

El mobiliario de la casa rústica
altoaragonesa del valle de Vió

por **R. Wilmes**

El presente estudio se publicó en la revista *Volkstum und Kultur der Romanen* de Hamburgo, X, 1937, páginas 213-246.

La traducción ha sido hecha por J. JAENISCH, Lector de alemán en la Universidad de Salamanca.

Debe advertirse que las transcripciones fonéticas se han adaptado al alfabeto fonético de la *Revista de Filología Española*, II, 1915, págs. 274-376.

El Valle de Vió¹, pertenece al Alto Aragón; está enclavado en la zona montañesa de los Pirineos Centrales entre el río Cinca y la parte superior del río Ara, y al norte de la provincia de Huesca, cerca de la frontera hispano-francesa. Unos macizos rocosos, cubiertos de nieve, con profundos abismos —las Tres Sorores y Peña Sestralas— le dan al norte y noreste aspecto característico. En el sureste se levanta la alta Peña Montañesa que parece cerrar el valle. En el oeste y sur, encontramos magníficos bosques de coníferas y de árboles de ancha copa que pertenecen a las sierras, que rodean a Fanlo y Yeba².

En ningún otro valle de los Pirineos hay una falta tan acentuada de pastos como en éste. Aunque tiene abundan-

1. Esta narración es una parte de mi trabajo *El Valle de Vió*, interpretación etnológica de un valle de los Pirineos aragoneses. Diss. Hamburgo, 1933. Estaba prevista la publicación, en español, de todo el trabajo por el Centro de Estudios Históricos de Madrid. Esta parte fué terminada en 1933.

Las palabras que son iguales en toda la zona, no las he significado especialmente. El nombre detrás del paréntesis cuadrado, [], indica el lugar de donde procede la palabra.

Para la Bibliografía vid. KRÜGER, *Die Hochpyrenäen, A. Landschaften, Haus und Hof*, tomo I, Hamburgo, 1936, donde hay también un excelente mapa de conjunto. Referencias a estos 7 tomos de KRÜGER se hacen con la abreviación: HPYr.

Borao = J. BORAO, *Diccionario de voces aragonesas*, Zaragoza 1908.

Bosch = V. BOSCH, *Vocabulari de Fonz*, AOIRom II, 255-263.

Coll = B. COLL Y ALTABÁS, *Colección de voces usadas en la Litera*. (Adjunto al *Diccionario de Borao*).

2. Véase HPYr A, tomo I, 31-34; además J. SOLER Y SANTALÓ, *Les Valls de Vió i de Puértolas*, BCExcCat, XXVII, 245-254, 281-298.

tes lluvias el suelo calcáreo absorbe las aguas en poco tiempo, lo que impide la manutención de un ganado abundante.

Las tierras laborables del Valle de Vió, son también escasas y poco fértiles. Con un trabajo permanente y tenaz, se mantienen las pequeñas parcelas, situadas en las pendientes como terrazas escalonadas, que se han arrancado al suelo estéril, merced a un esfuerzo enorme. Hay poca bendición sobre las cosechas de aquel valle. Crecen el trigo y la avena, incluso se cultiva la cebada, pero los campos son pobres y el labrador cosecha solamente lo imprescindible para vivir modestamente con su familia, a menudo numerosa.

Hay pocos bosques, sólo las próximas montañas del Valle Solana, es decir, los montes del Castellón de Fanlo y de la Sierra de Metils, contienen magníficas arboledas.

Por todas estas razones el Valle de Vió está débilmente poblado. Fanlo, a 1.415 metros sobre el nivel del mar, es uno de los pueblos más elevados del Alto Aragón. Con unos 300 habitantes, es el núcleo principal de nuestro valle y, al mismo tiempo, sede de la administración. Muchos menos *vecinos* tienen los otros lugares: Nerín, Vió, Buerba, Yeba, Cerezuela, Buisán, Sercué y Gallisué vacilan entre cinco y tres familias.

La lucha por el pan cotidiano es dura. En el verano se secan los campos bajo un sol inclemente, mientras las noches son tan frías, que los aldeanos han de reunirse

alrededor del fuego cuando vuelven de su trabajo. El invierno es de tan bajas temperaturas que los moradores tienen que quedarse generalmente en sus casas.

La casa del valle, se amolda, en su construcción, fielmente a la situación y al escaso terreno disponible, revelando en sus severas formas, prácticas y sin adorno, la carencia de pretensiones de sus habitantes. El frío excesivo de los meses de invierno, exige que sean los muros gruesos y las ventanas pocas y pequeñas; los tejados con cima reforzada y cubiertas de tejas macizas, protegidas con pesadas piedras contra los vientos y las tormentas violentas de la estación adusta.

La casa aldeana¹ del Valle de Vió, se compone de una planta baja, de un piso para vivir y de una buhardilla. En la planta baja están: el *patio*, empedrado con losas de piedras no labradas, una especie de vestíbulo, llamado *bodega*, para guardar los alimentos, y la *cuadra*. *Bodega* y *cuadra* se unen al *patio* por sendas puertas. De aquél va una escalera de piedra al piso de vivir, en el cual están la cocina con el fuego abierto, y los dormitorios. Sobre el piso de vivir se levanta el tejado con las vigas que forman la buhardilla, a la cual se pasa por una pequeña escalera de madera (o escala) por medio de un tragaluz.

Este tipo fundamental de casa tiene variaciones: hay casas que, sobre el piso de vivir, tienen otro piso habitable, o también otras habitaciones, sea por aumentar las medi-

1. Véase HPyr A, tomo I, 118-132.

das de la casa o para añadir otras edificaciones. Existe p. ej. al lado de la casa de dos pisos otra de tres, ya sea de campo o de pueblo, pero siempre encontramos la antigua distribución: *patio* y *bodega* en la planta baja, *cocina* y *dormitorios* en el primer piso.

Al entrar en la casa aldeana del Alto Aragón, pasamos primeramente al *patio*. Está generalmente cubierto por una bóveda de arcos de medio punto [b o b é d a]¹, edificada con piedras enormes, y que da al *patio* un carácter sombrío, pues casi siempre es la puerta la única fuente de luz y raras veces se encuentra una rendija para aclarar la penumbra del sitio. A veces hay bóveda también sobre la *bodega* o la *cuadra*, cuando esta última se encuentra en la casa de vivir, y en algunos edificios la tiene toda la planta baja.

Al lado de la puerta, también en el *patio*, hay un banco, que consiste en un zócalo largo de piedra, [p e d r i n o], [p e d r é n o], se usa principalmente para colocar utensilios.

En el *patio* se depositan los sacos de harina, de grano y de sal, ya que todo este lugar está destinado para almacen. Harina en sacos: [f a r i n a e n k o s t á l e s], cast. *harina en costales*; trigo en sacos: [t r i g o e n t a l é k a s], cast. *trigo en talegas*; sal en sacos: [s á l e n s á k o s], como en cast.

1. El cambio de acento es característico del aragonés: *bovéda, estómago, sabána, cantáro, índice, fábrica, catalógo, Lerida, brujúla, maquina.*

Artesas, cestas, herramientas agrícolas, reservas de forraje y alimentos, todo se puede guardar aquí. La *bodega* es con frecuencia y por esta razón bastante pequeña.

Casi siempre hay en el *patio* un recipiente de tamaño variable para guardar trigo o granos. Es una enorme caja rectangular dividida por un tabique en dos departamentos y cuyas dimensiones pueden ser hasta de 2,40 metros de longitud, 1,35 metros de altura y 85 centímetros de ancho. Una tapadera movable con bisagras cierra el arca. A menudo se usa una pequeña escalera para sacar con más facilidad los granos. El arca para granos: [tróis̃o], cast. *troj*, *troje*.

Caso de estar la cuadra en la casa-vivienda, hay a veces en el *patio* un pequeño depósito de albañilería destinado a guardar la paja, [palérra], aunque generalmente falta en la mayoría de las casas, o está colocado en un rincón de la cuadra.

De vez en cuando, encontramos en el *patio* otra caja de albañilería — [θeniθál], cast. *ceniza*— en ella se recoge la ceniza del horno de cocer el pan, y del fogón¹; más tarde se la usa como abono para los campos y jardines o para colar la ropa.

Del *patio*, y por una puerta, se va a un cuarto lateral, llamado *bodega*², que raras veces tiene ventanas. Solamente en casos excepcionales se encuentra la *bodega* en un edificio lateral. Es la despensa y la nevera de la casa.

