentó, el clima, más clemente en las montañas, permitió el cultivo de frutales, por todo ello la dieta alimenticia mejoró en calidad, cantidad y variedad, paralelamente al aumento del nivel de vida del pueblo aragonés en esos años.

El estudio de la alimentación de nuestros antecesores a través de testimonios documentales y de representaciones plásticas podrá darnos una idea de la dureza de las condiciones de su vida y de la evolución del nivel de vida en el Reino a raíz de la conquista del llano.

### Los alimentos.

En el siglo XI la dieta de los aragoneses era extraordinariamente limitada: pan, vino y aceite constituían la base de la alimentación. A esto se añadía carne de vacuno, cerdo, cordero y caza, como jabalíes y ciervos, leche y queso, peces de los ríos pirenaicos y algunas hortalizas. Pimienta y sal como condimento, y miel para endulzar. Y esto era todo.

El pan, “comida esencial de los pueblos pobres” (1), se hacía con los cereales cultivados en diminutos campos colgados en rincones inverosímiles de las sierras. Hay noticias de cultivo de cebada en la Jacetania en 1072, cuando Sancho Ramírez vendió un campo al abad de San Jenaro que le pagó con diez cahíces de cebada y diez nietros de

vino, según la medida de Jaca (2). A principios del siglo XI se cita el pago en trigo de un contrato: El Abad de Fanlo compró una tierra en Vilás pagando por ella doce cahíces de trigo y ocho galletas o vasijas de mosto (3). El cahiz, dicho sea de paso, era una medida de capacidad que en 1036 valía dos sueldos (4). Destaca Antonio Beltrán (5) que el pan pirenaico era de base redonda y de gran diámetro. Así está representado en el capitel derecho de la portada de La Seo jaquesa, en que el profeta Daniel, milagrosamente alimentado por el ángel, sostiene en la mano una de estas anchas hogazas (6).

En este país frío el vino era considerado como un alimento, no como un lujo.

En estos primeros años crecían vides en los lugares más increíbles, donde hoy parece imposible que puedan vivir las cepas, como en Bergosa, en el Sarrablo, en la sierra de Monrepós, en Boltaña y Bailo, etc. (7). La uva se transformaba en vino en las cercanías de los viñedos, como dice el presbítero sarrablés Bradilo al donar unas viñas en Vilás al monasterio de Fanlo, en que habla del lagar que tenía junto a sus campos (8). El vino se hacía fermentar en toneles; en la iglesia de El Frago tenemos una buena representación del transvase de vino de la cuba al tonel, para su fermentación (9). Para servirlo a la mesa se pasaba a cántaros y vasijas llamadas "galletas".

El aceite era producto de importación en los primeros tiempos del reino, por ello caro. Hay noticias de olivares en Araguás, en el valle del Aragón, en 1085 (10), pero hasta el siglo XII, con la conquista de las tierras olivareras del Somontano no hubo verdadera abundancia de este alimento en nuestro reino. Debemos tener en cuenta que aparte de su valor nutritivo, el aceite era medio de iluminación: son abundantes los testimonios de pagos de arriendos en aceite para lámparas. Por ejemplo, en 1079 la Condesa Doña Sancha concedió a Don Peire de Limoges una tierra, a cambio de un censo para Santa Cruz de las Serós, consistente en dos potes de aceite, tres libras de cera y seis de pimienta (11). Y en 1113 Don Alfonso el Batallador entregó al monasterio de Leire un olivar en Arascués, para que con su aceite se mantuvieran encendidas

ocho lámparas en el cenobio navarro (12). Ya en el siglo XII abundan los testimonios de olivares en el Somontano, hasta el punto de que a principios del siglo XII existía en Barbastro un barrio donde se agrupaban los aceiteros (13). No obstante, el aceite de tierras levantinas debía ser más apreciado que el aragonés, pues el uno de enero de 1193, Alfonso II envió a las nobles damas de Sigena, como regalo de año nuevo "doce cántaros de aceite de Benifalet, bueno y puro" (14).

Los documentos nos indican asimismo la composición de los rebaños de la época. Ramiro I tenía en 1059, fecha de su primer testamento, "yeguas, vacas y ovejas" (15), y Don Oriol Iñiguez habla en el mismo año de "vacas, ovejas, porcos y yeguas" (16). Los bueyes se importaban y exportaban, pues el arancel de aduanas del siglo XI habla de que por todo buey que entre o salga del reino, se deberá tributar dos dineros (17).

Sancho Ramírez tenía entre sus posesiones "una tierra que era porqueriza en Novalla", en el valle de la Garcipollera, (18), y los viajeros que entraban en Jaca debían pagar "tres medailas" por la "carne de porco" que trajeran consigo (19). Es de suponer que esta carne estaría ahumada o en salazón, para que se conservara durante el viaje. La matanza del cerdo aparece en el friso de los trabajos del año, en la iglesia de El Frago, simbolizando el mes de noviembre, que era cuando se hacían matanzas (20) y a fines del siglo XII encontramos en Huesca a Vitale, el porquero, que guardaría en los encinares del somontano las pjaras que servirían de alimento a Huesca (21).

En tierras ansotanas vivía en 1113 Azobello Arielo, rico ganadero que entregó a los canónigos de Biniés diez vacas, (cinco con terneros y cinco sin ellos) y veinte ovejas y corderos a cambio del diezmo de un monte y una tierra libre de todo derecho señorial, llamada "alodio" (22).

Los monasterios tenían también rebaños de corderos y cabras en el Pirineo., como por ejemplo Fanlo y Montearagón. El de Fanlo poseía a fines del siglo XII 167 ovejas mayores, 15 careros, 8 moruecos, 54 corderas, 36 cordeiros machos, 23 cabras, un macho cabrío, 12 cabritas y

12 cabritos, cuidados por varios pastores, a cuyo frente estaba Sancho Sánchez (23).

Pocas referencias aparecen respecto a aves de corral: en 1181 y en Zaragoza, Pedro del Cascallo (¿del Cascajo?) es recibido como canónigo de Santa María, hoy el Pilar, a la que entrega todos sus bienes. Además de campos y casas, aporta “doce cerdos, quince ánsares o gansos, y 20 gallinas (24).

En 1181 el Obispo Esteban de Huesca recompensó a su servidor Cipriano con un campo, cuatro viñas, un solar y cuatro casas. Cipriano, agradecido, y según consta en el documento de donación, regaló al espléndido prelado “truchas por valor de dos sueldos, para la mesa del señor Obispo, y carne de cordero para la mesa de los canónigos por valor de seis sueldos merinos y un dinero jaqués” (25)

La historia de las truchas del obispo nos da pretexto para hablar del gusto de nuestros antepasados por los pescados, que como es natural, eran fluviales. Siguiendo las normas eclesiásticas, como veremos más adelante, se consumían especialmente en tiempos de Adviento y Cuaresma. Las comunidades religiosas y los cabildos catedralicios —recordemos que en esos siglos los canónigos vivían como monjes, según la regla de San Agustín— de vida más penitente que los laicos necesitaban mayores cantidades de pescado, y para proveerse de este alimento tenían incluso rudimentarias piscifactorías. Pedro I, gran protector del monasterio de Montearagón, concedió en 1103 a este cenobio y a la iglesia de Santiago de Funes, en Navarra, un pontón para que pudieran pescar en los ríos Arga, Aragón y Ebro “todo lo que ande y vaya por esos ríos” y licencia para construir un cañar (es decir, un cerco de cañas para pescar) “en el lugar que mejor os parezca, para que esté siempre firme para servicio de los hombres de estos monasterios”. (26). La canónica de Alquézar, por su parte, había organizado el “opus piscium”, entidad encargada de proveer de pescado a los canónigos. En 1206 Gombaldo entregó a los clérigos de Alquézar un lugar en un estrechamiento del Vero para instalar allí un vivero o pesquería. (27).

En Huesca y en 1196 vivía Pimet, el pescador, que proveería a los ciudadanos de truchas de los cercanos ríos de la sierra de Guara. (28).

Por los testimonios que luego citaré, vemos que los aragoneses medievales comían congrios, anguilas, truchas, truchas asalmonadas, (citadas en un diploma como “el pescado que llaman salmón”) (29), y otros peces que no se especifican. La frase del documento de Pedro I permitiendo pescar a los monjes de Montearagón “lo que ande por el río” nos permite pensar que los cangrejos, tan abundantes en nuestros cursos de agua, figurarían entre los manjares de aquellos aragoneses.

Entre las hortalizas aparecen citadas las cebollas, pimientos, ajos, habas, espinacas, guisantes y garbanzos, todas ellas ya mediado el siglo XII. No sabemos cuáles comerían en el XI; no obstante la frecuente mención de huertos en documentos pirenaicos de estas épocas nos hace pensar que las verduras formarían parte de la alimentación de esos aragoneses.

En cuanto a fruta, aparecen la uva y los higos: 1159 Guillén, hijo de Andrés, vendió a Lope Fortuñones un higueral en María, “junto a la alberca de Bascantor”. (30).

El queso aparece en los documentos desde el año mil. Y aunque no he encontrado mención expresa de la miel, las muchas referencias a la cera hacen pensar que ésta sería utilizada como dulce. Entre las golosinas figuran las “neulas” o barquillos, citadas en un documento de 1162 que refiere que Doña Guiralda celebró la donación hecha a su nieto Aquelmes invitando a los testigos a “neulas y pimientos”. que todos comieron. (31).

En el siglo XI los únicos condimentos citados eran la pimienta y la sal. La sal se producía en el reino, y conocemos la existencia de salinas en Naval en 1099 (32), en Cercafiel, junto a Sos, (33), en Escalate, cerca del actual pantano de la Peña, donde había un pozo de agua salada que encontraron los hombres de ese lugar y que aprovechaban en 1056 (34).



La toponimia actual nos releva localizaciones de yacimientos de sal hoy olvidados, en los pueblos de Salinas de Jaca, junto a la Peña, Salinas de Hoz, en las cercanías de Alquézar, y Salinas de Sin, cerca de Boltaña.

La pimienta era artículo de importación, y como tal está gravada en los aranceles de Sancho Ramírez, que establece que el importador pague una libra por cada treinta de pimienta que introduzca en el Reino. (35). Son muy frecuentes los contratos por los que un señor cede una tierra en arriendo a cambio de un alquiler pagado en productos, entre ellos la pimienta. Ya he citado antes el ejemplo de Doña Sancha (36), y además en 1170 el Obispo de Huesca y el prior de esa catedral cedieron una viña al carnicero Domingo y a su esposa a condición de que tributara una libra de pimienta al año. (37). En 1185 el mismo prelado donó una heredad en Salillas al sacristán Pedro a cambio del pago de una libra de pimienta a la seo oscense (38).

Ya avanzado el siglo XII encontramos mencionada la importación por el Ebro de "comino y orégano" además de otras especias no detalladas, en el peaje fluvial del Ebro, establecido por Alfonso II, (39). El mismo documento nos habla del azúcar, probablemente traído de tierras valencianas, entonces aún islámicas, cuyos habitantes introdujeron esta industria en nuestro país. El comercio marítimo con los países del Levante Mediterráneo permitió la entrada de estos condimentos en nuestro reino, variando así la monotonía del yantar habitual.

El ajo, citado en documentos del siglo XII, era otro condimento de producción local (40), y la cebolla aparece asimismo en los diplomas. Sabemos que se cultivaba en el Pirineo por la huella que ha dejado en la toponimia: la Garcipollera es designada en la documentación medieval como la "Valle Cepollera" o valle de las cebollas, lo que parece indicar que allí las había en abundancia. (41).

#### **Las lifaras: Menús medievales.-**

Los documentos medievales que, bien mirados, nos dan noticias de todo, enumeran una serie de menús de las

comilonas de que disfrutaron nuestros antepasados tras la conclusión de un contrato; son las alifaras o lifaras, también llamadas en esos siglos alialas, aldehalas, halihalas, alifalas o aligalas. En Castilla se llamaban "alboroques", pero en Aragón ha prevalecido la forma alifara que hoy, reducida a "lifara" aún se conserva y se usa, perdiendo sus connotaciones jurídicas y guardando solamente el de "merendona, banquetazo, comida muy abundante y extraordinaria en los platos". De esta palabra derivan "lifarear" o estar de lifara y "lifarero", el que toma parte en la lifara, o en sentido peyorativo, juerguista, comilón, persona que gusta de estar de lifara. (42). El origen de la palabra es indudablemente árabe y parece derivar de "AL-JIFARA" = impuesto, tributo, aunque también podría provenir de "al-farah" = alegría.

En su origen, pues, las lifaras eran unas comilonas que los otorgantes testigos y notario de un contrato celebraban tras su conclusión, con el doble fin de recompensar y agradecer la asistencia y ayuda de los concurrentes y de grabar en su memoria el acontecimiento o acuerdo que diera lugar a tal hartazgo. Ignacio de Asso, con una severa posición, muy de ilustrado dieciochesco, escribía: "Esta pasión de la gula introdujo la costumbre de las alifaras o comilonas que los contrayentes y testigos solían tener en las bendiciones, y de la aldeala o sobreprecio que el comprador daba al vendedor en alguna especie de comestibles". (43). Esta apreciación de Asso no es del todo exacta, como se deduce de todos los documentos medievales aragoneses que he examinado, donde se utilizan indistintamente las palabras aliara y alifara para designar el festín y el sobreprecio.

Efectivamente, en el colofón de la mayoría de las escrituras de contratos bilaterales entre particulares (compraventas y donaciones), y más raramente en los concluidos con personajes o entidades de la vida oficial (reyes, obispos, monasterios, etc.) se hace constar la fórmula "aliala facta y paccata costavit... sólidos". (44). En otros solamente se dice: "Aliala: ...sólidos". (45).

Normalmente invitaba el comprador, como sucedió en Uncastillo en 1213, cuando Muntaner y su esposa Or-

lita vendieron una viña a Pedro Sanz por 200 sueldos jaqueses, y declaran haber recibido, además de otros 20 dineros jaqueses por la aliala. (46). En otro tipo de contratos, invitaba uno de los otorgantes, como en la firma de una carta de hermandad entre María de Lierta, Orbellito de Tabernas, Vicente y Calvo de Lenés por una parte y Juan de Tramaced y su esposa Sancha por otra, que tuvo lugar el 1 de Mayo de 1186 y en que como dice el notario "Don Juan de Tramaced y Doña Sancha dieron de comer a los fiadores y a los testigos y a todos cuantos concurrieron para hacer esta escritura, y fue el gasto de este comer pan, vino, pescado y otras cosas necesarias, con un coste de diez sueldos". (47).

