

La dona muntañesa

Equipo de Treball de Donisas



Este libro nació dentro del proyecto de homenaje a la mujer montañesa que el Ayuntamiento de Sesué quiso promover con nuestra colaboración.

Sigue fiel al guión del DVD del mismo nombre que se amplía y complementa en esta versión escrita.

De nuevo hemos vivido con inmenso placer la oportunidad de traer a nuestro presente formas de vida que, ahora más que nunca, vuelven a ofrecerse ante nosotros con los brazos abiertos para acercarnos a la vida natural y próxima a la tierra, que nos da el ciento por uno cuando entramos en relación con ella.

Y la generación actual, a pesar de su carencia de aprendizaje en estas labores, tiene la oportunidad de poder vivirlo desde otra perspectiva, con la humildad suficiente para fijar su mirada en la sabiduría de los que nos precedieron y enriquecerla con sus propios conocimientos.

En esta ocasión, como ya hicimos también en el DVD, hemos querido dar respuesta a las peticiones que se nos venían haciendo, y hemos realizado una edición bilingüe en patués y castellano, para de esta manera facilitar el acercamiento de todas las personas interesadas a esta hermosa lengua pirenáica.

La dona montañesa

La dona muntañesa

Equipo de Treball de Donisas



**AYUNTAMIENTO
DE SESUÉ**

**Este libro ha podido escribirse gracias
a la información facilitada por:**

Carmen Castel
Pilar Sanmartín
Josefina Guaus
María Portaspagna
Antonio Arcas
Manuel Lamora
Ramiro Mur
Maribel Sahún
Amalia Castillón
Carmen Casau
M.^a Teresa Mora
Dolores Lomillos
Angelita Fondevila
M.^a Pilar Güerri
M.^a Jesús Güerri
Aurora Millaruelo
Marina Guaus

**Transcripción de las grabaciones
y realización de fotogramas:**

Judit Benaiges

Redacción:

María José Subirá

Agradecemos a todas las casas de Sesué y Villanova que han facilitado las fotografías y la información precisas para la elaboración de este libro.

© ASOCIACIÓN DE MUJERES DONISAS

Calle Prinsipal, Ayuntamiento
22467 VILLANOVA (Huesca)

Maquetación: José Manuel Loshuertos

Impresión: Navarro & Navarro Impresores

Depósito legal: Z-4130/2011

A totas las donas de ista montaña

Presentación

Llebantase y prepará el almorsá, penchá la olla al foc y fe las trunfas y dan ixe caldo escudillá las sopas... dispués fe las fayenas de la casa... doná minchá als lli-tions... Per la nit, ya se pelaban las trunfas del recau del altro el día.

Els omes se llebantaban, preneban algo, un poco chicolate u lo que fuese y anaban a treballá fora, y luego las donas teniban que portá el almuerso y las demés entas.

«A la begada no portaban reloche, yera el sol qui manaba, cuan se feba de dia, arriba, y cuan se feba de nit a repllegase».

Llabá, pastá el pan, fe el mondongo cuan mataban el lliton, treballá els güerts, posá la pastura ta las gallinas, dona-les fuella als conejos, llabá el menudo cuan mataban un cordero o una güella... Molta de la carne que minchaban yera baca que s'eba matau y que s'eba salau. Caleba pica-la, esponcha-la en aigua la nit de antes ta posa-la ta'l caldo.

Cuan segaban, las donas anaban detrás lligan las garbas. Dispúés beniba el mallá, bentá, aná al molino, serné la farina...

L'ome marchaba de ferias, y a la begada la dona tenía que doná minchá a las bacas, abeura-las y fe moltas fayenas de omes.

Així se ha anau fen la historia de la Ball, dan la corada de las suyas chens, omes y donas que ban empllegá tota la sua sabiduría ta podé biure respetán la naturalesa que les donaba tot lo que les caleba.

Ista chen ban sobre trobá estonas ta riure y disfrutá, y ban aprenre a achuda-se els uns als otros cuan caleba.



Presentación

Levantarse y preparar el almuerzo, colgar la olla al fuego y cocer las patatas y con ese caldo escudillar las sopas... después realizar las faenas de la casa... dar de comer a los cerdos... Por la noche, ya se pelaban las patatas para el caldo del día siguiente.

Los hombres se levantaban, tomaban algo, un poco de chocolate o lo que fuese y se iban a trabajar fuera y más tarde las mujeres tenían que llevar el almuerzo y el resto de las comidas.

«Entonces no se llevaba reloj, era el sol el que mandaba, cuando se hacía de día, a levantarse, y cuando se hacía de noche a recogerse».

Lavar, amasar el pan, hacer el mondongo cuando mataban el cerdo, trabajar los huertos, hacer la pastura para las gallinas, darles hoja de fresno a los conejos, lavar las tripas cuando mataban un cordero o una oveja... La mayor parte de la carne que se comía era de la vaca que se había matado y que se había salado. Había que picarla, ponerla a remojo la víspera y al día siguiente ponerla en el caldo.

Cuando era la época de la siega, las mujeres iban detrás atando las gavillas y después había que mallar, aventar, ir al molino, refiniar la harina... El hombre iba a las ferias y la mujer tenía que dar de comer a las vacas y abrevarlas y reemplazarlo en muchas faenas.

Así se fue construyendo la historia de este Valle, con la fortaleza de sus gentes, hombres y mujeres que utilizaron toda su sabiduría para vivir respetando la naturaleza que les daba todo lo que necesitaban.

Supieron buscar momentos para reír y disfrutar, y aprendieron a ayudarse los unos a los otros cuando surgía una necesidad.



Doná fills ta casa

Que la casa no se acabase, yera una idea de molto peso ta la chen de la montaña. Fé ereus que manteniesen y llebantasesen la casa, que seguisen dan el nom y las terras de pais a fills.

La casa anque bibiban els padrins, els amos, els tions, la mainada, els chulets, el bestiá, els cans y hasta els gats que teniban la suya gatera ta entrá y salre cuan querisen, yera molto més que unas parets de pedra.

La bendisón mes gran de una casa yera tinre fills, brasos ta treballá en cuanto podesen arrastrá la alforcha dan un cacho pan y un cacho tosino.

Las donas eban de se criaderas y aixó que a lo primero, pareseba que teniban que aná de amagatons.

«Als dos mesos hu amagarás, pero als quatre ya no porás».

Als tres meses de embaraso encomensaban a fe l' equipet del crío: baberos, gorros ta guarda-lo del mal de urellas, camisetas, peducos, tricotets y calsetins, els faldás y la faixa.

«Els faldás al sol que ye la milló lleixiga que ye y la més sana».

Cuan arribaba la ora del parto gritaban a la partera, que yera la dona del llugá mes experimentada y

que, dan la achuda de bella besina, preparaba tot lo que caleba: aigua bullida, llinsols llimpios, estiseras, mecha del candil de aseite ta piá el meligo.

«*Siga pobre, siga rico, un palmo de meligo».*

Preparaban una gallina ta cuan naixese el chico-rrón, pues yera costumbre fe-le caldo a la partera, y a la mai le donaban sopas ta que se alimenta-se y fe-se abundante llet.

Si la mai no le feba llet u se moriba de sobreparto, beniba bell altra dona que criaba del llugá u de fora y le donaba una popada sobre tot el culliestro que ye la primera llet que fan las donas al parí.

A la begada se diba que yeran chermans de llet las dos mainadas.