1. Véase Griera, BDC, XX, pág. 58 s. v. *cedrer*, *cedrera*.
2. Véase Griera, BDC, XX, pág. 40 s. v. *botiga*.

Contiene ante todo un vino tinto excelente que no debe de faltar en ninguna. Los barriles están generalmente en el suelo; las casas mayores suelen tener un banco especial de madera para colocarlos. El barril [tonél], como en cast.; [kúña], igual que en cast. y cat. Las superficies frontales del barril: [frontáls]¹, prov., cat., cast., port., *frontal*; las duelas [aðobas]², fr. *douve*, prov. cat. *doga*, REW., 2714; FEW *doga*; los anillos de hierro del barril [θerθílos] cast. *cercillo*; la espita [kanila], como el cast., [xéta]³, cat. *aixeta* 'grifo, espita'; el tapón de madera que cierra el agujero del barril [θuré]⁴ Buerba; el banco de madera [cubéra]⁵ Yeba, en aragonés *chubo* 'yugo' REW., 4610 *jugum*.

Además del vino en barriles hay en la *bodega* harina en costales y patatas guardadas en cestas grandes y altas. También pueden encontrarse allí utensilios para trabajar el campo y para colar la ropa blanca. Pero, ante todo, la *bodega* sirve para guardar alimentos. En troncos de árboles de un grosor de 5 a 7 centímetros y una longitud de 40 a 50 centímetros, con las ramas desmochadas, hay colgados jamones, tocino y embutidos, protegidos contra

1. Véase COLL, pág. 27 *frontal* 'cada una de las piezas redondas que cierran los extremos de los barriles, toneles, cubas, etc.'.

2. Véase COLL, pág. 3 *aldoba* 'duela'; BOSCH, pág. 2, *adobas* 'dogues de bóta'.

3. Véase BORAO, pág. 240, *gela* 'grifo, espita'; GRIERA, BDC, XX, página 46, s. v. *aixeta* 'canella del forat del bugader per on ix el lleixiu'; KRÜGER, VKR, II, pág. 185, [céta] 'tubo de desagüe de la artesa en la que se cuele la ropa'; FAHRHOLZ, pág. 47, [aiséto] 'canilla'.

4. Véase COLL, pág. 53, *zurret* 'tarugo o tapón de madera que se pone en el agujero de la espita en los toneles o cubas'.

5. Véase COLL, pág. 16, *chobalera* 'cada uno de los tarugos o piezas de madera sobre los que descansa una cuba o tonel'.

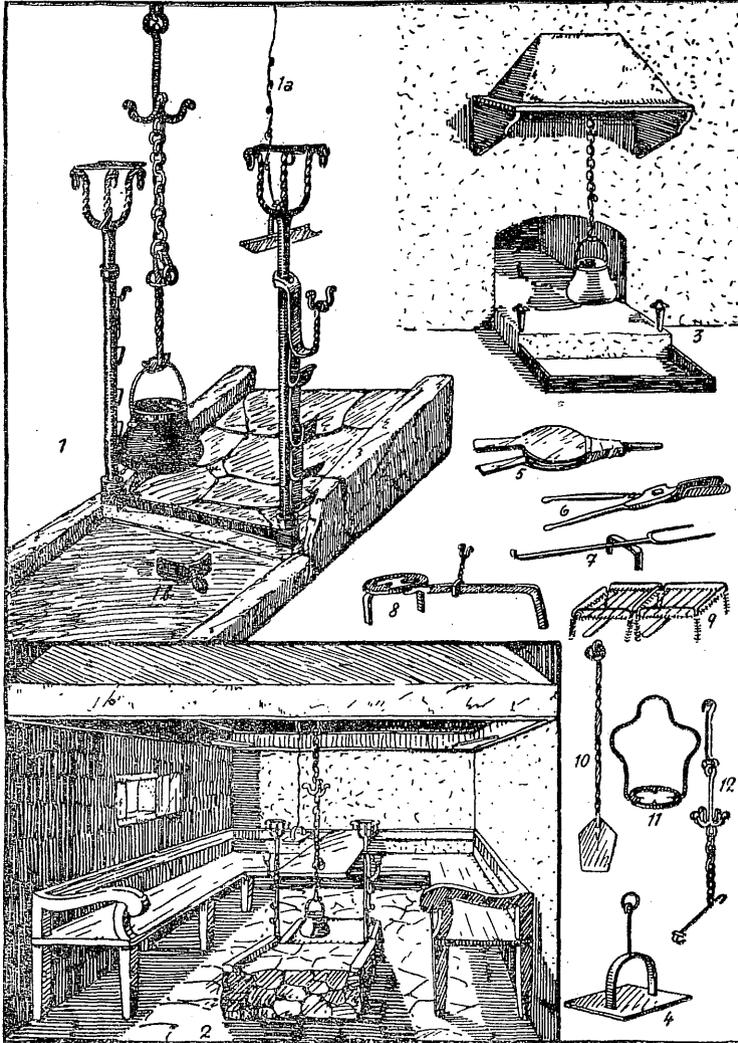


GRÁFICO I

las ratas (gráfico II, 19 y 21) por un viejo plato de hojalata. El tronco de árbol: [garánc̃a] cast. *garra*, *garrancho* 'lo caído del árbol'; la patata [trúmfa]¹ cat. *trumfa*; la cesta alta para patatas: [kanastón] prov. *canasto*, cast. *canasta*, H. PyrC I, 58; el tocino como en cast.; el embutido [embutiđo] cast. *embutir*, *embutido*, [longaníθa], como en cast.; el jamón [mágro] igual que el cast.; el tocino [θéño]; la corteza de tocino [krósta]², cast. *costra*, cat. *crosta*; la fibra de carne: [solómo], cast. *solomillo*.

Para la carne que no se guarda en el saladero — [saladéra] cast. *saladero*— se usa a menudo un armario de forma moderna, protegido contra las moscas: [gwarđakárne].

El pan y el queso se colocan encima de una tabla larga, que cuelga con cuerdas del techo. La tabla para el pan: [tabla para ponér el pán], [panéra], como en cast.

La manteca — [mantéka] cast. *manteca*, *mantequilla*— está encima de un utensilio especial que cuelga también del techo de la *bodega*. Consta de una tabla redonda, cuya mitad está atravesada por un largo palo de madera. Se coloca la manteca alrededor del palo y encima de la tabla. El sostén para manteca: [ensundjéro]³ Sercué, REW, 846 *axungia*.