A veces, era el comprador el que invitaba en su casa, como sucedió en Zaragoza en 1121 cuando, tras la compra a Pedro Denis de un huerto con viña junto al Gállego, Raol de Larrasuma dió una comida a los presentes, incluido el escribano, que hizo constar: "Y comimos la aliala en casa de Raol de Larrasuma, de pan, vino y carne". (48). En cambio, en abril del mismo año, el mismo Raol de Larrasuma compró otro huerto junto al Gállego al zaragozano Bonet de Bordel, y la lifara, que consistió también en pan, vino y carnes, se celebró en casa de Don Elías de Estella, uno de los testigos, también vecino de Zaragoza. (48).

Hay que destacar que entre las fórmulas notariales se dice a veces "comimos la aliala" cuando ésta constaba en comida y bebida, pero cuando solo consistía en vino, se dice "bebimos la aliala: tres dineros de vino". (50).

Los notarios, con su minuciosidad característica, anotaron en muchos casos los alimentos consumidos en las lifaras, proporcionándonos una inestimable, conmovedora y divertida lista de menús medievales aragoneses.

Las alialas más sencillas consistían, como ya hemos visto, sólo en vino; en los contratos de poca monta el comprador cumplía con invitar a un trago a los concurrentes. Otras, en tierras pirenaicas generalmente, se reducían a pan y vino, como la que dió en 1204 el pobre abad (es decir, párroco) de Santa Eulalia, tras haber comprado a su colega de Santa María de Belsué su parte en el Molino de la

Peña por doce sueldos jaqueses. Esta aliala consistió escuetamente en "un pan y media cuarta de vino" (51). En 1113 Doña Soror, esposa de Cristián, había vendido un huerto en Jaca por 72 sueldos, invitando a una sencilla celebración de pan y vino por valor de cinco sueldos. (52). Esta modestia nos permite pensar cómo sería el huertecito objeto de esta venta.

Al fin y al cabo, estas frugales lifaras del siglo XII que acabo de citar, se celebraban entre gente de condición humilde y eran proporcionales a la escasa importancia de la compraventa. Más conmovedoras son las reseñas de lifaras del siglo XI en tierras sarrablesas contenidas en el cartulario del monasterio de San Andrés de Fanlo.

A principios del siglo XI Don Sancho, Abad de Fanlo, compró unas tierras en la aldea de Vilas, perdida por las montañas de Serrablo. El contrato se celebró con "tres cántaros de vino, diez panes y un queso grande", que se partieron entre doce comensales. (53). Este menú de pan, vino y queso aparece en otros contratos celebrados en esos años por el monasterio. (54).

Teniendo en cuenta que los asistentes gozaban de un elevado rango social y económico para el Aragón de entonces (abades, priores, barones, nobles señores) nos asombramos ante la dureza de la vida de aquellas gentes, que consideraban tan austera colación como un verdadero festín. Este menú parece ser el habitual en los Pirineos en esa época, y lo encontramos en un contrato en Borau, en 1062 y en otro en la Garcipollera en 1063. (55).

En el siglo XII estas fiestas se componían habitualmente de pan, vino y carne, como se expresa en multitud de escrituras. (56). A veces, el notario, feliz con el hartazgo, añade: "pan, et vin et carne **ad abundancia**", como por ejemplo en las lifaras a las que invitó al abad de Sarsa en 1197. (57).

A fines del siglo XI y durante todo el siglo XII encontramos frecuentes menciones de lifaras a base de pan, vino y pescado. El hecho de que estén fechadas en Febrero y Marzo o Noviembre y Diciembre, hace pensar en que no



se comía carne por las prohibiciones de las épocas de Cuaresma y Adviento. (58). El carácter penitencial de la Cuaresma no impedía el disfrute de la buena comida, y así en marzo de 1151 Don Jofre y Doña María compraron unos campos en Huesca, invitando a los concurrentes a “pan, vino, el pescado que llaman salmón y otras cosas necesarias por valor de 15 sueldos” (59). Ignacio de Asso transcribe otras lifaras de abstinencia verdaderamente pentagruélicas: “Don Guillén de Alfocea recibió por vía de alcaala en 1153, tras haber vendido algunas heredades en Peralta de Alfocea, dos “fanuas” de pan, cinco cuartas de vino y dos congrios. Además se compraron: dos dineros de espinacas, tres libras de aceite, pimienta, guisantes, fresas y cebollas crudas”. En 1135 Iñigo Galindo vendió un campo en Alagón y la escritura dice que recibió por vía de aldehala 24 panes y 30 anguilas”. (60).

Ya en el siglo XII, los banquetes cuya composición es específica revelan el buen vivir de las gentes del llano oscense y el valle del Ebro.

La seca prosa curialesca de las escrituras deja trans lucir un optimismo distinto de la austeridad pirenaica que antes he señalado. En 1146 y en Sesa, Sancha de Gallur vendió una heredad al obispo y a la lifara asistieron las “fuerzas vivas” del lugar, como el merino, el justicia y el señor de Huesca. Para celebrarlo, comieron “diez panes, una galleta de vino y un carnero” (61). A fines del siglo XII se celebró una venta en Ribagorza, tras la que Juan Blasco invitó a los concurrentes a “un carnero, tres cuartales de pan, cinco medidas de vino y una ristra de ajos” (62) Emociona y divierte comprobar que al cabo de casi mil años los aragoneses seguimos considerando una fiesta el reunirnos para pasar un buen rato comiendo un cordero asado con aceite y ajo, regado con buen vino y acompañado por pan de la tierra, al igual que nuestros antepasados del siglo XII.

Además del cordero, el cerdo era también plato fuerte en estas meriendas: en 1094 y en el valle de Broto, Banzo Azones y su esposa compraron a Sancho Garcés y su madre una viña por 48 sueldos, y en la aliala comieron

“dos panes, tres galletas de vino, una espalda de porco y dos conellos”. (63).

Ya en el siglo XII encontramos otros menús a base de cerdo: hacia 1140 unos alialeros consumieron “seis panes, tres cuartas de vino y un espaldar de porco”, invitados por Don Kalbet, limosnero de San Victorián (64). En 1120, los monjes de Santa Cristina, celebraron con Galindo Aznar, su esposa y sus sobrinos la permuta de unas heredades con pan, vino y un tocino entero. (65). Otra lifara más variada fue la celebrada en 1149 tras una venta al comendador de Boquiñeni, en que se comieron carne de cerdo, de carnero y de liebre. (66).

Es lástima que las escrituras no detallen los guisos y aderezos de los alimentos, aunque en algunas ocasiones se mencionen los condimentos, así en una lifara oscense de 1187, los canónigos de Huesca invitaron a doña Pereta, que les había vendido un campo, así como a los testigos que allí acudieron, a cinco almudes de pan, ocho dineros de vino, diez de carne y uno de “piper” o pimienta. (67).

En el año 1192 Don García, Abad de Sarsa y capellán de Alquézar, compró varios edificios en dicha Villa, e invitó a dos lifaras cuyo menú fue idéntico: pan, vino, carne sazonada con pimienta y queso de postre. (68). En 1194 y en Huesca, unos lifareros comieron pan, vino y carne con guisantes (“peis”), lo cual quizás constituye una indicación de que el cordero estaba guisado, “a la pastora”. (69).

En 1165 Doña Guiralda donó a un su nieto unas casas en Huesca y se celebró la donación con pan, vino y uvas, por dos dineros. Al año siguiente la generosa abuela donaba a su otro nieto Aquelmes un campo en la misma ciudad y el extraño y refinado menú de la lifara consistió en “neulas” o barquillos y pimientos. (70).

Para terminar este apartado, quiero citar tres curiosos documentos gastronómicos. En mayo de 1213 el cura de Arascués, don Miguel de Maxox y los vecinos de dicho lugar, decidieron hacer donación de la iglesia del pueblo y todas sus posesiones y derechos a Don García de Gúdal,

Obispo de Huesca. A cambio pedían que el prelado les invitara a “beber suficientemente a todos los vecinos y vecinas del lugar todos los años la víspera de Todos los Santos y la de San Martín, y que una vez cada año dé de comer a todos los cabezas de familia de Arascués, y si en una casa hubiere dos cabezas de familia, ambos deberán ser invitados”. El contrato era válido durante la vida del obispo, que aceptó tan singular contrato, que garantizaba a los habitantes de Arascués tres días de fiesta a costa de la mitra oscense. (71).

En Enero de 1182, doña Ava, viuda de Bernardo de Agen y habitante en Zaragoza, se donó junto con sus propiedades a la iglesia de Santa María de Zaragoza. El prior Guillermo le prometió darle cada año en todas las fiestas la misma ración que a un canónigo, a saber: “Para la Virgen de Agosto, siete cahíces de trigo; para San Miguel cinco nietros de mosto, diez horcadas de cebollas, cuatro horcas de ajo, diez cargas de leña, una arrenzada de lino, una y media de queso, una y media de habas y un puerco de un año “y ya estás pagada para dos años”, concluye el documento, que además asigna a la viuda las rentas de dos casas para que compre carne. (72).

Nueve años más tarde, García de Lerga y María su mujer, se donaron a Santa María de Zaragoza con todas sus propiedades. El prior aceptó la donación y les dió “participación y fraternidad en todos los bienes espirituales de la iglesia” y los siguientes bienes cada año para su esposa y su sirvienta: “Para la Asunción, seis cahíces de trigo, un cerdo de un año, dos arrobas de queso y una de lino. Para Cuadragésima, ocho libras de aceite, un peso de habas, medio de garbanzos y además raciones diarias de “vino temperato” (¿aguado?) (73).

A través de esta enumeración de comidas medievales, hemos visto que a lo largo de los dos siglos va mejorando la alimentación de los aragoneses, no solo en cantidad sino en refinamiento. Las austeras y bárbaras lifaras de pan y queso se sustituyeron con verdaderos menús cuidadosamente organizados, a base de carnes con guarnición, pescados guisados con legumbres e incluso postres de queso y frutas.

## Cocinas y comedores.

Resulta difícil describir qué aspecto tendría una cocina aragonesa de esa época, aunque quizás se aproximara a las actuales cocinas pirenaicas, con amplia campana, fogaril en el centro, asadores y cadenas de las que penden ollas. Las viviendas de los villanos carecían de esta comodidad, pues se reducían a chozas de piedra o adobe, con techo de ramajes y sin más mobiliario que paja en el suelo y un hogar en el centro para guisar y caldear la estancia.

Los obispos y canónigos tenían cocineros que seño-reaban las cocinas de los palacios episcopales, y guisaban las raciones de los señores clérigos. A pesar de su fama de buenos y regalados comedores, y de los obsequios que recibían, como el de truchas y cordero de que ya he hablado antes, los canónigos solo comían carne tres veces por semana. Así lo revela el documento por el que el oscense Blasco Sanz restituyó al obispo Esteban y a la catedral de Huesca una mezquita en esa ciudad, en el año 1128, con tal que el prelado y el cabildo le dieran carne “los domingos, jueves y martes, cuando la coman los señores canónigos, y pan y vino siempre, como a uno de los claustrales”. (74).

El obispo de Huesca tenía a fines del siglo XII un cocinero llamado Alamán, que debía gozar de gran predicamento en la casa episcopal ya que aparece firmando como testigo en varios documentos. (75). En 1199, Don Ricardo, quizás tras una espléndida comida, concedió a Don Alamán, “coquinario nostro” un huerto y unas casas para que gozara de sus rentas, a cambio de una libra de pimienta al año. (76). Este obispo era hombre de vida refinada y debía disfrutar con los buenos platos que le preparaban, pues en 1193 había logrado del Rey de Aragón que todo el personal de la cocina episcopal fuera eximido “de hueste y cabalgada”, es decir, del servicio militar, como diríamos hoy. Teniendo en cuenta que a su servicio había cocinero, pastelero, hornero, quesero y hortelano, no puede decirse que exagero al afirmar que el buen Obispo gustaba de la vida regalada (77). Los canónigos oscenses, que como he dicho antes, vivían en comunidad, tenían también su cocinero: a fines de 1184 Arnalt Mazelerr, “cozinero que



fuit de la claustra” firma como testigo de un préstamo. (78). Por la misma época en que Alamán guisaba las comidas del prelado, Pedro era cocinero del cabildo. Pero debía ser tan buen maestro de cocina que ascendió de categoría, en 1210 y 1212 lo encontramos el servicio del obispo García de Gúdal. (79). Hubo también un obispo en Zaragoza en el siglo XII que tuvo por cocinero a Gasión, según informa un documento sin fecha publicado por Lacarra (80). Para la administración de los alimentos los cabildos tenían asimismo un despensero o “cellarario” como Bertrán, que lo era de la Catedral de Roda en 1145. (81).

Pocas noticias nos han quedado de los humildes —y utilísimos— instrumentos de cocina en aquellos años. El zaragozano Don Iñigo Galíndez hizo constar en un inventario el ajuar de su casa, y en la cocina figuraban “tres calderos, dos calderas, dos “espetz” o espedos, un cucharón de hierro, dos cestas llenas de sal y dos cántaros de aceite”. (82). La cocina del noble somontanes Galindo Iñigones de Apiés poseía en 1143 “celleros et celleras, concos et discos et scalas et alias minucias de casa”, es decir, calderas y calderos, cuencos, platos, escudillas y otras menudencias de la casa”. (83).

El capitel de la colegiata de Alquézar que representa la historia de Abraham es una estampa ilustrativa de la forma de cocinar de los aragoneses altomedievales: como cuenta la Biblia (84), estando Abraham en el encinar de Mambré se le aparecieron tres enviados de Jehová. Según la ley del desierto, el patriarca mandó a su esposa Sara que amasara panes con flor de harina y a uno de sus criados que asara un ternero “muy tierno y gordo” en honor de los celestes visitantes. En el capitel se identifica esta historia perfectamente. En la parte inferior de la cara más ancha, se ve al criado haciendo girar sobre el fuego al ternero atravesado por el espedo, y en la lateral, Sara, con los brazos arremangados, trabaja la masa para hacer el pan, del que vemos una barra ya cocida encima de su figura y una caldera en la parte inferior, en donde cuece la masa. Como comenta J. Lacoste: estos detalles tienen un gran sabor anecdótico y dan la medida del poder de inventiva del escultor; constituyen una serie de connotaciones familiares que no suelen verse en las representaciones de este episodio. (85).

