

A las nuestras selbas

Memorias de cuan yeran mainada

Equipo de Treball de Donisas



Este es nuestro regalo, presente u ofrenda al Valle y al Mundo.

A lo largo de estos años hemos plasmado con amor y lo mejor que hemos podido, una parte de la memoria y la vida de nuestros pueblos.

Nuestras ediciones

¿Per qué corres si ya has arribau? (calendario), 2006, bilingüe.

Cuentos del mon enta debán, 2006, patués.

Borrigons y nusesas, 2007, patués.

Quinquillaires y trotamons, 2008, patués.

La dona montañesa (DVD), 2010, bilingüe.

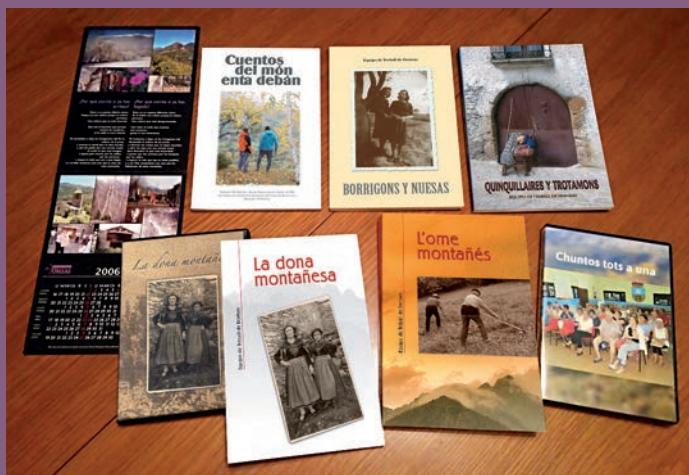
La dona montañesa (libro), 2011, bilingüe.

L'ome montañés, 2015, bilingüe.

Estas somos nosotras (manuscrito X aniversario de Donisas), 2015.

Chuntos tots a una (edición en DVD del VHS de 1998), 2018.

A las nuestras selbas (libro y póster), 2019, bilingüe.



A LAS NUESTRAS SELBAS
Memorias de cuan yeran mainada

A LAS NUESTRAS SELBAS

Memorias de cuan yeran mainada

Equipo de Treball de Donisas



Autoras

Ballarín Escalona, Asunción
Barrau Sahún, María Asunción
Castel Campo, Carmen
Delmás Delmás, María Pilar
Fondevila López, Angelita
Gili Juan, María Antonia
Guau Gabás, Marina
Güerri Lamora, María Pilar
Güerri Lamora, María Jesús
Lomillós Mur, Dolores
Moreno Navarro, Celia
Portaspana Campo, María
Sanmartín Gabás, Pilar
Sahún Sancerni, María Isabel
Subirá Lobera, María José

Colaboradores

Brunet Sahún, José Manuel
Campo Castel, José María
Guau Gabás, Antonio
Lamora Campo, Fernando
Lamora Prieto, Nadir
Palacio Plano, José

Revisión de léxico

Carmen Castán Saura

Coordinación y dirección

Maria José Subirá Lobera

Maquetación

José Manuel Loshuertos

Acuarela de la portada

Martine Lambersy Gonzalès

Acuarelas de los frutos

Equipo de treball de Donisas

Dibujos a lápiz

María José Subirá

Fotografías del interior

Maria Isabel Sahún

© ASOCIACIÓN DE MUJERES DONISAS

Calle Prinsipal, Ayuntamiento
22467 VILLANOVA (Huesca)

Impresión: A. G. D.

ISBN: 978-84-09-10367-6

Depósito legal: HU 62-2019

A la Mai Naturalesa.

A nusaltros, als moixons y a
tots els bichos dan els que
compartim els suyos preséns.

Entrada

Als altros llibres que bem escriure, sacabam a la llum tots els treballs y penas que ban pasá els nuestros antepasats ta podé biure así a la montaña.

«Creatibidat, esfuerzo y solidaridat», dibam al llibre saguero, yeran las cualidats que se empllegaban ta sabre encará el día a día y seguí sen els moradós de la nuestra ball.

Ista begada será diferén.

Anam a ragoná dels preséns que ista montaña mos dona sinse fe res més que ubrí els güells ta bedelos y asercá la man ta prenelos.

Compartirem las memorias goyosas, tenras y alegres que bem biure sen mainada y no tan mainada en relasión a iste tema.

«Sireras, martualls, pomas, nuesas, peruns, abellanas, chordons, llullos, codoñs, garrabons, peras, anayons, priñons, moras, arangons y boletas de sauquero». Charrarem de tots istes frutos, de las sensasions que despertan en nusaltros cuan els bedem, els uloram, els pllegam y els mincham, mescllanlas dan las que teníban cuan yeran chicos y anabam a buscalos dan l'altra mainada, al salre de la escuela.

Y tornarem a rebibi-hue dan els nuestros fills, sobrins u nietos, al bere la suya cara de satisfacsión cuan

troban matas plenes de fruitas dolsas dan las que apullenase las mans y la boca.

Expllicarem tamé las usansas y maneras de aprofitá tot lo que se repllegaba ta casa.

Els mesos als que yei frutos así a la montaña ban de chuño a nobiembre. Els em achuntau pel mes al que se pueden encomensá a minchá, pero ya berets que segundes la clase que sigan, donan el fruto en diferens mesos.

Bem encomensá a escriure el llibre coma un relato dan uns personaches concretos, pero la atracsión de las memorias ba está tan fort, que mos ba atrapá y bem pasá a una narración contada en primera persona dixán que brotasen las bibensias que se afanaban per salre a la llum, desde lo més fondo de la nuestra alma.

Y així hem anau mescllán el presén y la memoria de lo que bem biure y ban biure las chenerasions pasadas, y mos donam cuenta de que las maneras son diferens, pero el disfrutá ye el mismo.

Querím que els nuestros relatos sirban de guía a la nuestra mainada y a tota la chen que se aserca als nuestros llugás, ta que conescan els tesoros que se amagan, a begadas entre punchas, als nuestros camins y a las nuestras selbas.

Introducción

En nuestras obras anteriores nos hacíamos eco de los trabajos y penurias que pasaron nuestros antecesores para poder vivir aquí en la montaña.

«Creatividad, esfuerzo y solidaridad», decíamos en el último libro, eran las cualidades necesarias para poder encarar el día a día y seguir siendo los habitantes de estos valles.

En esta ocasión será diferente.

Vamos a hablar de los presentes que esta montaña nos da, sin más cometido que abrir los ojos para verlos y alargar la mano para cogerlos.

Compartiremos los recuerdos gozosos, tiernos y alegres vividos en nuestra infancia y juventud relacionados con este tema.

«Cerezas, fresas, manzanas, nueces, ciruelas, avellanas, frambuesas, majuelos, membrillos, escaramujos, peras, arándanos, endrinas, moras, grosellas y bayas de saúco». Hablaremos de todos estos frutos, de las sensaciones que despiertan en nosotros cuando los vemos, los olemos, los cogemos y los comemos, incorporándolas a las que teníamos cuando éramos pequeños e íbamos a buscarlos con los demás niños, al salir de la escuela.

Y volveremos a revivirlo en nuestros hijos, sobrinos o nietos, al ver su cara de satisfacción cuando encuentran matas llenas de frutos dulces con los que llenarse las manos y la boca.

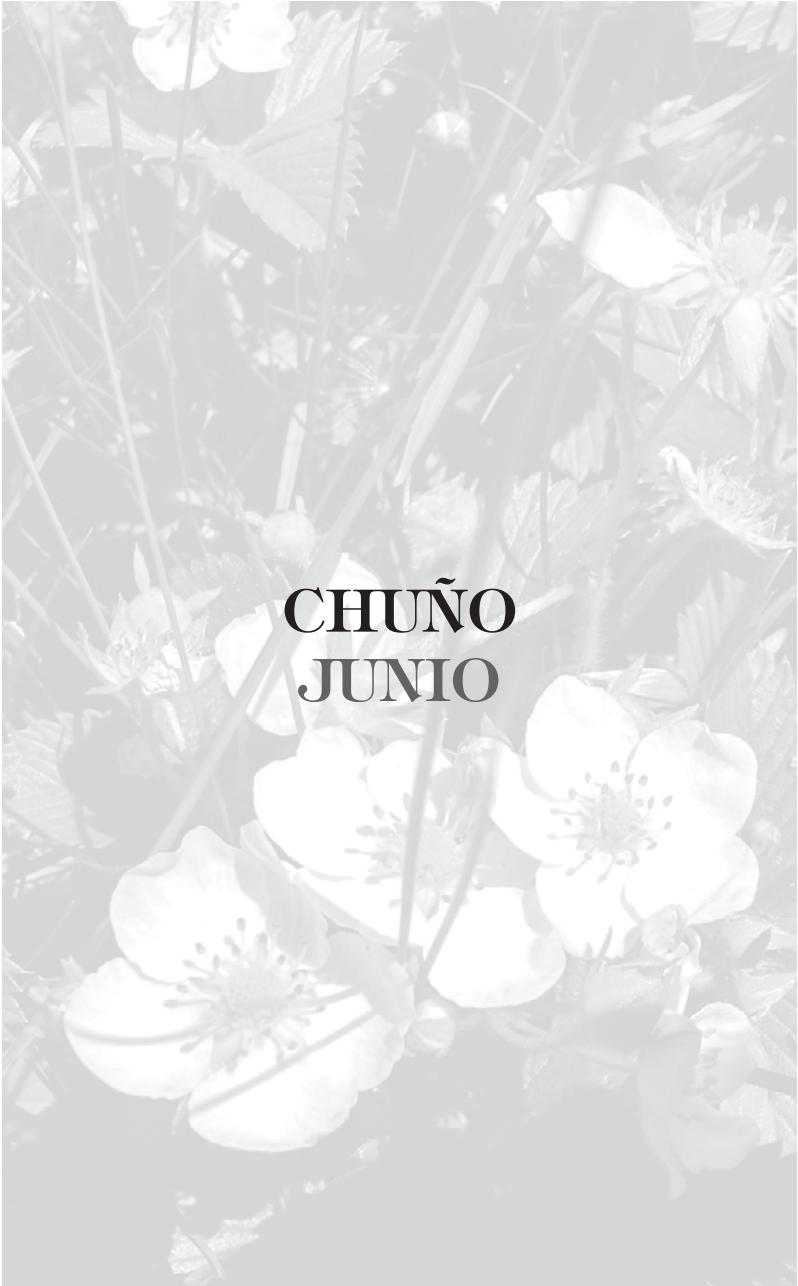
Explicaremos también los usos y aprovechamientos que se les daba a todo lo que se recogía para casa.

Los meses en los que hay frutos aquí en la montaña, van de junio a noviembre. Los hemos agrupado por el mes en el que se pueden empezar a comer, pero ya veréis que según la clase que sean, dan el fruto a lo largo de diferentes meses.

Comenzamos a escribir el libro como un relato con personajes concretos, pero la atracción del recuerdo fue tan fuerte que nos absorbió y pasamos a una narración contada en primera persona, dejando que fluieran las vivencias que pujaban por salir a la luz desde el fondo de nuestra alma.

Y así hemos ido mezclando el presente y el recuerdo de lo que vivimos y vivieron las generaciones pasadas, y nos damos cuenta de que las maneras son diferentes, pero el placer es el mismo.

Queremos que nuestros relatos sirvan de guía a nuestros descendientes y a toda la gente que se acerca a nuestros pueblos, para que conozcan los tesoros que se esconden, a veces entre pinchos, en nuestros caminos y en nuestros bosques.



**CHUÑO
JUNIO**



Els martualls

Fragaria vesca

La yerba escasiaba als pallés pero per suerte, els albás feba més de un mes que berdiaban a las lleras.

Ya yera sagués de mayo y caleba soltá el bestiá pel mon.

Dispués de almorsá, Quinet ba baixá als corrals a desfermá las bacas ta que la yaya Fransisca las soltasse ta la Coma.

Yaya ba ubrí la barana de la era y dan el tocho las ba encaminá cara t'alto.

La mainada paraban cuenta de que no se desbarra-sen y se'n anasen per anque no caleba.

S'eba preparau la brena y faría de baquera hasta que de tardis, cuan sallisen els chicots de la escuela, benisen a achudala a tocalas ta casa.

Portaba sempre a la panera unas agullas y llana ta fe calsetins, perque així se le pasaba milló el tems.

Alto als bancals se trobaría dan otras besinas que tamé harían soltau las bacas u el rebui ta que mincha-sen pel mon.

Bella estoneta se chuntaba dan ellàs ta ragoná y contá cuentos.



Miraba ta las rocas mesdieras y així calculaba cuan arribaría la mainada.

La mosetona de güeit ans y un mosetón de sies, espabilats coma la fame, puyaban chuntos per la endresera, fen un garbaix que no yeba po que s'asercase la rabosa.

Cuan ban arribá, ban saludá a la madrina, se ban sentá al canto, ban desembolicá la brena, que yera tortilla dan pan y le ban demaná que les contase bella istoria de las que tanto goy les feban.

Dispués dan la fiambrrera bueda, ban aná a pllegá martualls.

Las espuenas dels bancals estaban pllenas y a ells les sabeban mol buens.

Feba goi bere las matetas, qu'amagaban dichós de las fuellas de coló bert, ixas fruitetas royas tan brillans, que teniban una uló y un gusto tan bueno.

Anaban pllegan y anaban minchan, y coma en yeba per tot, Sebastianet se ba quedá pllegan martualls dan la fiabrera, y su chermana, ba puyá al bancal d'alto y al nobaliu anaba fen carradas de martualls dan unes palletas de formental.

Las entorchaba fen un redolet y se las anaba portan a yaya, que las guardaba a la panera ben apañadas ensima de unes fuellas de freixe.

Cuan se ban cansá y las bacas ya estaban prou far-
tas dispués de apaixentá tot el día, ban tocá el bestiá
cara ta casa.

Anán pel camino, encara se paraban a pllegá els
martualls qu'estaban amagats pels cantos y qu'els
gritaban dan la uloreta y els colós tan intensos que
teniban.

¡Yeran tan dolsos, tan tobos y tan royos!

Ban arribá a casa y le ban amostrá a su mai la pa-
nera plena, ta que els preparase dan bino y sucre y els
sacase ta postre.

Merceditas se'n ba guardá els més maduros ta pin-
tase els llabis y els mofletes y salre a la pllasa a fese
bere dan l'altra mainada.

Antes se diba que yera bueno minchá martualls tal
mal de galillo. Diban que teniban moltas bitaminas.

Las fresas

Fragaria vesca

La hierba ya empezaba a escasear en los pajares, pero por suerte los abedules ya hacía más de un mes que verdeaban en las *lleras*.

Ya era final de mayo y había que llevar el ganado a pastar al monte.

Después de almorzar, Quinet bajó a los corrales a desatar a las vacas para que la yaya Francisca las llevase a la Coma.

Yaya abrió la valla de la era y con un palo las encaminó hacia arriba. Los niños vigilaban para que no se desviaran y marcharan por otros caminos.

Se había preparado la merienda y haría de vaquera hasta que, por la tarde cuando salieran los chicos de la escuela, vinieran a ayudarla a traerlas para casa.

Llevaba siempre en la cesta unas agujas y lana para hacer calcetines, porque así se le pasaba mejor el tiempo.