1. Véase COLL, pág. 50, *trunfa* 'patata'.

2. Véase COLL, pág. 14, *crosta* 'costra'.

3. Véase BORAO, pág. 218, *ensundia* 'enjundia o gordura'; BOSCH, página 4, *ensundia* 'sagi'.

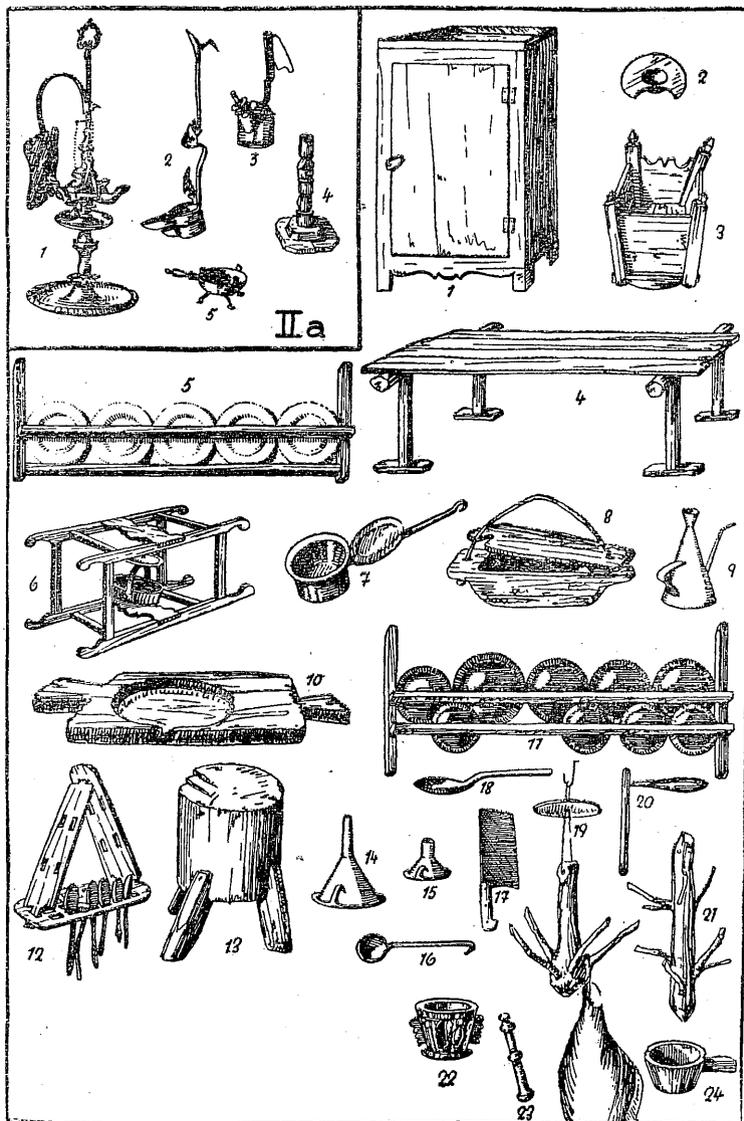


GRÁFICO II

El aceite se encuentra en una tinaja enorme, hecha de barro de forma abultada y de unos 75 centímetros de altura y provista de tapadera de madera (gráf. III, 1). Su diámetro mayor es de 55 centímetros, el menor de 23 centímetros. Tres asas sirven para levantar y transportar el recipiente, que cerca de su línea inferior puede tener una pequeña canilla o grifo. El recipiente para aceite: [tenáxa]¹ cast. *tinaja*, [píla], como en cast. [poθál de pjédra] cast. *pozal*; la tapa de madera [tápa], [tápe]² Sercué, cast. *tapa*; el asa [ánsa]; el grifo, como en cast.; los pozos del aceite: [soláða] igual que en cast., [mórğa] cast. *morga*.

Para cantidades más pequeñas de aceite hay aceiteras de hojalata, que tienen forma de cono con un embudo en la parte superior (fig. II, 9): [aθeitéra], [θitéra]³ cast. *aceitera*.

En las casas principales, carne, embutidos, manteca y aceite se guardan muy a menudo en un cuarto especial, que se puede calificar de despensa. Generalmente se trata de un lugar separado, por un tabique de tablas delgadas, del dormitorio o de la *falsa*⁴, es decir del desván: [repóste]⁵, [despénsa], igual que en cast.

Todas las habitaciones de la casa pueden ser al mismo

1. Véase BORAO, pág. 317, *tenaja* 'tinaja'; GRIERA, BDC, XX, pág. 46, s. v. *tenalla*.

2. Véase BORAO, pág. 316, *tape* 'tapón, tapa'.

3. Véase COLL, pág. 12, *ctera* 'aceitera, alcuza'; BOSCH, pág. 4, *ctera* 'citrell'.

4. Véase HPYR, A, tomo I, 131 y 209.

5. Véase BORAO, pág. 301, *reposte* 'despensa'; GRIERA, BDC, XX, página 40, s. v. *repost*; HPYR, A, tomo I, 131 y 208.



GRÁFICO III

tiempo despensa. Especialmente los dormitorios sirven a menudo para guardar alimentos: de clavos, que se han colocado en el techo, cuelgan numerosas cestas pequeñas con diferentes provisiones o semillas, o también largas ristras de cebollas. En la pared hay a veces colgado un pellejo de piel de cabra para vino [p j é l d e k r á p a], cast. *piel de cabra*. Está trabajado de tal forma que se ve todavía el comienzo de las cuatro patas; el pelo del pellejo queda hacia adentro¹. La ristra de cebollas [f ó r k a d e θ e b ó l a s]²; el pellejo para vino [b ó t o]³, como en cast.; [b o t i k o]⁴ cast. *botillo*; las cuatro patas: [p á t a s]; un gran remiendo en el pellejo: [r ó d a n c a], cat. *rodanxa* 'disco'; un remiendo de madera para cerrar un agujero en el pellejo: [b o t á n a]⁵; trasvasar el vino de un pellejo a otro: [a θ é r u n a e η k u k a - d ú r a].

A veces se encuentra en los dormitorios una cesta grande para la sal: [p a l ú θ a p a r a p o n é r s á l]⁶ cat. *pallús* 'granzón de paja'; francés meridional *payaso* 'gran cesta'; trenzado de paja⁷; REW₃ 6161 palea.

La *cocina* es el sitio más importante de la casa; ella

1. Para el transporte del vino, vid. HPyr, C, tomo I, 130 y ss.

2. Véase BOSCH, pág. 5, *forca* 'forc de cebes'; KRÜGER, GK, pág. 115, [f ú r k o d e c e b ó l a s] 'ristra de cebollas', REW 3593 furca FEW.

3. Véase BORAO, pág. 181, *boto* 'pellejo para contener vino, aceite u otro licor'; GRIERA, BDC, XX, pág. 17, s. v. *bot*.

4. Véase COLL, pág. 7, *botico* 'boto o pellejo para poner vino o aceite'; HPyr, C, tomo I, 134 y ss.

5. Véase *Pequeño Larousse*, pág. 150, *botana* 'remiendo que se pone a los pellejos de vino, para que no se salga el líquido'.

6. En [p a l ú θ a] vemos uno de los casos raros en el aragonés actual donde encontramos en vez de la palatal [-j-] una [-l-].

7. Véanse palabras y cosas en HPyr, A, II.

en los inviernos centra la vida familiar, ya que es el único cuarto caldeado. También en pleno verano, cuando a los días de sol ardiente siguen las noches frías, los campesinos, fatigados por el trabajo, van a descansar a la cocina. En ella hay un fuego abierto que llamea con luz viva. Los bancos de alrededor son el sitio más adecuado para descansar y estirar con toda comodidad las piernas entumecidas por el fuerte trabajo. Cada uno lía su pitillo, habla del trabajo del día, planea la faena para el siguiente y se contempla el trabajo de las mujeres que preparan la cena. Sobre el fuego burbujea la sopa sencilla, el *caldo*, hecho de huesos secos de cordero, manteca de cerdo y pan; humean las habichuelas blancas y la carne salada se asa junto al fuego... Siempre la misma comida, pero siempre agradable y distinta.

La forma del fogón es siempre igual, si se exceptúan pequeñas variaciones. Probablemente en un principio estuvo aislado en medio de la cocina, como se encuentra siempre en las casas antiguas¹. En las más nuevas está a un lado, generalmente junto a una pared lateral, y aun en la fachada. Únicamente una vez, en la Casa Marina de Buerba, lo encontramos en una gruesa pared interior.

Se puede determinar la situación del fogón según el tamaño y la forma de la chimenea. Esta, igual a una torre y más o menos alta, indica que el fogón está situado en medio de la cocina, mientras que la chimenea, baja y cuadrilátera, corresponde a un fogón lateral².

1. Véase BERGMANN, pág. 24 y ss.

2. Véase HPyr A, tomo I, pág. 122, fig. 4a.

Observemos, primeramente, el fogón central, colocado en medio de la cocina. Llama en seguida la atención su subdivisión en fogón propiamente dicho, sobre el cual se enciende el fuego, y el lugar, donde se acumula la ceniza. El fogón [ogár] como en cast., [fogón], [fogaril]¹ REW, focaris 'perteneiente al fogón'; el sitio para el fuego: [tiθonéra]² del cast. *tizón*, *tizonera*; el sitio para la ceniza [fogaril].

La *tizonera* consta de varias piedras colocadas en forma de cuña y limitadas lateralmente por otras dos lisas que tienen, p. ej. en la Casa Galicia de Nerín, un grosor de 6 centímetros (gráf. I, 1). En el sitio donde se juntan *tizonera* y *fogaril*, tienen una altura de 20 centímetros y en sus finales libres una de 30 centímetros de modo que la superficie de la *tizonera* está inclinada hacia el *fogaril* unos 10 centímetros. Los bordes laterales sobresalen alrededor de 4 centímetros para que no caiga ninguna brasa al suelo. El ancho de la *tizonera* es, junto al *fogaril*, de 77 centímetros y en su borde opuesto de 88.