No se concibe una buena comida sin una mesa bien puesta. Nuestros antepasados eran conscientes de esto y procuraban que sus banquetes estuvieran rodeados del máximo esplendor posible. Me refiero, claro está, a los nobles, pues poco era el lujo que las gentes del común podían desplegar en sus comidas. Ya se contentarían con tener algo que llevarse a la boca, en las difícilísimas circunstancias de su existencia... Aymeric Picaud, el peregrino francés del siglo XII que dejó escrita una de las primeras guías turísticas que se conocen en su Códice de Santiago Apóstol”, nos refiere: “Los pirenaicos torpemente comen y torpemente beben: pues en las casas pinenáticas tanto el siervo como el señor, tanto la criada como la señora, suelen comer todos los potajes mezclados a la vez en una cazuela; no usan cuchara sino sus propias manos y beben con un “cifo” (canuto para sorber)”. (86).

Los Reyes de Aragón estaban rodeados de una serie de cortesanos encargados de organizar y preparar la comida. En 1046, en los albores del reino, Ramiro I estaba servido por el “talliatore” o trinchador Blasco Dato; por Blasco Garcés, “botiller” o bodeguero, encargado de los vinos reales y por el “escanzano” o copero Sancho Aznárez. (87).

Los cargos palatinos fueron perdiendo importancia a medida que pasó el tiempo, solo encontramos citados al botiller y al escanzano de Sancho Ramírez, al trinchador de Pedro I y al botillero de Alfonso el Batallador. Contrasta con esta austeridad de la corte real el numeroso personal coquinario que rodeaba a los obispos de la época.

Un cargo que nunca falta en las cortes real y episcopales de la época en Aragón es el “repostero”. En su primitiva acepción, repostero significa el que tenía a su cargo el cuidado de la repostería, es decir, del lugar donde se guardaba la plata y lo demás perteneciente al servicio de la mesa. No es difícil deducir de esto que el repostero equivalía a lo que se llamó siglos después el “maitre d’hôtel”, encargado de disponer la mesa y dirigir el servicio, según la etiqueta que luego veremos. Don Esteban, Obispo de Huesca, tenía a su servicio al repostero García Sanz al que regala tierras en 1121 y hasta la severa corte de Alfonso el Batallador contaba con un repostero mayor (88).

Ya había mesas en los comedores, al menos en los de las grandes casas. Se cita este mueble en el testamento de la oscense Doña Alamanda que entre los bienes que lega a su esposo cita "dos mesas para comer, a saber, una que está sujeta a la pared y otra que se sostiene con un banco" (89). La mesa se cubría con manteles llamados "linias" o "sábanas linias", y se usaban también servilletas o toallas como las que legó Galindo Iñigones de Apiés al refectorio de Montearagón en 1134. (90). Antes de empezar a comer, los comensales se lavaban las manos en aguamaniles, de los que el criado vertía el agua a los bacines. (91). Esta costumbre que aún perdura en los países islámicos es explicable al ser los dedos el principal instrumento para llevar la comida a la boca.

Sobre la mesa se veían copas de plata, adornadas algunas con estrías, como las que regaló el rey Sancho Ramírez a su hermana Urraca, monja en Santa Cruz de las Serós, (92), y otros vasos y recipientes de oro, plata, alabastro, cristal y latón, algunos de ellos importados de Irak, como los que poseía Ramiro I (93). Como cubiertos, cuchillos, cucharas, a veces de plata, (94), para los alimentos líquidos; los tenedores eran desconocidos entonces. A la hora de cenar, el comedor se iluminaba con velas sostenidas por candeleros llamados "ciriales" o "almenaras". El tan citado Galindo Iñiguez tenía "una almenara de latón con su aparato", que debía ser la despabiladera de las velas.

Los capiteles de las bodas de Caná y la Última Cena en el claustro de San Juan de la Peña ilustran estas enumeraciones de los documentos medievales: en ellos vemos sobre la mesa cubierta con manteles, cuencos y escudillas anchas, con pié unido a ellas, sin nudo, sobre las que están los alimentos. Vemos también copas acanaladas y algunas vasijas cubiertas con tapas ricamente decoradas. Bollos de pan y pescados se distinguen entre los alimentos y en el capitel de las Bodas, un criado vierte el vino con una pequeña vasija, quizá una "galleta" a tres grandes cántaros muy adornados con dibujos de estrías, a un lado de la mesa. El festín de Herodes, con la bailarina descoyuntándose bajo la mesa, muestra también que era frecuente que los juglares amenizaran el yantar real.

Por fin, la regla del monasterio de Sigüenza, quizás copiada en lo referente al protocolo del refectorio de la etiqueta palatina, muestra la rigidez con que se llevaba el ceremonial del comedor en aquellos tiempos. Según la regla, la comunidad reunida en el refectorio debía esperar la llegada de la abadesa. Las más jóvenes de las monjas ofrecían el aguamanil a la priora y luego a las demás religiosas. Concluida esta ceremonia, las sirvientas traían las escudillas con la comida de dos en dos, menos a la priora, a la que se traía una sola y tapada. Durante la comida una lectora leía obras de devoción, y se prohibía a las monjas salir del refectorio o levantarse a buscar pan u otros alimentos, a no ser con permiso. Las sobras de pan y vino se llevaban a la limosnería donde eran distribuidas a los pobres, las de otros alimentos se echaban a los perros.

La regla enumera también las competencias de cada dignidad de la comunidad. La despensera se ocupará de que haya orden en las mesas, escabeles y taburetes, que cada comensal tenga su cuchillo y servilleta, de que encima de la mesa haya campanillas, sal, saleros, cucharas, candeleros, cántaros y copas para el vino. La sacristana cuidará de que haya velas y la limosnera recogerá las sobras en canastos, y el vino en cantarillos, vigilará de la limpieza del comedor "con escobas y ramas de árbol" y de dar a los pobres los restos recogidos y los que queden en la caldera en que se ha servido la comida. Deberá proporcionar a las monjas "abanicos y ramos de árbol" para defenderse de las moscas y cuidará de que en la silla prioral haya un cojín, comodidad de que no disfrutaban las otras religiosas sentadas en duros taburetes de madera. (95).

Como se ha podido ver por estos testimonios, la vida de nuestros antepasados aragoneses no fue precisamente agradable. Frente al concepto romántico de una Edad Media esplendorosa y brillante, tenemos estos testimonios documentales de la dureza de una existencia que sería insoportable para nosotros. Pero estas gentes fueron las que a través de penalidades y sacrificios lograron crear el reino de Aragón, que tan gran papel desempeñó en la historia medieval de España y Europa entera.

Manuel Gómez de Valenzuela  
Madrid, Agosto-Septiembre 1978



## NOTAS AL TEXTO

- 1.-Beltrán, Antonio. "Sobre la cocina aragonesa", en: De nuestras tierras y nuestras gentes, tomo I, pág. 158. Zaragoza 1968.
- 2.-Canellas, Angel. Colección Diplomática de San Andrés de Fanlo. I.F.C. Zaragoza, 1964. Docto. 59.
- 3.-Canellas, Fanlo. Docto. 5.
- 4.-Canellas, Fanlo. Docto. 20, año 1036, , "in talem an- num quando cahiz in duos solidos ibat".
- 5.-Beltrán, Antonio. Loc. cit. pág. 158.
- 6.-Moralejo, Serafín. Aportaciones a la interpretación del programa iconográfico de la catedral de Jaca. En: Homenaje a D. José María Lacarra, tomo I, Zaragoza, 1977. pág. 187 y ss.
- 7.-Ver mi trabajo "Algunos aspectos de la economía aragonesa en los siglos XI y XII. Cuadernos de Zaragoza, 1976.
- 8.-Canellas, Fanlo. Docto. 21.
- 9.-Gómez de Valenzuela, Manuel. El Calendario románico esculpido en la iglesia de El Frago, en Cinco Villas. En: Homenaje a Lacarra, tomo I, Zaragoza, 1977, pág. 315.
- 10.-Salarrullana, José. Documentos correspondientes al reinado de Sancho Ramírez, Zaragoza, 1907, docto. 25.
- 11.-Ubieta, Antonio. Cartulario de Santa Cruz de las Serós. Valencia 1966. docto, 19.
- 12.-Durán Gudiol, Antonio, Colección diplomática de la Catedral de Huesca. tomo I, 1965, tomo II, 1969. Zaragoza. CSIC. docto. 111. (en adelante citada como "cat. Huesca").
- 13.-Cat. Huesca. docto. 660.
- 14.-Ubieta, Agustín. Documentos de Sigena. (I). Valencia 1966, docto.
- 15.-Ubieta, Antonio. Cartulario de San Juan de la Peña. Valencia, tomo I, 1962. Tomo 2 1963. docto. 150.
- 16.-Ubieta, Antonio. San Juan de la Peña. docto. 152.
- 17.-Lacarra, José María. Un arancel de aduanas del siglo XI. Zaragoza. CSIC. 1951.
- 18.-Canellas. Fanlo. docto. 59, año 1072.
- 19.-Lacarra. Un arancel..
- 20.-Gómez de Valenzuela. El calendario... pág. 315.
- 21.-Cat. Huesca, docto. 379.
- 22.-Cat. Huesca, docto. 114.
- 23.-Canellas. Fanlo, docto. 92.
- 24.-Rubio, Luis. Los documentos del Pilar. (siglo XII) IFC, Zaragoza, 1971. docto. 173.
- 25.-Cat. Huesca. docto. 362.
- 26.-Ubieta, Antonio. Colección Diplomática de Pedro I de Aragón y Navarra. Zaragoza, CSIC, 1951, docto. 133.
- 27.-Martín Duque, Angel. Notas sobre el dominio de los obispos de Tortosa en Alquézar. EEMCA, tomo 6, págs. 221-228. Zaragoza 1956.
- 28.-Cat. Huesca, 512.
- 29.-Cat. Huesca, 196.
- 30.-Documentos del Pilar, núm. 82.
- 31.-Cat. Huesca. docto. 247.
- 32.-Ubieta, Antonio. Pedro I. docto. 71.
- 33.-Balaguer, Federico. La crónica Adefonsi Imperatoris y la elevación de Ramiro II al trono aragonés. EEMCA, vol 6, docto. 6, pág. 39. Zaragoza 1956.
- 34.-Ubieta, Antonio, San Juan de la Peña. docto. 137.
- 35.-Lacarra. Un arancel...
- 36.-Ver nota 11.
- 37.-Cat. Huesca, docto 262.
- 38.-Cat. Huesca, docto . 398.
- 39.-Gual Camarena, Miguel. Peaje fluvial del río Ebro. (siglo XII) EEMCA, vol. 8. págs. 155-188, Zaragoza, 1967.
- 40.-Ubieta, Antonio. Documentos para el estudio de la numismática navarro-aragonesa medieval. Revista Cesa-raugusta, 1951. serie 1. docto. 23.
- 41.-Ubieta, Antonio. Numismática... serie 1, docto. 4.
- 42.-Andolz, Rafael. Nuevo diccionario aragonés. Zaragoza, 1977.
- 43.-Asso, Ignacio. Historia de la economía política de Aragón. Ed. Casas Torres. Zaragoza, 1947. pág. 169.
- 44.-Por ejemplo, Cat. Huesca, documentos 455, 464, 467, 473, 474 y un largo etcétera.
- 45.-Cat. Huesca, doctos. 191, 192, 198, 251, 316, etc.
- 46.-Cat. Hueca, docto. 777.
- 47.-Cat. Huesca, docto. 406.
- 48.-Lacarra, José María. Documentos para el estudio de la reconquista y repoblación del Valle del Ebro. 1.<sup>a</sup> serie, EEMCA, vol 2. Zaragoza 1946. docto. 18.

- 49.-Lacarra. Reconquista 1.<sup>a</sup> serie, docto, 19.  
 50.-Lacarra. Reconquista. Serie 1. Doctos. 29 y 31, año 1123.  
 51.-Cat. Huesca, docto. 642.  
 52.-Cat. Huesca, docto 132.  
 53.-Canellas. Fanlo, docto. 5.  
 54.-Canellas. Fanlo, doctos 43, hacia 1064: y 82, año 1086.  
 55.-Cat. Huesca, doctos. 21 y 33.  
 56.-Por ejemplo: Cat. Huesca, docto 257, año 1141 y docto 503, año 1195.  
 57.-Cat. Huesca, doctos. 532 y 533.  
 58.-Por ejemplo: diciembre 1145 y noviembre de 1146: "pan, vino, pescado y otras cosas necesarias", Cat. Huesca, doctos 177 y 402 Febrero de 1168 y 1171: Cat. Huesca, doctos 252 y 274: marzo de 1185: Cat. Huesca docto. 399.  
 59.-Cat. Huesca, docto. 196.  
 60.-Asso. Historia... pág. 169.  
 61.-Cat. Huesca, docto. 162.  
 62.-Ubieta, Antonio. Numismática... serie 1. docto. 23.  
 63.-Cat. Huesca, docto. 60.  
 64.-Martín Duque, Angel. Documentos para el estudio de la numismática navarro-aragonesa medieval. 5.<sup>a</sup> serie. Rvta. Cesaraugusta, Zaragoza, IFC, 1958. docto. 73.  
 65.-Lacarra, Reconquista, documento 306.  
 66.-Citado por Asso, Historia... pág. 169.  
 67.-Cat. Huesca, docto 424.  
 68.-Cat. Huesca, doctos. 466 y 471.  
 69.-Cat. Huesca, docto. 482.  
 70.-Cat. Huesca, doctos. 243 y 247.  
 71.-Cat. Huesca, docto. 768.  
 72.-Documentos del Pilar, núm. 182.  
 73.-Documentos del Pilar, núm. 232.  
 74.-Cat. Huesca, docto. 129.  
 75.-Cat. Huesca, docto. 487.  
 76.-Cat. Huesca, docto. 553.  
 77.-Cat. Huesca, docto. 472.  
 78.-Cat. Huesca, docto. 394.  
 79.-Cat. Huesca, doctos. 497, 726 y 756.  
 80.-Lacarra. Reconquista, documento 285.  
 81.-Cat. Huesca, docto. 169.  
 82.-Lacarra. Reconquista... hacia 1145, docto. 280.  
 83.-Canellas, Fanlo. docto 107.  
 84.-Génesis, 18, v. 1 a 7.  
 85.-Lacoste, Jacques "la sculpture romane du cloître d'Alquezar. En el libro: XII semana de estudios medievales, 1974" Pamplona. 1976.  
 86.-Aymeric Picaud. Códice de Santiago Apóstol. En: Viajes de extranjeros por España y Portugal. Tomo I. Ed. Aguilar. Madrid, 1952, pág. 171.  
 87.-Cat. Huesca, docto. 16.  
 88.-Cat. Huesca, docto. 127.  
 89.-Cat. Huesca, 538, Febrero de 1198.  
 90.-Canellas. Fanlo, docto. 107.  
 91.-Lacarra. Reconquista, bienes de Iñigo Galinz, siglo XII, docto. 280.  
 92.-Ubieta, Agustín. Santa Cruz de las Serós, docto. 7.  
 93.-Ubieta, Antonio. San Juan de la Peña, docto. 159, segundo testamento de Ramiro I. 1061.  
 94.-Lacarra, Reconquista, docto. 280.  
 95.-Ubieta, Agustín. Documentos de Sigena, docto. 8, año 1188.