Arriba, en los bancales, se encontraría con otras vecinas que también habrían llevado las vacas u otros animales a comer al monte.

Algún rato se juntaba con ellas para hablar y contar historias.



Miraba hacia las rocas *mesdieras* y así calculaba cuándo llegarían los niños.

La chica de ocho años y el chico de seis, listos como el hambre, subían juntos por el alcorce, haciendo tanto jaleo que no había cuidado de que se acercara el zorro.

Cuando llegaron, saludaron a la abuela, se sentaron a su lado, desenvolvieron la merienda, que era tortilla con pan, y le pidieron que les contara algún cuento de los que tanto les agradaban.

Después, con la fiambrera vacía, fueron a coger fresas.

Los ribazos de los bancales estaban llenos y a ellos les gustaban mucho.

Daba gloria ver las matas que escondían bajo sus hojas de color verde esos frutos rojos tan brillantes, que tenían un olor y un sabor tan rico.

Iban cogiendo e iban comiendo y, como había por todas partes, Sebastianet se quedó cogiendo las fresas con la fiabrera y su hermana subió al bancal de arriba y en el rincón más umbrío, con una hierba gramínea iba haciendo tiras llenas de fresas.

Las ataba haciendo un aro y después se las llevaba a la abuela y las guardaba en el cesto bien arregladas encima de unas hojas de fresno.

Cuando se cansaron y las vacas ya estaban bastante hartas después de pastar todo el día, condujeron el ganado hacia casa.

Yendo por el camino todavía se paraban a coger las fresitas que estaban escondidas por los márgenes y que los atraían con el aroma y los colores tan intensos que tenían.

¡Eran tan dulces, tan blandas y tan rojas!

Llegaron a casa y le enseñaron a su madre la cesta llena para que las preparase con vino y azúcar y las sirviera de postre.

Merceditas se guardó las más maduras para pintarse los labios y los mofletes y salir a la plaza a presumir ante el resto de chiquillos.

Antes se decía que era bueno comer fresas para curar el mal de garganta. Decían que tenían muchas vitaminas.

Las sireras

Prunus avium

Al salre de la escuela, la mainada anaba als prats que yeba al cabo el llugá a pllegá sireras. Yeba unas cuantas siriseras que estaban serca y cuan ya se bedeban ben royas las sireras, se chuntaban una cuadrilleta ta anane a pllegá.

Els més grans se'n puyaban al abre y dan una correta piaban una panera a una branca. Pllegaban las sireras y al tems que anaban minchan embutínselas a la boca, apllenaban la panera.

Una begada que la teniban plena, la baixaban y els més chics las pillaban a sarpadas ta mincháselas.

Dispués tiraban de la cuerda ta puyá la panera y tornala a apllená.

Contan que una begada eban anau uns cuans a pllegá sireras al prau de un besino.

Ban puyá al abre y cuan estaban en plena fayena, ban sentí que el fillo del amo del prau le gritaba a un altro: «¡Míralos, astí están. Ara els pillarem!». Diu que ban brincá de la sirisera y ban marchá escopetiats. Per suerte no se ban fe mal.



Cuan las sireras yeran chicotetas, se las minchaban enteras, sinse tinre en cuenta el corcull, que dispués salliba als cagallons.

Yey unas sireras que se disen *bllancals*, que son bllancas y royas. Las eban portau de Fransa y las empeltraban en peus de siriseras del pais.

Istas sireras yeran las més tempranas.

La temporada que feban la yerba dels prats més altés, sempre les demanaban als omes que antes de baixá fesen uns camals de siriseras tals conejos.

A l'arribá a casa, la mainada se repllegaban las sireras y las ramas y las fuellas les ie donaban tals conejos que se las minchaban y dixaban las ramas ben raddedas.

Dispués se aproveitaba la ramilla tal foc.

Cuan anaban la mainada a guardá las bacas, se chuntaban tots els baquerets y baqueretas y anaban als campos anque estaban las sireras més dolsas y negras. Feban puyá als més grans a pllegane. Iste tren-caban camalets y els anaban tirán als de abaixo.

Una begada yo teniba dotse ans y queriba aná dan las otras mosetas a pllegá sireras negras a Choangai-rí de Erisué, pero mi pai me ba dí que no, que en cuanto se llevantase de fe la mesdiada marcharían tal prau a fe la yerba.

Yo teniba tanta englusia de ana ie que no le be creure y be marchá pensan que poría torná antes de que se llevantase.

Pero el prau estaba lluen y entre aná, pllegá las sireras, minchane y torná, be arribá tardi y ya s'eba llevantau mi pai.

Estaba esperanme dan la correya a la man y me ba foté unas buenas correyadas a las camas.

Cuan anaban la mainada a llevá las deu als omes, que estaban fen la yerba als prats, al torná pel camino, si yeba bella sirisera pel canto el prau, se'n puyaban a la paret y trencaban bell camal ben lleno de sireras dels que estaban més baixeros, ta anáselas minchan mentras tornaban ta casa.

Cuan ya s'eban acabau las sireras al llugá, y els omes puyaban a recordá el bestiá a la montaña, al baixá se portaban un faixo de camals de las siriseras montesinas. La mainada cuan els bedeban arribá se tornaban llocos de contén.

Coma las sireras anaban en forquillas de dos en dos u de tres en tres, las mosetas se las posaban de pendientes, penchadas a las urellas.

Els pais les abertiban sempre a la mainada que después de minchá sireras no bebesen molta aigua porque si no les faría mal la tripa.

Cuan les portaban uns camals a la mainada de una casa, anaban a feles goleta a casa dels besins, pero después se las minchaban chuntos.

Hasta els moixons se feban una fiesta dan las sireras que se minchaban a l'abre y la rabosa se minchaba las que cayeban a terra, y después bedebas els corculls als petellons.

Ta espantá als moixons i penchaban un trafallón a la sirisera.

Dan las codetas de las sireras se feban infusions ta curá els refriats, y fen bulre la crosta del tronco se feba aigua ta la tosferina.

No cal minchá guaires sireras de begada porque fan bochá la tripa.

Las cerezas

Prunus avium

Al salir de la escuela, los niños iban a los prados que había encima del pueblo a coger cerezas. Había unos cuantos cerezos que estaban cerca y cuando ya se veían bien rojas las cerezas, se juntaban una pandilla para ir a coger.

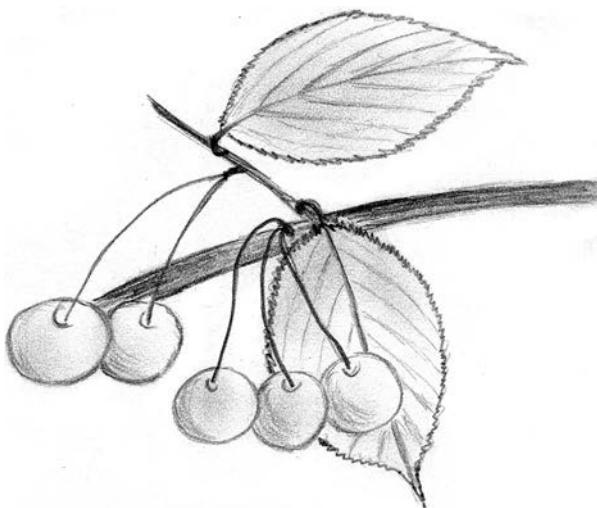
Los mayores se subían al árbol y con un cordel ataban una cesta a una rama. Cogían las cerezas y mientras iban comiendo embutiéndolas en la boca, llenaban la cesta.

Una vez que estaba llena, la bajaban y los más pequeños las cogían a zarpadas para comérselas.

Después tiraban de la cuerda para subir la cesta y volverla a llenar.

Cuentan que una vez habían ido unos cuantos a coger cerezas al prado de un vecino.

Subieron al árbol y, cuando estaban en plena faena, oyeron que un hijo del dueño del prado le decía a otro: «¡Míralos, ahí están! Ahora los cogeremos». Dice que saltaron del cerezo y se pusieron a correr como alma que lleva el diablo. Por suerte no se hizo mal ninguno.



Cuando las cerezas eran pequeñas se las comían enteras sin tener en cuenta el casco, que después salía en las cacas.

Hay unas cerezas que se llaman *bllancals*, que son blancas y rojas. Las habían traído de Francia y las injertaban en pies de cerezos de los de aquí.

Estas cerezas eran las más tempranas.

La temporada que hacían la hierba de los prados más altos, siempre les pedían a los hombres que, antes de bajar, cortaran unas ramas de cerezo para los conejos.

Al llegar a casa, los niños se cogían las cerezas, y las ramas y las hojas se las daban a los conejos que se las comían y dejaban las ramas bien roídas. Después se aprovechaba como ramilla para el fuego.

Cuando iban los niños a guardar las vacas, se juntaban todos los vaqueritos y vaqueritas, y se iban a los campos donde estaban las cerezas más dulces y negras.

Hacían subir a los más grandes a cogerlas.

Estos cortaban ramas y se las iban tirando a los de abajo.

Una vez, cuando yo tenía 12 años, quería ir con las otras chicas a coger cerezas negras a Choangairí de Eresué, pero mi padre me dijo que no, que en cuanto se levantara de la siesta, iríamos al prado a hacer la yerba.

Yo tenía tantas ganas de ir que le desobedecí y marché pensando que podría volver antes de que se levantara.

Pero el prado estaba lejos y entre ir, coger las cerezas, comer y volver, llegué tarde y mi padre ya se había levantado.

Estaba esperándome con la correa en la mano y me dio unos buenos correazos en las piernas.

Cuando iban los niños a llevar el almuerzo de media mañana a los hombres, que estaban haciendo la hierba en los prados, al volver por el camino, si había algún cerezo al borde del prado, se subían a la pared y cortaban alguna rama bien llena de cerezas de las que estaban más bajas, y se las iban comiendo mientras volvían a casa.

Después, cuando ya se acababan las cerezas en el pueblo y los hombres subían a ver el ganado a la montaña, al bajar cargaban con un fajo de ramas de los cerezos silvestres.

Los niños en cuanto los veían llegar se volvían locos de contentos.

Como las cerezas iban en horquillas de dos en dos, o de tres en tres, las chicas se las ponían de pendientes, colgadas en las orejas.

Los padres les advertían siempre a los niños que después de comer cerezas no bebieran mucha agua, porque si no les haría mal la tripa.

Cuando les traían unas ramas a los zagallos de una casa, iban a darles envidia a casa de los vecinos, pero al final se las comían juntos.

Hasta los pájaros se hacían una fiesta con las cerezas que se comían en el árbol y la zorra se comía las que caían al suelo, y después se veían los cuescos en las cagadas.

Para espantar a los pájaros, colgaban unos trapos en el cerezo.

Con los rabos de las cerezas se hacían infusiones para curar los resfriados, y haciendo hervir la corteza del tronco, se hacía agua para la tos ferina.

Tienen efecto laxante por lo que no es conveniente comer muchas cerezas de vez.

Las peras

Pyrus communis

Els omes, cuan anaban a sembrá las trunfas tardanas, si bedeban que yeba bellas peras sanchuaneras que ya encomensaban a roseá, las pllegaban y las portaban en l'alforcha ta casa.

Istas peras las anaban pllegan a medida que las gastaban porque maduraban mol aprisa y no se podéban guardá.

Yeran chiquetas, dolsas, royas y mol sucosas.

Yeba unas peras que se diban peras de Sos, porque solo se feban a ixe llugá.

Beniban ta agosto y yeran chiquetas y amarillas.

Yeran mol apresiadas per la chen de tots els llugás y cuan pasaban per allí se'n portaban una panereta ta casa.

La mainada de Erisué baixaban a pllegane.

No se guardaban guaire y las que cayeban les ie donaban als llitons.

Yeran un poco aspras y cuan puyaban las donas cargadas desde Castilló y se'n minchaban alguna ta sacase la set, diban que al cabo de una estona les donaba mala gana.



Pels uerts yeba peras d'aigua y las donas las pllegaban berts ta que no cayesen a terra, porque si no se macaban y a la begada se pudriban y no se podeban guardá.

Las feban madurá estenedas ensima un cañiso a la falsa.

Caleba recordalas a sobén, porque coma teniban molta aigua maduraban mol aprisa.

Las peras d'ibert se pllegaban ta nobiembre antes de que chelase.

Yeran mol duras, pero sereñas y duraban molto.

De gusto yeran mol buenas. La pell yera dura y de coló bert que cambiaba a més claro, y a la begada ya se podeban minchá.

Ta felas madurá se colaban dintro del aiguaril u dels caixons dan el trigo.

Un altra manera de conserbá las peras d'ibert yera
fen un pincholl de quatre u sinc peras y penchalas al
rebost.

Cuan s'arrugaba la pell ya estaban maduras.

Moltas begadas se posaban a cosé en una peroleta,
ta donales-ie de postre ta'l's yayos.

Tamé se feban bulre dan bino y sucre. Sobre tot el
perots d'ibert.

Ta setiembre beniban unas peras chiquininas y
berts pero mol dolsetas. Se les diba peras campanillas
perque yeran allargadetas.

La mainada cuan salliban al recreo anaban a re-
pllegá las que cayeban a terra y se las minchaban.

No se guardaban guaire, així que se feba confitura
dan ellas o si acaso, peladas y enteras las que se plle-
gaban del abre, se posaban en almíbar al baño María.

De sempre s'ha coneixeu que la pera ye mol diches-
tiba cuan está madura, per aixó se les donaba als nens
y als yayos.

Y coma tiene molta fibra ye buena ta elliminá las
sals de la bilis y llimpiá la fel.

Las peras

Pyrus communis

Los hombres, cuando iban a sembrar las patatas tardías, si veían que había peras sanjuaneras que empezaban a cambiar de color, las cogían y las llevaban en la alforja para casa.

Estas peras las iban cogiendo a medida que las consumían, porque maduraban muy deprisa y no se podían guardar.

Eran pequeñas, dulces, rojas y muy jugosas.

Había unas peras que se llamaban peras de Sos porque solo crecían en ese pueblo.

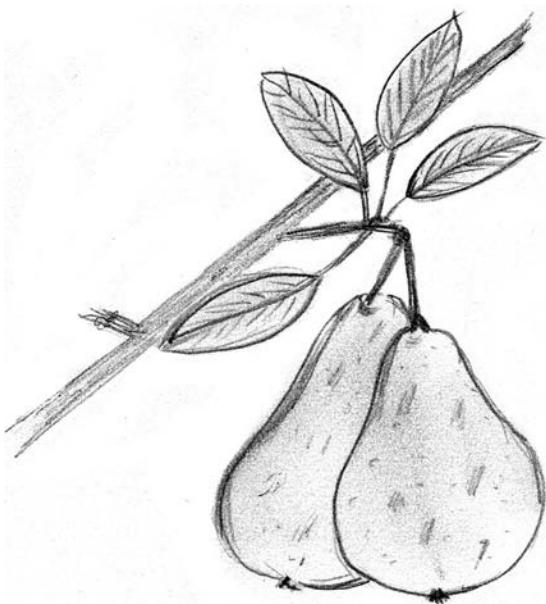
Maduraban en agosto y eran pequeñas y amarillas.

Eran muy apreciadas por la gente de todos los pueblos y cuando pasaban por allí se llevaban una cesta para casa.

Los niños de Eresué bajaban a coger.

No se conservaban mucho tiempo y las que caían se las daban a los cerdos.