Dar hijos a la casa

Que la casa no se acabara, era una idea de mucho peso para la gente de la montaña. Hacer herederos que mantuvieran y levantaran la casa, que siguieran con el nombre y las tierras de padres a hijos.

La casa en la que vivían los padrinos, los amos, los tíos, los niños, los criados, los animales, los perros y hasta los gatos que tenían su propia gatera para entrar y salir cuando quisieran, era mucho más que unas paredes de piedra.

La bendición más grande de una casa era tener hijos, brazos para trabajar en cuanto pudieran arrastrar la alforja con un trozo de pan y un trozo de tocino.

Las mujeres tenían que ser criaderas y eso que al principio del embarazo intentaban ocultarlo.

«A los dos meses lo esconderás, pero a los cuatro ya no podrás».

A los tres meses de embarazo empezaban a hacer la canastilla del niño: baberos, gorros para proteger del mal de oídos, camisetas, peducos, jerseys y calcetines, pañales y faja.

«Los pañales al sol que es la mejor lejía que hay y la más sana».

Cuando llegaba la hora del parto llamaban a la partera que era la mujer más experimentada del pueblo y con la ayuda de alguna vecina preparaba todo lo que hacía falta: agua hervida, sábanas limpias, tijeras y mecha del candil de aceite para atar el ombligo.

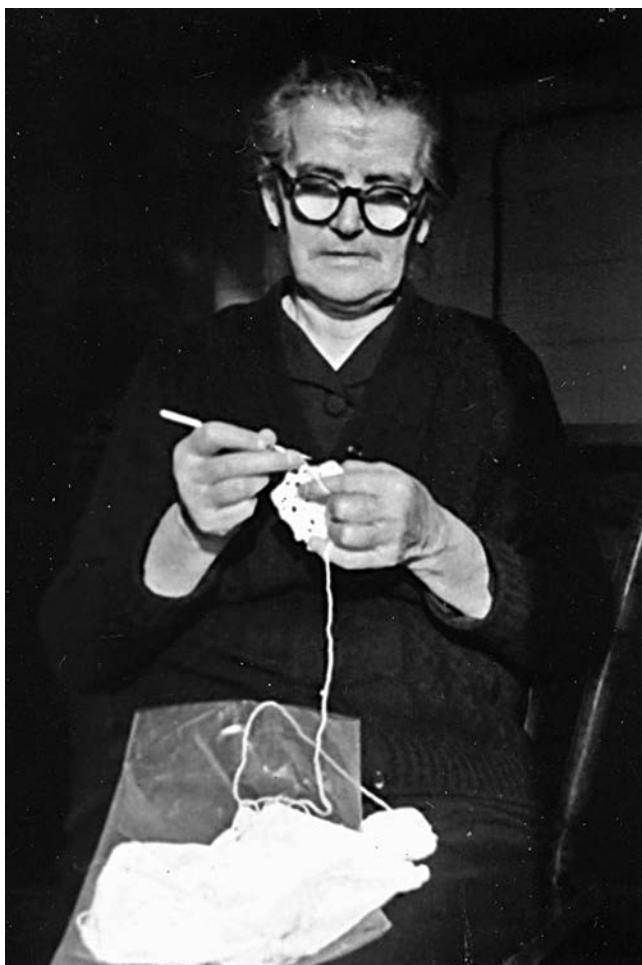
«Sea pobre, sea rico, un palmo de ombligo».

Preparaban una gallina para cuando naciera el pequeño, pues era costumbre hacer caldo para la

partera, y a la madre le daban sopas para que se alimentara y diera abundante leche.

Si la madre no hacía leche o se moría de sobreparto, venía otra mujer del pueblo o de fuera, que estuviera criando y le daba una toma, sobre todo del culiestro, que es la primera leche después del parto.

Se decía que estos niños eran hermanos de leche.



Las mans siempre emplegadas

El treball yera mol importante ta'ls montañesos. El adorno mes gran que podeba tinre una dona o un ome yera que fuesen treballadós.

Las abuelas les diban a las nietas: «*Tenits que fe siempre bella cosa. Cuan estigan els omes a casa u yega chen de fora no tos estigats paradas, si altra cosa no, cambiat la silla de puesto*».

Las mosetas portaban siempre una filosa dichós del braso, mientras guardaban las bacas. Cuan esteneban la roba miraban de dixa-la ben igualada ta que no pin-
goniasen las puntas y bedesen que yeran mol cuidado-
sas las donas de ixa casa. Lo mismo dan las tarnas y
cusits que feban.

La dona yera un puntal ben gordo y de ella depen-
deba que la casa puyase u s'en anase a la ruina.

Per aixó yeran els pais els que apañaban las bodas y antes de portá una dona ta casa se informaban ben de si baleba ta treballá u no. Yeba bells casamentés que achudaban a fe bodas, bisitan las casas anque feba falta una moseta u moset.

A una casa que s'eban quedau sols els omes per-
que s'eba muerto la dona, les correba molta prisa tro-
bá una moseta y ban aná a busca-ne una a un llugá
de la redolada de Campo. Primero ba aná el pai de la

moseta a bere la casa del moset, dan la desencusa de que queriba comprá una baca y coma no le ba fe goi lo que ba bere, cuan le ban demaná la moseta les ba dí: «*No, no; que la mía moseta bale molto y a ixa casa no la porto, porque la queren ta fe-la aná a guardá el bestiá*».



Las manos siempre empleadas

El trabajo era muy importante para los montañeses. El adorno más grande que podía tener un hombre o una mujer era que fueran trabajadores.

Las abuelas siempre decían a las nietas: «*Tenéis que hacer siempre alguna cosa. Cuando estén los hombres en casa o haya gente de fuera no os estéis paradas, si otra cosa no, cambiad una silla de sitio*».

Las chicas llevaban siempre una filosa debajo del brazo mientras guardaban las vacas y procuraban tender la ropa dejándola bien igualada para que no pingoneasen las puntas y vieran que eran muy cuidadosas. Lo mismo con las piezas y cosidos que hacían.

La mujer era un puntal muy importante. De ella dependía que la casa subiera o se fuera a la ruina.

Eran los padres los que preparaban las bodas y antes de traer una mujer para casa, se informaban bien de si valía para trabajar o no. Había algunos casamenteros que ayudaban a hacer bodas, visitando las casas en las que hacía falta una chica o un chico.

En una casa en la que se habían quedado solos los hombres porque se había muerto la mujer, les corría mucha prisa encontrar a una chica y fueron a buscar una a un pueblo de los alrededores de Campo. El padre de la chica fue a ver la casa del chico con la excusa de que quería comprar una vaca y como no le gustó lo que vio, cuando le pidieron a la chica les dijo: «*No, no; que mi chica vale mucho y a esa casa no la llevo porque la quieren para hacerla ir a guardar los animales*».



El llabadó

A cada llugá yeba un llabadó al canto de una fuen u de un barranco, anque anaban las donas a fe la colada.

Siempre yeba reunión al llabadó y miraban de posase de acuerdo ta que cuan una acollariba la que encara estaba ensabonan no le emporquise l'aigua. A begadas ta pillá puesto al cabo el llabadó, amaitinaban ta se las primeras.

Mientras llababan llinsols u camisas, no paraban de charrá y allí se sabeban tots els cuentos del llugá.

Posaban la roba puerca a un panero, dan un tajo de sabón y la paleta. El portaban quillau a la cadera u ensima la cabesa.