Es posible que todo este bloque de piedras cuneiforme fuera antiguamente el sitio del fuego, pues todavía hoy existen casas que carecen de *fogaril*.

Otras cocinas tienen delante de la *tizonera* una piedra

1. Véase BERGMANN, pág. 26, *hogar* (Berdún), *fogón* (Roncal), *fogaril* (Fago); COLL, pág. 24, *fogaril* 'hogar'; BOSCH, pág. 5, *fogaril* 'la llar, on es fa el foc'; GRIERA, BDC, XX, pág. 50, s. v. *fogaril* 'la part de cuina on es el foc'.

2. Véase BERGMANN, pág. 24; BOSCH, pág. 8, *tizonera* 'lloc on posen la llenya al foc'.

lisa metida en el suelo de tal forma que el sitio para la ceniza forma un leve ahondamiento.

Frecuentemente está limitado el *fogaril* por un marco de tres piedras de una longitud de 80 a 85 centímetros (gráf. I, 1). Esta forma en combinación con la tizonera es el tipo más frecuente del fogón central.

La placa, *losa*, y el marco de piedras pueden ser reemplazados por partes de hierro que mantienen el nombre antiguo [lós̄a]. El marco de piedra: [kant̄os de fogaril]; el marco de hierro: [bárā de yérō] como en cast.; la placa de piedra: [lós̄a]; la placa de metal: [plán̄c̄a].

El fuego se enciende en la *tizonera*; como combustibles se usan ramaje de boj o virutas, de las cuales se guardan grandes existencias en la buhardilla. Sobre este primer elemento se colocan astillas, hechas de troncos cortados y desmenuzados con el hacha. Cuando el fuego ya arde, se colocan largos leños de pino o haya que sobresalen a veces del borde libre de la *tizonera*. Encender el fuego [en-θendér la lumbr̄e]; boj [búiš̄o]¹; broza [béras], [bróstas] prov. *brosta* 'ramaje', cat. *brosta* 'brot, fullatge'; FEW, REW *brustian; troncos gordos: [rálas] cast. *raja*; virutas: [birútas] como en cast., [mentíras] Sercué, correspondiente a *mensonges* en galoromania (ALF 319), [θepilati-θos]² Buerba, cast. *cepilladuras*; astillas: [estilas]³

1. Véase HPyr, A, tomo I, 54/55

2. Véase BORAQ, pág. 193, *cepilladizo* 'cepilladuras'.

3. Véase COLL, pág. 24, *estilla* 'astilla'; BERGMANN, pág. 90, *estilla*

cast. *astilla*; partir leña: [a ñ r í r l é n a], [k o r t á r l é n a k o n e s t r á l] en cast. *destral* 'hacha manual'; un fardo de leña: [u m f á x o]¹, [u m f á i s ó] Ser-
 cué, Buerba, cast. *fajo*; un fardo algo más grande: [u n a f a x i n a] cat. *faixina*; cast. *fajina*; una leña gruesa y
 larga: [k o r n i θ a] Sercué, REW 2241 *cornus*; el
 fósforo: [m í s t o]², cat. *misto*, cast. *mixto*; yesca:
 [é s k a], cast. *yescas*; pedernal: [f o g é r o] en cat.
foguer, [p e t r é n a]³ Buerba.

Para facilitar la combustión de los leños gruesos, hay a cada lado de los puntos externos de la unión del *fogaril* con la *tizonera* una piedra de 30 a 35 centímetros de altura, más ancha por abajo que por arriba y lisa en su superficie; sirve para apoyar los leños que están colocados sobre el fuego. Los leños yacen sobre estas piedras⁴ y arden con más facilidad, sin apagar el fuego todavía débil. Las piedras del fogón: [k a n d e r í l o s] Nerín, Sercué, Vió, Buerba, Yeba, cast. *canto* 'ángulo, ladrillo'.

En vez de estos cantos puede haber también barras de hierro cortas y cuneiformes, que tienen en su parte superior una cabeza plana (fig. I, 3). En casas mayores las cuñas de hierro están reemplazadas por morillos⁵ [m u r i l o s].

Los morillos constan de dos barras de hierro redondo de 1,20 metros de alto, cuyos extremos inferiores son cua-

1. Véase BORAO, pág. 230, *fajo* 'haz'.
 2. Véase COLL, pág. 34, *misto* 'fósforo, cerilla'.
 3. Véase BORAO, pág. 283, *pedreña* 'pedernal'.
 4. Respecto a las piedras del fogón (cantos) véase KRÜGER, GK, página 85.
 5. Véase KRÜGER, GK, pág. 87, nota 4; GRIERA, BDC, XX, pág. 48, s. v. *morets* 'els ferros que serveixen per aguantar la llenya del foc'.

driláteros unidos por medio de una barra de hierro horizontal, que a su vez, en su borde inferior, está fija a la *tizonera* por una obra de albañilería. Cada barra acaba por su parte superior en tres brazos verticales que llevan una placa cuadrilátera; sus ángulos tienen corchetes con anillos, en los que se pueden colgar herramientas de la cocina o del fogón o también una pequeña lámpara de aceite (gráf. I, 1). Un listón de hierro vertical, atado arriba y abajo por un anillo, puede girar alrededor de cada una de las dos barras. Tiene diferentes ganchos, uno encima del otro, que cumplen la misma misión que los cantos (apoyo de leños).

El signo más característico de las cocinas con fogón central es la poderosa chimenea que cubre ampliamente dos tercios de la misma. Yace en un pesado marco de vigas, cuyas medidas en Casa Galicia de Nerín son: para el travesaño 3,30 metros y para la viga longitudinal 3,20 metros; estas vigas tienen un grosor de 17 centímetros y una altura de 25; el travesaño se apoya en las paredes y la viga longitudinal en el travesaño. Tienen en cada uno de sus ángulos un pequeño refuerzo triangular (gráf. I, 2). La chimenea [*chimenéa*]¹, [*chaminéa*]² cast. *chimenea*, [*kampána*]³, como en cast.; [*armadura*], igual que en cast.; [*filas*]⁴, [*made-*

1. Véase BERGMANN, pág. 27, *chiminea* (Berdún, Villareal, Roncal); GRIERA BDC, XX, pág. 59, s. v. *xemeneia*.

2. Véase BERGMANN, pág. 28, *chaminera* (Fago); GRIERA, BDC, XX, página 59, s. v. *xemenera*.

3. Véase GRIERA, BDC, XX, pág. 59, s. v. *campana*.

4. Véase BORAO, pág. 232, *fila* 'madero, viga'.

ras], [kwáđro ðe la çáminéra], cast. *cuadro*, [θapatéras]¹ Broto.

La chimenea es cuadrilátera y tiene forma de tronco de pirámide; sus bordes están formados por cuatro gruesas vigas, de las cuales parten en pequeños intervalos postes delgados hacia el borde superior (salida del humo). Las cortas distancias entre los postes las constituyen trenzados, de ramaje o de boj, igual a los de una cesta, pero reforzados y protegidos con trabajo de albañilería de arcilla.

El interior de la chimenea está cubierto de una capa espesa de hollín y tiene en su mitad unas pértigas gruesas que van paralelas al travesaño y están sujetas en la misma chimenea. De ellas penden largas borlas de hollín. El hollín [ołín]²; las borlas de hollín: [bórlas de ołín], cast. *borla*; deshollinar: [esfulinár]³.

Desde la pértiga más gruesa cuelga una fuerte cadena que consta de cuatro partes (gráf. I, 1 y 2): 1.º, de un gancho largo que une la cadena con la pértiga; 2.º, de una pieza de hierro con cuatro ganchos; 3.º, de la cadena propiamente dicha, formada de 15 a 20 anillos [armilas] y 4.º, de una pieza de hierro que tiene en ambas extremidades un gancho y está unida al último anillo de la cadena por debajo del gancho superior; este gancho se

1. Véase cast. *zapata* 'pieza de madera que sirve de basamento a un pilar', KRÜGER, GK, pág. 138; GRIERA, BDC, XX, pág. 41, s. v. *sabatera* 'les bigues que reposen sobre la paret de l'edifici' (Sort, Borén).

2. Véase BERGMANN, pág. 27, *folin* (Ansó, Fago), *hollin* (Berdún, Villareal).

3. Véase BORAO, pág. 223, *esfullinar* 'deshollinar'; BOSCH, pág. 5, *esfolinar* 'escurar la xemeneia'; GRIERA, BDC, XX, pág. 52, s. v. *esfolinar*.

puede colgar en cualquier anillo para alargar o acortar la cadena, según necesidad.