Eran un poco ácidas y cuando subían las mujeres cargadas desde Castejón y se comían alguna para sacarse la sed, decían que al cabo de un rato les daba mala gana.



En los huertos había peras de agua y las mujeres las cogían verdes para que no se cayeran al suelo, porque si no se dañaban y entonces se pudrían y no se podían guardar.

Las hacían madurar extendidas encima de un cañizo en la *falsa*.

Había que recordarlas a menudo porque como tenían mucha agua, maduraban muy rápido.

Las peras de invierno se cogían en noviembre, antes de que helara.

Eran muy duras, pero sanas, y duraban mucho.

De sabor eran muy buenas. Su piel era consistente y de color verde que cambiaba a más claro, y entonces ya se podían comer.

Para hacerlas madurar se metían dentro del depósito del grano o de los cajones con el trigo.

Otra manera de conservar las peras de invierno era hacer un manojo de cuatro o cinco peras y colgarlas en la despensa.

Cuando se arrugaba la piel ya estaban maduras.

A menudo se ponían a cocer en una cazuela para dárselas de postre a los abuelos.

También se hacían hervir con vino y azúcar, sobre todo los *perots de invierno*.

Para septiembre maduraban unas peras pequeñas y verdes, pero muy dulces. Se les llamaba peras campanillas porque eran un poco alargadas.

Los niños, cuando salían al recreo, iban a recoger las que caían al suelo y se las comían.

No se guardaban mucho, así que se hacía mermelada con ellas o, si acaso, peladas y enteras las que se cogían del árbol, se ponían en almíbar al baño María.

Desde siempre se ha sabido que la pera es muy digestiva cuando está madura, por eso se les daba a los niños y a los abuelos.

Y, como tiene mucha fibra, es buena para eliminar las sales biliares y limpiar la vesícula.

Las pomas

Malus doméstica

Ta la nit de San Chuan, y tamé las nits d'antes y de después, la mainada anaban a pllegá pomas als uerts del llugá.

Las pomas de Ssn Chuan yeran chiquetas, amarillas y royetas, y mol dolsas.

Feban molta ilusión perque yeran las primeras.

Ta ixas fechas encara estaban berts, y ta que estassen més buenas, sacales el suc, y podeles cllabá els diens, las trucaban dan una pedra y las macaban ben y después se las minchaban a muesos.

Yeba un altra cllace de pomera que donaba pomas agras.

Yeran de pell amarilla y encomensaban a madurá ta Santiago.

Coma no se pllegaban ta guardá, las que no se minchaban els moixons quedaban al abre y ta la fiesta Se-sué, que ye ta sagués d'agosto, els mosos, cuan tornaban de maitinada ta casa, se colaban als prats y en pillaban.

Istas pomas agras se feban colgadas dan trunfas y sebas.

No se dixaban cosé guaire y se apañaban dan ensalada y esquirola, mescladas dan las trunfas y las sebas colgadas.

Tamé les ie donaban als llitons.

Ta setiembre ya se podeban minchá las pomas de la Gaya, pero no se repllegaban ta guardá hasta pasau el Pilá.

S'esteneban al solero ensima d'una poca de palla u d'una manta a la falsa, al rebost u a l'andadó, y cuan ya arribaba el fret de l'ibert, se tapaban dan una manta biella.

Yeba que recordalas tots els días, y feban aná a la mainada a mirá-ue ta que sacasen si en yeba alguna de podrida, porque si no, ixa faría pudrí las que estaban al canto.

Tamé feban pincholls ta que se guardasen.

Coma anaban molta chen ta Fransa, eban portau una clase de pomas que les diban negras, porque tenian un coló entre bert y marrón escuro, que yeran duras y de pell mol basta que pareseba lija.

Se pllegaban mol tardi y cuan ya yeran maduras ¡no yeran poco buenas!

Duraban moltos mesos y peladas y cosedas, dan una cullerada de mel, yera un postre mol bueno.

Pel mon yeba moltas pomeras salbachinas que duraban tot l'ibert y que solo se pllegaban ta fe sidra y ta donales als llitons.

Ta fe la sidra machacaban las pomas dan una pedra y dispués se colaban a una cuba quillada, dan agua. Le posaban un tape a la cuba y las dixaban fermentá. Teniban que está lo menos ueit días, y cada día



colaban un traste de madera dan un mango ta aná machacán las pomas pretanlas t'abaixo.

Al cabo dels ueit días ubriban la jeta y probaban la sidra abere si ya yera buena.

No se podeba beure antes porque si no te feba mal.

Més de una baca qu'eba minchau masa pomas eba teniu problemas porque le fermentaban a la tripa y pillaba una borrachera.

Ta de l'ibert cuan anaban a billá, sempre sacaban la panereta de borrigons t'aná-ne minchan.

El día que pastaban, cuan eban sacau el pan, la brasa que quedaba a la bocalada s'aprofitaba ta fe pomas asadas.

Cuan se chantaban al canto el foc posaban pomas apañadas serca del rescoldo y cuan se bedeba que ya ploraban, queriba di que ya estaban cosedas y se las minchaban.

Al caldero de la pastura tals llitons, amés de las trunfas tamé i posaban pomas.

En yeba moltas de pomas y a begadas las empllegaban ta fe trato y cambialas per otras cosas de minchá, coma las figas que portaban dels llugás serca de Graus, u ta benelas.

Dos u tres begadas cada agüerro apañaban una bestia dan las espuertas ta puyá pomas ta Sarllé.

Anaban posan una capa de rebasto y una de pomas ta que no se macasen.

Triaban las més majas y las cobraban en dinadas, cambianlas per sebo de bou, selga, llana u grumos de col, que allí se feban mol grans.

Per una dosena de pomas majas de La Gaya te donaban un almut de selga que l'empllegaban ta fe fariña ta engordá el lliton.

Te donaban un bellón de llana per dosena y micha de pomas.

El día que anabas a Sarllé, tenibas que fe nit a casa de bell parén.

Desde Erisué puyaban pel Mon, pasaban pels Pllans, arribaban a l'Abert y pel barranco Fondo y el Matasomés anaban hasta el Molino y ya estabas a Sarllé. Unas tres horas mos costaba de arribá-ie.

A una caixa apañaban las pomas més majas, ta guardalas hasta que arribase el dimenche segundo de Pasión u dimenche dels Rams.

Las penchaban als rams de carrasca (u de areulo, mimbrera, abellanera, olíbera, pino, llaurel u priñó-nero), que feban llebá a la mainada ta bendesí.

Istes rams bendesits después se penchaban a la entrada de la casa, als pallés, als corrals y per tot, ta que serbisen de protecsión.

Las pomas teniban tanta importansia, que moltas begadas empeltraban pomeras de peu de salbachina, dan un camal de las de La Gaya.

Las donas posaban pomas pels armaris ta que donasen buena uló a la roba.

Se feban tamé postres y confituras.

Cuan la mainada encomensaban a dentá y se les posaban royas las ensías se les feba mordé un tros de poma dura ta que les refrescase y les alibiase la doló.

Tamé se empllegaba ta llimpiasse la boca después de minchá, ta tinre buen aliento y ta entretinre la fame.

Amés curaban el mal de tripa.

Ralladas y después de qu'esen preneu un coló escuru de está a l'aire, serbiban ta curá la colitis.

Dan pell se minchaban ta curá l'estreñimen. Per aixó estaban tots tan forts y dan tan buena salut. ¡De tanto minchá pomas!

Las manzanas

Malus doméstica

La noche de San Juan, y también las noches de antes y después, los críos iban a coger manzanas a los huertos del pueblo.

Las manzanas de San Juan eran pequeñas, amarillas y rojas y muy dulces.

Hacían mucha ilusión porque eran las primeras.

Para esas fechas todavía estaban verdes, y para que estuviesen más buenas, poderles sacar el zumo y clavarles el diente, las golpeaban con una piedra, las magullaban bien y después se las comían a mordiscos.

Había otra clase de manzano que daba manzanas ácidas.

Eran de piel amarilla y empezaban a madurar para Santiago.

Como no se cogían para guardar, las que no se comían los pájaros quedaban en el árbol y para la fiesta de Sesué, que es a finales de agosto, los mozos, cuando volvían de madrugada para casa, se metían en los prados y cogían.

Estas manzanas ácidas se asaban en el rescoldo con patatas y cebollas.

No se dejaban cocer mucho y se arreglaban en ensalada con escarola, mezcladas con las patatas y las cebollas asadas.

También se las daban a los cerdos.

En septiembre ya se podían comer las manzanas de La Gaya, pero no se recogían para guardar hasta pasado el Pilar.

Se extendían en el suelo, encima de un poco de paja o de una manta en la *falsa*, en la despensa o en el corredor y, cuando llegaba el frío del invierno, se tapaban con una manta vieja.

Había que recordarlas todos los días y hacían ir a los niños a mirarselas para que si había alguna podrida la sacasen, porque si no esa haría pudrir las que estaban al lado.

También hacían manojo con ramas para que se guardasen.

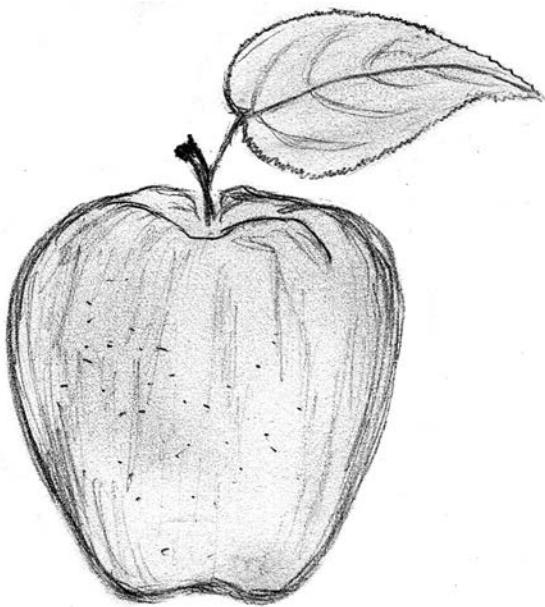
Como iba mucha gente a Francia, habían traído una clase de manzanas que se llamaban negras, porque tenían un color entre verde y marrón oscuro, que eran duras y de piel tan basta, que parecía lija.

Se recogían muy tarde y, cuando ya estaban maduras, ¡sabían muy bien!

Duraban muchos meses y, peladas y cocidas con una cucharada de miel, eran un postre muy bueno.

En el monte había muchos manzanos silvestres que duraban todo el invierno y que solo se recogían para hacer sidra y para dárselas a los cerdos.

Para hacer la sidra machacaban las manzanas con una piedra y después se metían en una cuba puesta de pie, con agua. Le ponían un tape a la cuba y las dejaban fermentar. Tenían que estar por lo menos ocho



días, y cada día metían un cacharro de madera con mango para ir machacando las manzanas, apretándolas hacia abajo.

Al cabo de los ocho días, abrían el grifo y probaban a ver si la sidra ya estaba buena. No se podía beber antes porque si no sentaba mal.

Más de una vaca que había comido demasiadas manzanas, había tenido problemas porque le fermentaban en la tripa y cogía una borrachera.

En invierno, cuando se iba de casa en casa a pasar la velada, siempre sacaban la cesta de manzanas pequeñas para ir comiendo.

El día que amasaban, cuando habían sacado el pan, la brasa que quedaba en el horno se aprovechaba para hacer manzanas asadas.

Cuando se reunían junto al fuego ponían manzanas cerca del resuello, y cuando se veía que resbalaba el jugo por la piel quería decir que ya estaban cocidas y se las comían.

En el caldero de la pastura para los cerdos, además de las patatas, también ponían manzanas.

Había muchas manzanas, y a veces las empleaban para hacer trato y cambiarlas por otras cosas de comer, como los higos que traían de los pueblos próximos a Graus, o para venderlas.

Un par o tres veces al año aparejaban un burro con las espuertas para subir manzanas a Cerler.

Iban poniendo una capa de rebasto y una de manzanas para que no se golpeasen entre sí.

Escogían las más bonitas y comerciaban haciendo trueque, cambiándolas por sebo de buey, centeno, lana o grumos de col que allí se hacían muy grandes.

Por una docena de manzanas grandes de La Gaya, te daban un almud de centeno, con el que hacían la harina para engordar al cerdo.

Te daban un vellón de lana por docena y media de manzanas.

El día que ibas a Cerler, tenías que pasar la noche en casa de algún familiar.

Desde Eresué subíamos por el Mon, pasábamos por Els Pllans, llegábamos a L'Abert y por el barranco Fondo y el Matasomés, íbamos hasta el Molino y ya habíamos llegado a Cerler. Unas tres horas nos costaba llegar.

En una caja arreglaban las manzanas más majas para guardarlas hasta que llegara el domingo segundo de Pasión o domingo de Ramos.

Las colgaban en los ramos de carrasca (o del acebo, mimbrera, avellano, olivo, pino, laurel o endrino), que hacían llevar a los niños para bendecir.

Estos ramos bendecidos, después se colgaban en la entrada de la casa, en los pajares, en las cuadras y en todas partes para que sirvieran de protección.

Las manzanas tenían tanta importancia que muchas veces injertaban manzanos de pie silvestre con ramas de La Gaya.

Las mujeres ponían manzanas en los armarios para que dieran buen olor a la ropa.

Se empleaban también para hacer postres y mermeladas.

Cuando los bebés empezaban a dentar y se les ponían rojas las encías, se les hacía morder un trozo de manzana dura para que les refrescase y les aliviara el dolor.

También se usaban para limpiarse la boca después de comer, para tener buen aliento y para entretener el hambre.

Además, curaban el mal de tripa.

Ralladas, y después de que cogieran color oscuro por estar al aire, servían para cortar las colitis.

Para combatir el estreñimiento se comían con piel. Por eso estaban tan fuertes y con tan buena salud. ¡De tanto comer manzanas!

Els peruns

Prunus doméstica

Als uerts de casa yeba perunés de moltas cllasses.

Las claudias yeran de coló amarillo. Dan las claudias, se feba confitura que se empllegaba ta repllená els brasos de chitano.

Els peruns cascabelicos, rojos, chicos y redonos.

Las perunas yeran allargadas chicas y berts, y se ubriban.

La pell salliba mol be y quedaba la polpa dan una chelatina que yera mol dolsa.

A un perunero que yeba entre el uerto y el prau de una casa del llugá de Bilanoba, en yeba sempre per terra y la mainada anaban y las repllegaban ta mincháselas u ta llebalas ta casa.

Els cans tamé se las minchaban y els moixons i beñiban y yeba que posales espantallos.

¡Y las brispas tamé i acudiban!

Las perunetas, mol chiquetas y dolsas podeban está amarillas u moradas.

Las perunetas, se conserbaban enteras en almíbar y tamé se penchaban camalets hasta que els perunets se posaban arrugadets coma las pansas.



Dan els peruns de San Miguel, berts y allargats,
tamé se feba confitura.

Moltas begadas se empeltraban els peruneros.

Se buscaba una guía tenra de la classe que se queriba empeltrá.

Se feba un tall al tronco o a una yema d'una branca
hasta que se trobaba la saba y astí se colaba la guía.

El empeltre més empllegau yera el de corona.

Se feba un fall pel mich al tronco que se queriba
empeltrá y se preparaban dos pugas que tenisen un
parell u tres de brots.