«Lo primero ye doná una buena ensabonada, después estregá, acollarí ta sacá ixe sabón y torná a ensaboná. Dona-le uns trucs dan la paleta, posa-la al sol y ana-la ruixán ta que no se ixugue. Acollarí-la ben y ya está a punto ta posa-la al bugadero».

Antes de portá la roba ta casa la esteneban a las barsas u a un espuenal, ta que se ixugase un poco y així no pesara tanto.

Dispués la dopllaban estiran-la ben entre dos y la colaban al panero. A begadas beniban els omes dan el macho y cargaban els panés al bestiá.



El lavadero

En cada pueblo había un lavadero al lado de una fuente o de un barranco, al que iban las mujeres a hacer la colada.

Siempre había alguien en el lavadero e intentaban ponerse de acuerdo para que cuando una aclara la ropa, la que todavía estaba enjabonando no le ensuciara el agua. A veces para coger sitio en la parte alta del lavadero madrugaban mucho para ser las primeras.

Mientras lavaban las sábanas o las camisas, no paraban de hablar y allí se sabían todos los dimes y diretes del pueblo.

Ponían la ropa sucia en un cesto, con un tajo de jabón y la paleta. Lo traían apoyado sobre la cadera o encima de la cabeza.

«Lo primero es dar una buena enjabonada, después frotar, aclarar para sacarle el jabón y volver a enjabonar. Darle unos golpes con la paleta, ponerla al sol e irla humedeciendo para que no se seque. Se aclara bien y ya está a punto para ponerla en el bugadero».

Antes de llevar la ropa a casa la extendían en las zarzas o en un ribazo para que se secara un poco y así no pesara tanto. Después la doblaban estirándola bien entre dos y la metían en un cesto. A veces venían los hombres con un macho y cargaban los cestos en el animal.



Coladiá

«De billada els omes feban foc y las donas coladiaban».

Se posaba el bugadero ensima la cadiera de la cosina y adrinto se apañaba la roba ben, cuidan de que quedasen els cantos de manera que se podese filtrá ben l'aigua.

Ensima de la roba se posaba el coladó, y ensima la senra, y cuan bulliba l'aigua del caldero se la tiraba per ensima y a l'achuntase l'aigua dan la senra se feba la leixiga, que se filtraba per tota la roba y salliba per un foradet.

Se repllegaba lo que salliba en un balde y se tornaba a escalfá al caldero. Se repetiba ista operación cuatro u sinc begadas según la roba que yeba u lo puerca que estaba, y cuan l'aigua salliba bullida, ya estaba la colada feta. Se dixaba hasta el altro el día ta que se enfredise. La sacaban y la portaban al llabadó un altra begada.

La lleixiga de coladiá la guardaban ta fregá els aparadós, els bancs y els solés de fusta. Primero se estregaban dan tosca moleda y dispués dan la leixiga.

«Quedaban els solés rosos, presiosos y dan una ulotreta buenísima».



Hacer la colada

«Por la noche los hombres hacían fuego y las mujeres hacían la colada».

Se ponía el bugadero encima del banco de la cocina y dentro se colocaba bien la ropa teniendo cuidado de que por los bordes se filtrara bien el agua.

Encima de la ropa se ponía el colador y encima la ceniza, y cuando hervía el agua del caldero se la tiraba por encima y al juntarse el agua con la ceniza se hacía la lejía que se filtraba por toda la ropa y salía por un orificio que había al fondo del recipiente.

El líquido que salía se recogía en un balde y se volvía a calentar en el caldero. Se repetía esta operación cuatro o cinco veces, según la ropa que había o lo sucia que estaba, y cuando el agua ya salía hirviendo, ya estaba la colada hecha. Se dejaba hasta el día siguiente para que se enfriara. Había que volver al lavadero a aclararla.

La lejía la guardaban para fregar los aparadores, los bancos y los suelos de madera. Primero se estregaban con tosca molida y después con la lejía.

«Quedaban los suelos relucientes, preciosos y con un olor muy agradable».





Llimpiadós

«La roba negra se llababa dan yedra que feban bulre dan aigua, y dispués le posaban molto vinagre».

«Ta la roba fina empllegaban la yerba sabonera».

«Els pantalons de pana dels omes se llababan dan la llanada».

El sabón se feba dan la grasa y els aseites ransios de la conserba del llitón y els de la solada dels bidons y casuels anque se guardaba.

«Ta deu kilos de grasa caleban bint litros de aigua y un kilo de sosa. Si yera aseite, dan sinc kilos en yeba prou ta la misma proporsión de aigua y de sosa».

Se feba bulre tot al caldero tres horas donan-le bueltas tota la estona. Cuan se bedeba que puyaba, yeba que tira-le aigua freda. Caleba tinre cuidau perque puyaba de golpe.

«A begadas se le posaba yerba sabonera y pols de talco ta que fese mes buena uló».

Dispués de feto se escudillaba a una caixa de fusta y ta que no se pegase, se forraba dan papés de diari. Hu dixaban güeit u deu días ta que se ixugase ben, y cuan estaba ben ixuto se tallaba dan un aram que eban preparau dan un tocho a cada punta. El sabón se feba de l'ibert.

*«Ta fregá la baixella se empllegaba breno, sabón bu-
lliu y unas gotas de vinagre».*

La lleixiga se feba mescllán la senra del foc dan
aigua bullín.



Limpiadores

«La ropa negra se lavaba con hiedra que hacían hervir con agua y después le ponían mucho vinagre».

«Para la ropa fina utilizaban la hierba jabonera».

«Los pantalones de pana de los hombres se lavaban con la llanada».

El jabón se hacía con la grasa y los aceites rancios de la conserva del cerdo y los del sedimento de los bidones y cazuelas en los que se guardaba.

«Para diez kilos de grasa hacían falta veinte litros de agua y un kilo de sosa. Si era aceite, con cinco kilos era suficiente para la misma proporción de agua y de sosa».

