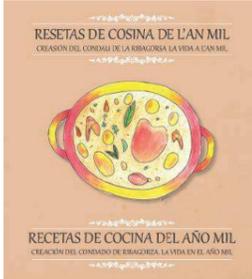


# APRENDER Y CONOIXER L'ARAGONÉS

## 'Resetas de cosina de l'an mil'

He leído el libro **'Resetas de cosina de l'an mil'**, que elaboraron en clase de patués (4º de ESO) del IES de Castejón de Sos, Sara Navarro, Janet Velasco, Carmen Castán, profesora de patués, y la profesora M.ª Pilar Galindo, con la colaboración de otros docentes y de los alumnos. A todos mis felicitaciones. Es



una obra magnífica. Su lectura me ha evocado las distintas **entas** tradicionales de mi tierra: **entemorsar**, **fer las deu**, **disnar**, **brenar** y **sopar**. En el almuerzo (**entemorsar**), se solían servir unas sopas de pan, un buen **recau** y **bella chulla**. Las **deu** y la **brena** consistían en tomar un bocado entre las comidas mayores: el almuerzo, la comida de mediodía y la cena. Y en estas dos últimas, no faltaba casi nunca el **recau**, una especie de cocido elaborado con distintos ingredientes, de manera que existen muchas variedades: **recau de tabelletas**, **recau de dentillas**... Y cada una se hacía siempre a una hora determinada. Como allí se aconseja: **«Las entas cal fer-las a la hora»**.

Hay que tener en cuenta que no se iba a la tienda tan asiduamente como hoy y que en las casas se procuraban los alimentos básicos del sustento familiar. Cada casa tenía su **fort** para cocer el pan, que debía durar unos quince días. La huerta ofrecía las **trunfas**, las **tableletas**, las **billedas**, las **esquirolas**, las **sebas**... Era esencial una buena cosecha de patatas, sobre todo. Otra tarea imprescindible era la cría de **llitons**, que, tras la matacía, ofrecían otra de las bases de la alimentación: las **coquetas**, la conserva, las longanizas y chorizos y, por supuesto, **els pernils**. Aparte de la de cerdo, la carne era una comida especial que no abundaba. Pero, de vez en cuando, **semenchaba bell poll**, **conills** y **corders**. Aunque también se criaban **vediellos**, la carne de ternera no era común en las mesas del valle.

### Vocabulario

- Entas:** comidas del día.
- Entemorsar:** almuerzo.
- Fer las deu:** tomar un bocado sobre las diez de la mañana.
- Disnar:** comida de mediodía.
- Brenar:** merendar / **brena:** merienda.
- Sopar:** cenar.
- Recau:** especie de cocido típico del valle.
- Bella chulla:** alguna tajada de jamón.
- Recau de tabelletas:** cocido a base de judías verdes.
- Recau de dentillas:** cocido de lentejas
- Las entas cal fer-las a la hora:** las comidas han de hacerse a su hora.
- Fort:** horno.
- Trunfas:** patatas.
- Tableletas:** judías verdes.
- Billedas:** acelgas.
- Esquirolas:** escarolas.
- Sebas:** cebollas.
- Llitons:** cerdos.
- Coquetas:** tipo de torta elaborada con la sangre del cerdo.
- Els pernils:** los jamones
- Se menchaba bell poll, conills y corders:** se comía algún pollo, conejos y corderos.
- Vediellos:** terneros.

Dirección: Heraldo Escolar y Estudio de Filología Aragonesa.  
Coordinación: Fernando Romanos Hernando, profesor de secundaria y de la Universidad de Zaragoza.  
Colaboración: Manuel Castán Espot, filólogo y escritor en aragonés benaqués

# EXPERIENCIAS

## 'Ciento y volando'. Y a por otros cien

El CEIP Gascón y Marín de Zaragoza clausura los actos del centenario del colegio con una jornada conmemorativa muy especial



G. Fatás, V. Juan, A. Castro y A. Capablo en la clausura. CEIP JOAQUÍN COSTA

Bajo el lema 'Ciento y volando...', el pasado 20 de noviembre, se celebró en el CEIP Gascón y Marín de Zaragoza la jornada de clausura de las celebraciones del centenario del centro, en las que participaron invitados tan relevantes como Guillermo Fatás Cabeza, catedrático de Historia Antigua de la Universidad de Zaragoza; Víctor M. Juan Borroy, director del Museo Pedagógico de Aragón; y Álvaro Capablo Liesa, secretario académico de la Institución Fernando el Católico. El acto estuvo dirigido por Dora Blasco Ruiz, directora del colegio, y fue moderado por el periodista de HERALDO y escritor Antón Castro.

### Contexto social y pedagógico

Profesorado, padres, exalumnos y amigos disfrutaron de sus intervenciones, que arrancaron con la entrevista a Julio Gil, el exalumno más antiguo vivo del colegio, que recordó anécdotas y vivencias.

Álvaro Capablo nos enseñó fotografías del centro de los años veinte del siglo pasado; el profesor Guillermo Fatás, delante de un cuadro de su abuelo, que fue el primer director del Gascón y Marín, nos habló del difícil contexto social y político de la época; y Víctor Juan realizó un recorrido histórico por la educación en el siglo XX, destacando sus avances pedagógicos. En definitiva, una jornada muy emotiva,

que puso de manifiesto, una vez más, la importancia de este centro público, cuyo gran legado simbólico y material se plasma en un edificio histórico patrimonial único en Zaragoza, que necesita del apoyo municipal para poder continuar trabajando, en buenas condiciones, durante los próximos cien años, en beneficio siempre de los niños y niñas de la ciudad.

Por: Dora Blasco Ruiz

## Bombones, fotos y abrazos



Los alumnos y alumnas de la escuela de Pallaruelo con el Regimiento España 11. ESCUELA DE PALLARUELO

Los chicos y chicas de la escuela de Pallaruelo, del CRA Monegros Norte de Lanaja (Huesca), tuvimos la suerte, el pasado 22 de noviembre, de poder hacer una visita a los militares del Regimiento España, nº 11, que se encontraban en nuestro municipio, donde pasaron la noche. Y, antes de que marcharan, nos pareció muy buena idea acercarnos para charlar

con ellos y que nos enseñasen y explicasen lo que hacían.

Los escolares se mostraron muy ilusionados y atentos ante las explicaciones del sargento primero Raúl Aragón y del resto de sus compañeros y compañeras. Nos enseñaron los centauros (carros de combate), su armamento, uniformes... Y comprendimos lo dura que es la vida militar y que no

solo se preparan para la guerra, sino que también combaten contra los desastres naturales, por ejemplo. Fue una gran mañana, con grandes personas, en la que aprendimos muchas cosas. Para finalizar, les regalamos bombones, una foto y, por supuesto, un gran abrazo. ¡Gracias por vuestra atención y por enseñarnos tanto!

Por: Marina Tomé