A las pugas se les feba un bisel per las dos mans y
se colaban al fall del tronco fen que coincidisen la pell
del patrón dan la de las pugas (una a cada man) ta que
aprenense el empeltre.

Se cubria tot el tall y l'empeltre dan arguila, se
embolicaba ben dan un pendón u drapo de llino piau
dan un cordell.

Més tardi ba aparesé una pasta espesial que feba el treball de la arguila y aparte de resguardá el tall, achudaba a sicatrisá y a que l'empeltre aprenese.

A begadas se empllegaban cañetas ta sostinre l'empeltre.

Transcurriu un tems y cuan l'empeltre eba agarrau, se retiraban las protecsions.

Yera coneixeda la birtut dels peruns ta curá l'estreñimén.

Las ciruelas

Prunus doméstica

En los huertos de casa había ciruelos de muchas clases.

Las claudias eran de color amarillo. Con las claudias se hacía mermelada, que se empleaba para rellenar los brazos de gitano.

Los ciruelos cascabelicos, rojos, pequeños y redondos.

Las perunas eran alargadas, pequeñas y verdes, y se abrían. La piel saltaba con mucha facilidad y quedaba la pulpa con una gelatina que era muy dulce.

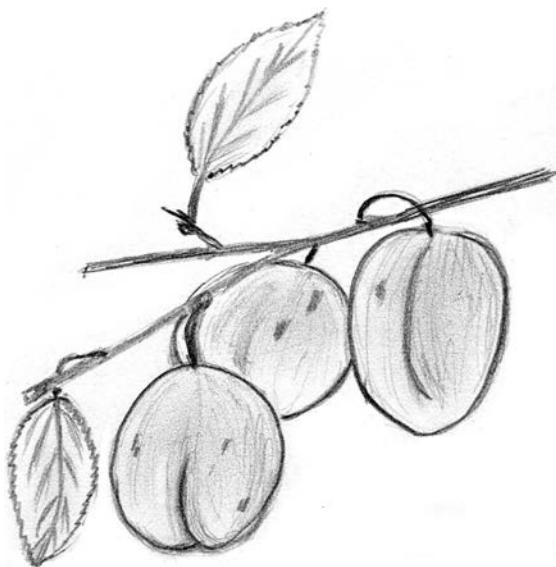
En un ciruelo que había entre el huerto y el prado de una casa del pueblo de Villanova, había siempre ciruelas por el suelo y los niños iban y las cogían para comérselas o para llevárselas para casa.

Los perros también se las comían y los pájaros venían y había que poner espantapájaros.

¡Y las avispas también acudían!

Las perunetas muy pequeñas y dulces, podían ser amarillas o moradas.

Las perunetas se conservaban enteras en almíbar y también se colgaban con las propias ramas hasta que las ciruelas se ponían arrugadas como pasas.



Con las ciruelas de San Miguel, verdes y alargadas también se hacía mermelada.

Muchas veces se injertaban los ciruelos.

Se buscaba una guía tierna de la clase que se quería injertar.

Se hacía un corte en el tronco o en una yema de una rama hasta que se encontraba la savia y allí se ponía la guía.

El injerto más común era el de corona. Se hacía un corte en medio del tronco que se quería injertar y se preparaban dos púas que tuvieran un par o tres de brotes.

En las púas se hacía un corte al bies por los dos lados y se metían en el corte del tronco haciendo que coincidieran la piel del patrón con el de las púas, una en cada lado, para que prendiera el injerto.

Se cubría todo el corte y el injerto con arcilla, se envolvía bien con un retal o trapo de lino atado con un cordel.

Más tarde apareció una pasta especial que hacía el trabajo de la arcilla, y además de proteger el corte, ayudaba a cicatrizar y a que el injerto prendiera.

A veces se empleaban cañas para sostener el injerto.

Transcurrido un tiempo y cuando el injerto había prendido, se retiraban las protecciones.

Era conocida la virtud de las ciruelas para curar el estreñimiento.

Els chordons

Rubus idaeus

De l'estiu anaban a fe yerba per la partida del mon de Llobera Teixidó de Bilanoba.

Coma yera mol lluen se quedaban tot el día y se'n llebaban a la mainada y tamé els casuels ta fe el recau ta disná.

A mesdía en tanto que els omes baixaban el primé biache de cargas, las donas dan la lleña que les eban dixau preparada a un fogaril de pedras, posaban els casuels de terra dan l'aigua, las trunfas, la col, el trosino, la ensundia y la llonganisa de polbón.

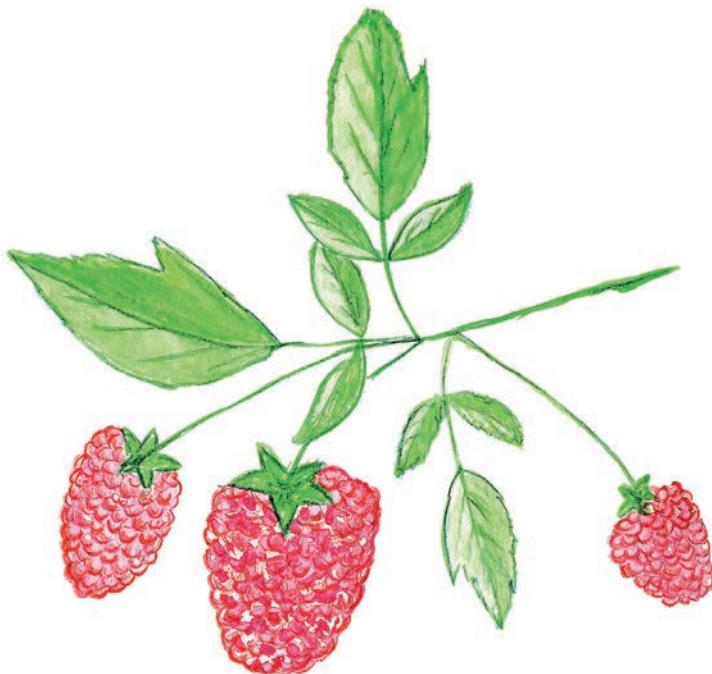
La mainada anaban dan una fiabrera a pllegá els chordons que creixeban per tota la barrera al cabo el prau.

Al mismo tems d'apllená la fiabrera, anaban minchán, y a begadas se fartaban tanto que después ya no teniban fame ta disná.

Yeba que pllegalos pronto de maitino ta que estassen fresquets.

Pel Prau Llugá, el Fangullaso y el camino biello ta Rabaltueras tamé en yeba un puyal.

Y cuan anaban a segá a San Chulián u a Las Escalbas, cuan els omes feban borregadas, nimbaban a las



donas a buscá aigua al Fangullaso y coma totas las barreras estaban plenes de chordons, en pllegaban.

Y els bordegots més grans que guardaban las bacàs a ixa partida del mon, cuan ya no en yeba per allí, pu-yaban hasta las bordas de Chía a pllegane.

Anaban ben ligeros, porque se troban prou lluen un puesto de l'altro.

Cuan anaban els omes a la muntaña a recordá el bestiá, tamé se'n feban buenas fartallas de minchá chordons.

El dia que portaban el suministro al baquero, iste muyiba bella baca que estase crián cuan popaba el bediello, y preparaba unas sopas de llet ta combidá als ganadés.

Coma no teniba asucre sólo i posaba una miqueta de sal.

Se'n regalaban dan iste bulliu.

Si bella begada anaban els omes a pescá als ibons, se trobaban moltas matas plenes de chordons y aprofitaban ta minchane.

A Erisué anaban a buscá chordons puyan per Montiñero, Santa Margarita y el Tusalet de Cueso, hasta las lleras del Clot del Lleñero.

Entre las pedras creixeban mol ben las chordoneras.

Baixaban els chordons en forradas ta casa.

Se dixaban madurá y que escorresen ben el caldo.

Dispués iste caldo se repllegaba, se posaba asucre y se embasaba en botellas que se tapaban dan un corcho piau dan una lliseta ben fort al cuello de la botella.

Se posaban al baño María ta que se conserbasen.

Las botellas las anaban repllegan y demanaban als de las casas forts que les ie guardasen.

Dan lo qu'eba quedau al coladó se feba confitura.

Els chordons fan mol buena uloreta pero no son guaire dolsos, a no sé que estigan ben madurets.

Las frambuesas

Rubus idaeus

En verano iban a recoger la hierba por la partida del monte de Llobera Teixidó de Villanova.

Como estaba muy lejos, se quedaban todo el día y se llevaban a los críos y también los cazuelos para hacer el cocido para comer.

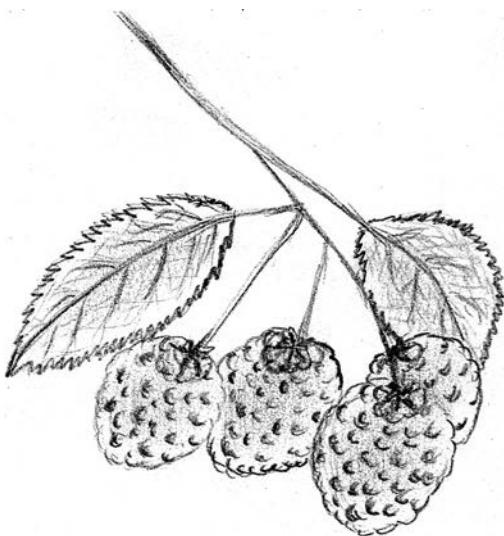
A mediodía, mientras los hombres bajaban el primer viaje de cargas, las mujeres con la leña que les habían dejado preparada los hombres en un fuego de piedras, ponían los cazuelos de tierra con el agua, las patatas, la col, el tocino, la grasa de buey salada y la longaniza de pulmón.

Los niños iban con una fiambrrera a coger las frambuesas que crecían por las barreras en la parte alta del prado.

Al mismo tiempo que llenaban la fiambrrera, iban comiendo, y a veces se hartaban tanto que después ya no tenían hambre para comer.

Había que cogerlos por la mañana pronto para que estuvieran frescos.

En el Prau Llugá, el Fangullaso y el camino viejo de Rabaltueras, también había muchos.



Y cuando iban a segar a San Julián o a las Escalbas, mientras los hombres iban dejando en el campo montones de trigo segado, mandaban a las mujeres a buscar agua al Fangullaso, y como todo el camino estaba lleno de frambueseras, cogían.

Y los zagalés más grandes que pastoreaban las vacas en esa partida del monte, cuando ya no había por allí, subían hasta las bordas de Chía a coger.

Iban bien ligeros, porque está bastante lejos un sitio de otro.

Cuando iban los hombres a la montaña a recordar el ganado, también se hacían buenas hartadas de comer frambuesas.

El día que llevaban el suministro al vaquero, éste ordeñaba alguna vaca que estuviera criando cuando tetaba el ternero, y preparaba unas sopas de leche para invitar a los ganaderos.

Como no tenía azúcar, solo ponía una poca de sal.

Disfrutaban mucho con este hervido.

Si alguna vez iban los hombres a pescar a los lagos, se encontraban muchas matas llenas de frambuesas, y aprovechaban para comer.

En Eresué iban a buscar frambuesas subiendo por Montiñero, Santa Margarita y el Tusalet de Cueso, hasta la Lleras del Cllot de Lleñero.

Entre las piedras crecían muy bien los frambuesos.

Bajaban para casa con las frambuesas en pozales.

Se dejaban madurar y que soltaran bien el jugo.

Después este jugo se recogía, se le ponía azúcar y se guardaba en botellas que se tapaban con un corcho atado con un cordel bien fuerte al cuello de la botella.

Se calentaban al baño María para que se conservaran.

Las botellas las iban recogiendo y les pedían a los de las casas fuertes que se las guardaran.

Con lo que quedaba en el colador se hacía mermelada.

Las frambuesas tienen un aroma muy agradable, pero no son muy dulces a no ser que estén muy maduras.



AGOSTO

Els anayons

Vaccinium myrtillus

Els anayons se crían per las muntañas y agan fa
molto fret.

La mata aguanta la neu y las cheladas de l'ibert.

Els frutos que son unas boletas negras, empllegan
ta madurase la llum y la caló del sol de l'estiu. Son
chiquetas, dolsas y plenes d'aigua.

Padrino mos contaba que cuan anaba a guardá las
bacas per las muntañas, en trobaba buenas sarpadas.

Cuan teniban set se'ls minchaban perque les refres-
caban molto. Se pareseban a las uguetas chicas.

Una begada que ban aná a recordá las bogas de las
partidas de la muntaña, tot baixan ban trobá per la
costera un manto de matas de anayons.

Yera mol majo bere la esteneda de matas berts que
cubriban la terra cruspida de boletas negras.

Yera una bendisió trobáselos dispués d'abé mar-
chau tanto.

No yeran mol coneixets.

Sólo els pastós y els que anaban als ibons u a las
muntañas a recordá el bestiá, podeban disfrutá de'lls.

Les diban uguetas.

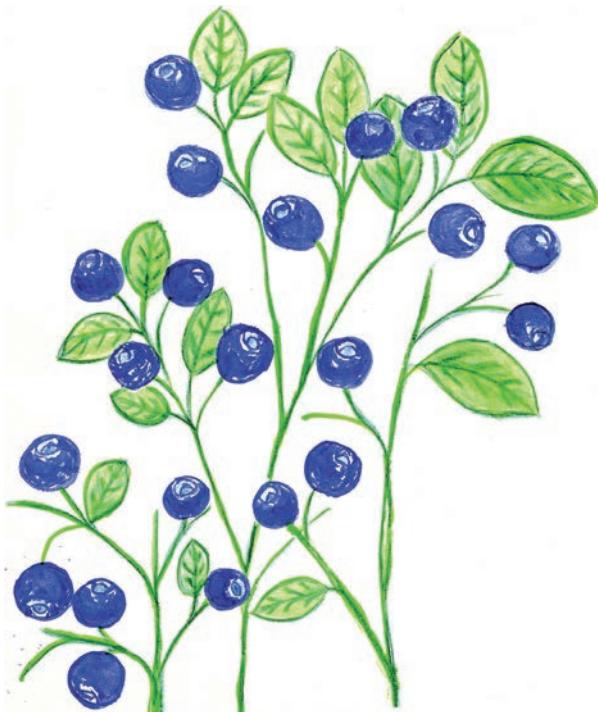
A Erisué en yeba moltos al Cllot de Lleñero, al cantó els chordons y els Ramets de pastó.

Ara els arisons han pobllau molto las costeras de la montaña de Bilanoba y Chía, y ya no se'n bei matas de anayons.

Se empllegan ta prepará confituras, postres, tartas, almíbar y bebidas dan y sin alcol.

Se fan serbí ta doná coló als binos.

Els anayons no tienen guaire asucre.



Los arándanos

Vaccinium mirtillus

Los arándanos se crían en las montañas y en zonas donde hace mucho frío.

La mata resiste bien la nieve y las heladas del invierno.

Los frutos, que son unas bolitas negras, necesitan para madurar la luz y el calor del sol del verano.

Son pequeños, dulces y jugosos.

Yayo nos contaba que cuando iba a pastorear las vacas por las montañas encontraba muchos.

Cuando tenían sed se los comían porque eran refrescantes. Se parecían a las uvas pequeñas.

Una vez que fueron a revisar los límites de las partidas de la montaña, mientras bajaban, encontraron en la pendiente un manto de matas de arándanos.

Era muy majo ver el manto de matas verdes que cubrían el suelo, rebosantes de bolitas negras.