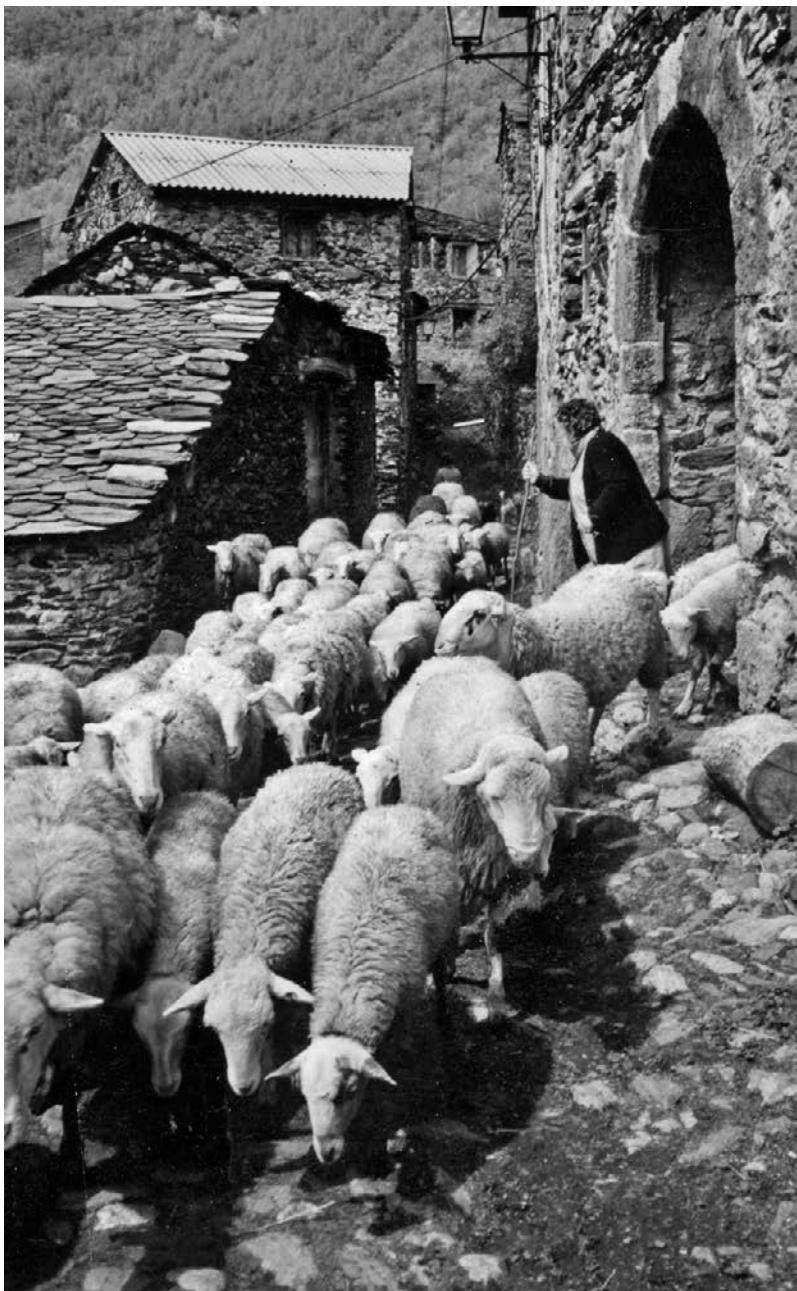
Se hacía hervir todo en el caldero tres horas dándole vueltas todo el rato. Cuando se veía que subía, había que tirarle agua fría. Había que tener cuidado porque subía de golpe.

«A veces se ponía hierba jabonera y polvos de talco para que oliera mejor».

Después de hecho se vaciaba en una caja de madera y para que no se pegase se forraba con papeles de periódico. Lo dejaban ocho o diez días para que se secase bien y cuando estaba bien seco se cortaba con un alambre que preparaban con un palo a cada extremo. El jabón se hacía en el invierno.

«Para fregar la vajilla se utilizaba salvado, jabón hervido y unas gotas de vinagre».

La lejía se hacía mezclando la ceniza del fuego con agua hirviendo.



Els teixits

A totas las casas teniban una ramadeta de güe-llas més u menos gran. Ta la primabera, se chollaban y se feba escunsá el día de la cholla dan el tersé día de la fiesta del llugá ta podé conbida als chollados dan las sobras del días de la fiesta.

La milló llana que se sacaba, se guardaba ta filá ta casa y la demés se enroscaba en bellons y se be-neba. A begadas la portaban en els machos a la fá-brica que yeba al Pont y la donaban a cambio de una manta.

La llana que eban triau ta casa la posaban a amulre al bugadero y dispués la llababan al llabadó u al barranco. L'aigua que quedaba al bugadero se le diba la llanada. Cuan ya estaba ixuta encomensa-ban a treballala.

«Escarpi la llana, cardá y filá. Torsé el filo y fe la madeixa dan el areulo. Dispués debaná el dibiello ta podé treballá dan las agullas».

La tintaban fen-la bulre dan els cascolls de nues-sas berts. Anaban posan la madeixa y la sacaban dan un tocho ta que no se cremase y la tornaban a colá hasta que estase ben tintada. Se posaba a un balde a escorré y se penchaba ta que se ixugase.

Y cuan ya estaba feto, se tornaba a debaná el di-biello ta fe el tricot.

Si no queriban tintá la llana, achuntaban un cabo bllanco dan un altro negro y a ixe coló de filo se le diba de pegotillo.

Tardaban quinse días en prepará la llana, pues yeba que fe-güe cuan teniban una estoneta llibre, fuese cuan se paraban al sol u de billada.

Ta fe un tricot caleba cuatro u sinc dibiells y antes que no se filaba caleba fe deu fusadas y después achunta-las de dos en dos ta fe els dibiells.

La milló llana ta fe el filo diban que yera la de Chistau y la de Sarllé porque las güellas no yeran peludas, yera tot estambre y salliba un filo mol majo.

Se escarpiba la llana ta que quedase mes toba, ta podela cardá ben y que el filo sallise ben fino.

«Las filosas, els fusos y el torsedó yeran casi coma els muebles de la casa, siempre estaban a la bista ta pode-los empllegá cualquier estona que tenses».



Los tejidos

En todas las casas tenían un rebaño de ovejas más o menos grande. En primavera se esquilaban y se hacía coincidir la esquila con el tercer día de la fiesta del pueblo para poder invitar a los esquiladores con las sobras de los días de la fiesta.

La mejor lana que se sacaba se guardaba para filar en casa y el resto se enroscaba en vellones y se vendía. A veces la llevaban en machos a la fábrica que había en Pont de Suert y a cambio les daban una manta.

La lana que habían escogido para casa la ponían a remojo en el bugadero y después la lavaban en el lavadero o en el barranco. El agua que quedaba en el bugadero se llamaba la llanada. Cuando estaba seca empezaban a trabajarla.

«Peinar la lana, cardar e hilar. Torcer el hilo y hacer la madeja con la rueca. Después devanar el ovillo para poder trabajar con las agujas».

La teñían haciéndola hervir con las cáscaras de las nueces verdes. Iban poniendo las madejas y las sacaban con un palo para que no se quemaran y las volvían a meter hasta que estuvieran bien teñidas. Se ponían en un balde a escurrir y se colgaban para que se secaran.

Y cuando se terminaba el proceso, se volvía a devanar el ovillo para hacer un jersey.

Si no querían teñir la lana, juntaban un cabo blanco con otro negro y a ese color de hilo le decían de pegotillo.

Tardaban quince días en preparar la lana, pues había que hacerlo cuando tenían un rato libre, bien cuando se sentaban al sol o por la noche.

Para hacer un jersey hacían falta cuatro o cinco ovillos y antes que no se hilaba hacía falta hacer diez fusadas y después juntarlas de dos en dos para hacer los ovillos.

La mejor lana para hacer el hilo decían que era la de Chistau y la de Cerler porque las ovejas no eran peludas, eran todo estambre y salía un hilo muy majo.

Se trabajaba la lana para que quedara más esponjosa, para poder cardarla bien y que el hilo fuera bien fino.

«Las filosas, los fusos y el torcedor eran casi como los muebles de la casa, siempre estaban a la vista para poderlos emplear en cualquier momento que tuvieras».





Pllanchá y posá tarna

Ta pllanchá, la roba teniba que está prou bañada, ben estirada y dopllada. Se pasaba la pllancha de ferri que s'eba escalfau al foc, sobre tot p'els cantes dels llinsols y mantelerías.

Se almidonaba dan aigua de arrós, pero solo hu feban las donas més pulidas y ta la roba de mudá.

«La roba se guardaba molto y cuan se feba un forau se le posaba una tarna».

Si yera ta un llinsol, se sacaba la tarna de un altre més biello y se cusiba la piesa ben cusida y així duraba una temporada més ixe llinsol.

Ta'llos pantalons dels omes, sobre tot ta las rodilleras y ta la culera. Lo mismo dan las camisas y debantals y tot lo que se trencase.