2.º PREMIO

**NAVIDAD EN EL ALTO ARAGON**  
**(Literatura, costumbres y tradiciones populares)**

*Julio Brioso*

## NAVIDAD EN EL ALTO ARAGON

### (Literatura, costumbres y tradiciones populares)

La tradición cristiana de la Navidad, su iconografía artística y literaria, su liturgia, en fin, giran en torno al texto del evangelista San Lucas, único que relata con todo detalle el misterio pascual: el edicto de César Augusto, el traslado de José y María a Belén, el nacimiento, el pesebre, la anunciación a los pastores y la adoración de éstos al Niño.

Una de las festividades más importantes de la Liturgia católica es, sin duda, la Navidad, esto es, la Natividad de Nuestro Señor Jesucristo. Su rito es de primera clase, con actava privilegiada de tercer orden. En tiempos, la celebración navideña constaba de tres Misas, la **trina celebratio** que llamó San Gregorio. La primera Misa se celebraba a media noche, y representaba el nacimiento temporal de Cristo en Belén. La segunda, que era la que en tiempos se denominaba de **aurora** o de **gallo**, simbolizaba el nacimiento de Cristo en el corazón de los fieles, y la tercera, ya en pleno día, hacía referencia al eterno nacimiento del Verbo en el seno del Padre. Esta triple manifestación litúrgica puede considerarse como un símbolo de la Trinidad divina aún cuando haya sido aplicada a una sola de las personas.

Tradicionalmente, la celebración de las Pascuas en el Alto Aragón, lo mismo que en el resto el mundo cristiano, no se ajusta estrictamente a las directrices litúrgicas establecidas por la Iglesia, sino que se ha añadido a ellas una porción de costumbres, usos y ritos de muy diversa procedencia, pero que ha contribuido a darles un sello especial, entre religioso y profano, que es ya consubstancial a nuestras fiestas navideñas.

En nuestras tierras altoaragonesas han confluído diversas culturas y civilizaciones, que han forjado esa especial



manera de ser que nos caracteriza indeleblemente. Ingredientes han sido lo celta, lo vascón, lo romano, lo carolingio, todo ello a través del tamiz del Cristianismo.

Hoy en día, extrapolado a otro tiempo litúrgico, ha perdurado en Huesca el recuerdo de una costumbre remotísima, que apenas conserva su primitivo contenido: el canto de las Sibilas. En la procesión del Viernes Santo, figuran unos personajes femeninos portadores de unos estandartes en los que se observan algunas inscripciones que hacen referencia a profecías. Pues bien, se trata del recuerdo conservado de una antiquísima costumbre observada en la Catedral de Huesca y que probablemente debió perderse hacia el siglo XIV: en la Misa de Navidad, siete voces blancas, de infantiles, entonaban viejos cánticos, versos arcanos y antañones, extraídos algunos del poeta latino Virgilio. Y nos preguntaremos: ¿qué hace Virgilio en una celebración cristiana medieval? Veamos su Egloga IV. Esta obra, de carácter enteramente neopitagórico, fue escrita en octubre del año 40 a. de J.C. y celebra el inicio de un nuevo orden en la vida romana. Comienza de una manera hermética y sibilina, haciendo referencia al nacimiento de un niño, de carácter divino, que aportará al mundo una nueva era. La cultura de Virgilio había tenido acceso a los misterios y doctrinas religiosas, a las profecías orientales, a los oráculos etruscos... Maneja una multiplicidad de fuentes, desde Hesiodo a los profetas judíos. El niño al que se refiere el poema, según algunos, es un hijo del cónsul Polión, Asinio Salonino, que murió joven, y según otros, como Lactancio (Instituciones Christianas, VII, 24) y Bossuet, alude al nacimiento de Cristo. Algún escritor ha calificado apasionadamente esta bucólica como “primera obra cristiana, en el orden cronológico”. Lo cierto es que en esta obra el poeta latino hace gala de todos sus conocimientos astrológicos y escatológicos, lo que le ha valido el apelativo de “Pontífice del Misterio”, dado por el comentarista francés Michelet. La profecía está puesta en boca de la Sibila de Cumas, personaje que se había presentado en Roma, en tiempos de Tarquino el Antiguo, vendiéndole los llamados **Libros Sibilinos**, en los que se precedía la Edad de Oro del Imperio.

Otra costumbre que ha tenido mayor pervivencia en la Catedral oscense, hasta principios de este siglo, en que fue

suprimida por el obispo, es la de la Misa Pastorela, que se celebraba con instrumentos y cánticos pastoriles. Es una constante en todo el Pirineo, con la presencia de auténticos pastores, portadores de corderos, que bajan al pueblo más próximo para asistir a la Misa de Gallo.

### Literatura navideña.

En la Edad Media surge el drama litúrgico en torno a dos grandes ciclos, el de Navidad y el de Pasión. En el origen mismo del teatro medieval, religioso o profano, están estas primitivas y toscas representaciones, realizadas por clérigos, al principio en el interior de la iglesia, en el altar mayor, trasladadas luego el atrio y con posterioridad a la plaza, una vez que el drama había adquirido un carácter plénamente profano. En Aragón no queda ni rastro de estas primitivas representaciones litúrgicas, aunque sin duda las hubo, como existieron en la Francia carolingia —que ejerció notable influencia en el Aragón altomedieval— y de las que quedan abundantes pruebas, o en Castilla, donde la pieza principal y más antigua que conocemos es el famoso **Auto de los Reyes Magos**. Las **Partidas**, leyes castellanas promulgadas por Alfonso X el Sabio, castigan severamente a los sacerdotes que representaran obras profanas, como los llamados **escarnios**, dentro o fuera de los templos. “Pero representación ay —dice el texto— que pueden los clérigos fazer, así como de la nascencia de Nuestro Señor Jesu Christo, en que muestra cómo el ángel vino a los pastores e cómo les dixo cómo era Jesu Christo nacido. E otrosí de su aparición, cómo los tres Reyes Magos lo vieron a adorar”. Vemos ya desde los inicios el tema de la adoración de los pastores como pieza clave de la literatura navideña, junto con el nacimiento en el portal de Belén y la adoración de los Reyes. Posiblemente deriven de estas primeras representaciones, a través de diversas vicisitudes y como únicos restos de las mismas, las albadas, los villancicos o las coplillas sacras que se cantaban en el Alto Aragón por estas fechas.

La albada es el canto en que se plasma más cumplidamente el alma altoaragonesa. Se remonta a tiempos antiquísimos, y es, con mucho, anterior a la jota o por lo menos a los datos que poseemos sobre la existencia de la

jota. Durante la noche o en la madrugada que precede a la fiesta principal o a otras festividades, las recias voces de los mozos, acompañadas de gaita o dulzaina y tamboril, rasgaban el aire puro de la sierra, cantando a la moza escogida, festejando al santo patrón o tratando otros temas propios de la vida rural y montañesa. Por regla general, las albas, lo mismo que otras canciones o villancicos de tipo religioso, aunque fueran cantadas por el pueblo, están en un lenguaje pulido, en puro castellano, a veces con pinitos teológicos, que denotan la mano de algún erudito cura local, los que, por otra parte, tampoco abundaban mucho, siendo más frecuente la imagen del cura iletrado, cazurro y dicharachero, unida impercederamente al paisaje y al folklore locales.

La introducción del villancico en el Alto Aragón es más tardía. Según Conte Oliveros, el primer año que se cantaron villancicos en la Catedral de Huesca fue en 1642. En los libros de cuentas del año 1644, con fecha 31 de enero, hay una nota que dice: "Que al Maestro Capilla se le den cien reales por el trabajo y estampa de los villancicos de los años 1642 y 1643". El origen mismo de la palabra indica que los villancicos eran cantados por villanos, lo que puede dar una idea del carácter popular de estas piezas. Esto mismo era la causa de que a menudo se modificase la letra, introduciendo anacronismos y alusiones a la vida de la época, sirviendo incluso, en ocasiones, como terrible arma de sátira política. Esto ocurrió, por ejemplo, el año 1761, en que fue acremente fustigado el Alcalde mayor de Huesca:

El Alcalde de Belén  
que otros años nos ha hecho  
el caldo gordo, este año  
también quiere hacer lo mismo.  
Se le ha metido en la testa  
que el Niño, que es Rey Supremo,  
le ha de dar una embajada  
en nombre de todo el pueblo.

(Estríbillo) **Es disparate: no es tal;  
y que no se cansen en ello,  
que yo he de ser majador,  
pues hay tantos majaderos.**

También a la Señorita  
que nos alumbra luciendo,  
mil parabienes le damos  
por su buen alumbramiento.  
También al Señor Jusepe  
su reverencia le hacemos,  
pues por servir a su Esposa  
es muy buen Mozo el buen Viejo.  
Finalmente yo os suplico  
por ahorramos cumplimientos,  
que el Alcalde Majador  
perdonéis lo majadero.

Existen también unas coplillas de carácter sacro, como las de Lanaja, que se dividen en gozosas, dolorosas y gloriosas, como los misterios del Rosario. Entre las primeras no podían faltar las dedicadas a la Navidad. Ricardo del Arco, algo exageradamente, dice que estas coplillas, "que al alba se cantan a coro en las esquinas en ciertos días del año (Pascuas, Corpus, Navidad, Epifanía), son la persistencia de la poesía épico-religiosa de ciertas tribus íberas, que del culto indígena se transmitió al Cristianismo" (*Notas folklore altoaragonés*, Madrid, 1943, págs. 473-474).

Así, llegamos a una de las obras clave de la literatura en lengua aragonesa: la de Doña Ana Francisca Abarca de Bolea, abadesa del monasterio bernardo de Casbas y perteneciente a una de las primeras familias de la nobleza aragonesa, que ha dado figuras ilustres y de singular relevancia al Reyno, como el mismo Conde de Aranda, nacido en su Señorío de Siétamo al igual que Doña Ana. A pesar de haber ingresado en el claustro a los tres años, esta activa monja bernarda estuvo en contacto con los círculos culturales de la época, singularmente con la famosa tertulia oscense de los Lastanosa, donde se daba cita lo más granado de la intelectualidad, tanto aragonesa como extranjera. La influencia gongorina es patente en doña Ana Abarca y, a pesar de ello, supo dar vida con singular donosura a la lengua que hablaban los rústicos vasallos de su monasterio, que poseía el señorío temporal de varios pueblos de la redolada. Su alto linaje no le impidió estar en contacto con las gentes sencillas del pueblo. El tema religioso ocupa,



naturalmente, un lugar importante en su obra, además de una décima de carácter mitológico dedicada a Orfeo, poemas laudatorios o funerarios a personajes regios de la época, o el famoso romance a Guara, que con su perfil severo presidiría las meditaciones y elucubraciones de la señora en sus aposentos abaciales de Casbas.

Su "Romance al Nacimiento de Christo Señor Nuestro", escrito en castellano, es de buena hechura y aparecen en él algunos elementos pastoriles, constantes en la literatura popular navideña. Termina con un estribillo que es una invitación al baile alborozado y una alusión a los amores de una pastora y un pastor, de carácter lúdico y festivo:

A la gala del Niño, pastores,  
y de su madre Joseph  
todo el mundo baile y cante  
que lo merecen los tres.  
Y a Gila y su Perantón,  
dé, si riñen en Belén,  
a ella, cozes la mula  
y a él, cornadas el buey.

Su "Albada al Nacimiento" comienza con una clara resonancia del Romancero tradicional castellano. El primer verso (Media noche era por filos) se identifica al del Conde Claros:

Media noche era por filo,  
los gallos querían cantar,  
Conde claros con amores  
no podía reposar.

Escrita en aragonés, esta bella e ingenua composición introduce de nuevo el elemento pastoril junto con encantadores anacronismos, como la alusión a la colación y a "lo tizón de Nadal / que ye nombrado tizón", es decir, la tronca o tizón de Navidad, tan típico en nuestra tierra y al que luego nos referiremos.

El "Bayle pastoril al Nacimiento" es casi una escenificación, un poema dialogado que bien pudiera haber sido llevado a la escena en los claustros de los cenobios

altoaragoneses o en los presbiterios de colegiadas y parroquiales. Es un diálogo entre los pastores que han recibido el anuncio del ángel y se disponen a llevar presentes y regalos al Niño Dios. En medio de su ignorancia rústica, será un pastor letrado, Bras, el que les explique el significado del mensaje angélico, lo que da pie a la sabedora abadesa para elevarse en exégesis teológicas y citas del Evangelio de San Lucas:

Y assí sabed que exe Dios  
e feyto hombre ye tan niño  
que entre trapezs, dice Lluças,  
lo trobaréz escondido.

En la misma línea de representaciones navideñas de carácter pastoril y jocoso podríamos encuadrar una obra que, a pesar de su modernidad, llegó a hacerse tradicional en Huesca, poniéndose en escena todos los años para las fiestas navideñas hasta hace poco tiempo: nos referimos a **Bato y Borrego**, pieza al parecer anónima que se representaba en el teatro Salesiano. Hacía referencia a la vida ingenua de los pastores, que eran tentados y tenazmente perseguidos por el Demonio para que no fueran a adorar al Niño Jesús. Los actores improvisaban a menudo y añadían de su cosecha abundantes chascarrillos, como si la obra se desarrollara en el Aragón contemporáneo. En los años de su infancia, hacía el papel de ángel un conocido joven oscense, Fernando María Torner Carmen, hijo de un famoso y querido practicante ya fallecido, y que era conocido en los tiempos de la representación como "Toneler" (diminutivo de tonel), por ser chaparrudo y regordete. Al ver un crío tan lucido, que recordaba a aquellos angelicos mofletudos y barrocos de los retablos o de las Inmaculadas de Murillo, uno de los actores exclamó: "¡Qué angelicos más gordos se crían en o cielo!" El "angelico" prorrumpió en una sonora carcajada que fue coreada irremisiblemente por actores y espectadores y hubo de suspenderse la sesión.