Era una bendición encontrárselas después de haber caminado tanto.

No eran muy conocidos.

Solo los pastores y los que iban a los lagos glaciares o a las montañas a ver como estaba el ganado, podían disfrutar de ellos. Los llamaban *uguetas*.

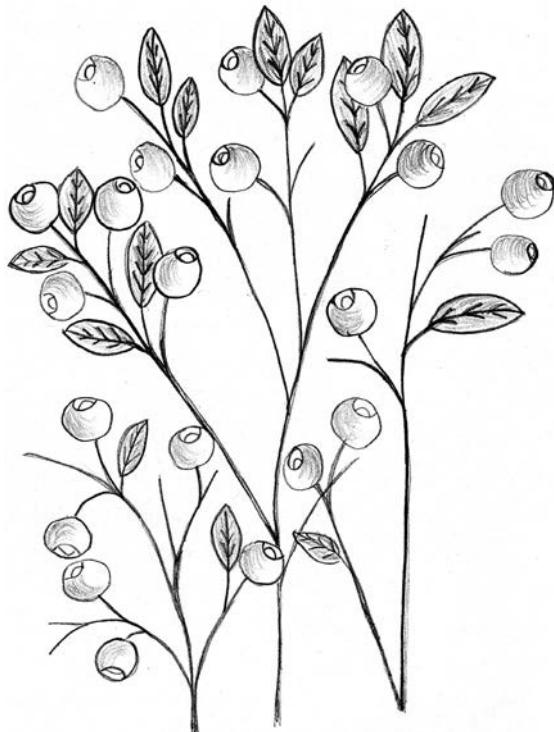
En Eresué había muchos en el Cllot de Lleñero junto a las frambuesas y los *Ramets de pastó*.

En la actualidad, los erizones (*Echinospartum horridum*) han invadido las pendientes de la montaña de Villanova y Chía y ya no se ven matas de arándanos.

Se emplean para preparar mermeladas, postres, tartas, almibares y bebidas con y sin alcohol.

Se hacen servir para dar color a los vinos.

Los arándanos son bajos en azúcar.



Els llullos

Crataegus monogyna

L'espinaulo ye una mata considerada máchica a la cultura selta.

Ta la primabera sallen las flloretas bllancas.

Dispués els ramets de fllos bllancas, se fan boletas royas que se pueden minchá.

Casi tot ye corcoll y tienen gusto a poma farinosa.

Se las minchaban els pastós y els moixons. Per aixó se les diba sireretas de pastó.

En yeys moltos d'espinaulos per tots els camins y anan ta Canals de Sesué, se'n troba uno mol gran.

La punchada d'espinaulo ye mol amarga.

Si se te cllaba una puncha ye mol perillós porque se infecta y fa molto mal y se te unflla tot el braso encara que t'egas punchau sólo a la man.

A una dona se le ba cllabá una puncha d'espinaulo al peu y se le ba infectá. Ba tinre que aná al hospital y le ban drená el peu ta podele sacá tota la materia.

Hu ba pasá mol malamen.

A Benás diban els omes: «La punchada d'arañón (espinaulo), dan ixada u ixadón». Queriba dí que te podebas morí y te teniban que enterrá.



A Bilanoba el siñó Angel de Bllanca diba: «¿Qué ye la doló?: una punchada d'espinaulo».

Y una dona de Sesué diba que una punchada d'espinaulo te arriba hasta el corasón.

Si bella begada se punchaban correban a escaldá la punchada ta que no se infectase.

El nom científico, *Crataegus*, ye griego y quere dí kratos = forsa y genein = que dona, o lo que ye igual: «doná forsa», ragonán dels podés curatius que desde antiguo se pensa que tienen els llullos.

Ye una interpretación entre moltas.

Animals coma la fuina troban en ells un aporte mol gran de nutriens ta pasá l'ibert.

Se coneixeban més las propiedats de las fllós y las fuellas d'espinaulo, pero contan que cuan pasaban pel canto dels maturrals que teniban llullos, pllegaban las boletas royas encara que solo fuese ta felas roda per la boca y mordisquialas.

Una tisana de fllos d'espinaulo preneda tota una semana diban que yera bueno ta cuan no se podeba dormí.

Las fuellas chobes son buenas ta minchalas en ensaladas.

Y la fruita bale ta fe bino, confituras (mescllanlas dan otras frutas) y ta donale sapia al brandy.

Los majuelos

Crataegus monogyna

El espino blanco o majuelo es un arbusto considerado mágico en la cultura celta.

En primavera salen las florecitas blancas. Después los ramitos de flores blancas se transforman en ramaletas de bolitas rojas que se pueden comer.

Casi todo es hueso y tienen un sabor parecido a manzana harinosa.

Se las comían los pastores y los pájaros.

Por eso se les llamaba *cerecitas de pastor*.

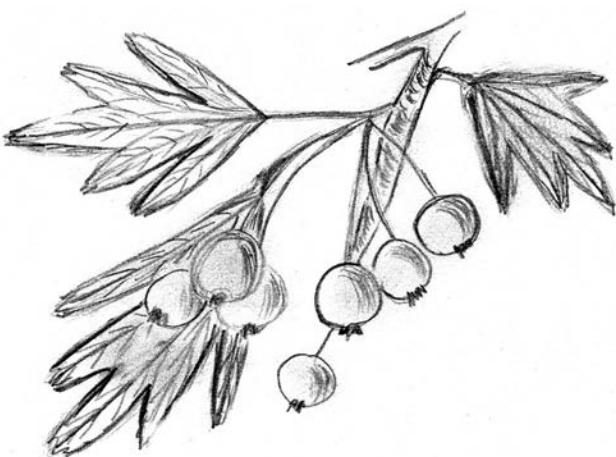
Hay muchos espinos blancos en todos los caminos y yendo para Canals de Sesué te encuentras uno muy grande.

El pinchazo de espino blanco es muy doloroso.

Si se te clava una espina es muy peligroso porque se infecta y hace mucho daño, y se te hincha todo el brazo, aunque solo te hayas pinchado en la mano.

A una mujer se le clavó un pincho de espino blanco en el pie y se le infectó. Tuvo que ir al hospital y tuvieron que drenarle el pie para sacarle todo el pus.

Lo pasó muy mal.



Decían los hombres de Benasque: «El pinchazo de arañón, con azada o azadón».

Quería decir que te podías morir y te tenían que enterrar.

En Villanova, el señor Ángel de Bllanca decía: «¿Qué es el dolor?: un pinchazo de espino blanco».

Y una mujer de Sesué decía que el pinchazo del espino blanco llegaba hasta el corazón.

Cuando se clavaban un pincho de espino blanco lavaban enseguida la zona donde se habían pinchado con agua hervida para evitar que se infectara.

El nombre científico *Crataegus* es griego, y quiere decir «que da fuerza», refiriéndose a los poderes curativos que desde antiguo se piensa que tienen los frutos.

Es una interpretación entre muchas.

Animales como la marta encuentran en ellos un aporte muy grande de nutrientes para pasar el invierno.

Se conocían más las propiedades de las flores y hojas del espino blanco, pero cuentan que cuando pasaban junto a un arbusto que tuviera ya frutos, cogían las bolitas rojas aunque solo fuera para darles vueltas por la boca y mordisquearlas.

Una infusión de flores de espino blanco tomada durante una semana decían que iba bien para el insomnio.

Las hojas jóvenes son buenas para ser tomadas en ensaladas.

El fruto sirve para hacer vino, mermeladas y dar sabor al brandy.

El sauquero

Sambucus nigra

Encomensa a salre la flló ta mayo, fen unas fllós compuestas de coló bllanco que fan mol buena uloreta a mel. Se pllegan dan la rosada de la nit de San Chuan al rayá l'alba.

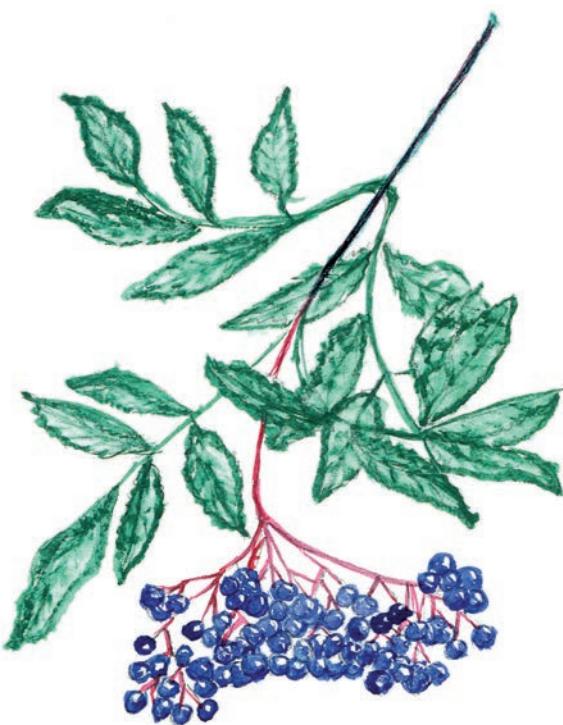
Els de Sesué anaban als canemás de Saúnc a pllegane. Yeba que pará molta cuenta perque els camals y las brancas del sauquero se trencan mol aprisa y te podebas fotre un buen tamborinaso.

Se crian per las parets dels camins. A la begada a las barreras dels prats no'n yeba perque las llimpian y tallaban tots els matigués.

Ta San Chuan las fillos ya estaban ta pllegalas. Ara ye que está al tanto perque si te descuidas, las fillos se pasan y se cayen encara que no siga la fecha siñalada. ¡Ha cambiau hasta el tems!

Ta fe baixá la branca empllegaban el gancho de arrincá la yerba dels pallés. Coma la atapiban tanto, se feba una bancada y caleba arrincala dan un gancho. ¡Y teniban que fe prou forsa!

Yey que tallá las fllós dan la coda llarga ta podelas penchá.



Se fan ramets dan quatre, sinc u sies fllos y se pian
dan uns retalls de roba u dan filo de cotón u llana.

Yeba que penchala a la sombra ta felas secá. Que
no les donase el sol y que pasase l'aire ta que no se
fllorisen. Cuan estaban secas, se posaban en una pa-
nereta que se penchaba al rebost.

Dan la fllo de sauquero se feba aigua tals refriats.

Se posaba l'aigua a escalfá y cuan arrincaba a bul-
re, se posaba una rameta u dos de fllós ta una tasa. Se
preneba dan mel y anaba mol ben.

Ta'l siñó Manuel de Pagán de Bilanoba, el sauque-
ro yera la medisina ta tot.

Sempre teniba a la falsa fllos de sauquero penchadas ta cuan fesen falta.

Las repllegaba la nit de San Chuan, antes de rayá l'alba.

A begadas se feba un postre dan las fllos, rebosan-las dan farina, ous y llet.

Tamé se empllegaban ta fe babós, posán la cabesa tapada dan un ixugamans, ensima de la peroleta d'aigua de fllo de sauquero que s'eba feto bulre y baboriaba.

Cuan cayeba malo alguno a las casas, se perfumaban els cuartos posán fllo de sauquero ensima de unas brasas, a la farolla, al escalfadó u a bell traste de ferri.

Feba mol buen perfume y serbiba ta que respirasse milló el que yera malo y ta cambiá l'aire bisiau de las alcobas.

Las fllos que quedaban al sauquero se tornaban en boletas negras. Yeba que dixalas hasta que se fesen ben maduras.

Cuan ya encomensaban a caire a terra y al chafalas s'escllataban y se desfeban ben, ya estaban a punto ta pllegalas.

Se feba un ixarab fen bulre las boletas dan aigua y asucré a partes iguales. Yeba que felas bulre molta estona. Tres oras lo menos y aná rebolcan ta que no se agarrase al casuelo.

A la mainada no les sabeba brenca bueno iste jarabe y ta quel prenesen i posaban una cullerada a la llet. ¡A la begada se tornaba del coló del bino y tapoc se'l queriban penre!

¡Així que ni una cosa ni l'altra!

Un yayo de Erisué penchaba las carradas de boletas a la falsa, y cuan se refriaba feba bulre un casolet d'aigua y dispués i posaba una sarpada de granos de sauquero. Bulliban una estona y se feba un bino, tostaba a las brasas una crosteta de pan y la colaba adintró del casuelo. El colaba y se'l bebeba.

Las boletas de sauquero s'empllegan ta la tos, ta'ls refriats, la gripe, las infecsións y el mal de galillo.

El saúco

Sambucus nigra

Empieza a florecer en mayo, formando flores compuestas de color blanco con olor a miel. Se recogen con el rocío de la noche de San Juan al rayar el alba.

Los de Sesué iban a las fincas que estaban en los límites con las de Sahún a coger. Había que tener mucho cuidado porque las ramas del saúco se rompen muy fácilmente y te podías dar un buen trompazo.

Crece en las paredes de los caminos. Antes en las barreras de los prados no había, porque las limpiaban y cortaban todos los arbustos.

Para San Juan las flores ya estaban en su punto y se iban a coger. Ahora hay que estar al tanto porque si te descuidas las flores se pasan y se caen aunque no sea la fecha señalada. ¡Ha cambiado hasta el clima!

Para hacer bajar la rama, empleaban el gancho de arrancar la hierba de los pajares. Como la apisonaban tanto, se hacía un bloque y era preciso arrancarla con un gancho. ¡Y tenían que hacer bastante fuerza!

Hay que cortar las flores con el tallo largo para poderlas colgar.



Se hacen ramilletes de cuatro, cinco o seis flores y se atan con unas tiras de ropa o con hilo de algodón o lana.

Había que colgarlas a la sombra para hacerlas secar. Que no les diera el sol y que pasara el aire para que no se enmohecieran.

Cuando estaban secas, se ponían en una cesta que se colgaba en la despensa.

Con la flor de saúco se hacía agua para los resfriados.

Se ponía agua a calentar y cuando arrancaba a hervir, se ponía un ramillete o dos de flores para una taza. Se tomaba con miel y aliviaba bastante.

Para el señor Manuel de Pagán, de Villanova, el saúco era la medicina para todo. Siempre tenía en la *falsa* flores de saúco colgadas para cuando hiciera falta.

Las recogía la noche de San Juan antes de que rayase el alba.

A veces se hacía un postre con las flores, rebozándolas con harina, huevos y leche.

También se empleaba para hacer vapores, poniendo la cabeza tapada con una toalla, encima de una cazuela de agua de flor de saúco que se había hecho hervir y vaporeaba.

Cuando caía enfermo alguno en las casas, se perfumaban los cuartos poniendo flor de saúco encima de unas brasas en la pala de hierro del hogar, en el calentador o en algún cacharro de hierro.

Hacía muy buen perfume y servía para que respirase mejor el enfermo y para cambiar el aire viciado de las alcobas.

Las flores que quedaban en el árbol del saúco, se convertían en bolitas negras.

Había que dejarlas hasta que estuvieran bien maduras. Cuando ya empezaban a caer al suelo, y al pisarlas explotaban bien, ya estaban a punto para ser cogidas.

Se elaboraba un jarabe haciendo hervir las bolitas con agua y azúcar a partes iguales. Había que hacerlas hervir mucho rato. Tres horas por lo menos y había que revolver continuamente para que no se agarrara en el cazuelo.

A los niños no les solía gustar este jarabe y para que lo tomaran ponían una cucharada en la leche. ¡Entonces se volvía del color del vino y tampoco se lo querían tomar!