En el gancho inferior se coloca la caldera grande de hierro, en la cual se prepara la comida para los cerdos y se friegan los cacharros. La pértiga transversal para la cadena [kremaléro]; véase más abajo, [kontrañerséro]; la cadena del fogón: [kremálo]¹; el gancho doble: [kremaléta]², [gáncô], cast. *gancho*; la gran caldera de hierro: [kaldéro]³, como en cast.

Más hacia el borde de la *tizonera* cuelga a menudo, de otra pértiga transversal, una segunda cadena que sirve para colocar el candelero, formado por una placa de hierro cuadrado con medio arco de metal y un gancho (gráf. I, 1 y 4). Encima de la placa se colocan las teas de pino o abeto, ricas en resina, que se encienden y arden allí. Para partir la tea, se usa una herramienta, casi de la forma de un martillo de albañil, pero con un corte mucho más agudo y ancho.

A veces pende en la chimenea un tostador de madera, para secar las teas recién partidas. El candelero: [kandeléro]; la pértiga para éste: [pálo]; la tea: [tjédã]⁴; la resina: [rasína], cast. *resina*; el

1. Véase BORAO, pág. 201, *cremallos* 'cadena de la cual pende la caldera puesta al fuego'; KRÜGER, GK, pág. 90 y ss.; GRIERA, BDC, XX, página 48, s. v. *cremaller*, *cremallis*.

2. Véase GRIERA, BDC, XX, pág. 48, s. v. *cremalla* 'el gancho de ferro per a penjar les olles als cremalls'.

3. Véase GRIERA, BDC, XX, pág. 46, s. v. *caldera*; BERGMANN, pág. 29, *caldero*.

4. Véase BORAO, pág. 317, *teda* 'tea'; COLL, pág. 48, *tieda* 'tea'; BERGMANN, pág. 32, *tieda* (Fago), *teda* (Garde).

tostador de madera: [t o s t a ð ó r d e t j é ð a s]¹, cast. *tostador*; la azuela: [s̃ w á l a], [x w é l a]², prov. *aísola*, cat. *aixola*, cast. *azuela*.

En el *cremallero* y en la pértiga del *candelero* hay diferentes lazos de cuerda con otros travesaños en los que se suelen colgar productos de carne. De sus esquinas penden tripas llenas de aire, para la fabricación de embutidos. Los travesaños: [g a r á n ç a s] véase pág. 218, [p a l á n k a s]; también 'pasarela de madera como puente'; embutidos: [m o n d ó n g o], cast. *mondongo* 'bandullo'; las tripas de animales: [b o ð i l o s]³.

La chimenea lateral, junto a la pared, tiene la misma subdivisión en *tizonera* y *fogaril*. Aquella está casi dentro de la pared, incluso se ha inventado para ella un anejo como un balcón con tejado igual que las casas; ésta es una de las características del fogón lateral. Pocas veces se ha transformado este balcón en chimenea —su nombre es también [t i θ o n é r a] —, si la transformación se ha hecho sube por la pared del frontón hasta la cima del tejado. También esta clase de fogones tiene cantos o en su reemplazo cùñas de hierro, pero nunca morillos⁴. La chimenea es mucho más pequeña y suele tener un fuerte travesaño — [p w é n t e]⁵ cast. *punte*— que va a través de toda la cocina. Tiene dos vigas más cortas, apoyadas en la pared. Sobre el marco de vigas descansa la

1. Véase BERGMANN, pág. 32, *tostador* (Garde).
2. Véase COLL, pág. 3, *ajueta* 'azuela'.
3. Véase COLL, pág. 8, *budillo* 'intestino'; REW 1230.
4. Esto es, al menos, lo que pude observar.
5. Véase GRIERA, BDC, XX, pág. 41, s. v. *pont*.

chimenea, igual a la mitad de un tronco de pirámide cuyo corte vertical se apoya en la pared. A veces está la chimenea sobre una marco cuadrado fijo en la pared (1,50 por 1 metro).

Una diferencia hay respecto a la altura y la situación de las chimeneas. Si el fogón se encuentra junto a la pared, la chimenea es relativamente baja. Las vigas, sostén de las chimeneas grandes y centrales, se encuentran relativamente cerca del techo de la cocina, mientras que las de las chimeneas pequeñas están bastante más bajas. Esto se explica ya que la chimenea grande, frecuente en casas de dos pisos, tiene mucha más posibilidad de extensión, pues puede penetrar en la buhardilla que hay sobre la cocina¹. Así en las casas con fogón central, en la buhardilla siempre está la pirámide enorme de la chimenea, sobre la cual se coloca en el exterior la chimenea redonda de diferente altura y de aspecto de torrecilla.

Muy otra es la instalación de los fogones junto a la pared. Toda la chimenea está entonces dentro de la cocina, y la base menor de la pirámide truncada coincide con el techo, en el que empieza la chimenea cuadrilátera. Las habitaciones situadas sobre la cocina muestran el curso de esta chimenea, ya que la mitad está dentro de la pared, sobre la *tizonera*, y la otra sobresale de la pared interior

1. La situación es parecida en las casas de tres pisos. Sobre la cocina hay a veces un cuarto bastante pequeño, ya que el resto del espacio está ocupado por la chimenea. Si se mira desde la cocina por la chimenea, se puede observar que la distancia desde el borde inferior hasta el superior es de unos 15 metros, aunque la chimenea externamente no sobresalga demasiado del tejado. Su parte cuadrilátera está también en el cuarto sobre la cocina, mientras la redonda (continuación de la otra), va, a través de la buhardilla, al tejado.

de la habitación. La forma cuadrilátera se mantiene también fuera de la casa sobre el tejado.

Estos son los dos tipos principales de chimenea que hay en nuestra zona. El material de construcción es el mismo de las paredes, es decir, piedras y argamasa, que se cubren con *buro*¹. Como una torrecilla sale la chimenea redonda en las casas aldeanas, está coronada por salientes verticales u oblicuos que se apoyan entre sí. Su tejado es de tejas lisas que sustentan sobre ellas una gran piedra. El humo sale por agujeros triangulares o cuadrangulares. La abertura redonda de la chimenea sobre la cocina: [bóka ñe la kampaña]² Yeba; el canal interior de la chimenea: [estréco ñe caminéa] Yeba; la chimenea: [cimenéa], [caminéa]; los agujeros para el humo: [furátos] Nerín, furáts]³ Buerba, en prov., cas. *forat*, cast. *horado*; la piedra pesada: [alenástra]⁴, [capistel] en cast. *chapel* 'punta de la torre'.

Otro tipo de chimenea es la cuadrada o rectangular en el muro exterior. Su modelo más sencillo tiene en cada ángulo un pico, en el que se apoya un tejado liso de tejas.

Para la salida del humo de la panadería, basta, a veces, una abertura lateral en el tejado. La parte superior de esta hendidura está protegida una teja ancha que resguarda de

1. Véase BORAO, pág. 183, *buro* 'greda, arcilla'.

2. Véase GRIERA, BDC, XX, pág. 59, s. v. *buc de la xemeneia* 'es la part del funeral que pren el fum en eixir del foc': vientre.

3. Véase GRIERA, BDC, XX, pág. 59, s. v. *forat de la xemeneia* 'l extrem de la xemeneia per on el fum ix a l'espai'; BERGMANN, pág. 29, *foraus*

4. Se explica en HPyr, A, II: *Dachschiefer*.

la lluvia y, probablemente, también, de sus chispas que podrían hacer daño.

Casas de construcción más reciente tienen como extremo superior de la chimenea, en vez del tejado, una placa de metal levemente abovedada, que se asienta sobre patas de hierro.

En edificios modernos las campanas de la chimenea son de tablas, pequeñas, airoosas, sobre ellas se pueden colocar ollas y jarros (gráf. I, 3). La *tizonera* está completamente dentro de la pared; suelo y borde del *fogaril* son de hierro. La chambrana de la chimenea: [*chambrále*], en francés *chambranle*, cast. *chambrana*, cat. *xambrana* 'marco de la puerta'; FEW II, 137b.

La cadena del fogón de estas casas es mucho más sencilla y corta. Por lo general se fija directamente en el travesaño interior de la chimenea; la pieza inferior, *cremalleta*, con sus dos ganchos, no falta nunca.