No podemos pasar por alto, dentro de la escasísima producción literaria en lengua aragonesa, el villancico che-so **Pastós y zagalas**, fruto de la pluma de Veremundo Méndez Coarasa, que ha sido puesto en solfa por el Orfeón

Jacetano, y una pequeña pieza de teatro navideño, inédita, que dedicó a su hijo el padre de Ignacio Almudévar y López de Zamora, ilustre prócer altoaragonés que, siguiendo los pasos de su progenitor, es uno de los más decididos defensores de la lengua aragonesa en el momento presente.

### El belén o nacimiento.

El arte altoaragonés ha sido pródigo en escenas relacionadas con el ciclo litúrgico de la Navidad. El arte religioso, y singularmente el románico, del que tenemos tantas y tan admirables muestras, cumple una misión catequética, para educar a las masas iletradas en el dogma católico. El arte manifiesta su función social aún cuando fuera a la vez fruición y recreo espiritual para el propio artífice y un motivo de vanidad y orgullo para el que lo costeaba.

Una representación artística propia y exclusivamente de las Pascuas navideñas es el belén o nacimiento. Según la definición del investigador Rudolf Berliner (*Die Weihnachtskrippe*, Muenchen, 1955) un nacimiento queda constituido específicamente, no tanto cuando nos encontramos ante una representación de escenas del ciclo litúrgico de Navidad mediante figuras plásticas, sino cuando posee la propiedad de ser montado y desmontado anualmente en la coyuntura de la Navidad. La tradición franciscana, que con tanto amor ha extendido esta devoción, remonta su origen al mismo seráfico padre, San Francisco de Asís, quien ya representó, con toscas figuras, el misterio navideño. Parece ser que uno de los belenes más antiguos fue el establecido por Arnolfo di Cambio, en el siglo XIII, en Santa María Maggiore de Roma, donde, según la tradición, se conservaba una reliquia de la sagrada cuna en que fue recostado el Niño Dios. En este belén, junto con algún profeta, se hallaba también la Sibila, anunciadora de la venida de Cristo, lo mismo que en el belén napolitano, gótico, de San Giovanni a Carbonara (siglo XVI).

En Mallorca se introdujo ya un primitivo belén a finales del siglo XV, de la mano de los franciscanos. A partir del siglo XVI se va implantando en conventos y algunas parroquias. El barroco llena los nacimientos de efectos teatrales, aunque deja la cueva siempre en primer plano,

con las figuras de San José, la Virgen y el Niño, y los “animales calefactores”, los que prestaban al Niño su calor, la mula y el buey. Según parece, la costumbre de poner belenes en las casas particulares se introdujo motivada por los regalos que hacían los conventos a destacadas familias, consistentes en pequeñas copias portátiles del belén mayor establecido en la iglesia u otras dependencias del convento.

Sin embargo, el belén no ha tenido excesivo arraigo en tierras aragonesas, exceptuando los modestos nacimientos de algunas iglesias, ya en franco declive, y los de algunos particulares entusiastas.

### Nochebuena en el Alto Aragón.

La Nochebuena ha tenido de siempre en el Alto Aragón una especial y entrañable dimensión. Es una “fiesta grande”, a pesar de no revestir la brillantez pública de otras festividades, por tener lugar ésta en lo más crudo de la estación invernal. La celebración de la Misa de Gallo tenía una gran importancia, sobre todo en las numerosas colegiadas, como las de Abiego, Alquézar, Almudévar, Aínsa, Bolea, Boltaña, Berbegal, Fanlo de Vió, Lagunarrota, Lanaja, Sariñena, etc.

Jesús Conte Oliveros describe así esta solemnidad: “Los capitulares, revestidos con sus hábitos corales, entonaban los himnos de rigor “in Vigilia Nativitatis Domini” con gran solemnidad; luego, abandonando los sitios del coro, se dirigían en magna procesión al lugar donde se hallaba el Nacimiento para adorar al Niño Jesús. Tras la pía comitiva, iban los pastores con su típica indumentaria rústica haciendo sonar sus dulzainas, panderetas y otros instrumentos musicales de singulares y raras características. Llevaban oferentes, quesos y otros presentes al Niño Dios; pero lo que más llamaba la atención era un blanco e inmaculado corderito, engalanado con cintas y cascabeles, objeto principal de sus obsequios, el cual era entregado a un miembro del hipoclero, tan pronto como finalizaba la antífona *Laetentur Caeli*”.

Durante mucho tiempo la vigilia de Navidad fue de riguroso ayuno y abstinencia, por lo que apenas se probaba



bocado hasta después de la Misa de Gallo. Al volver a casa, se restauraban los estómagos con una colación, que podía ser más o menos ligera según el lugar. Era tradicional el cardo, y también el apio, que al cortarlo le daban un rizado especial. También era frecuente freir longaniza y otras viandas, que se regaban con buen vino de la tierra. Modernamente se introdujo también el besugo como plato típico en la cena de Nochebuena, aunque el pescado era manjar que en tiempos raramente llegaba a la montaña oscense. El único turrón conocido durante mucho tiempo en nuestras tierras fue el de guirlache, de fabricación casera, con azúcar, miel y almendra. Harían las delicias de los mocetes “os carambelos de boteta”, y de chicos y grandes los famosos empanadicos o “empanadones”, de “espináis” o de calabaza. Hay una variedad propia de la tierra de Barbastro que es el “pastillo”, una especie de farinoso de pasta de almendra. Esta última, típica también de la Nochebuena en forma de almendra, se hacía a base de almendra, leche y azúcar.

Los frutos secos tampoco podían faltar a la hora del postre: almendras, avellanas, nueces, “figos”, “pansas”...

Pieza clave de la Nochebuena, que todavía se sigue haciendo en muchas casas, es el delicioso “poncho”, vino quemado al que se le añade una rica variedad de “tropiezos”: figos, ciruelas pansas, orejones, pansas, un cañutillo de canela en rama y un poco de nuez moscada. La palabra “poncho” puede ser la castellana **ponche**, que a su vez procede del inglés **punch** y éste del sánscrito **pancha**, que significa “cinco”, por los ingredientes que se utilizaban; aunque también existe el adjetivo **poncho** en aragonés, derivado del latín “**spongus**”, esponjoso.

Y presidiendo la cena familiar, en la casa solariega rural, espaciosa y patriarcal, la tronca o tizón de Navidad, elemento indispensable antiguamente en nuestra tierra, en la tierra y en el llano, en las casas de muchos pares de mulas y en las casas modestas de los pueblos, todas las cuales contaban con su hogar bajo o “fogaril”, al decir de nuestra lengua. En torno a él se concertaban casorios, se contaban añejas leyendas con sabor a tomillo, se hacían tratos y se gobernaba la casa. En las largas veladas de invierno, sobre todo, era el centro axial de la casa y la familia.

Pedro Arnal Cavero nos ha dejado unas bellas páginas en las que describe vívamente la Nochebuena altoaragonesa:

“En Nochebuena es de ritual poner en el fuego, antes de cenar, a tronca de Navidad, un gran tronco de olivo secular, que, para subirla y colocarla en el hogaril, son precisos dos o tres criados forzudos. Hay que bendecirla con ron o con el anís más fuerte de la casa, y subiendo la llamada fulminante, empieza a arder la leña centenaria”.

Conviene que nos fijemos, por su importancia, en el carácter mágico de este ritual, que entronca con tradiciones y costumbres precristianas, y que luego estudiaremos más ampliamente.

Continúa Arnal Cavero con su descripción: “Pa Navidad ta cadiera”, reza el proverbio. En las casas de solera hay tres cadieras fijas y una movable, un banco o banquetta; dos laterales: una en a **tizonera** y otra la que se añade en o fogaril. Sobre la madera está la colchoneta, la manta mulera o la piel lanuda del **maseto** ejemplar. ¡Y qué placer tizoniar desde a cadiera, con as tenazas, tochos y badiles!”.

En Ansó dejaban ardiendo la tronca toda la noche para calentar al Niño Dios, mientras que en Baraguás la dejaban arder, sin que se apagase, hasta Reyes o la Candelera. Como dice Ramón Violant y Simorra en su libro **El Pirineo español**, “la fiesta del nacimiento de Nuestro Señor Jesucristo, antigua fiesta del solsticio de invierno, fue, hasta hace pocos años, una de las más características del Pirineo; pero a la liturgia cristiana se mezclaban no pocas notas de marcado paganismo, siendo las más interesantes las relacionadas con el leño o tizón de Navidad y las hogueras públicas levantadas en las calles y plazas” (pág. 558).

En el País Vasco, donde llaman a la Nochebuena Olentzero, existe también la costumbre de la tronca, que en Oyarzun, por ejemplo, llaman Olentzero-emborra (tronco de Olentzero).

El gran poeta provenzal Mistral nos ha dejado una descripción similar de la Navidad de su tierra en el poema **Mi-**

reia, donde el dueño viejo de la casa, señor de la masía, rociaba con vino por tres veces el tronco navideño, lo cogía él por un cabo y el más joven de la familia por el otro, y lo paseaban tres veces alrededor de la casa, acompañados de todos los familiares y servidumbre, con las tres candelillas simbólicas encendidas. Antes de prenderle fuego, en tono severo y grave, verdadero sacerdote del templo familiar, pedía al tronco y al fuego sagrados que les diera tiempo bueno y un parto feliz a las mujeres y a los ganados de la familia, acabando con las frases rituales: "¡Tronco bendito, saca fuego!".

En Benasque existe una curiosa costumbre, anterior probablemente a la época cristiana, que es la **esquellada** o cencerrada. En la semana precedente a la Navidad los chicos recorren las calles haciendo sonar un terrible cuerno, a modo de trompa guerrera, agitando cencerros y batiendo grandes latas, con estruendo infernal. Costumbres similares existen en otros muchos lugares, en Aragón y fuera de él, y que tienen lugar tanto en éstas como en otras fechas. Su sentido primitivo es el de ahuyentar las fieras o las aves de rapiña, pero también pueden interpretarse como ritos mágicos para hacer huir a las brujas, que acechan siempre a los recién nacidos para darles mal de ojo. Parecido significado pudiera tener el explotar grandes vejigas, en la Misa de Gallo, también en Benasque. Hubo una curiosa tradición, constatada en Baldellou, según la cual las abuelas, en la noche del 24 de diciembre, andaban atareadas dejando la casa limpiísima, la puerta sin cerrar y preparada, antes de tomar reposo, una gran fogata en el hogar para que, al pasar San José y la Virgen, encuentren un albergue limpio y aseado, con fuego abundantísimo, pues que los santos esposos han de pasar ateridos de frío. Aquellas palabras "vino a los suyos y los suyos no le recibieron" no rezan con ellas.

### **Hacia una interpretación esotérica de la Navidad altoaragonesa.**

Como ya hemos visto, existe toda una maraña de costumbres, ritos y creencias en los que al elemento cristiano se suman una disparidad de elementos paganos, mágicos y salutíferos, de difícil interpretación, como la creen-

cia, por ejemplo, de que los nacidos en Nochebuena, a las doce en punto de la Noche, tenían una cruz en la lengua y venían adornados de mágicas cualidades, siendo brujos saludadores, es decir, que podían curar enfermedades.

Las fiestas de Navidad corresponden a las antiguas fiestas del solsticio invernal, que, junto con las del solsticio de verano, correspondiente a la noche de San Juan, eran los puntos clave del devenir anual del hombre antiguo, en su relación con la Naturaleza.

Al contrario que las veraniegas, las fiestas del solsticio de invierno se prestan menos a una celebración pública, al aire libre, y son más caseras y familiares. Hay en ellas una presencia clara del culto al árbol y del culto al fuego. La costumbre del tronco navideño, ligado al culto solar doméstico, lo mismo que las hogueras de la noche de San Juan, según parece son una supervivencia de la antigua renovación del fuego hogareño, cuya llama era un delito irreparable dejar extinguir. Recordemos el caso de las vestales romanas, guardadoras del fuego en el templo de Vesta. El fuego fue personificado en el duende y otros dioses lares, protectores del hogar doméstico, y confundido también con los espíritus de los antepasados o manes familiares. El fuego es considerado divino y sagrado y no se puede escupir en él.

En toda Europa, desde tiempo inmemorial, los campesinos han acostumbrado encender hogueras en ciertos días del año y bailar a su alrededor o saltar sobre ellas. Las costumbres de esta clase pueden rastrearse por testimonio histórico hasta la Edad Media, y sus analogías con las costumbres parecidas practicadas en la Antigüedad, así como una fuerte evidencia interna, nos muestran que es preciso buscar su origen en una época muy anterior a la difusión del Cristianismo, tal como opina Frazer, en su obra **La rama dorada**, fundamental para el tema que nos ocupa.

Los modernos investigadores han explicado de dos formas diferentes estos festivales ígneos: por un lado, ceremonias mágicas, fundadas en la ley de la magia imitativa, cuyo objeto es asegurar la provisión indispensable de luz solar para los hombres, animales y plantas, encendiendo



fuegos que imiten en la tierra al gran manantial de luz y calor que brota del cielo. Por otra parte, se interpreta también que su finalidad es simplemente purificatoria, para quemar y destruir todas las fuerzas dañinas, ya de forma individualizada, como brujas, demonios o monstruos, ya de forma imprecisa, a modo de impregnación corruptora del aire.

El aspecto del culto al árbol es también de suma importancia, y está relacionado en toda Europa con ritos fecundantes. Entre los celtas de la Galia, los druidas no estimaban nada tan sagrado como el muérdago y el roble sobre el que crecía. Según Frazer, "como el leño trashoguero con frecuencia era de roble, creemos posible que esta creencia sea una reliquia del viejo credo ario que asociaba al roble con el dios del trueno. Que las virtudes curativas y fertilizantes atribuidas a las cenizas del leño de Pascua, ... puedan derivarse o no de la misma fuente antigua, es una cuestión que merece considerarse".