¡Así que ni una cosa ni otra!

Un abuelo de Eresué, colgaba los racimos de bolas de saúco en la *falsa*. Cuando se resfriaba hacía hervir un cazuelo de agua y ponía un puñado de bolas de saúco.

Hervían un rato y se hacía un vino. Tostaba en las brasas una corteza de pan y la ponía dentro del cazuelo. Lo colaba y se lo bebía..

Las bayas de saúco se empleaban para la tos, los resfriados, la gripe, las infecciones y el mal de garganta.



Els arangons

Ribes uva-crispa

Els arangons creixen en terra buena y húmeda, al sol u a micha ubaga.

Yo els be bere per primera begada al huerto de una casa de Erisué que ya feba molto tems que no hi bibiba digú.

Me'ls ba amostrá mi tío y me ba dí: «Mira, ¿las coneixes? Ixas boletas se pueden minchá».

No sabeban guaire dolsas, pero yera dibertiu pllegá els carrasetz de boletas amarillas y esclatalas a la boca.

Per así no creixen. Els ban portá de Fransa cuan anaban a esfonsá a las biñas.

Els eban pllantau a la esquina de un uerto que yeba deban de la escuela y cuan salliban la mainada anaban corren a minchane.

Las boletas cayeban a la cinca de dichós.

Allí ba creixé un altro aragonero.

Ye ixe el que be bere yo y del que be probá els frutos: els arangons bllancos.

Més enta debán las he coneixeiu de coló royo u negro als uerts de Sesué y Bilanoba. Tamé las ban portá de la terra pllana.

Se minchaban mescladas dan otras fruitas ta combiná els gustos y així pasaban milló, perque las royas y las negras son més agras que las bllancas.

Se fa ixarab y confitura y se empllegan ta adorná bell postre.

Minchá arangons achuda molto a prebení las enfermedats relacionadas dan el pixá.



Las grosellas

Ribes uva-crispa

Las grosellas crecen en tierra buena y húmeda, al sol o en la penumbra.

Yo por aquí arriba, las vi por primera vez en el huerto de una casa de Eresué en la que ya hacía mucho tiempo que no vivía nadie.

Me las enseñó mi tío y me dijo: «Mira, ¿las conoces? Esas bolitas se pueden comer».

El sabor no era muy dulce, pero era divertido coger racimos de bolitas amarillas y explotarlas en la boca.

Por aquí no se dan. Las trajeron de Francia cuando iban a cavar en los viñedos.

Habían plantado un grosellero en la esquina de un huerto que había delante de la escuela y cuando salían los niños iban corriendo a comer.

Las bolitas caían en la finca de debajo.

Allí creció otro grosellero.

Ese fue el que ví y del que probé sus frutos: las grosellas blancas.

Más tarde los he conocido de color rojo o negro en los huertos de Sesué y Villanova. También los trajeron de la tierra llana.

Se comían mezcladas con otras frutas para combinar los sabores y así pasaban mejor, porque las rojas y las negras son más ácidas que las amarillas.

Se hace jarabe y mermelada y se emplean para adornar algún postre.

Dicen que comer grosellas es una buena ayuda para prevenir las enfermedades relacionadas con la micción.





SETIEMBRE
SEPTIEMBRE

Las abellanas

Corilus avellana

Pel camino de Estós yeys moltas abellanas. A Bila-noba en yeys moltas per Xibierre. Y els de Erisué ana-ban a pllegalas pasada la Fuen de Día, als abellane-rals de las fincas que boguiaban dan las de Saúnc.

El prau Badía de Erisué yera lleno de abellaneras tot alrededó y cuan anabam a guardá las bacas aprofi-tabam ta pllegane.

Se pllegan ta primés de setiembre.

No cal descuidase porque les saben mol buenas als esquirols y a las ratas y se las minchan.

El esquirol amaga las abellanas y tamé las nuesas per las parets. Disen que tiene mala memoria porque dispués no se'n acorda de repllegalas totas, y a la be-gada sallen abellaneras pels forats de las parets.

Tamé te puets trobá que a la casca de la abellana yeys un foradet.

Aixó quere dí que cuan estaban tobas, un bicho ba-fe dintro la puesta de un ou y se ba criá el cuquet, ali-mentanse del miollo de la abellana.

Ixas que están cucadas, se cayen mol pronto y al ubrilas están bofas. Cuan bas a pllegane tiens que



pará molta cuenta de que no estigan cucadas. Se coneixen perque pesan poco y tienen un foradet a la casca.

Se crían pels camins y per las barreras del prats.

La abellana ye un fruto mol apresiau. Se diba que un an de abellanas yera un an de donas priñadas.

Se empllegaban molto ta fe picadas tals guisos de conejo, tals postres y ta minchalias a cualquier estona.

Cuan anabas a treballá afora pllegabas abellanas pels camins, te las colabas a la pocha y cuan tenibas fame las escllatabas dan una pedra u dan els quixals y anabas minchán.

Anaban portan ta casa las abellanas a puñadets y las esteneban ensima de una manta biella al sol, a un rincón de l'andadó, y yeba que analas rebolcan tots els días ta que se secasen ben y estasen ben ateseradas.

Se podeban guardá hasta dos ans.

Cuan beniban ta casa dispués de treballá pels prats, trencaban camals de abellanera dan las fuellas, ta donáselas als conejos y a las crabas. Tamé feban gabiells ta de l'ibert.

Cuan els yayos estaban al tanto de la mainada, se paraban al sol, sacaban una sarpadeta de abellanas que portaban a la pocha y les ie trencaban ta donalesie y que se entretenisen minchán.

Y se trobaban tots tan contens.

Tamé yera el caso de pllegá moltas abellanas ta benelas als que puyaban de la terra baixa a benre aseite.

Diu que dan las abellanas feban aseite als molins de las olibas.

L'aseite de abellanas yera mol bueno y teniba moltes propiedats.

Tamé compraban abellanas ta fe torrons.

A begadas le cambiaban abellanas al torronero per chicolate u turrón del de coló rosa.

Las abellanas tienen molto alimento y moltos minerals y per aixó yera bueno minchane ta no tinre debilitat u anemia, tals huesos y ta que las donas se quedasen priñadas.

Tamé son buenas ta no tinre la pell seca.

Las avellanas

Corilus avellana

Por el camino de Estós hay muchas avellanas. En Villanova hay muchas por Xibierre. Y los de Eresué iban a cogerlas pasada la Fuen de Día, en los avellanos de las fincas que limitaban con las de Sahún.

El Prau Badía de Eresué estaba lleno de avellanos por todo el contorno y cuando íbamos a guardar las vacas aprovechábamos para coger.

Se cogen para primeros de septiembre.

No hay que descuidarse porque les gustan mucho a las ardillas y a las ratas y se las comen.

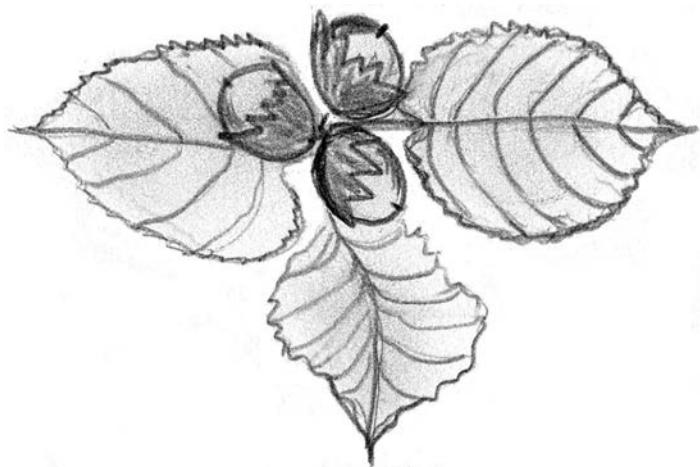
Las ardillas esconden las avellanas y también las nueces por las paredes.

Dicen que las ardillas tienen mala memoria porque después no se acuerda de recogerlas todas y entonces salen avellanos por los resquicios de las paredes.

También te puedes encontrar con que haya un agujerito en la cáscara de las avellanas.

Esto quiere decir que cuando estaban tiernas, un insecto injectó dentro un huevo y creció la larva, alimentándose de la parte sustanciosa de la avellana.

Esas que están cucadas se caen muy pronto y al abrir las están huecas.



Cuando vas a cogerlas hay que tener cuidado de que no estén cucadas. Se conocen porque pesan poco y tienen un agujerito en la cáscara.

Se crían por los caminos y por las barreras de los prados.

La avellana es un fruto muy apreciado. Se decía que un año de avellanas era un año de mujeres preñadas.

Se empleaban mucho para hacer picadas en los guisos de conejo, para los postres, y para comerlas en cualquier momento.

Cuando ibas a trabajar afuera, cogías avellanas por los caminos, las guardabas en el bolsillo y cuando tenías hambre, las rompías con una piedra o con las muelas, e ibas comiendo.

Iban trayendo avellanas para casa a puñados y las extendían encima de una manta vieja al sol, en un rincón del corredor y había que ir dándoles la vuelta todos los días para que se secaran bien y estuvieran bien en su punto.

Se podían guardar hasta dos años.

Cuando venían para casa después de trabajar en los prados, cortaban ramas de avellano con las hojas para dárselas a los conejos y a las cabras.

También hacían gavillas de ramas con hojas para el invierno.

Cuando los yayos estaban al cuidado de los niños, buscaban un sitio soleado, sacaban un puñado de avellanas que llevaban en el bolsillo, y se las partían para dárselas y que se entretuvieran comiendo.

Y estaban todos tan contentos.

También era el caso de coger muchas avellanas para venderlas a los que subían de la tierra baja a vender aceite.

Dicen que con las avellanas hacían aceite en los molinos de las olivas.

El aceite de las avellanas era muy bueno y tenía muchas propiedades.

También compraban avellanas para hacer turrones.

A veces le cambiaban al turronero avellanas por chocolate o turrón del de color rosa.

Las avellanas tienen mucho alimento y muchos minerales, y por eso era bueno comer para no tener debilidad o anemia, para los huesos y para favorecer el embarazo.

También son buenas para no tener la piel seca.

Las moras

Rubus ulmifolius

T'allá tal mes de setiembre cuan febam el rebasto,
pllegabam las trunfas u anabam a fe gabiells, ya yera-
ran maduras las moras y cuan pasabam pels camins,
y per las barreras dels campos y paixentés, en pllega-
bam ta minchane.

Yeran mol dolsetas y mos las minchaban mol a
gusto.

Contan que un moset al que no le posaban ta brena
més que una llesca de pan duro, anaba a pllegá moras
a la barrera y se las esteneba per ensima el pan ta
pasalo milló.

Cuan mos asercaban als barsals pllenos de moras,
anabam pllegan y anabam minchan al mismo tems,
así que ya puets contá que se mos posaban els dits ben
tintats, unas buenas morranderas a la boca y més de
una taca a la roba.

Amés te febas esgarrañadas y punchadas per las
mans y els brasos, porque queribas pillá las més grans
y negras que yeran sempre las més alteras u las que
estaban coladas al mich del barsal.

Yaya, yayo u els que paraban cuenta el rebui pels
paixentés, s'entreteniban pllegan moras ta portane ta
casa y minchalas de postre dan bino.



Las posaban a la boina u al debantal.

Als omes no les feba breンca goi aná sin res a la cabsa, así que si se sacaban la boina, se feban una gorra fenle al mocadó cuatro ñuts, uno a cada punta.

Ara coma no se llimpian tanto las barreras dels prats, ni s'esbarsan els camins, yeys moltas moras y se pllegan ta fe confituras y licor de mora.

Las moras pueden està de moltas clases.

Yey unas chiquininas, duras y moradetas. Son més agras.

Altras dan molto grano y poca polpa.

Y las millós son las gordas, negras y tobas. Tienen molta aigua y son mol dolsas.

No cal descuidarse de pllegalas, porque cuan ya están maduras, coma son tobas, la mosca fa la puesta y als tres días se hi fan uns cuquets bllancos y ya no te las puets minchá.

Yey unas barsas que se disen barsas de fermental.
Fan matas rastreras y las fruitas tienen solo 2 u 3 gra-
nets y tienen una sapia més agra que las otras moras.

Tamé yey moras de un abre que se diu morera
(*Morus nigra*).

Ye molto més dolsa y toba que la mora de barsa, y
tinta las mans molto més (las mans y tot lo que toca).

Las fuellas d'iste abre s'empllegan ta la cría dels
cuquets de la seda. A yo y als míos primos, mos feba
molto goi puyamos a una morera que yeba al cabo de
un prau.

Yera mol costerudo y feban una barga al suelo, así
que cuan feban la yerba a iste prau mos pasaban tot el
día per allí rascllan, chugan y minchan moras cuan no
mos empllegaban els grans.

Se mos emporquiban las mans, brasos, cara, cami-
seta y pantalons, pero aixó no yera inconveniente ta
que seguisem pllegán y minchán hasta rabentá.

Dispués mos llababam al barranco.

Diban que las moras de morera yeran laxans.

Se feban confituras y chelatinas.

Coma las moras tienen unas llagós chiquetas que
son difisils de separá, se fan bulre y dispués se colan
dan un drapo bllanco. El caldo que fan, se mescla dan
asucre y se torna a fe bulre.

Un altra manera de empllegá las moras ye conche-
lanlas ta guardalas, y dispués si las mescllas dan yo-
gur y sucre y las chafas, se fa un chelau mol bueno.

Las moras

Rubus ulmifolius

Allá para el mes de septiembre, cuando hacíamos el rebasto, cogíamos las patatas o íbamos a hacer gallos de ramas con hojas, ya estaban maduras las moras y cuando pasábamos por los caminos, y por las barreras de los campos y pastos, cogíamos para comérnoslas.

Eran muy dulces y nos las comíamos muy a gusto.

Cuentan que un zagal que iba a guardar las vacas y al que no le ponían para comer más que una rebanada de pan duro, cogía moras en las barreras y se las extendía encima del pan para que estuviera más bueno.

Cuando nos acercábamos a los zarzales llenos de moras, íbamos cogiendo y comiendo al mismo tiempo, así que ya puedes contar que nos poníamos los dedos bien tintados, unos buenos bigotes en torno a la boca y más de una mancha en la ropa.

Además, te arañabas y te pinchabas en las manos y en los brazos, porque querías coger las más grandes y negras que eran siempre las más altas o las que estaban en medio del zarzal.



Yaya, yayo o los que estaban al cuidado de los animales en los pastos, se entretenían cogiendo moras para traerlas a casa y comerlas de postre con vino.

Las ponían en la boina o en el delantal.

A los hombres no les gustaba ir sin nada en la cabeza, así que si se sacaban la boina, se hacían una gorra haciéndole al pañuelo cuatro nudos, uno en cada punta.

Ahora como no se limpian tanto las barreras de los prados, ni se cortan las zarzas de los caminos, hay muchas moras y se cogen para hacer mermeladas y licor de mora.

Las moras pueden ser de varias clases.

Hay unas pequeñitas, duras y moradas. Son más ácidas.

Otras con mucho grano y poca pulpa.

Y las mejores son las gordas, negras y blandas. Son muy jugosas y son muy dulces.

No hay que descuidarse de cogerlas, porque cuando ya están maduras, como son blandas, la mosca pone los huevos dentro y a los tres días salen unas larvitas blancas y ya no te las puedes comer.