En las cocinas más modernas no hay tampoco candeleros para teas, pero sí una pequeña lámpara de aceite que se llama en todas partes [*kandil*], como en cast., y ha dado su nombre a numerosas lámparas parecidas. Consiste de un caballete con un gancho y del recipiente para el aceite, prolongado anteriormente en forma de pico, sale una mecha sencilla de cordel. La llama arde en la punta del pico y produce una luz muy pobre (gráf. IIa, 2).

En esta comarca se encuentra hoy generalmente la lámpara de carburo, que ha reemplazado incluso a la de petróleo. El carburo se usa con mucha economía, puesto

que hay pocas existencias en las casas. La lámpara de carburo¹: [kandil de karbúro], [lámpa].

La lámpara de petróleo — [kandil para petróljo] — tiene llama abierta y consiste en un recipiente de latón para el combustible (diámetro 5 cm.; altura 5 cm.). La mecha [mêca] sube por un tubito colocado sobre un cuello ancho con llave reguladora [láb e]. La abertura pequeña para la mecha: [bo-kíla]. Un sencillo mango de hojalata — [má η go], como en cast. *mango*— y un lazo de alambre completan esta lámpara primitiva (gráf. IIa, 3).

Artísticamente más valiosa es la lámpara de aceite de Vió que como el candelabro tiene cuatro picos, un pie ancho para el aceite que pudiera gotear, una pantalla contra el aire, una caperuza apagallamas y unas tijeritas encadenadas para limpiar las mechas. La lámpara es de latón y arriba, como asidero, tiene una anilla en forma de estrella (gráf. IIa, 1). Bien limpia, es la pieza más lujosa de la casa. La lámpara de aceite de cuatro brazos²: [ki η ké] Buerba, [belón] Vió, [berón] Vió, cast. *velón*.

Los aldeanos usan generalmente velas que, ya hechas, compran en la ciudad, a no ser que haya abejas en cuyo caso las fabrican en casa. Las velas se colocan en candeleros de madera — [kandeléro], como en cast.— (gráf. IIa, 4) o en palmatorias [palmatorja]. Aqué-

1. Véase BERGMANN, pág. 33.

2. Véase GRIERA, BDC, XX, pág. 55, s. v. *quinquer* 'aparell d'illuminació que s'alimenta amb petroli'; s. v. *veló* 'llum de broeze, antic'; BERGMANN, pág. 33, *velón*, *quinqué* (Berdún).

llos están tallados por los mismos aldeanos, mientras éstas se compran en la ciudad y son iguales a las palmatorias que hay en Alemania.

Alrededor del fogón central están colocados unos bancos (anchura 50 a 60 cm., fig. I, 2) en forma de herradura que tienen en su extremo un brazo y como apoyo posterior un respaldo sencillo. Solamente en una casa antigua de Buerba vi unos bancos con respaldo macizo que estaban además rica y artísticamente tallados. Muchos de estos muebles han sido comprados por coleccionistas. El banco del fogón: [kađjéra], [kađira]¹ prov. *cadiera*, cat. *cadira*; el respaldo: [respáldo], como en cast.; el brazo del banco [perkúlo], [pikúlo] Broto, originariamente el pie que apoya; véase prov. *pecol* 'pata de la mesa' REW_r 6351 *ped(i)cullus.

En las casas más pobres, con fogón lateral, faltan a veces los respaldos. Generalmente hay solamente un banco a cada lado del fuego, a veces también un banquillo [bá_nko] enfrente del fogón.

Los sitios en los extremos, junto a los brazos, son de honor y destinados para los viejos, es decir para los abuelos o el huésped de la casa; para aumentar su comodidad hay en este lugar en el suelo una piel de cabra. El abuelo: [yáyo]²; la abuela [yáya], prov. cat. *avia*, cat.

1. Véase BORAO, pág. 184, *cadiera* 'escaño, banco de respaldo'; PUVOLES y ROSA, pág. 41, *cadila* 'banco que se coloca a uno y otro lado del hogar'; BOSCH, pág. 3, *cadiera* 'escó; banc de cuina'; GRIERA, BDC, XX, pág. 65, s. v. *cadira*.

2. Véase BORAO, pág. 331, *yaya* 'abuela'; COLL, pág. 52; *yaya* 'abuela'; *yayo* 'abuelo'; BOSCH, pág. 9, *yayo* 'avi'.

yaya; la piel (del animal): [p e l a r k ó n]¹, REW₃ 6377 *pellis*.

En el invierno los habitantes viven siempre en la cocina, empleada también para comedor. Como hay poco sitio, pues el fogón y los bancos ocupan dos tercios de la cocina, se usan para las comidas tableros móviles, cuyas bisagras están en el respaldo del banco. Se les sube después del uso, sujetándolos en la pared por un cerrojo de madera que se llama *fustigo*². A veces sirven estos tableros también como puerta de un armario que está dentro de la pared. Las paredes exteriores, tan gruesas en la casa aragonesa, se prestan mucho a la construcción de tales armarios que hay en casi todas las habitaciones.

Cada cocina tiene por lo menos un tablero para comer, sea en el banco medio o en uno lateral (gráf. I, 2). Tiene generalmente 50 centímetros de ancho y 1,50 metros de largo. A veces hay también dos y hasta tres tableros, así por ejemplo: en la gran cocina de la Casa Buesa de Yeba dos que se juntan en la mitad, detrás del borde de la *tizonera*, es decir, muy próximos al fuego. El tablero para comer: [m é s a] ; el armario dentro de la pared: [a l m á r j o]³, cast. armario; [l a θ é n a]⁴, cast. *alacena* 'nicho, armario de pared'.

Aparte de los tableros para comer hay, a veces, en las

1. Véase GRIERA, BDC, XX, pág. 65, *pelló* 'cobreix els bancs de la llar'
 2. REW3 3618 *fustis* 'estaca'.
 3. Véase GRIERA, BDC, XX, pág. 65, s. v. *armari* 'almári'.
 4. Véase BORAO, pág. 154, *alacena* 'nicho en el cementerio'; GRIERA, BDC, XX, pág. 45, s. v. *alacena* 'l'armari que hi ha a la cuina o al menjador, destinat a guardar la vaixella'.

cocinas una o dos mesitas — [mesé'tas] — cuyos cajones son muy altos en comparación con el mueble y sirven para guardar cuchillos, cucharas y también el pan cotidiano. El pie de la mesa: [pá'ta], como en cast.; el cajón: [kaxón], [ka'isón] Buerba, cast. *cajón*, cat. *caixó*.

A veces se guardan el pan, los vasos, platos, jarros y las fuentes en un sencillo armario de cocina cuya puerta se cierra con un *fustigo* (1,50 metros alto, 65 centímetros ancho: gráf. II, 1): [kaxón], [almarjō].

No es necesario que dicho armario esté unido a un vasar, pues justamente en estos casos se suele encontrar a menudo en una esquina de la cocina: [para'dór]¹, cast. *aparador*.

El mismo nombre lleva un mueble formado por un armario bajo y dos o tres vasares para ollas. El pan, el molinillo del café, el embudo y el mortero se colocan en el armario dentro de la pared. En lo demás no hay apenas regla fija para la colocación de los diferentes utensilios de cocina.

Para las tapaderas de las ollas se usan a menudo dos listones delgados junto a la pared, detrás de estos listones se las guarda. Están reemplazados a veces por cordeles horizontales (fig. II, 11). Los listones para tapaderas: [estiléro], cast. *astillero* 'rastrillo para colgar las armas'; la tapadera de metal: [ko'bertéra]², como en cast.

1. Véase BORAQ, pág. 163, *aparador* 'vasar; algunos dicen *parador*'; BOSCH, pág. 2, (*a*)*parador* 'escudeller'; BERGMANN, pág. 34, *aparador* (Berdún, Villareal), *parador* (Fago).

2. Véase GRIERA, BDC, XX, pág. 46, s. v. *cobertura*.

Para los platos de barro se usan dos listones verticales junto a la pared, unidos inferior y superiormente por sendos listones horizontales. Los platos se colocan con el borde sobre el listón inferior (gráf. II, 5). Los listones para platos: [platero]¹ del cast. *plato*, [eskoredéra]² Yeba.