La tradición anglosajona del árbol de Navidad, según parece, tiene su origen en Alemania, en el siglo VIII, cuando el misionero inglés San Bonifacio, que se dedicó a talar innumerables bosques sagrados de los germanos, sustituyó la encina sagrada de Odín por un pino adornado en honor de Cristo Niño.

El pino o árbol de Navidad se ha ido extendiendo últimamente por todo el mundo, es ya un producto mercantilizado que se expende por unas cuantas monedas, como pieza casi indispensable de las nuevas Navidades de la sociedad de consumo. Los viejos símbolos de la Naturaleza se devalúan en esta frenética invasión del consumismo, por encima de lo que pueda tener de agradable y de limpio, se pierden las viejas costumbres tradicionales y se va a la despersonalización, al materialismo, a ser nada más que un número.

### 3.º PREMIO

#### **SOBRE DICHOS Y APODOS**

#### **EN EL ALTOARAGON**

*Chose Dieste Arbués*

## **SOBRE DICHOS Y APODOS EN EL ALTOARAGON**

En el Altoaragón, es decir en la provincia de Huesca, se da un curioso fenómeno que es común a todos sus pueblos, sin exclusión de ninguno de ellos y que me supongo se dará en las dos provincias hermanas e incluso en el resto de la península ibérica.

Me refiero como ya he escrito sobre el título de este trabajo a los apodos que reciben por separado cada pueblo, con los que se conoce a sus gentes, en toda la redolada, o en una comarca natural y sobre todo en los pueblos más aledaños.

Es desde luego una ancestral costumbre, ya que en la mayoría de los casos, vienen de tiempos remotos y han ido transmitiéndose de generación en generación hasta llegar a nuestros días; aunque no todos ellos se pierden en la lejanía de siglos anteriores, ya que hay algunos que son relativamente modernos, como es el caso de un pueblo que se llama Orilla y que se encuentra en las llanuras de la Sotonera, a los que apodan con el nombre de "AMERICANOS", debido a que cuando el labrador se empezó a mecanizar con los tractores, cosechadoras, etc, este pueblo fue de los primeros en comprar toda clase de maquinarias, y les decían americanos en el sentido de que eran los más adelantados y los más ricos.

Hay que hacer hincapié en que muchos de estos apodos, sobre todo los referidos al carácter de sus gentes, pueden ser exagerados y hacerlos extensivos a todo un pueblo, cuando la realidad es que puede estar vinculado el apodo, a unas cuantas personas del pueblo e incluso ser una mala fama creada con el paso de los tiempos. Como por ejemplo de esto, podríamos citar la fama que los aragoneses tenemos de ser tozudos, cuando la realidad es que hay personas de todos los caracteres como en los demás



pueblos de la Tierra. También he de decir que son muy pocos los casos en que estos apodos se refieren al carácter de sus personas o la forma de ser, ya que en la mayoría de los casos son debidos a otros motivos muy diversos.

Los apodos, que por supuesto no hay que confundirlos con los gentilicios propios derivados del topónimo de cada lugar, sino que se trata de apodos sacados en la mayoría de las ocasiones de forma irónica por los vecinos de un pueblo a los de otro pueblo más cercano de manera recíproca, y así los chicos de un pueblo, en sus correrías de la niñez insultaban a los del pueblo vecino con su apodo y éstos les contestaban con el suyo.

En primer lugar veremos los apodos de cada pueblo y en la segunda parte los dichos que se suelen referir a más de un pueblo generalmente.

Los estudiaremos por zonas, siendo los pueblos preferentemente de la Jacetanía, Serrablo, de la Val de Tena y del condado de Sobrarbe, por lo que se refiere a la montaña y en lo referente al llano, veremos pueblos del somontano de Ayerbe, de las llanuras de la Sotonera, de la Hoya de Huesca y del cercano Abadiado; por supuesto, que todos los pueblos de estas comarcas no estarán incluidos aquí.

Comenzaremos con lo referente a los apodos de cada pueblo, que como ya he dicho anteriormente son debidos a las más variadas causas, como por ejemplo, en muchas ocasiones tienen su explicación en la abundancia de una cierta especie de animales, que se concentran con más profusión en el término municipal de un pueblo que en los de los alrededores, como pueden ser los casos de un pueblo abandonado del Serrablo, y de el semiabandonado Acumuer, que se encuentra en la entrada del valle de Tena y en la cabecera del río Aurín; tanto en Espín como en Acumuer tienen como apodo el de "ESQUIRGUELOS", porque estos animales, que en castellano son las simpáticas ardillas, abundan sobremanera en sus términos. En otros muchos casos influye en los apodos el paisaje que rodea a estos pueblos, como es el caso del antiguo pueblo de Campofranco, en cuyas inmediaciones se encuentra el lugar so-

bre el que se levantó el desaparecido cenobio de Santa Cristina, y que corresponde al pueblo actual de Canfranc, que tienen como apodo el de "PEÑORRERAS", debido a que enmarcan sus alrededores una legión de grandes picachos como por ejemplo el Collarada. En muchos de estos apodos influye la gran abundancia de una cierta especie vegetal en su término, como por ejemplo es el caso del despoblado lugar de Cenarbe, perteneciente al antiguo arciprestazgo del valle de Aruej, que eran conocidos sus habitantes por el apodo de "MANZANONES", porque este arbusto es muy abundante en la zona en que se encuentra el pueblo; este arbusto es como un manzano silvestre, de menor tamaño que los manzanos normales. En algunos lugares es debido al aspecto físico de las personas o a una malformación o defecto físico de sus habitantes, como es el caso de los vecinos del despoblado Bergosa, cuyas casas se alzan a bastante más altura que las de Castiello de Jaca, en la parte derecha de la entrada del despoblado valle de la Garcipollera, y sobre el cerro de San Salvador, en el cual a mayor altura todavía que Bergosa, se conservan ruinas del que fue pueblo de San Salvador según los vecinos de Bergosa; bien, en este pueblo los apodaban "NARIGONES", por su costumbre de hablar nasalmente; y según cuentan un día se hallaban reunidos 5 ó 6 hombres de otros tantos pueblecitos de esta comarca, y sacaron a conversación este tema de los apodos, diciendo uno de ellos: —En Bergosa, todos son "NARIGONES"; a lo cual contestó el que había de Bergosa: —Todos, menos yo. Pero al hacerlo también habló nasalmente, como era costumbre en su pueblo. En otros casos es debido al carácter de sus gentes como es el caso de un pueblo que está ubicado en la Hoya de Huesca y que se denomina Bellestar del Flumen, que se les conoce con el sobrenombre de "SANTURRONES", porque según cuentan eran muy rezadores e incluso hay una casa en el pueblo, que se la conoce como casa "EL SANTO". En otros casos es debido simplemente según creo yo, a que rima bien con la terminación del topónimo del pueblo, como es el caso del jacetano pueblo de Borau, del que se suele decir: "BORAU, "CULO AUJERAU". En otros pueblos es causado el apodo por un oficio que imperaba de manera particular en ese lugar y con el cual vivían muchas familias del pueblo. Este es el caso de Bandaliés, a cuyos vecinos se les conoce con el

apodo de "CAZOLEROS", porque ya desde muy antiguo la mayoría de las familias de este pueblo se dedicaban al oficio de alfareros, fabricando con la arcilla cazos, botijos, tinajas, cántaros, etc., que luego ellos mismos vendían en los poblados vecinos. En otros casos, como he podido comprobar, el mote era debido al papel que el pueblo desempeñaba entre los de los alrededores, que por una serie de circunstancias podía ser considerado como el mejor o más importante de la redolada; éste era el caso del actualmente despoblado Bescós de la Garcipollera, que tenían como apodo el de "MADRID", sacado irónicamente por las gentes del valle porque era Bescós el mayor de todo el menguado valle; aunque entre los pueblos que tienen motes alusivos a capitales españolas está el de Nocito, pero este mote no fue sacado debido a ser la capitalidad del valle, sino a las condiciones climatológicas; a los de Nocito, se les conocía o se solía decir del pueblo: "LOS DE VALENCIA" o "VAMOS A LAS FIESTAS DE VALENCIA", por ejemplo y era debido a que Nocito se encuentra en una hondonada de la sierra de Guara y los pueblos de los alrededores se hallan a bastante más altitud que éste, y cuando llegaban las primeras nevadas invernales afectaban preferentemente a los pueblos vecinos a Nocito y aquí aún tardaban unos días en llegar, por esto lo comparaban con una capital como es Valencia, que goza de un clima mucho más benévolo que el que disfrutaban en otros inhóspitos valles montañoses. En otras ocasiones es debido a alguna anécdota curiosa que ocurrió en tiempos pasados en un pueblo, como es el caso de Siétamo, villa muy cercana a Huesca por la carretera de Barbastro, cargada de historia y cuna de célebres personalidades como el famoso conde de Aranda; pues bien, a los de Siétamo les dicen "ME MOJO", porque en cierta ocasión los señores de mayor poder de esta villa, pusieron todo su empeño en construir un canal, para el riego del término municipal, que venía desde el río Alcanadre y por lo que fuese todo quedó en agua de borrajas y a partir de aquí se les sacó ese burlón apodo a una no menos chungona copla.

A continuación voy a citar una serie de pueblos, divididos por comarcas más o menos diferenciadas y citaré algún retazo de su historia y el apodo que reciben, explicando el por qué si es que lo hay.

Comenzaremos con los pueblos del somontano ayerbeno y dentro de esta comarca lo haremos con su capital que es la villa de Ayerbe. Cuenta Ayerbe con una preciosa torre románica dedicada a San Pedro, que quizás sea lo más valioso de esta interesante villa. Según tradición oral de sus vecinos antiguamente se llamaba Alquebe de la Laguna, y como el nombre indica se asentaba en la orilla de una laguna. A los de Ayerbe los apodan "CARNI-CABRAS", debido a que antiguamente y aún en la actualidad todos los vecinos tenían su rebaño de cabras y perdían mucho tiempo en llevarlas al monte y en cuidarlas. En Loarre, otro de los principales núcleos de la comarca, que se encuentra al pie del Pusilibro, y que ya lleva fama en el libro de Pedro Saputo, del turolense Braulio Foz, de ser sus vecinos de los más brutos de la comarca, les apodan "COCHINOS" o "TOCINOS", siendo debido a que en cierta ocasión se reunieron sus vecinos con el objeto de elegir alcalde, y como no se ponían de acuerdo en quien debía ser el alcalde, decidieron echar a rodar una manzana por una de sus pinas callejas y el que primero llegase a cogerla ese sería alcalde; puestos en el trato, se echó a rodar la manzana y un cochino que deambulaba libremente por esa calle del pueblo la cogió y se la comió. Sarsamarcuello, lugar muy cercano a la villa de Loarre, sito al pie de las sierras de la Extremadura, entre moros y cristianos y a la sombra, del que fuera potente castillo de Marcuello, mandado construir por el gran rey aragonés Sancho Ramírez, que en alguna ocasión visitó, con el objeto de vigilar las llanuras y formar parte de una extensa línea defensiva que cubría estas sierras, junto a los castillos de Cababiello, Murillo, Riglos, Agüero, Loarre, Montearagón, Alquézar, etc. Les apodan "MOCHUELOS", porque en las oliveras y arbolado cercano al pueblo, abundan estas rapaces nocturnas. El pueblo aldeaño de Sarsa, se llama Linás de Marcuello, pero antiguamente se llamó Linares, nombre que parece descender de lino, ya que era muy cultivado en toda la zona; este pueblo, nació y fue repoblado con las gentes que bajaron del pueblo de Marcuello, que ya en el siglo XVI, se encontraba deshabitado, ya que aquí junto al actual pueblo se encontraban las llanuras y las mejores tierras de labor; perdieron pues sus habitantes sus ancestrales ocupaciones que serían más bien ganaderas y guerreras. También es tradición, e incluso han aparecido sepulturas,

de que en el denominado "CANTERON DE JOSITO", hubo antiguamente un pueblo, que al decir de sus vecinos se llamó el Pueyo, que parece delatar que allí hubo un castillo. En Linás les apodan "CACHAPOS", que esta palabra corresponde para denominar a los conejos de corta edad o recién nacidos y antes eran muy abundantes pero ahora debido a los cazadores y a enfermedades que padecen están prácticamente extinguidos. En Murillo de Gállego, villa muy cercana a Ayerbe aunque ya zaragozana, nos muestra con orgullo su inmensa iglesia parroquial, cuyo estilo constructivo arranca del maravilloso estilo románico del cual aún conserva bastante parte, sobre todo tres esbeltos ábsides decorados con columnas rematadas por capiteles y bajo el tejazoz historiados canetes, tan peculiares del estilo. A los de Murillo los apodan "FIGONEROS", porque las figueras o higueras abundan muchísimo en su término municipal. Riglos, pueblo vecino de Murillo, que corresponde al viejo Arrigilis de los romanos y que cuenta con otra excepcional muestra del arte románico aunque en escala mucho más reducida que la parroquial de Murillo; es la recoleta ermita de San Martín, que se cree fue la iglesia de un monasterio que aquí hubo; también cuenta esta ermita con unos maravillosos modillones labrados bajo una imposta ajedrezada y con un crismón románico sobre su portada. Aquí les apodan "BUITRES", porque en los foratos de sus famosos mallos tienen sus nidos una de las pocas colonias numerosas que quedan de estas aves carroñeras que están desapareciendo. Piedramorrera, aplaciente lugar muy cercano a Ayerbe, en cuyas casas hay un denominador común, pues tienen casi todas ellas grandes portadas de arco de medio punto sobre las que hay inscripciones. Aquí les dicen "PIEDRASMORRERAS CAGUERAS", y yo creo que más bien es un mote de tipo de los que riman con el topónimo del pueblo; también les dicen "GUINDEROS", porque abundan estos frutos que son como cerezas salvajes de peor gusto que las normales. Agüero, escondida villa oscense venida muy a menos desde la guerra, cuenta también con dos muestras románicas, una de ellas su famosa iglesia de Santiago, que se encuentra cercana a la villa y que es monumento nacional y la otra la parroquial, dedicada al Salvador, que cuenta con una maravillosa portada románica; formó parte del denominado reino de los Mallos, junto con varios pueblos y castillos

cercanos, que pertenecieron a la enigmática reina Berta. En Agüero de siempre han tenido una fabla muy peculiar, tanto es así que muchas de sus palabras no eran entendidas ni aún en los pueblos más próximos; por ejemplo, a la navaja le decían "FUELLA", al zurrón le decían "TRAMASCAL", etc. A los de Agüero les apodan "CARACOLEROS", porque en cierta ocasión salieron a buscar caracoles algunos de sus vecinos y para llamar la atención de éstos para que saliesen, iban por las noches con un tambor, para simular los truenos, una linterna para simular los relámpagos y una regadera para simular la lluvia. En Santa Engracia de Loarre, pueblo casi pegado a la villa, no hay muchas cosas de interés, pero a la entrada del pueblo hay una preciosa cruz de término muy bien conservada. A los de Santa Engracia les apodan "LASOS", y aunque no he llegado a saber el porqué, sé que en la comarca la palabra laso, significa persona que nunca está harta, que tiene hambre.