Y a begadas se aprovechaban els pantalons dels omes ta sacá uns pantalons ta la mainada y de las faldeetas gastadas de la mai se feban bestits ta las mosetas.

«De l'ibert las donas se chuntaban al sol a remendá u a fe media y allí charraban una estoneta».



Planchar y poner piezas

Para planchar la ropa tenía que estar bastante mojada, bien estirada y doblada. Se pasaba la plancha de hierro que se había calentado al fuego, sobre todo por los bordes de las sábanas y mantelerías.

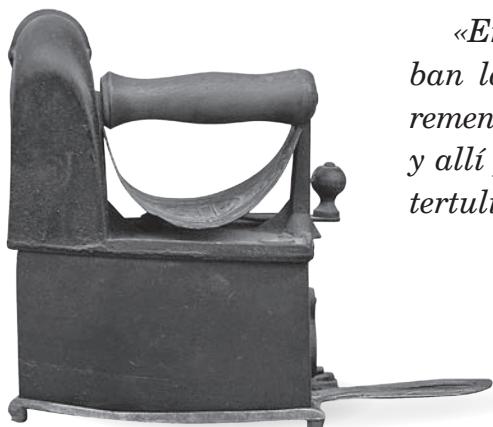
Se almidonaba con agua de arroz, pero solo lo hacían las mujeres más pulidas y para la ropa de mudar.

«La ropa se guardaba mucho y cuando se hacía un roto, se le ponía una pieza».

Si era para una sábana la pieza se sacaba de otra más vieja y se cosía la pieza bien cosida y así duraba una temporada más la sábana.

Para los pantalones de los hombres sobre todo para las rodilleras y para las culeras. Lo mismo con las camisas y delantales y todo lo que se rompiera.

A veces se aprovechaban los pantalones de los hombres para hacer unos pantalones para los niños y de las faldas gastadas de la madre se hacían vestidos para las niñas.



«En invierno se juntaban las mujeres al sol a remendar o a hacer media y allí pasaban un rato de tertulia».





Resaderas y debotas

Yeba molta costumbre fe nobenas als sants, sobre tot a San Antonio, a San José y a Santa Ana. Tamé als patrons dels llugás y a Santa Águeda. Cuan tronaba se reclamaban a Santa Bárbara dinle una oración y tiraban un puñau de sal per la bentana.: «*Santa Bárbara bendita que al cielo estás escrita dan papé, pluma y agua bendita. Llíbranos de las malas tronadas, dels truens y dels llampits que matan*».

Tocaban a rosari totas las tardis dispués de fe el sopá, y als llugás anque no'l diban a la illesia, se resaba a casa dan tota la familia.

Ta la Cuaresma se tocaban las campanas ta gritá a la despierta tots els días. Se anaba per las carreteras a punta día cantán unas copllas y resán el rosari y cuan ya salliba el sol se chuntaban a la plasa tots els que eban anau a la despierta y minchaban cocas y chicolate que les donaban la chen de las casas.

Ta la cuaresma el que no teniba bulas teniba que fe bigilia y dechuná.

T'al mes de mayo se feban las flós a la Birgen y se le resaba el rosari. Se le cantaban cants y se le posaban ramos de flós ta adornala ben.

El dia dels sants patrons se anaba en romería a la ermita.

Ta San Sadurní, que ye el 1 de mayo, puyaban en procesión, el capellán montau a la yegua y dispués tot el llugá detrás dan la bandera y la creu.

Puyaban cantán las lletanías pel camino y la chen dels altros llugás ya eban beniu y esperaban allí y diban: «Mira ya puya la bandera».

A begadas feban promeses de aná a peu descalsos, ta que se curase bella bestia que estaba mala, u feban rogativas ta que pllobese.

«Els ermitaños y ermitañas pasaban pels llugás dan unas santetas tancadas a una capelleta de madera y le resabas y posabas llimosna al caixonet que yeba dichós».



Rezadoras y devotas

Había mucha costumbre de hacer novenas a los santos, sobre todo a San Antonio, a San José y a Santa Ana. También a los santos patronos de los pueblos y a Santa Águeda.

Cuando tronaba se reclamaban a Santa Bárbara. Le rezaban una oración y tiraban un puñado de sal por la ventana: «*Santa Bárbara bendita que en el cielo estás escrita con papel, pluma y tintero. Líbranos de las malas tronadas, de los truenos y de los relámpagos que matan*».

Tocaban a rosario todas las tardes después de hacer la cena y en los pueblos en los que no lo decían en la iglesia, se rezaba en casa con toda la familia.

En Cuaresma se tocaban las campanas para llamar a la Despierta todos los días. Se iba por las calles al rayar el alba, cantando unas coplas y rezando el rosario y cuando salía el sol se juntaban en la plaza todos los que habían ido a la Despierta y comían tortas y chocolate que les daba la gente de las casas.

Durante la Cuaresma el que no tenía bulas, tenía que hacer vigilia y ayuno.

En el mes de mayo se hacían las flores a la Virgen. Se le rezaba el rosario y se le cantaban cantos y se ponían ramos de flores para adornarla bien.

El día de los santos patronos se iba de romería.

Para San Sadurní, que es el día 1 de mayo, subían en procesión, el capellán montado en la yegua y después toda la procesión detrás, con la bandera y la cruz.

Subían cantando las letanías por el camino y la gente de otros pueblos ya habían llegado, esperaban allí y decían: «Mira ya sube la bandera».

A veces hacían promesas de ir a pie descalzos, para que se curase *alguna bestia que estaba mala*, o hacían rogativas para que lloviera.

«Los ermitaños y ermitañas pasaban por los pueblos con unas imágenes de la Virgen, puestas en una capilla de madera y les rezabas y ponías limosna en el cajoncito que había debajo».



Yeras

Sabeban fe remeis de yerbas ta curá els mals, els refriats, las torseduras, las inflamasións... Per las bueltas de San Juan se repllegaban totas las yerbas perque diban que teniban mes propiedats. Las feban secá a la sombra.

El malbabisco, la carchofa, las malbas, la garrabera ta'l mal de güells y ta fe tisanas, las teniban sempre al güerto.

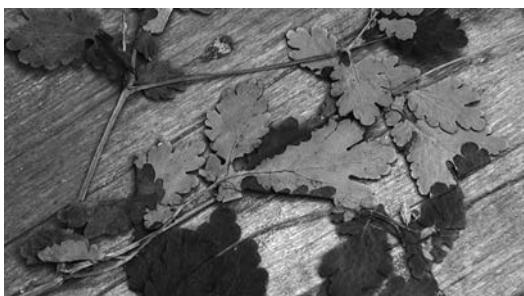
«Cuan estabas al campo fen la yerba u segán u lo que fuese y beniba una tronasada diban, corre posa-te a la garrabera que mos aislarà dels rayos...».

Si se trencaba una pata una bestia els omes la curaban, u si s'erniaban les feban unes pilotas de filo de llana y las posaban en unas tiras y els faixaban dan unes bendas ta que se colase ta dintro. Las mulas yeren las que mes s'esmelligaban.





Chensana. *Genciana*.



Seledonia. *Celedonia*.



Pericón. *Hipérico*.



Fillo de sauquero. *Flor de sauquero*.

Hierbas

Sabían hacer remedios de hierbas para curar las enfermedades, los resfriados, las torceduras, las inflamaciones... En las fechas próximas a San Juan se recogían todas las hierbas, porque decían que tenían más propiedades. Las hacían secar a la sombra.