Una cucharera cuelga a menudo en la pared, o en el aparador por medio de un clavo. Consta de tres tablas, de las cuales una es horizontal y tiene dos o tres filas de agujeros cuadriláteros, en los que caben cómodamente los mangos de las cucharas. Las otras dos tablas forman triángulo con la horizontal (gráf. II, 12). La cuchara: [kucarera]³; el clavo: [cláu], cast. *clavo*, cat. *clau*, [táca]⁴, cat. *tatxa* 'clavo pequeño'; la cabeza del clavo: [kapéθα], cast. *cabeza*; la punta del clavo: [púnta], [púnda] Buerba, cast. *punta*; el orín: [robin], cast. *robin*; oxidarse: [robinarse]⁵.

En este utensilio se guardan especialmente las cucharas de madera, frecuentemente de fabricación propia⁶ y usadas en las comidas del campo: [kúcaras kapá-

1. Véase GRIERA, BDC, XX, pág. 46, s. v. *platerer* 'fustes horitzontals col·locades damunt l'aiguera per a posar els plats a escorrer'.

2. Véase GRIERA, BDC, XX, pág. 46, s. v. *escorredera* 4 y pág. 49, s. v. *escorredor*; BERGMANN, pág. 34, *escurridera* 'madera para fregar'.

3. Véase GRIERA, BDC, XX, pág. 62, s. v. *cullerer* 3.

4. Véase COLL, pág. 47, *tacha* 'tapón o clavo de madera puesto en los toneles o en las cubas después que se han tachado'.

5. Véase COLL, pág. 20, *enrobinarse* 'enmohecerse'.

6. Véase también BORAO, pág. 202, *cucharero* 'zurrón o bolsa de piel en que los pastores llevan, no sólo las cucharas de palo que ellos mismos fallan, sino también otros útiles para comer' — En la zona que tratamos lleva el pastor sus alimentos en la *muchila*, que es una bolsa de piel de cabra con una larga correa de cuero para colgarla sobre la espalda. Guarda en ella también las cucharas. Para *muchila*, véase HPyr, B, página 11.

néras]. Los molinillos de madera [molinillos] tienen también su sitio en la *cucharera*.

En el aparador se cuelga a menudo el salero¹, que consiste en un trozo de madera hueco con una tapadera que se puede deslizar lateralmente para abrirle (medidas: 34 centímetros de largo, 10 centímetros de ancho y 6 centímetros de alto). Se cuelga o se le coge con un pequeño arco de madera (gráf. II, 8).

El fregadero es extremadamente sencillo y consiste casi siempre en una mesa pequeña, donde se escurre la vajilla, y de un tablero o de una piedra lisa que se apoya en un borde de la mesa y al mismo tiempo en el brazo del banco del fogón. Si esto no fuese posible, por encontrarse el banco demasiado lejos del fregadero, se sostiene un borde del tablero o de la piedra con un sencillo banquillo. La caldera se coloca sobre el tablero: [fregár]²; la fregadera: [fregadera]³.

Para este trabajo se usa el *caldero* o, a veces, una palangana especial de zinc: [báld e], como en cast.

No hay en el Valle de Vió vertederos para el agua sucia — [ágwa p w é r k a] —. La Casa de Don Santos tiene para dicho fin un desagüe, su fregadera está en un pequeño cuarto junto a la cocina; y tiene, a la altura de las ventanas, una gran placa de piedra — [poθaléra] — donde se ponen los recipientes con agua potable. El suelo

1. Véase GRIERA, BDC, XX, pág. 47, s. v. *saler, salera*.

2. Véase BOSCH, pág. 5, *fregar* 'escurar l'olla'.

3. Véase BORAQ, pág. 234, *fregadera* 'fregadero'; GRIERA, BDC, XX, pág. 46, s. v. *fregador*; BERGMANN, pág. 34, *fregadera*.

debajo de esta placa se reduce y se inclina levemente hacia fuera, acabando en una abertura pequeña y cuadrilátera, por la que puede salir el agua a la pradera. El nicho para desagüe se llama como en cast.: *desagüe*.

La vajilla se seca con un paño de cocina — [p á ñ o de k o θ í n a] — igual a los nuestros.

El *caldero* para fregar y para preparar la comida de los cerdos es una olla redonda de hierro (altura 29 cm., diámetro 45 cm.) con una gran asa para llevar o colgarla (gráf. III, 10). El asa: [a n s é r a]¹ cast. *asa*, [l á θ a] por influjo del cast. *lazo*; las orejas: [o r é l a s], cast. *orejas*.

El fuego arde todo el día en la *tizonera* y en la cadena siempre cuelga alguna olla. Si no se usa el *caldero*, se le pone en una estera — [l j á θ a] Sercué, cast. *liaza* 'cinta de mimbre'— debajo del fregadero, o en el banco de piedra en el *patio*. Caso de tener al lado de la cocina un pequeño cuarto — [r e k o θ í n a] — se coloca en él.

Para cocer el agua se usa una pequeña caldera de cobre de la misma forma que el *caldero*; para preparar la comida hay una olla panzuda de hierro fundido, que se puede colgar también en la cadena (gráf. I, 1). La caldera pequeña de cobre: [k a l d e r í k o], cast. *calderico*; la olla de hierro fundido: [ó l a], como en cast.; una olla más pequeña de la misma forma: [o l é t a]; hacer hervir: [b u l í r], como en cast.; las burbujas del agua:

1. Véase COLL, pág. 3, *ansera* 'asa, argolla'.

[g o r ɣ ó l o s] Sercué, cfr. gasc. *gourgoulh* 'tournoiment d'eau'; [e z ɓ r ú m a s], cfr. francés meridional *brumo* 'espuma, pompas de jabón', FEW I, 561.

Para poner ollas más pequeñas sobre el fuego, se coloca una trébede en la cadena, consistente en un anillo de hierro con cuatro prolongaciones hacia adentro y un arco amplio y alto dentro del cual caben también cántaros algo mayores (gráf. I, 11): [e s t r é u ð a s]¹.

Este significado procede de las trébedes para sartenes formadas por un anillo de hierro, dos prolongaciones interiores de apoyo, dos patas y una palanca de hierro que en su final libre está curvada 90 grados y forma así la tercera pata. En la palanca hay un sostén movable que sirve de apoyo a los mangos. La longitud de toda la trébede es de 45 cm. (gráf. I, 8)².

Las sartenes tienen un borde de 5 cm. de alto para que no entren con facilidad las llamas y acaban en un mango largo (hasta 38 y 40 cm.): [s a r t é n]; freír en la sartén: [f r e í r].

Para sartenes y ollas se usan también trébedes sencillas triangulares que carecen de mango o palanca. Se ponen en el fuego con unas tenazas de dientes lisos y anchos (gráfico I, 6)³. Con estas tenazas se manejan las ollas y trébedes. Se colocan los leños en la posición deseada y se remueve la ceniza. La trébede: [e s t r é ɓ e ð e s]⁴ cast. *trébede*; las tenazas: [t e n á θ a s], cast. *tenazas*.

1. Véase BORAO, pág. 227, *estrendes* 'trébedes'; KRÜGER, GK, pág. 88.

2. Véase GRIERA, BDC, XX, pág. 255, fig. 156.

3. Véase GRIERA, BDC, XX, pág. 254, fig. 155.

4. Véase BORAO, pág. 227, *estrébedes* 'trébedes'; KRÜGER, GK, pág. 87.

Las tenazas son también un instrumento importante para los fumadores, pues con ellas cojen pedazos de leña ardiendo y encienden el pitillo, ahorrando así los fósforos. Estos pedacitos ya usados se dejan en un cenicero de latón con tres pies y un pequeño mango de madera (gráf. IIa, 5). El cenicero de latón: [braséro para fumaðóres] Vió, cast. *brasero*; escarbar la lumbre: [e-ska-tiθár la lumbre]; las chispas: [púrna]¹ en cat. *pulna* 'chispa'; el chisporroteo: [espurnáar]²; la llama: [fláma]; un leño que no ha terminado de arder: [tiθa], REW 8758 *titio*; la ceniza caliente: [reskóldo]³, cast. *rescoldo*; escarbar el rescoldo: [eskalibár⁴ el rescoldo] FEW II, 94.