Hay una moras que se llaman moras de fermental. Hacen matas rastreras y los frutos tienen solo dos o tres granos. Tienen un sabor más ácido que las otras moras.

También hay moras de un árbol que se llama morera (*Morus nigra*).

Es más dulce y blanda que la mora de zarza, y tinta las manos mucho más, las manos y todo lo que toca.

Las hojas de este árbol se emplean para la cría de los gusanos de seda.

A mí y a mis primos, nos gustaba mucho subirnos a una morera que había en la parte alta de un prado.

Era muy pendiente y hacían una barga en la parte baja, así que cuando recogían la hierba en este prado, nos pasábamos todo el día por allí, rastrillando, jugando y comiendo moras cuando no nos necesitaban los mayores.

Se nos ensuciaban las manos, brazos, cara, camiseta y pantalones, pero eso no era inconveniente para que siguiéramos cogiendo y comiendo moras hasta explotar. Despues nos lavábamos en el barranco.

Decían que las moras de morera eran laxantes.

Se hacían mermeladas y gelatinas.

Como las moras tienen unas semillas muy pequeñas que son difíciles de separar, se hacen hervir y después se cuelan con un trapo blanco. El caldo que sale, se mezcla con azúcar y se vuelve a hervir.

Otra manera de emplear las moras es congelándolas para guardarlas, y después, si las mezclas con yogur y azúcar y las Trituras, se hace un helado muy bueno.



OCTUBRE

Las nuesas

Juglans regia

Las nuesas sallen d'un abre que se diu nuguero.

Ye un abre gran y le costa molto de binre y amés ye mol delicau. Si biene una chelada cuan ya está abansada la primabera, tanto las filos coma las fuellas se posan negras y de dos ans no en yey nuesas.

La sombra dels nugués ye mol freda y ta l'estiu els omes procuran no sentase dixós cuan paran a fe un mueso y están sudats de dallá.

Las nuesas encomensan a caire ta mitat de octubre, pero ixas no son guaire buenas. Se coneixen dan el peso. Las ubres y trobas que moltas están buedas, o dan el miollo negro y estequiu.

Aixó ye porque yey una palometa que cuan están fense las nuesas, las puncha y posa dintro els ous. El cuquets que sallen se minchan el miollo. Istan nuesas que han seu infectadas, al no tinre forsa, cayen antes.

Ta sagués d'octubre ya encomensan a caire las buenas. Si yey bella tronada fort se ubre el cascollo y cayen mol llimpias.

Se fa una buena trillada.

Yey que recordalas mol a menudo porque se las minchan els esquirols, la fuina, la rabosa y els chabalins.



Y tal como em dito ta las abellanas, podem di ta las nuesas.

Els esquirols las amagan entre las pedras de las parets y dispués las que no repllegan, pueden cherminá y da paso a un nuguero.

Las nuesas se crian en un cascollo bert que embolica la casca marrón y dintro está el miollo.

Cuan se pllegan si te'n qués minchá alguna, dispués d'esclatala yey que pelá el miollo perque sino son mol mals a la boca.

No cal minchalas tenras perque sallen morrejos.

Cuan se pllegan yey que estenelas ta que se ixuguen.

Se ban rebolcan, estreganlas ta sacales els filos y cuan están ben secas ya se pueden minchá.

Si las querím minchá resién pllegadas, podem posalar a tostá al fort. Antes se posaban al fort dispués de sacá el pan.

Yey moltas cllasses de nuesas. Chiquininas, grans, allargadetas, de casca fina, de casca dura y unas que son de mol mal ubrí que se disen rinconeras.

Tienen tres esquinas. Son més chicas y la pell del miollo se queda apegada a la casca y no yei manera de sacalo. Antes cuan se beneban, els compradós no las queriban.

Las de casca fina son las primeras que se minchan els esquirols y els rats. Son més fàsils de foradá ta arribá al miollet.

Cuan anaban a billá per las casas, se minchaba moltas nuesas. Se sacaba una panereta plena de borrigons y de nuesas y entre cuentos y risas las anaban pasan.

Tamé se feba mostillo, que yera una mescla de farina, panals de mel, aigua y nuesas trencadas. Se posaban a bulre els panals dan aigua. Se colaba y dan ixa aigua se feba bulre farina rebolcan ben ta que no s'aborriconase. Se posaba un buen sarpat de nuesas trencadas y s'anaba treballan la mescla hasta que s'espesaba. Dispués s'escudillaba a un fuen redona cuan ya eba cuallau.

Se minchaba ta sopá amés de las sopas bullidas u la berdura.

Las nuesas secas s'empllegaban molto ta fe picadas tal guiso de conejo u de gall, y ta fe postres y nuesas garrapiñadas.

Cuan las nuesas son encara berts, s'empllegan ta fe el bino de nuesas.

Se posan en bino y se dixan cuarenta días y cuarenta nits a la bentana. Pasada la cuarentena se cola y tenim un licor mol bueno.

Els coscolls berts de las nuesas s'empllegan ta tintá la roba. Coma se llebaba lluto molto tems y no se

podeba comprá guaire roba, yeba que aprobechá la que se teniba tintanla.

Se posaban els cascolls a esponchá al bugadero un díu dos y dispués se colaba y se posaba la roba y se dixaba astí un parell de días més.

Tamé se podeban empllegá las fuellas fenlas bulre una estona.

Se sacaban las fuellas y se posaba la roba dan l'aigua encara calén. Se dixaba esponchan y s'anaba sacán dan un tocho ta bere com anaba, hasta que preneba el coló que se queriba.

S'empllegaban tamé ta tintá las madeixas de llana.

Una begada tintadas, se feban els dibiells ta teixí els tricots, els calsetins u lo que fuese.

La llana quedaba de coló marrón més u menos escuro, seguntes el tems qu'ese estau amullinse dan els coscolls.

Cuan escarcotabas las nuesas, els didos se te posaban negros y costaba molto de llimpialos.

Las fuellas de nuguero se fan bulre y dan aixó te llabas la cabesa ta tapá las canas.

Tamé s'empllegaban ta curá las nafras que les feban las albardas a las estrusinas y las que les feban els chugos al cuello dels bous y de las bacas cuan llauraban.

Si per la nit eba pllobeu y eba feto aire, en cuanto rayaba l'alba anaban a buscalas als prats, perque més de una begada si se descuidaban el besino se repllegaba las suyas y las que no yeran suyas.

Las dels camins podeban pllegalas tot el mon si en yeba alguna trillada.

Al cabo tardi anaban un altra begada, ta que no se las minchase per la nit el chabalín u la rata paniquera.

Tots els ans antes de Nadal pasaba algún compradó, las miraba y se las llevaba a sacos.

Per aixó yeran tan apresiadas, perque yera una achuda ta la casa.

A la terra baixa yeran mol buscadas ta minchane y ta fe aseite.

Ye un buen alimento. Diban que yera bueno minchá nuesas ta la memoria y tal corasón.

Cuan s'anaba ta fora, se minchaba pan dan nuesas. Y a las pochas sempre se portaba bella nues ta minchane.

Se pueden fe nuesas garrapiñadas. ¡Y tamé crudas u torradas se minchaban!

Cuan se moriba alguno, sempre se feba un disná ta la familia que eba beniu dels altros llugás, y se donaban nuesas coma postre.

Las nueces

Juglans regia

Las nueces salen de un árbol que se llama nogal.

Es un árbol grande y le cuesta mucho crecer y además es muy delicado. Si viene una helada cuando ya está avanzada la primavera, tanto las flores como las hojas se ponen negras y hasta que pasan dos años no hay nueces.

La sombra de los nogales es muy fría y en verano los hombres procuran no sentarse debajo cuando hacen un descanso para comer algo y están sudados después de cortar la hierba.

Las nueces empiezan a caer a mitad de octubre, pero esas no son demasiado buenas. Se conocen en el peso. Las abres y encuentras que muchas están vacías o con el meollo negro y seco.

Eso es porque hay una palometa que cuando se están haciendo las nueces, las pincha y hace la puesta dentro de ellas. Las larvas que salen se comen el meollo. Estas nueces que han sido infectadas, al no tener fuerza, caen antes.

Para últimos de octubre ya empiezan a caer las buenas. Si hay una tormenta fuerte, se abre la envoltura verde y caen muy limpias.



Se hace una buena extendida.

Hay que vigilarlas muy a menudo, porque se las comen las ardillas, la marta, la zorra y los jabalíes.

Y lo que hemos dicho para las avellanas, podemos decir para las nueces.

Las ardillas las esconden entre las piedras de las paredes y después las que no recogen, pueden germinar y dar paso a un nogal.

Las nueces se crían dentro de una cubierta verde que envuelve la cáscara marrón en cuyo interior está la parte comestible.

Cuando se recogen, si te quieres comer alguna, después de partirla hay que pelar el meollo porque sino son muy amargas.

No es muy conveniente comerlas tiernas porque salen morrejos.

Cuando se recogen hay que extenderlas para que se sequen. Se van dando vueltas y se van estregando para sacarles los hilos y cuando están bien secas ya se pueden comer.

Si las queremos comer recién cogidas, podemos ponerlas a tostar en el horno. Antes se ponían en el horno después de sacar el pan.

Hay muchas clases de nueces. Hay nueces pequeñas, grandes, alargadas, de cáscara fina, de cáscara dura y unas que son de muy mal abrir que se llaman rinconeras. Tienen tres esquinas. Son más pequeñas y la piel del meollo se queda pegada a la cáscara y no hay manera de sacarlo. Antiguamente cuando se vendían, los compradores no las querían.

Las de cáscara fina son las primeras que se comen las ardillas y los ratones. Son más fáciles de agujerear para comerse el meollo.

Se comía muchas nueces cuando se iba a pasar la velada por las casas. Se sacaba una cesta llena de manzanas pequeñas y de nueces y entre cuentos y risas se las iban comiendo.

También se hacía mostillo, que era una mezcla de harina, panales de miel, agua y nueces partidas. Se ponían a hervir los panales con agua. Se colaba y con esa agua se hacía hervir harina revolviendo bien para que no se hicieran grumos. Se ponía un buen zarpado de nueces partidas y se iba trabajando la mezcla hasta que espesaba. Después se ponía en una fuente redonda cuando ya había cuajado. Se comía para cenar además de las sopas hervidas o la verdura.

Las nueces secas se empleaban mucho para hacer picadas para el guiso de conejo o de pollo y para hacer postres y nueces garrapiñadas.

Cuando las nueces son todavía verdes, se emplean para hacer el vino de nueces.

Se ponen en vino y se dejan cuarenta días y cuarenta noches en la ventana. Pasada la cuarentena se cue-
la y tenemos un licor muy bueno.

Las envolturas verdes se emplean para teñir la ropa.

Como se llevaba luto mucho tiempo y no se podía comprar mucha ropa, había que aprovechar la que se tenía, tiñéndola.

Se ponían las envolturas verdes a remojo en el bugadero un día o dos y después se colaba y se ponía la ropa y se dejaba allí un par de días más.

También se podían emplear las hojas haciéndolas hervir un rato. Se sacaban las hojas y se ponía la ropa en el agua todavía caliente. Se dejaban a remojo y se iba sacando con un palo a ver como iba, hasta que tomaba el color que se quería.

Se empleaba también para tintar las madejas de lana. Una vez teñidas, se hacían los ovillos para tricotar los jerseys, los calcetines o lo que fuese.

La lana quedaba de colón marrón más o menos oscura, según el tiempo que hubiera estado a remojo con las envolturas externas de la nuez.

Cuando limpiabas la nuez de las envolturas exter-
nas, los dedos se te ponían negros y costaba mucho limpiarlos.

Las hojas de nogal se hacen hervir y con eso te lava-
ras la cabeza para tapar las canas.

También se empleaban para curar las llagas que les hacían las albardas a la caballería y las que les hacían los yugos en el cuello de los bueyes y de las va-
cas cuando labraban.

Si por la noche había llovido y había hecho aire, en cuanto se hacía de día iban a buscarlas a los prados. Porque más de una vez, si se descuidaban, el vecino se recogía las suyas y las que no eran suyas.

Las de los caminos podían recogerlas todo el mundo si estaban extendidas por el suelo.

Al final de la tarde iban otra vez para que no se las comiera por la noche el jabalí o la rata paniquera.

Todos los años antes de Navidad pasaba algún comprador, las miraba y se las llevaba a sacos. Por eso eran tan apreciadas, porque eran una ayuda para la casa.

En la tierra baja eran muy buscadas para comer y para hacer aceite.

Es un buen alimento. Decían que era bueno comer nueces para la memoria y para el corazón.

Cuando se iba fuera, se comía pan con nueces. Y en los bolsillos se llevaba alguna nuez para comer.

Se pueden hacer nueces garrapiñadas. ¡Y también crudas y tostadas se comían!

Cuando se moría alguno, siempre se hacía una comida para la familia que había venido de otros pueblos, y se daban nueces como postre.



**NOBIEMBRE
NOVIEMBRE**



Els garrabons

Rosa canina

Las mosetas pllegaban garrabons ta fe collás, pasan un filo per cada fruta dan una agulla un poco gorda.

La mainada els empllegaban ta pensa cuan paraban els seps ta casá moixons. Sobre tot ta las torllas y ta las garsas.

Dan las torllas se feba un arrós mol bueno.

Yeba que coselas en estofau prou estona porque son duras, y a lo saguero se les tiraba un puñau de arrós. Yera un pllat mol apresiau y se feba els dimenches.

Las garsas no se minchaban, pero las miraban de atrapá porque feban mal als uerts. Els esgarrapaban y se minchaban las llagós.

Amés desfán els niedos dels altros moixons. Tamé se diba que cuan se asercaban molto a una casa, arribaría bella desgrasia.

Els somés que hu arrosigan tot, tamé se'ls minchaban, y cuan se feba la pastura tals llitons, se posaban uns sarpats ta que se coesen dan las trunfas y las cols.

Com que son mol astrinchens, se posaba a la pastura un puñau de malbas ta que les achudase a fe corré la tripa.



Sobretot el an que no yeba abellotas, se pllegaban moltas ta engordá als llitons. Les sabeban mol buenas.

A Criscuén de Erisué en yeba moltas de garraberas y anaban a pllegane dan paneras.

Disen que l'an de la fame se empllegaban ta fe fariña y així compllementá el minchá.

Las yayas les diban a la mainada que parasen cuenta dan els pelets que tienen adintro porque si els tocaban, luego les picaría el cul.

Pero parán cuenta de no arribá a las llagós, cuan están maduros els garrabons si els chupas per la punteta, tienen un gustet mol bueno.

Ara se pllegan molto ta fe confituras y ixarabs, perque amés de tinre mol buen gusto, ye mol rica en bitamina C.

Fe confitura de garrabons ye mol laborioso porque ye que sacá las llagós mirán de que no queden pelets.

¡Milló si te posas guantes ta que no te piquen las mans y els didos y tot lo que toques dan ells!

Dispués se fa coma dan totas las confituras. Se posan dan asucre y un poquet d'aigua a bulre.

La chelatina ye més fàsil. Puets colá els garrabons adintro de una gasa y cuan están bullits, s'escorren be, apretán fort ta que sallga tota la polpa.

Dispués se saca la gasa dan las pepitas y se tira.

Se i posa asucre a lo que ha quedau a la casuela y se fa bulre una estoneta més.