El malvavisco, la alcachofa, las malvas, el rosal silvestre para el mal de ojos y para hacer infusiones, las tenían siempre en el huerto.

«Cuando estabas en el campo haciendo la hierba o segando y venía una tormenta decían, corre, resguárdate debajo de un rosal silvestre, que nos librará de los rayos...».

Si se rompía una pata un animal, los hombres lo curaban, o si se herniaban les hacían unas pelotas de hilo de lana y las ponían en unas tiras y los fajaban con unas vendas para que cicatrizara. Las mulas eran las que más se herniaban.





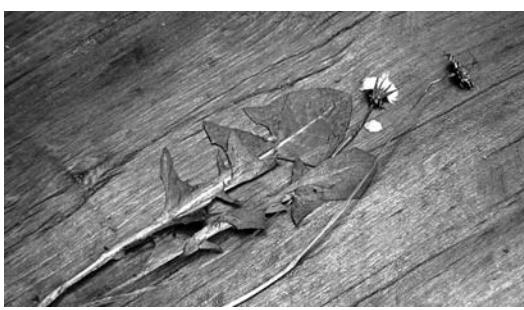
Pulmonera. *Pulmonera*.



Fuellas de foco. *Hojas de fuego*.



Ruda. *Ruda*.



Chicoina. *Diente de león*.

Chensana. Se fa a la montaña, al terreno altero, se empllegaba la bena ta rebaixá la sanc. Feban una nobena, més no, perque diban que destragaba molto la sanc y podeba binre anemia u aná mal ta la salut.

Seledonia. Se le donaba a las gallinas, perque istas soleban patí del feche y la seledonia les anaba be.

Pericón. Si estaban segan y se feban un tall se posaban llagó de pericón ta desinfectá. Las fllós se posan dan aseite a un pot de bidre y iste aseite s'empllega ta cicatrisá y tal's trucs.

Flló de sauquero. Ta'ls refriats posaban un traste dan brasas, la cabesa ben tapada dan un ixugamans y aspiraban el perfume. Dan la fruitta se feba un jarabe ta la tos.

Pulmonera. No se la dixaban acabá als güerts. Cuan pillabas un refriau mol fort dan tos mol agarrada, te posaban una empllasto u te feban una tasa de aigua de la yerba ta llimpiá y desinfectá el polbón.

Fuellas de foc. La fuella ye buena ta las cremaduras dan aseite u manteca de llitón. Se pasa l'escosentó y cicatrisa.

Ruda. Cuan pariban les bacas y no tiraban el llit, le penchaban allí un manoll de ruda ta que se le despegase. Las donas la emplegaban ta abortá.

Chicoina. Ensalada mol depurativa ta la sanc. Ye buena ta'ls conejos. Ta la primabera yera la primera ensalada que sall, primero en grillons als llaurats y dispués la chicoina del prau.

Tremonsillo. Se repllega antes de San Juan. Se empellega ta'ls guisos. Coma infusión ye mol buena ta'ls resfriats, ta'l pit. Ta llabá feridas desinfecta molto.

Coda de caball. Una dona cuan ba tení els fills se ba quedá paralítica al llit y no podeba pixá. Ban está 40 días sondan-la. Ba baixá una ermitaña que yeba a Guayén, le ba fe una tasa d'aigua y a la hora ba pixá y ya se ba aná milloran. Cura tamé els bisagres.

Malba. Aigua de malbas. Laxante suave. Cuan pariban las llitonas el primé brebaje que se les donaba yera aigua de malbas ta que no se le infectase la natura.

Marcosin. Ta'l mal de muelas y flemons. Dan un mocadó te posas unas fuellas de marcosín a la pocha y se desfá enseguida el flemón y las andaderas. No puede tocá la pell. Así que se ba secán la pllanta, se tornan las andaderas.



Tremonsillo. *Tomillo*.



Coda de caball. *Cola de caballo*.



Malba. *Malva*.



Marcosin. *Heléboro*.

Genciana. Se cría en la montaña, en zonas altas. Se utiliza la raíz para rebajar la sangre. Hacían una novena, más no, porque decían que empobrecía mucho la sangre y podía producir anemia o perjudicar la salud.

Celedonia. Se le daba a las gallinas, porque sufrían del hígado y la celedonia es muy curativa para esa enfermedad.

Hipérico. Si estaban segando y se hacían un corte, se ponían las semillas del hipérico para desinfectar. Las flores se ponen con aceite en un tarro y se utiliza para cicatrizar y para los golpes.

Flor de sauquero. Para los resfriados ponían un cacharro con brasas, la cabeza bien tapada con una toalla y aspiraban el perfume para descongestionar. Con el fruto se hacía un jarabe para la tos.

Pulmonera. No se la dejaban acabar en los huertos. Cuando cogías un resfriado muy fuerte de pecho, te ponían una cataplasma o te hacían una taza de agua de la hierba, para limpiar y desinfectar el pulmón.

Hojas de fuego. La hoja es buena para las quemaduras, untada con aceite o manteca de cerdo. Alivia el escozor y cicatrizá.

Ruda. Cuando parían las vacas y no se limpiaban bien, les ponían un manojo de ruda en la placenta para que se soltara. Las mujeres la utilizaban para abortar.

Diente de león. Ensalada muy depurativa para la sangre. Es buena para los conejos. En primavera es la primera ensalada que sale, primero blanca enterrada en los campos labrados y más tarde la verde del prado.

Tomillo. Se recoge antes de San Juan. Se utiliza para los guisos. Como infusión es muy buena para los resfriados, para el pecho. Para lavar heridas también es muy desinfectante.

Cola de caballo. Una mujer después del parto se quedó paralítica en la cama y no podía orinar. Estuvo con la sonda cuarenta días. Bajó una ermitaña que había en Guayente, le hizo una taza de agua y al cabo de una hora pudo orinar y fue mejorando poco a poco. Cura también los herpes.

Malva. Agua de malvas. Laxante suave. Cuando parían las tocinas el primer brebaje que se les daba era agua de malvas para que no se les infectase la vulva.

Heléboro. Para el mal de muelas y fletones. Con un pañuelo te pones unas hojas de heléboro en el bolsillo y se desinflama enseguida el flemón y los ganglios. No puede tocar la piel. Tal como se va secando la planta, desaparecen los ganglios.



Els güerts

En cuanto arribaba la primabera las donas ya teniban que encomensá a bribá el güerto, a sacá las malas yerbas y dispues feban el formiguero ta cremalas, ta que no tornasen a naixé las llagós.

Los omes el picaban dan unas forcas que portaban de Fransa. Yeran de pugas mes amplias y una begada picau el güerto, la dona teniba que plantalo.

«Feban berchés de remolacha, de col de grumo, de ensalada, y de cols d'ibert».

Sembrá las trunfas y fe els cansiells hu feban els omes. Cada dia la dona teniba que dona-se una buelta pél güerto. Sembrá las tabelletas, entrecaba-las, mirá que no sallise yerba. Els omes las enllataban, y la dona teniba que ana-les apañán els fils ta que no se'n ana-sen ta l'altra man. Las trunfas las pllegaban els omes.

«Yeba que regá dan seolla. Te tenibas que llevantá a la ora que fuese ta mirá de pillá el turno pronto».

A begadas tamé se discutiban las donas per cosas del riego.

En arribá abril plantaban ensalada, sebas, blledas y col de grumo. Ta saguerías de mes ya podeban minchá ensalada y blledas. Els tomates se posaban ta finals de mayo y ben tapats dan buixos. Ta chunio

tornaban a fe un altra pllantada de ensalada y en setembre sembraban espinacs, esquirola y grums risats.