Ahora vamos a ver los pueblos de la Jacetania que he podido recopilar. Villanúa, es uno de los principales pueblos del valle del río Aragón y cuenta con muchas posibilidades de futuro ya que es zona turística y cuenta con una buena red hostelera. Antiguamente se llamaba Vella Nuga y en su caserío nos muestra muchas cosas interesantes, como es el caso de la casona denominada casa "TATI", que cuenta con un bello portal labrado y que era un antiguo convento de monjas. En Villanúa los apodan "GITANOS", debido a que tenían fama de ser sus gentes, personas con las que no se podían hacer tratos. También es conocido este pueblo como el de "LAS GLERAS", ya que abundan las gleras, que son pedreras improductivas casi siempre situadas en las escarpadas faldas de las montañas. Castiello de Jaca, otro de los principales pueblos del valle, aunque venido a menos por los avatares de los tiempos, donde es fama que bebió el apóstol Santiago, en una fuente que hay en el mismo casco urbano del pueblo. Tienen como apodo el de "BARRANQUIAUS", y es debido a la peculiar predisposición de su caserío, ya que se encuentra dividido en cinco barrios y si os acercáis hasta este pueblo, comprenderéis inmediatamente el motivo de este acertado mote, ya que un angosto barranco que se llama "PAQUIETO", rompe la disposición del



caserío ya que lo deja dividido en cinco barrios; además de este barranco, otros de menor angostura y entidad, desembocan a éste en las mismas puertas del pueblo. Bergosa, es un pueblo amortado, que aparte del apodo de "NARIGONES", también suelen decir del pueblo o cuando se refieren a él, el apodo de "ALTOS AIRES", debido a que se encuentra el pueblo a gran altura sobre el fondo del valle del río Aragón, casi coronando las montañas que cercenan el valle y reciben el aire helador del invierno sin piedad, pues no hay ningún obstáculo que le detenga. Borau, en cuyo término se halla la iglesia que fuera del poderoso monasterio de San Adrián de Sasave, de neto estilo románico, tienen un apodo del estilo de los que riman con su topónimo y no creo que tenga otro significado; dice así el apodo "BORAU, CULO AUJERAU". En su vecino Aísa, también tienen el apodo del mismo estilo que en Borau, y reza lo siguiente: "LOS DE AISA SIN CAMISA". Aruej, que actualmente es una finca de labor cercana a Villanúa, pero antiguamente fue un pueblo con muchos fastos y riquezas, ya que todos los pueblos del valle del río Aragón pertenecían al denominado "ARCIPRESTAZGO DEL VALLE DE ARUEJ", de modo que por lo menos eclesiásticamente tendría bastante importancia este pueblo, aunque por lo que se ve siempre estuvo muy reducido en fuegos encendidos. Como he dicho, actualmente se reduce a una finca de labor, pero como recuerdo de su esplendoroso pasado, nos queda una recoleta iglesuela de una nave, románica, con una sencilla portada de cuatro archivoltas que arrancan de jambas rectangulares. A este pueblo, se le conoció como el "DE LOS NOGALES", seguramente porque abundan estos árboles. Bescós de la Garcipollera, pueblo principal del valle del mismo nombre, pero en la actualidad se encuentra abandonado y en completo estado de ruina; en sus inmediaciones se encuentra la famosa ermita románica de Santa María de Iguacel, que es de estilo románico y que tiene incisa la fecha de su construcción; es del mismo estilo que la catedral jaquesa. Oriundo de un pueblo de este valle, era un tal Sancho Galíndez a quien fue confiada la tutoría del futuro rey aragonés Sancho Ramírez. Aquí, en Bescós, aparte de decirles los de Madrid que ya antes he explicado, también los conocían por otro apodo que era el de "CHABACANEROS", debido a la profusión de estos frutos en su término municipal; estos

frutos eran parecidos a las ciruelas, nada más que tenían forma un poco más alargada. En Acín, otro de los pueblos abandonados del valle tenían como apodo el de "CARBONEROS", porque hacían mucho carbón en el monte de su pertenencia. En Berdún, importante plaza de la Jacetania, que antiguamente estaba rodeada de recinto amurallado, del cual aún quedan varios portales y cuenta con varias casas infanzonadas como la del Marqués de Lacadena. Aquí los apodan "MULATOS"; esto es debido a que en cierta ocasión se empeñaron algunos de sus vecinos en hacer parir a una mula; pero las mulas no pueden tener descendencia, no obstante la trabaron de sus patas con fuertes cuerdas y pretendían echarla cuidadosamente encima de unos huevos para que los incubara, pero cayó precipitadamente y chafó todos los huevos y por esto les apodaron mulatos. En Ascara, que es un pequeño lugar de la Jacetania, les apodan "PICARAZONES", debido a que en los sotos aledaños al lugar abundan estos córvidos.

Ahora vamos a seguir con dos comarcas aledañas y de casi idéntica configuración como son la "SOTONERA" y la "HOYA DE HUESCA", ambas de inmensas llanuras plagadas de campos de cereal.

Comenzaremos por uno de los lugares más alejados del meollo de la comarca, que es la famosa villa de Almudévar, que antiguamente también recibió los nombres de Bostina Bostina en época ilergete y que en época árabe mudó al de Al-Mushawar, que significa tozal redondo amurallado. Actualmente es una villa muy próspera en la que aún se conserva bastante robusto el aragonés, es decir la fabla. En Almudévar, tienen como apodo el de "SAPUTOS", que quizás sea de los apodos más conocidos en casi toda la provincia. Este apodo les viene porque la famosa novela del turolense Braulio Foz, que tenía por título "PEDRO SAPUTO", nos hablaba de las andanzas de un avisgado muchacho que había nacido en esta villa y que se hizo famoso; Saputo, quiere decir sabio. En Viación, pueblecito que se encuentra cercano a Huesca y que se les conoce con el apodo de "CUCOSOS", por el motivo de que bebían el agua de balsa y en esa balsa había muchos cucos. Ahora vamos a seguir con los que son conocidos popularmente como los siete lugares en todos los alre-

dedores de Huesca y que tienen como punto común el de acudir todos en romería a la renombrada ermita de Cillas. Estos siete lugares son los siguientes: Cuarte, Banaries, Huerrios, Alerre, Chimillas, Banastás y Yéqueda. En Cuarte son conocidos con el apodo de "CALZONCILLEROS", porque antiguamente en este lugar se cultivaba mucho el cáñamo y con él hacían los tixidores calzoncillos. Aparte de el apodo, había un dicho que rezaba: "EN CUARTE CALZONCILLEROS PORQUE DE ESTOPA LOS HACEN"; lo de estopa es porque al cáñamo le decían estopa. En Banariés, lugar muy remozado ya que sufrió mucho cuando la última guerra civil no guarda cosas importantes en su caserío, pero bien las habría, ya que aquí de antiguo se instalaron infanzonadas familias como las de los Rapún, apellido con el que todavía hoy se denomina a una de sus pocas casas. Cercana, tenemos la impresionante obra de la ermita de Loreto, que perteneció al abadiado de Montearagón. Banariés, más que apodo tiene un dicho que reza: "BUENOS VINOS A CAUSA DEL TERRAJE"; es un dicho que nos muestra una gran ironía, ya que es un terreno muy poco apto para el cultivo de la vid. Huerrios, es el pueblecito vecino que también se encuentra muy reformado, pero aún así ha podido conservar dos piedras ameras una perteneciente al apellido Otal muy abundante en todo el contorno. El dicho reza de la siguiente manera: "CANTA EL CUCULLO", debido a que según cuentan, a los Huerrios les sabe muy malo perder y que les digan las verdades y entre algunos vecinos de la zona es tradición que siempre han tenido muy malo perder. Alerre, que cuenta con una fornida torre de su iglesia parroquial que según dicen perteneció al castillo que Alerre tuvo y aún conserva varias de las ménsulas que sostenían los matacanes defensivos; a su lado se encuentra un caserón de buenas dimensiones, que perteneció al conde de Bornós, que actualmente ha perdido el techado y se encuentra en franca ruina; cuenta este palacio con la clásica galería de ventanales de arco de medio punto, que solían tener los palacios renacentistas aragoneses. Aquí, en Alerre, tienen como apodo el de "AFRANCESADOS", porque también sus vinos eran de pésima calidad, es decir de muy poco grado y por eso se les puso el mote de afrancesados, porque los vinos del país vecino suelen ser de menor grado que los españoles. Banastás, lugar muy remozado,

pues fue casi por completo devastado cuando la última guerra civil, hoy se nos muestra con la estampa clásica de los que fueron construídos por la "COMPAÑIA DE REGIONES DEVASTADAS", con casas por lo general de muy poco gusto y de mal material. En siglos pasados perteneció al noble que se llamaba Fortún de Tena. Aquí, como en casi todos los siete lugares, más que apodo tienen dicho y es el siguiente: "LOS DE BANASTAS CALISEROS; PORQUE LES GUSTA VESTIR A LO GRANDE", y dicen que son como muy echados para adelante, muy creídos. Yéqueda, lugar que ha tenido mejor suerte, que los anteriormente mentados, ya que conserva su antigua fisonomía y nos muestra una preciosa iglesia dedicada a San Martín, que es de completo estilo románico; la torre se halla desmochada pero aún conserva unos canetes muy peculiares de este estilo; el ábside es semicircular y mira a oriente y la portada que tiene tres archivoltas y otra archivolta ajedrezada surmontándolas, que se descansan sobre fustes acabados en capiteles que presentan labras foliadas y con temas vegetales. Al igual que en los restantes siete lugares, aquí en Yéqueda en vez de apodo también hay un dicho: "ANDA LA RUEDA PORQUE LA GOBIERNA CHARTE"; este dicho es debido a que el antiguo dueño de casa "CHARTE" de Yéqueda, era tejedor de cáñamo y lo tejía con una máquina que llevaba una rueda y ésta era movida por este señor y con ella hacía funcionar toda la maquinaria. En Chimillas también tienen un dicho pero no he podido dar con su significado. Dice lo siguiente: "LANUDOS; GENTE DE MAL PELAJE". Bellestar del Flumen, es un pueblo muy cercano a Huesca, que aunque es muy reducido, también tiene mucha historia pues me contaron que este pueblo perteneció a los frailes del capítulo de San Pablo, que tenían como casa el enorme caserón que todavía subsiste y que es conocido como casa "ESCUELA"; su topónimo significa "NEGRAS DIFICILES". En la parte oriental del pueblo y soportando el tozal sobre el que se encuentra el pueblo todavía se conservan unos lienzos de muralla de sillares que según los vecinos perteneció al antiguo castillo de Bellestar. En este pueblo, aparte del apodo de "SANTURRONES", que ya he citado al principio, en casa de "AMBROSIO", se les decía "GUICHEROS", porque antes a los criados de esta casa se les solía dar de comer guichas, que son como judías. Bolea,



que fue una de las principales plazas musulmanas de la islamizada Sotonera, recibió antiguamente el nombre de Tolia y cuenta con infinidad de blasones en sus casales; en la ermita de Mueras hay unos estupendos capiteles románicos que fueron puestos al descubierto no hace mucho tiempo. Aquí, en toda la redolada, a los de Bolea se les conoce como "GENTE DE TALEGA", porque según dicen algunos de los habitantes de la villa se dedicaban a ir a los huertos de los vecinos más poderosos y efectuaban pequeñas rapiñas para poder comer. Igríés, pueblo que cuenta con una ermita románica dedicada a San Juan, y que se conserva en bastante buen estado de conservación; llaman poderosamente la atención los bien labrados canetes que soportan el tejero del ábside que presentan diferentes labras. Aquí les decían "CEBOLLEROS", porque éste era el pueblo de las cebollas y había una gran extensión de su término dedicada a este cultivo y según dicen antiguamente todavía era mayor el número de campos dedicados a su cultivo. El pueblo vecino a éste, es el de Savayés, que cuenta con una preciosa torre en su iglesia parroquial, que tiene almenas y más parece la de un castillo, y al igual que en Alerre, todavía conserva las ménsulas sobre las que se apoyarían los maticanes. De Santolarieta y de Nueno, lugares muy próximos a los anteriormente citados, dicen un dicho conjunto del que no me supieron dar el motivo por el cual se dice y que yo más bien creo que se trata de simple rima: "EN NUENO TOCAN EL CUERNO Y EN SANTOLARIETA TOCAN LA CORNETA"; en Santolarieta se conserva un crismón románico que fue traído de una derruida iglesuela románica que se encontraba al pie del monolito de la Peña de San Miguel del famoso Salto de Roldán; también es tradición que el antiguo poblado de Santolarieta, no se hallaba donde actualmente está, sino que se encontraba todavía más alto, en los inhóspitos pacos de Belsué y más concretamente en el lugar conocido con el nombre de "EL GARGANTAL", en el cual hay restos de dos paredones que formaban las antiguas edificaciones.

Continuaremos con los pueblos del valle de Tena y algunos que tengo de la desolada comarca Serrablesa.