Tamé se feba un licor pareseu al Cointreau, mescllan el caldo que salliba de fe bulre els garrabons, ya colau y escurriu, dan anís.

Els garrabons se disen tamé tapaculs perque si'n minchas moltos, te fa aná estreñiu.

El te de rosas se fa dan els garrabons y ye mol bueno de gusto y amés cura els refriats y la gripe.

Los escaramujos

Rosa canina

Las chicas cogían escaramujos para hacer collares, pasando un hilo por cada fruto con una aguja un poco gruesa.

Los críos las usaban de cebo cuando ponían cepos para cazar pájaros. Sobre todo para los mirlos y las urracas.

Con los mirlos se hacía un arroz muy bueno.

Había que cocerlos en estofado bastante rato porque son muy duros, y al final se echaba un puñado de arroz.

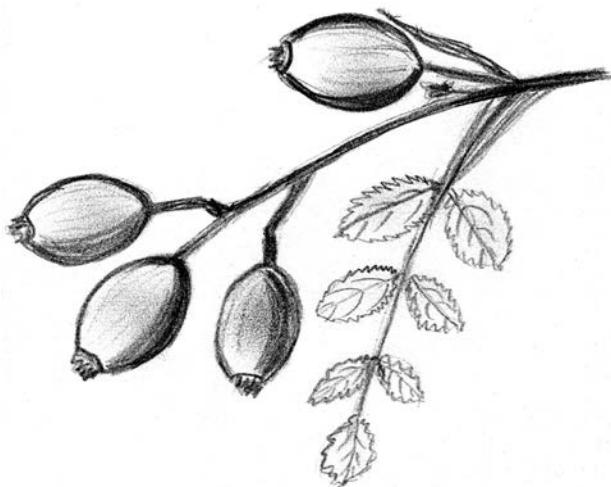
Era un plato muy apreciado y se hacía los domingos.

Las urracas no se comían, pero se intentaba cazarlas porque hacían mal a los huertos.

Los burros que arrasan con todo, también se los comían y cuando se hacía pastura para los cerdos, se echaban unos puñados para que se cocieran con las patatas y las coles.

Como son muy astringentes, se ponía en la pastura unos ramaletas de malvas para que les ayudasen a hacer correr las tripas.

Sobre todo el año que no había bellotas, se recogían muchos para engordar a los cerdos. Les gustaban mucho.



En Criscué de Eresué había muchas plantas de escaramujo y subíamos a coger con cestas.

Dicen que cuando la época de la hambruna, se utilizaban para hacer harina y así complementar la alimentación.

Las abuelas les decían a los niños que tuvieran cuidado con los pelitos que tienen dentro, porque si los tocaban, luego les picaría el culo.

Pero teniendo cuidado de no llegar a las semillas, cuando están maduros los escaramujos, si los chupas por un extremo tienen un sabor muy bueno.

Ahora se recogen mucho para hacer mermeladas y jarabes, porque además de tener muy buen sabor, es muy rica en vitamina C.

Hacer mermelada de escaramujos es muy laborioso porque hay que sacar las semillas, asegurándose de que no queden pelitos.

¡Mejor si te pones guantes para que no te piquen las manos y los dedos y todo lo que toques con ellos!

Después se hace como con todas las mermeladas. Se ponen con azúcar y un poco de agua a hervir.

La gelatina es más fácil. Puedes poner los escaramujos dentro de una gasa y cuando están hervidos, se escurren bien apretando fuerte para que salga toda la pulpa.

Después se saca la gasa con las semillas y se tira.

Se añade azúcar en lo que ha quedado en la cazuela y se hace hervir un rato más.

También se hacía un licor parecido al Cointreau, mezclando el jugo que se obtenía de hervir los escaramujos ya colado y escurrido, con anís.

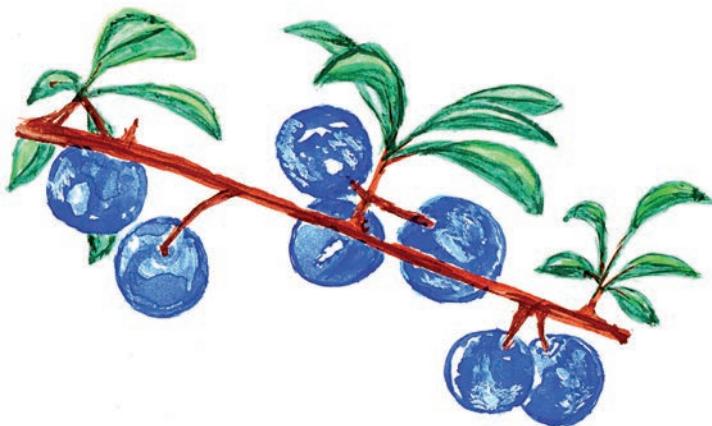
Los escaramujos se llaman también *tapaculos* porque si se comen muchos te hacen ir estreñido.

El té de rosas se hace con los escaramujos. Es muy bueno de sabor y además cura los resfriados y la gripe.



Els priñons

Prunus spinosa



Els priñons se pllegan ta de l'ibert y son millós si les ha pasau la primera chelada.

Son mol aspros encara que ya sigan maduros.

Las abuelicas portaban sempre un sarpadet de priñons a la pocha del debantal ta cuan filaban el came, perque yeba que amullilo mol soben dan saliba.

Se chupaban un priñón ta fe saliba y així no teniban que beure tanta aigua.

Els mosets y mosetas els empllegaban ta chugá al pito pito.

Tame cuan chugaban a cut y amagaban pomas u nuesas y dispués anaban a trobalas, a begadas i posaban un sarpadet de priñons.

Els pastós, en ocasions, si les apretaba la set u la fame y se trobaban en puestos que no yeba aigua, se colababan un priñón a la boca ta sacase la set.

Ara els empllegan ta fe pacharán cuan els priñons ya s'han chelau.

Se posa una culada de botella de priñons, uns set granos de café y se repllena dan anís.

Yey que dixalo d'un an ta l'altro.

Los endrinos

Prunus spinosa



Los endrinos se recogen en invierno y son mejores si les ha pasado la primera helada.

Son muy ácidos aunque ya estén maduros.

Las abuelas llevaban siempre un puñado de endrinos en el bolsillo del delantal para cuando hilaban el lino porque había que humedecerlo muy a menudo con la saliva.

Chupaban un endrino para ensalivar y así no tenían que beber tanta agua.

Los chicos y chicas los utilizaban para jugar al pito pito.

También cuando jugaban a «cut», y escondían manzanas o nueces y después tenían que encontrarlas, a veces ponían un puñado de endrinos.

Los pastores en ocasiones si tenían sed o hambre, y se encontraban en lugares donde no había agua, se ponían un endrino en la boca para sacarse la sed.

Ahora se utilizan para hacer pacharán cuando los endrinos ya se han helado.

Se pone un cuarto de botella de endrinos, unos siete granos de café y se rellena de anís.

Hay que dejarlo de un año para otro.

Els codoñs

Cydonia oblonga

Els codoñs no se criaban per así.

Els ban portá la chen que anaban a esfonsá a Fransa.

Solo trobas codoñs als campos de las casas que i anaban u a bells altros perque se'ls harian donau ells.

Al Prillon de Farrero la Pllasa, al Campo de L'aigua, al Prau de Domingo, al Uerto Arnau...

A Erisué solo en teniban els de Guiral.

Se pllegan cuan ya s'acaba l'agüerro, dispués de las pomas.

Els codoñés no se fan guaire altés y els codoñs se pueden pllegá en las mans.

Si acaso a begadas fen baixá las brancas dan bell gancho.

Se portaban ta casa en una panera cuan ya estaban ben amarills. Se guardaban molto y se anaban maduran dispués.

Fan mol buena uloreta, així que se posaban pels armaris ta perfumá la roba.

Tamé se empllegaban ta ambientá el resibidó y la sala.



S'adornaban els aparadós dan fruités de cristal ta-lau plens de codoñs.

Ta fe més majo, se feban unas puntillas tals aparadós dan papé de barba.

Cuan se feba mostillo se mescllaban uns trosets de codoñs y nueses dan els panals escorrets y se posaban a bulre dan aigua. Cuan ya s'eba feto el caldo, se colaba y se i añadiba farina hasta que quedaba espeso.

Dispués s'escudillaba a una fuente y se repartiba als plats. No se podeba guardá guaire tems perque se florriba.

Ta minchilos se feba carne de codoñ.

Se posaban a bulre els codoñs dispués de abelos lla-bau ben ta sacales la pelusa. Una begada que s'eban rebllaniu, se tallaban pel mich y se sacaban las llagós.

Aixó se feba la brispa y se dixaban dan asucre tota la nit y al altro del día se feban bulre un altra estona,

ananlo rebolcan ta que no se agarrase hasta que se feba ben espeso.

S'escudillaba en caixonets de madera y al enfredise ya se podeba tallá.

Cuanto més brillaba, més bueno yera.

Se guardaba molto tems y se les donaba ta brená a la mainada dan un cacho pan.

Cuan alguno se queixaba que teniba destemple de tripas, le donaban en dichunas un tros de carne de codoñ porque diban que anaba mol be.

Los membrillos

Cydonia oblonga

Los membrillos no crecían por aquí.

Los trajeron la gente que iba a cavar las viñas a Francia.

Solo hay membrilleros en los campos de las casas que iban o en algunos otros porque se los habrían dado ellos.

En el prillón de Farrero la Pllasa, en el campo del agua, en el prado de Domingo, en el huerto Arnau...

En Eresué solo tenían los de Guiral.

Se cogen cuando se acaba el otoño, después de las manzanas.

Los membrilleros no crecen demasiado y los membrillos se pueden coger con las manos.

Si acaso a veces se hacen bajar las ramas con algún gancho.

Se traían para casa en una cesta cuando ya estaban bien amarillos. Se guardaban mucho y se iban madurando después.

Desprenden un aroma muy agradable, así que se ponían en los armarios para perfumar la ropa.

También se empleaban para ambientar el recibidor y la sala.



Se adornaban los aparadores con fruteros de cristal tallado llenos de membrillos.

Para que estuviera más bonito, se hacían unas puntillas para los aparadores con papel de barba.

Cuando se hacía «mostillo» se mezclaban unos trozos de membrillos y nueces con los panales escurridos y se ponían a hervir con agua. Una vez que ya se había hecho el caldo, se colaba y se añadía harina hasta que quedaba espeso.

Después se vertía en una fuente y se repartía en los platos. No se podía guardar mucho tiempo porque se enmohecía.

Para consumirlos se hacía carne de membrillo.

Se ponían a hervir los membrillos después de haberlos lavado bien para sacarles la pelusa.

Una vez que se habían reblandecido, se cortaban por la mitad y se sacaban las semillas.

Eso se hacía la víspera y se dejaban con azúcar toda la noche y al día siguiente se hacían hervir otro rato, removiéndolo con frecuencia para que no se pegara, hasta que se hacía bien espeso.

Se echaba en cajoncitos de madera y al enfriarse ya se podía cortar.

Cuanto más brillante era, más bueno.

Se guardaba mucho tiempo y se les daba para merendar a los niños con un trozo de pan.

Cuando alguien se quejaba de que tenía destemple en la tripa, le daban en ayunas un trozo de carne de membrillo porque decían que iba muy bien.

A LAS NUESTRAS SELVAS

Memorias de cuan yeran mainada

Equipo de Treball de Donisas



MARTUALLS
FRESAS



SIRERAS
CEREZAS



PERAS
PERAS



POMAS
MANZANAS



PERUNS
CIRUELAS



CHORDONS
FRAMBUESAS



ANAYONS
ARANDANOS



LLULLOS
MAJUELOS



SAUQUERO
BAYAS DE SAÚCO



ARANGONS
GROSELLAS BLANCAS



ABELLANS
AVELLANAS



MORAS
MORAS



NUESAS
NUECES



GARRABONS
ESCARAMUJOS



PRIÑONS
ENDRINAS



CODOÑS
MEMBRILLOS

Índice

Entrada.....	9
Introducción.....	11
CHUÑO	
JUNIO	
Els martualls (<i>Fragaria vesca</i>).....	15
Las fresas (<i>Fragaria vesca</i>)	19
Las sireras (<i>Prunus avium</i>)	23
Las cerezas (<i>Prunus avium</i>)	27
Las peras (<i>Pyrus communis</i>).....	31
Las peras (<i>Pyrus communis</i>).....	35
Las pomás (<i>Malus doméstica</i>).....	39
Las manzanas (<i>Malus doméstica</i>)	45
Els peruns (<i>Prunus doméstica</i>).....	51
Las ciruelas (<i>Prunus doméstica</i>)	55
Els chordons (<i>Rubus idaeus</i>).....	59
Las frambuesas (<i>Rubus idaeus</i>)	63
AGOSTO	
Els anayons (<i>Vaccinium mirtillus</i>).....	69
Los arándanos (<i>Vaccinium mirtillus</i>)	71
Els llullos (<i>Crataegus monogyna</i>)	73
Los majuelos (<i>Crataegus monogyna</i>)	77

El sauquero (<i>Sambucus nigra</i>)	81
El saúco (<i>Sambucus nigra</i>)	85
Els arangons (<i>Ribes uva-crispa</i>)	89
Las grosellas (<i>Ribes uva-crispa</i>)	91
SETIEMBRE	
SEPTIEMBRE	
Las abellanas (<i>Corilus avellana</i>)	95
Las avellanas (<i>Corilus avellana</i>)	99
Las moras (<i>Rubus ulmifolius</i>)	103
Las moras (<i>Rubus ulmifolius</i>)	107
OCTUBRE	
Las nuecas (<i>Juglans regia</i>)	113
Las nueces (<i>Juglans regia</i>)	119
NOBIEMBRE	
NOVIEMBRE	
Els garrabons (<i>Rosa canina</i>)	127
Los escaramujos (<i>Rosa canina</i>)	131
Els priñons (<i>Prunus spinosa</i>)	135
Los endrinos (<i>Prunus spinosa</i>)	137
Els codoños (<i>Cydonia oblonga</i>)	139
Los membrillos (<i>Cydonia oblonga</i>)	143

Este libro
se acabó de imprimir
en el mes de abril de 2019
cuando la nieve vierte
sobre el Valle
el agua de
la vida



Presentación de *L'ome montañés* en Villanova



Taller de acuarelas con Cristina, previo a la realización del póster *A las nuestras selbas*.

«Sireras, martualls, pomas, nuesas, peruns, abellanas, chordons, llullos, codoñs, garrabons, peras, anayons, priñons, moras, arangons y boletas de sauquero». Charrarem de tots istes frutos, de las sensasions que despertan en nusaltros cuan els bedem, els uloram, els pllegam y els mincham, mescillanlas dan las que tenibam cuan yeran chicos y anabam a buscalos dan l'altra mainada, al salre de la escuela.

«Cerezas, fresas, manzanas, nueces, ciruelas, avellanas, fram-buesas, majuelos, membrillos, escaramujos, peras, arándanos, endrinas, moras, grosellas y bayas de saúco». Hablaremos de todos estos frutos, de las sensaciones que despiertan en nosotros cuando los vemos, los olemos, los cogemos y los comemos, incorporándolas a las que teníamos cuando éramos pequeños e íbamos a buscarlos con los demás niños, al salir de la escuela.

ISBN 978-84-09-10367-6



9 788409 103676