Se repllegaban las allubias, las esteneban ben y ta l'ibert a estonas perdidas las estabellaban, y els tabellots els guardaban tamé ta fe pastura t'als llitons.

«Se feba molta conserba de tomate y mermelada de pomas, de peruns y de tomate bert».

Del ibert feban un chardin dan cuatro tochos y un llinau de buixos y així no se chelaba la esquirola. Si nebaba, allí no cayeba la neu.

En arribán a febrero ya comensaban a llimpiá y a prepará la terra.

Se sembraban moltas llegumes, coma las dentillas, las arbellas que se minchaban secas y las fabas, que las posaban dan las trunfas



Los huertos

En cuanto llegaba la primavera las mujeres tenían que empezar a escardar el huerto, a sacar las malas hierbas y después hacían un montículo para quemarlas y así no volvieran a nacer las semillas.

Los hombres lo picaban con unas horcas que traían de Francia. Eran de púas más anchas y una vez hecho esto, la mujer tenía que plantarlo.

«Hacían semilleros de remolacha, de col de grumo, de ensalada y de coles de invierno».

Sembrar las patatas y hacer los surcos lo hacían los hombres. Sembrar las judías, entrecavarlas, mirar de que no saliera hierba. Los hombres les ponían los palos y la mujer tenía que ir arreglándoles los hilos para que no se fueran fuera de sitio. Las patatas las cogían los hombres.

«El riego se hacía con un sistema de acequias. Había que madrugar para coger el turno pronto».

A veces había discusiones por cuestiones de riego.

En abril plantaban ensaladas, cebollas, acelgas y col de grumo. A final de mes ya podían comer ensaladas y acelgas. Los tomates a finales de mayo y bien protegidos con ramitas de boj. Cuando llegaba junio volvían a plantar ensalada y judías y, en septiembre, espinacas, escarola y grumos rizados.

Cuando se recogían las judías secas, las extendían bien para que se secanaran, y en invierno, a ratos perdidos, las abrían para sacar el grano y las cáscaras se guardaban para hacer la pastura de los cerdos.

«Se hacía mucha conserva de tomate y mermelada de manzanas, de ciruelas y de tomate verde».

En invierno hacían un resguardo con cuatro paños y un tejadillo de bojes y así no se helaban las escarolas. Si nevaba, quedaba protegido de la nieve.

Al llegar a febrero ya había que empezar a limpiar y a preparar la tierra.

Se sembraban muchas legumbres, como las lentejas, los guisantes, que se comían secos, y las habas, que se comían con patatas.



Corrals y corraletas

Els corrals estaban empllegats per bacas, burros y yeguas. Yeba conejás t'als conejos, pollero ta las gallinas a las que se les donaba pastura de trunfas cosedas, trigo y selga, y las dixaban sueltas per las eras.

Las gallinas las criaban de casa. Teniban galls, y cuan salliba una gallina lloca la posaban a cobá dan dotse u tretse ous, y les costaba de salre als pollets beintiun dias, y dels pollets salliban galls y salliban polletas ta ponre y el galls se minchaban ta la fiesta.

«A lo milló se amagaba una gallina y no la trobabis y estava cobán y amaneseba dan quinse u bint pollets».

Cuidaban els llitons dan trunfas chicas, cols negras que les diban de repelá, remolachas y pomas de terra. Cuan mataban els llitons feban una gran fiesta, anaban un parell de cada casa ta achuda-lo a matá. Dispués minchaban chuntos.

«La dona teniba que prepará el caldero ta escaldalos, dona-le una buena llimpiada al rebost y a las pasteretas agon posaban la carne picada ta fe las llonganisas, curá els pernills y fé l'adobau».

Els omes portaban el aseite de El Rú, anque yeba una tienda, u de Graus, y el teniban que puyá dan

bestiá, igual que l'asucré, la sal, que la compraban en sacs, el bino y el arrós.

Tamé el abadejo, que yera el único pescau que se minchaba chunto dan las sardinas de cubo, perque aixó se guardaba.



Corrales y corraletas

Los corrales estaban ocupados por vacas, burros y yeguas. Había conejares para los conejos, polleros para las gallinas, a las que se les daba pastura de patatas cocidas, trigo y centeno, y las dejaban sueltas por la era.

Las gallinas las criaban de casa. Tenían gallos y, cuando salía una gallina clueca, la ponían a empollar con doce o trece huevos. Los pollitos tardaban en salir veintiún días y de los pollitos salían los pollos que se comían para la fiesta, y las polletas se guardaban como ponedoras.

«A lo mejor se escondía una gallina y no la encontrabas y estaba empollando y amanecía con quince o veinte pollitos».

Engordaban los cerdos con las patatas pequeñas, coles negras, que llamaban de repelar, remolachas y manzanas de las que caen por tierra. Cuando mataban los cerdos hacían una gran fiesta, iban un par de personas de cada casa para ayudar a matarlo y después lo celebraban comiendo juntos.

«La mujer tenía que preparar el caldero para escaldarlos, darle una buena limpiada al rebost y a las pasteretas en las que ponían la carne picada para hacer las longanizas, curar los jamones y hacer el adobau».

Los hombres traían el aceite de la tienda de El Rú, o de Graus, y lo tenían que traer con un animal de carga, igual que el azúcar, la sal, que la compraban en sacos, el vino y el arroz.

También el bacalao, que junto con las sardinas de cubo era el único pescado que se comía, porque se conservaba bien.



Minchás

«Lo primero que se feba cuan te llevabatbas yera posá la olla al foc y dispués el casuelo dan totas las otras cosas ta fe el disná».

A mesdía posaban la olla al foc dan judias, tosino, morsilla y uns tallons de trunfa. El caldo se guardaba ta fe las sopas de pan y ajo, y d'allí se minchaba primero la sopa, luego els garbanzos o allubias y tot lo que s'eba posau al caldo: la llonganisa, el choriso, o un tros de carne de baca salada.

Y ta sopá feban berdura de cols, u a begadas una tortilla si se teniba ous y una ensalada.

«Un dia que se queriba señalá un poco, se feba abadejo a l'ajarriero u guisau de carne dan trunfa u conejo dan arrós, pero aixo yera els dias un poco señalats, coma els dimenches u si beniba bell paren ta casa».

«Guardaban dan temps un cordero y una güella, els engordaban ta la fiesta y els mataban».

A la begada se feban chiretas, chiretons, costiellas a la brasa, las espanllas y las piernas las feban en guisau, u las feban mechadas en una caserola de ferri dan sal y uns ajos.

La brispa de la fiesta, cuan feban la ronda, ya pasaban dan un panero per les casas y yeba que dona-les

algo, rosquillas, tartas, brasos. Si les donaban una tarta maja, ixa la guardaban y la rifaban al ball. El primé dia feban el ball dels rams y el segundo día rifaban la tarta.



Comidas

«Lo primero que se hacía cuando te levantabas era poner la olla al fuego y después el cazuelo con el resto de cosas para hacer la comida».

A mediodía ponían la olla al fuego con judías, tocino, morcilla y unos trozos de patata. El caldo se guardaba para hacer las sopas de pan con ajo y se iba consumiendo primero la sopa, luego los garbanzos o judías y todo lo que se había puesto en el caldo, la longaniza, el chorizo o un trozo de carne de vaca salada.

Para cenar hacían verdura de coles o a veces una tortilla, si tenían huevos, y una ensalada.