En el Pueyo de Jaca son conocidos con el apodo de "LAPAYONES", debido a que en su término abunda mu-

cho una planta que es muy parecida al junco y que en la comarca es conocida con el nombre de lapayón. En Hoz de Jaca, lugar sito sobre el lago Búbal, tienen dos apodos. Uno de ellos es el de "BUFARRIOS", y según dicen es porque tienen los jabalíes muy cerca y son muy abundantes y suelen despedir muy mal olor. También eran conocidos con el apodo de "CABILEÑOS", que en lenguaje de la región quiere decir que son muy caseros, ya que este apodo se debe a que llevan fama de hacer mucha vida en casa y salir muy poco. En Sallent los apodan "CHORDONES", porque en su término municipal abunda mucho este fruto así denominado en la comarca; tiene un sabor muy parecido a la fresa pero es de mejor gusto. En Lanuza, pueblo en la actualidad abandonado, casi por completo recubierto por las aguas, tuvo antepasados brillantes como los famosos justicias de Aragón, varios de los cuales procedían de este pueblo. También aquí había danzantes de palos como en el vecino pueblo de El Pueyo de Jaca. Aquí, en Lanuza aparte del mote de "CHORDONES" que también se lo decían como en Sallent, les solían apodar "CAPEZUTOS", pero no pude saber el motivo por el cual así los apodaban. De Tramacastilla de Tena, lugar que cuenta con casas infanzonadas interesantísimas como lo son las que corresponden a los nombres de "LAGAYA", "LOPE" y "BORREGUERO", les apodan "PARTACUESES", debido a que se encuentra al resguardo de la Peña Partacua. En Sandiniés, pueblo vecino también los apodan de la misma manera. En Laguarda, lugar despoblado de la comarca serrablesa, de donde es oriunda la poderosa familia de los Villacampa, les decían como apodo o mejor dicho, lo decían al pueblo: "ROMA", porque éste era el mejor pueblo de los alrededores y de alguna forma ejercía supremacía sobre los de los entornos.

Ahora estudiaremos los pueblos que componen la reducida comarca del "ABADIADO" y algún otro pueblo suelto de los somontanos aledaños a Huesca.

Tierz, cuyo topónimo se cree derivado del nombre romano que daba a la tercera milla de una vía romana, que por sus cercanías pasaba. En Tierz, tienen como apodo el de "PELAGALLOS", porque en cierta ocasión dos mozos de Tierz hicieron una apuesta con otros dos de

Quincena y el que perdiera tenía que pelar dos gallos; perdieron los de Tierz y los tuvieron que pelar y les quedó para siempre este mote. A los de Ayera se les apoda "CHARRETES"; esto es debido a que los forasteros que iban al pueblo, cuando se les ofrecía vino se les decía: "TOMA UNA CHARRETA DE VINO". Cibluco es un pequeño lugar que cuenta con una iglesia románica que interiormente presenta bóveda de arco apuntado y presenta arcos fajones; dos de estos arcos fajones se asientan sobre gruesas columnas que presentan capiteles labrados del más puro estilo románico. Aquí tienen dos apodos, el uno de ellos es el de "ESTOZAPERROS", porque al norte y dando vista a las sierras de Gabardiella y a San Julián de Banzo, hay un angosto barranco casi cortado a pico, que aquí denominan la Peña del Trillar. También les decían: "ALIAGUEROS" porque antiguamente se dedicaban a recoger leña, sobre todo aliagas y las bajaban a vender a Huesca capital. En Barluenga, villa vecina a este pueblo también los apodaban "ALIAGUEROS", por el mismo motivo que en Cibluco. Castilsabás, lugar al que pertenece la famosa ermita de la Virgen del Viñedo, venerada en solemne romería por todos los pueblos del "ABADIADO". Este lugar cuenta con un bello barrio bajo compuesto por tres casonas, todas ellas con portadas de arco de medio punto de estilizadas dovelas de desgastada piedra arenisca; sobre la dovela clave de todas las portadas, piedras armeras correspondientes a apellidos de siempre arraigados en estas tierras, como son los Secorún, Acevillo y Ordás. Completa su innegable atractivo un suelo empedrado. Aquí, en Castilsabás, los apodan "JABONEROS"; pregunté el motivo de ello y nadie me supo dar razón; no obstante puede ser debido a que en Castilsabás, se conserva un buen molino aceitero en el cual aún podemos ver el molón, los almudines, esteras, la prensa de libra con el sinfín, pilas, etc. En todos los pueblos, cuando se hacían las prensadas de oliva, la pasta que quedaba que es el orujo, que aquí denominaban cospillo, la empleaban para hacer jabón, pero aquí en este pueblo que nunca lo hacían y no se aprovechaba; es quizás por esto por lo que pudiese haber sido sacado este apodo irónicamente. También sacaban jabón de mucha mejor calidad de los posos que hacía el aceite en el fondo de las pilas donde era depositado después de transcurrido un año; estos posos eran denominados "MOR-

GAS". Santa Eulalia la Mayor, pueblo que guarda una torre cilíndrica perteneciente a su antiguo castillo, que data del siglo XI, tenía como apodo "CARBONEROS", y es porque antes en su término se hacía mucho carbón, apilando leña y quemándola para transformarla en carbón. San Julián de Banzo, escondido lugar desde el cual parte el camino hacia el remoto monasterio de San Martín de la Valdonsera, que se encuentra en un circo bajo la popular Peña del Mediodía, por la cual se rigen los hombres del somontano para saber la hora en que se encuentran más o menos. Tienen como apodo "BARZONEROS", porque las barzas, léase zarzas, abundan mucho en su término. En Alberuela de Laliena, tienen como apodo el de "CAZOLEROS" debido a que en cierta ocasión mientras se estaba celebrando la misa, se pusieron a incensar y se les rompió el incensario y tuvieron que seguir haciéndolo con un cazo. En Almunia del Romeral, tienen como apodo el de "ROMEROS", y como ya nos indica su topónimo es debido a la abundancia de este fragante vegetal en su término.

Ahora vamos a pasar a escribir una serie de dichos que relacionan a varios pueblos entre sí o nombran a uno solo, pero no son simples apodos. El Sobremonte, es un apartado valle cercano a Biescas que está compuesto por tres pueblos de los cuales se suele decir en toda la redolada: "ASO, YOSA Y BETES, DIOS NOS LIBRE DOS TRES, Y A SER POSIBLE DE BIESCAS TAMBIEN". Este dicho nos da una mala impresión de las gentes de estos valles y más que nada es debido a que rima con el topónimo de estos pueblecitos. A la entrada del valle de Gistaín hay cuatro pueblos que están unidos por un curioso dicho que los nombra. En él se nos cuenta cómo los vecinos de uno de estos pueblos perdieron un pleito con los otros tres lugares, pero nos cuenta que pagaron de una manera muy peculiar. "SIN, SEÑES Y SERVETO, FORMARON UN PLEITO CON SARAVILLO. SARAVILLO LO PERDIO Y PAGO CON NUECES BOFOSAS, CABRAS SARNOSAS Y MUJERES LAGAÑOSAS". En las orillas del pantano de la Peña hay cuatro pueblecitos que también están unidos por un dicho muy conocido en todos los alrededores: "SANTA MARIA Y LA PEÑA, TODO LEÑA; TRISTE Y YESTE, TODA UNA

PESTE". En los dos primeros pueblos del dicho se nos dice lo contrario a la realidad ya que en Santa María y en La Peña, el monte se halla muy falto de arbolado; en los otros pueblecitos yo creo que más bien se debe a simple rima con el topónimo de los pueblos. Por cierto que de Triste, también se cuenta una curiosa anécdota: "Iba un señor caminando y cuando se estaba acercando al alfoz de este pueblecito, se encontró con un niño que estaba llorando y le preguntó: ¿Cómo se llama este pueblo? —Triste, le respondió el niño; luego le preguntó: ¿De qué casa eres? —De casa "LLORO", le respondió el niño; y de nuevo le preguntó: ¿Y tu padre y tu madre como se llaman? —Suspiros y Agonía, contestó. Entonces le respondió el hombre: —Pues llora niño que ya tienes motivo". En Sarsamacuello, tienen un barranco que se llama barranco de la "COFRADIA". Este nombre es debido a que antiguamente los animales de tiro que morían eran arrojados a este barranco; esto los buitres lo sabían muy bien y siempre acudían a comer los despojos de los mismos y como acudían en grupo se denominó así al barranco. En Piedramorrera, también tienen un dicho que podríamos llamar de tipo paisajístico y si os acercáis hasta este pueblo enseguida comprenderéis el motivo. Reza lo siguiente: "PINTAS LO MISMO QUE SAN BABIL EN PIAMORRERA, QUE QUISO ENTRAR EN EL LUGAR Y SE QUEDO FUERA"; la iglesia de San Babil, está separada del abigarrado caserío. En Riglos aparte del apodo con que cuenta el lugar les solían decir: "BUITRES MARAGATOS QUE SE ESCONDEN POR OS FORATOS"; como se ve hay alguna palabra en aragonés que todavía se habla en esta zona, como "FORATO", que en aragonés son agujeros, hoyos, que desde luego son muy abundantes en sus mallos. Antiguamente, a los de este lugar también les cantaban una copla que decía: "BUI-TRE BUITRE MARINERO QUE TU PADRE ESTA EN EL CIELO Y TU MADRE EN BARRABAS, CLIS CLAS CON LAS UÑAS PAGARAS". Santa Eulalia de Gállego y Morán, son dos pueblos de la provincia de Zaragoza, pero casi incrustados en Huesca y muy cercanos a Ayerbe, tenían un dicho común que dice: "SANTA EULALIA PARA CABRAS QUE VAN POR A GALLIGUERA Y MORAN PARA VIÑO BLANCO, QUE LO REQUIERE LA TIERRA". Este dicho en su primera parte es debido a

que aquí el ganado que predominaba era el cabrío y a que se halla en plena comarca conocida como la "GALLIGUERA" y en Morán el dicho tiene tintes irónicos ya que el vino blanco requiere tierra muy buena y aquí en Morán la calidad de la tierra es pésima para el cultivo de la vid. En Agüero, aparte del apodo, tienen un dicho: "AGUERO CARACOLERO, CARACOLERO LADRON, ESPALDASTES CUATRO TAPIAS POR COGER UN CARACOL". Tierz y Quicena, también tienen un dicho común que dice: "LOS DE TIERZ SALIERON A RONDAR AL TORNO DE QUICENA, SALIERON LOS DE QUICENA Y LES SACUDIERN EL POLVO". De Quicena también hay otro popular dicho: "SI QUIERES LENA, LA VAS A BUSCAR AL MONTE DE QUICENA". Precisamente se dice porque el monte de Quicena está completamente pelado. En Siétamo, aparte del apodo de "ME MOJO" les cantan una copla que dice lo siguiente: "LOS SEÑORES DE SIETAMO, PUSIERON EL MONTE EN HUERTA Y PA LA VIRGEN DE NUNCA BAJA EL AGUA POR LA ACEQUIA". En Sobás, pequeño lugar del Serrablo, tenían un dicho que era muy usado en toda la comarca serrablesa y que decía: "MIRA QUE VAS A PASAR POR SOBAS". Este dicho se lo decían a las caballerías cuando hacían el remolón, y es debido a que en cierta ocasión le debió suceder lo mismo a un caminante que pasaba por este pueblecito del valle de Basa. De Loarre hay varias anécdotas y leyendas que son muy conocidas en los alrededores. En cierta ocasión que se celebraba la fiesta mayor del pueblo, fue contratada una banda de músicos y se dice que solo entonaban una cantinela que decía: "TOCINOS OS DE LOARRE, TOCINOS OS DE LOARRE"; cansados de oír repetir siempre lo mismo, y sin que nadie del pueblo se apercibiese de la burla del sonnete, alguien les gritó: "MUSIQUEROS, CAMBIEN DE TON"; y los de la orquesta prosiguieron: "Y SI QUE LO SON, Y SI QUE LO SON". Otra curiosa anécdota de esta villa es que en cierta ocasión: "Habían abundantes lechacinos en la parte más alta de la torre de la iglesia de Loarre y se le ocurrió decir a uno: "isos letacinos le nirian bien a o burro do fulano". Y propuesto el asunto al amo del rocín y pareciéndole bien a éste, ponen una cuerda al cuello del animal y subidos en la torre, tiran del bicho hacia arriba, mientras comentan: "Mira, mira que bueno le sabe

—se apresuraban a decir, cuando el burro ahogado por la soga, está a punto de llegar a donde estaban los letacinos; que ya saca la lengua, que ya se ríe”. El Sobrepuerto, es una elevada altiplanicie, que forma parte del Serrablo, hoy en completo estado de abandono y con muchos pueblos vacíos: de dos de estos pueblos se decía: “ENTRE CILLAS Y CORTILLAS, BARRANCO TRAIADOR, HAY SIETE PELAIRES Y UN TIXIDOR”. Como el dicho nos indica, entre los dos pueblos hay un angosto barranco y también nos cita los pelaires y tixidores que entre los dos pueblos había. En Calasanz, también hay un dicho que reza: “PERALTA ESTA EN UN BARRANCO, CALASANZ EN UNA CUESTA Y LA VIRGEN DE LA GANZA, ¡CUANTOS SUSPIROS ME CUESTA!”. Como se ve, este es un dicho relacionado con la posición y altitud que tienen estos dos pueblos y el santuario de la Virgen de la Ganza. Hay un dicho muy popular en toda la montaña que dice: “¡QUE MANERA DE NAVATJAR!”, que solían decir las madres a sus pequeños, cuando jugaban con el agua. lo incluiré en el pueblo de LASPUNA, porque este lugar según cuentan era cantera de trabajadores de este peculiar oficio; se les denominaba “NAVATIEROS” y bajaban la madera desde los barrancos empujándola con palancas terminadas en ganchos hasta los ríos ya caudalosos, sobre balsas, para llegar hasta la desembocadura del Ebro, jugándose en más de una ocasión la vida en los primeros pasos por los angostos barrancos. En Aineto, lugar actualmente abandonado en el Serrablo tenían otro dicho que decía lo siguiente: “ANGELES SOMOS DE AINETO VENIMOS, CESTOS TRAEMOS HUEVOS PEDIMOS Y SI DAIS ALGO MAS TAMBIEN LO RECIBIMOS Y A CAMBIO VUESTRAS CASAS BENDECIMOS”; este dicho lo decían el Sábado de Gloria. De Ainielle, lugar abandonado en el Serrablo también decían una curiosa copla: “DICHOSO LUGAR DE AINIELLE, QUE CELEBRA A FIESTA EN O TIEMPO DA NIEVE. PA RAMAL DE CAMPANA DE CAXICOS UNA RAMA. PA INCENSARIOS UNOS PUCHEROS CON CUERDAS DE TRAMA QUE POR OS UJEROS SALE A LLAMA. PA QUE EL AYUNTAMIENTO ESTIE MAS ACOMODADO; PA RESPALDO FUERON A BUSCAR UN BANCO TA CASA “FRANCO””.

Con esto, doy por terminado el trabajo sobre motes y apodos y dichos, que no he escrito con ninguna intención de burla para ninguno de los pueblos citados y si lo he hecho es porque lo considero un tema interesante sobre el cual se ha escrito muy poco.

#### CHOSE DIESTE ARBUES