«Un día que se quisiera salir de lo ordinario se hacía bacalao a l'ajarriero o un guiso de carne con patata o conejo con arroz, pero eso era en los días señalados, como los domingos, o si venía algún parente a casa».

«Guardaban con tiempo un cordero o una oveja, los engordaban para la fiesta y los mataban».

Entonces se hacían chiretas, chiretons, costillas a la brasa. Las espaldas y las piernas se hacían en guiso o las hacían mechadas en una cazuela de hierro con sal y ajos.

La víspera de la fiesta, cuando hacían la ronda con los músicos, pasaban con un cesto por las casas y había que darles rosquillas, tartas, brazos de gitano... Si les daban una tarta bonita, la guardaban y la rifaban en el baile. El primer día hacían el baile de los ramos y el segundo día rifaban la tarta.



Pastá

Cuan se pastaba se dixaba una boleta de la misma pasta y se guardaba dan un casuelet ta podé pastá l'altra begada. Yera el lleuto que al cabo de unas oras ya estaba beniu. Se posaba l'aigua y la sal y se desfeba el lleuto. Cuan ya s'eba desfeto, a la begada s'anaba posán la farina y s'anaba pastán hasta que se espesaba ta pode fé el pan.

Se dixaba a la misma pastera un parell de oras. Se adelgasaba y se partiba a trosos y se feba una bola. Dispués se dixaba binre.

Per la nit se dixaba preparada la lleña al foro ta l'altro el día.

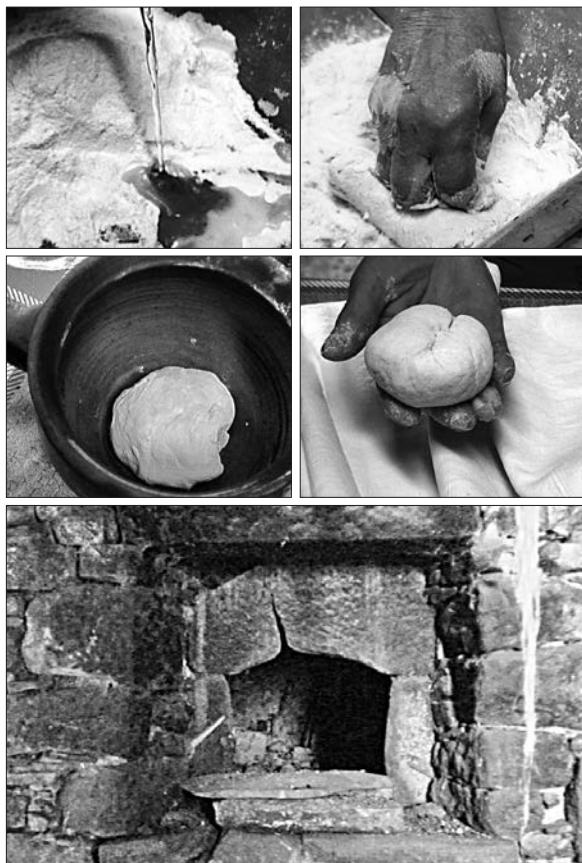
«Cuan el pan ya estava ta enforzá se feban unas buixas de buixos, y se escampaba el fort y dan una pala de ferri sacabas la brasa tota ta fora y escampabas que quedase ben llímpio, y se colaba el pan al fort. Le costaba casi dos oras de cose-se».

Se feba un tall o una crus al mich de la toña ta que ubri-se y dona-se més riñón, u se le feba el molde de que cada uno queriba. Cuan ya coneixebas que estaba coseu en sacabas uno y trucabas a dintro a bere si sonaba ya a seco, si sonaba tobo ya estaba, si sonaba somordo yera que encara le faltaba foc.

Tornabas a colá-lo dintro y el dixabas una estona més.

En la época de las nuesas, dispués de sacá el pan tiraban una panera de nuesas al fort ta que se torrasen.

A bells puestos, cuan la cosecha de trigo yera mala, feban cosé unas olladas de trunfas, las pastaban ben pastadas y las mesclaban y salliba un pan mol gustoso y més bllanco.



Amasar el pan

Cuando se amasaba se dejaba una bola de la misma pasta y se guardaba en un cazuelito para cuando se volvía a amasar. Era la levadura. Al cabo de unas horas ya había fermentado. Se ponía el agua, la sal y la levadura y se deshacía. Cuando ya estaba deshecha se iba poniendo harina y se iba amasando hasta que se espesaba para poder hacer el pan.

Se dejaba en la misma pastera un par de horas. Se hacían trozos, se hacía una bola y se dejaba en reposo.

Por la noche se ponía la leña al horno para que estuviera preparado para el día siguiente y cuando te ponías a amasar se encendía para que se calentara.

«Cuando el pan ya estaba para meter al horno, se hacían unas escobas de bojes para barrer el horno. Con una pala de hierro se sacaba toda la brasa fuera y se escobaba bien para que quedara limpio y se ponía el pan en el horno. Le costaba casi dos horas de cocerse».

Se hacía un corte o una cruz a mitad de la toña para que se abriera y tuviera más forma o se hacía el molde que cada uno quería. Cuando ya se veía que estaba cocido, se sacaba uno y lo golpeabas a ver si sonaba a seco. Si sonaba hueco ya estaba, si sonaba sordo era que todavía le faltaba de cocerse. Volvías a meterlo dentro y lo dejabas un rato más.

En la época de las nueces, después de sacar el pan, echaban una cesta de nueces al horno para que se tostaran.

En algunos sitios, cuando la cosecha de trigo era mala, hacían cocer unas ollas de patatas, las trituraban bien y las mezclaban y salía un pan muy gustoso y más blanco.

Índice

Presentación	9
<u>Presentación</u>	<u>11</u>
Doná fills ta casa	13
<u>Dar hijos a la casa</u>	<u>15</u>
Las mans siempre empllegadas	17
<u>Las manos siempre empleadas</u>	<u>19</u>
El llabadó	21
<u>El lavadero</u>	<u>23</u>
Coladiá	25
<u>Hacer la colada</u>	<u>27</u>
Llimpiadós	29
<u>Limiadores</u>	<u>31</u>
Els teixits	33
<u>Los tejidos</u>	<u>35</u>
Pllanchá y posá tarnas	37
<u>Planchar y poner piezas</u>	<u>39</u>
Resaderas y debotas	41
<u>Rezadoras y devotas</u>	<u>43</u>
Yeras	45
<u>Hierbas</u>	<u>47</u>
Els güerts	53
<u>Los huertos</u>	<u>55</u>
Corrals y corraletas	57
<u>Corrales y corraletas</u>	<u>59</u>
Minchás	61
<u>Comidas</u>	<u>63</u>
Pastá	65
<u>Amasar el pan</u>	<u>67</u>



Se acabó de imprimir este libro
en los talleres gráficos
de Navarro & Navarro Impresores
el 31 de enero de 2012.





Equipo de treball de Donisas celebrando el estar juntas



Presentación del DVD ***La dona montañesa*** en Sesué
en agosto de 2010

«Levantarse y preparar el almuerzo, colgar la olla sobre fuego y cocer las patatas y con ese caldo escudillar las sopas... después realizar las faenas de la casa... dar de comer a los cerdos... Por la noche, ya se pelaban las patatas para el caldo del día siguiente».

La dona montañesa narra de forma ilustrada, en patués y castellano, como era el día a día de aquellas mujeres en el Valle de Benasque.