Para escarbar el rescoldo, usa la campesina una pequeña badila de hierro, con la cual coloca la ceniza caliente alrededor de las ollas que están en el *fogaril* delante de la *tizonera* (gráf. I, 10). En ningún fogón falta el fuelle (gráfico I, 5) para avivar el fuego cuando empieza a apagarse. La badila: [baðil], como en cast.; el fuelle: [fwéle]; soplar: [soplár], [soflár] Buerba, cast. *soplar*; un fuego vivo: [una flaméra]⁵, de *flama*, [una fogéra], en cast. *hoguera* 'fuego que llamea';

1. Véase BORAO, pág. 294, *purna* 'chispa'; COLL, pág. 24, *espurna* 'chispa de fuego'; GRIERA, BDC, XX, pág. 51, s. v. *purnes* 'les guspíres o espurnes de foc'; BERGMANN, pág. 25, *purna*.

2. BORAO, pág. 225, *espurnar* 'chisporrotear, o hacer chisporrotear'.

3. Véase GRIERA, BDC, XX, pág. 260, s. v. *rescal* 'reskáldo'. — La cen-dra caliente que queda al fogó, plena de petites brases'.

4. Véase BORAO, pág. 220, *escalivar* 'sacar el rescoldo o remover el fuego', pág. 185, *calibo*, 'rescólido'.

5. Véase GRIERA, BDC, XX, pág. 51, s. v. *flamarada*, *foguera*, *foguera-da*, *fogueró*.

el fuego chasquea: [k e' p é ð e' e l f w é g o]¹ en cat. *petar* 'chasquear', *petejar* 'chisporrotear'.

La comida se prepara en una *olla* panzuda de hierro. El asa de la olla: [á n s a], la tapa de madera: [t á - p a]; el fondo de la olla: [k ú l o]. Ollas de tierra sirven también para la preparación de la comida, especialmente de las verduras. Su nombre es variable según tamaño y forma: [ó l a s] son grandes vasijas que recuerdan por su forma a las urnas. Tienen dos o tres asas y una altura de 30 á 35 cm. Se guardan generalmente en la buhardilla, ya que se suelen usar solamente en las fiestas, cuando hay muchos invitados (gráf. III, 2 y 6; BCD XX, página 229); [o l é t a s] son iguales pero más pequeñas. El *puchero* [p u c é r o] es una olla delgada de 20 cm. de alto, que sirve especialmente para la preparación de las habichuelas blancas y de los *garbanzos* (gráf. III, 5); [f l a - n é r o] es una cazuela baja de porcelana, en la cual se prepara también la verdura (gráf. III, 8); esp. *flanero* 'molde en que se cuaja el flan' FEW, 593. Las patatas apenas se cultivan en nuestro valle, por lo cual se comen poco. No hay ollas especiales para su preparación, ya que se suelen añadir en trozos a la verdura.

La carne se asa en una parrilla de alambre (gráf. I, 9): [p a r ñ i l a p a r a a s á r].

La carne salada se guisa en una cacerola de hierro fun-

1. Véase BORAO, pág. 283, *peder* 'peer'; COLL, pág. 39, *petar* 'chasquear el látigo, la honda o cualquier otro objeto que produce chasquidos'.

dido que tiene tres pies y un mango (diámetro, unos 20 cm.; altura, 8 cm.) (gráf. III, 14) [k a θ e r ó l a] .

El pan se tuesta con pinzas: [p í n θ a s p a r a t o s - t á r p á n] Yeba, que tiene forma de un tenedor con dos puntas y mango largo. Se pone el pan en las puntas y se coloca en el fuego sobre un banquillo (gráf. I, 7).

Para que cuezan las comidas en las ollas de tierra, se colocan en el borde bajo de la *tizonera*, sobre las ascuas del *fogaril*. Se sostienen con [g w á r ð a p u c é r o] , hierro en forma de media luna con mango, con el cual se mueven o se quitan de la ceniza (gráf. I, 1b).

Entre las otras ollas de tierra hay una cazuela panzuda [k a θ w é l a] ¹ con dos asas, en la cual se conserva la leche (gráf. III, 11). Ollas más pequeñas, con sólo un asa, se llaman también *cazuelas* (gráf. III, 7) Otras de la misma forma y protegidas por una red de alambre [k a θ w é l a k o n a l á m b r e] (gráf. III, 4), contienen la levadura para cocer el pan. Ollas muy pequeñas de este tipo son las [k a θ o l é t a s] .

Para subir el vino de la bodega, se sirve la gente de un jarro de tierra [x á r o] (gráf. III, 3). Este vino se vierte en un porrón de cristal que tiene un cuello para cogerlo, y por el que se echan las bebidas, y un pico fino, por el cual sale el chorro del vino hacia la boca del bebedor. Beber así es un arte, pero los chicos de diez a doce años ya lo entienden y los viejos llegan a ser verdaderos maestros. El porrón pasa de mano en mano en las comidas y reuniones.

1. Cfr. BORAO, pág. 192, *cazuela* 'cacharro'.

El porrón: [pōrón]¹, cat. *porró*; el cuello para llenarlo: [kwé]o; su abertura: [bók]a; el pico en forma de cono: [pík]o; el fondo del porrón: [kú]llo; un trago de vino: [píst]o, [gotarón], en cast. *gota*.

La bota del pastor o del labrador es una pequeña bolsa de cuero, en la cual se lleva el vino al trabajo. Tiene una boquilla con rosca para llenarla, sobre esta boca se coloca un brocal, de cuya abertura sale el vino en un chorro fino igual que en el porrón. El pico se cierra con una pieza de madera que está atada al cuello de la bota con un hilo (gráf. III, 25a-d). La bota para beber: [bóta]², como en cast. *bota*; la boquilla: [bók]a; la pieza con el pico: [brokál]; la pieza para cerrar el pico: [galé], cat. *galet* 'boquilla de madera en la bota de vino'.

Se come en platos lisos de porcelana o de tierra (gráfico III, 9) [plát]os. La sopa se lleva a la mesa en una fuente de loza — [escudil]a, como en cast.— o en un recipiente de hojalata [orté]ra, cast. *hortera*. El padre reparte la sopa con un gran cucharón — [lóθ]a, [lót]a Yeba, cat. *llossa*— (gráf. II, 18). También la verdura se sirve en una fuente de loza: [fwé]nte; la cuchara grande se llama: [kucá]rón (fig. II, 16). Generalmente se come con cucharas de hojalata. La carne se coge con los dedos, renunciando a los tenedores: [tene]dór] pues 'Dios nos ha dado las manos para trabajar y,

1. Véase KRÜGER, VKR, 11, 158; BERGMANN, pág. 35.
2. Véase GRIERA, BDC, XX, 17, s. v. *bota*.

naturalmente, también para comer', dice el campesino, y en último caso coge la navaja, si le hace falta: [nabá-la] cast. *navaja*. Hambre: [fambr̥e]. Buerba, cast. *hambre*; desayunar: [brendar] prov., cast. *merendar*, cat. *berenar*, REW₃ 5521 *merendare*; satisfecho: [fáarto], cat. *fart*, -a, cast. *harto*.

Otros utensilios de cocina son el mortero de madera: [mortéro] (gráf. II, 24), el mortero pesado de cobre: [almiréθ] con su *mano* (gráf. II, 22 y 23); un embudo grande: [embasađor]¹ (gráf. II, 14), otro pequeño para hacer embutidos: [embuđé]² (fig. II, 15), un utensilio de madera para machacar las patatas [máçakár], el colador: [kollađór], la espumadera: [espumađéra], al rallador: [ralađór], el molinillo de café: [moliné]³, y un utensilio para hacer chocolate, [çokolatéra]⁴, consistente en un jarro de metal de 13 centímetros de altura con un mango de madera, [máηgo] con el cual se revuelve la cocción (gráf. III, 12 y 12a).

Otro utensilio de madera en la cocina es el [bateđor para natilla], cast. *batidor* que sirve para la preparación de *natilla*, según Borao 'composición cocida de harina, leche, huevos y azúcar, hasta tomar alguna consistencia' (gráf. II, 20).

1. Cfr. cast. *envasador*; BORAO, pág. 219, *envasador* 'embudo'. Solamente los embudos que son para grandes cantidades se llaman *envasadores*, p. e. el embudo grande de cobre de un molino de aceite, *torno oleario*.

2. Cfr. cast. *embudi*, *embudillo* 'embudo pequeño'.

3. Cfr. cast. *molinillo de café*.

4. Véase GRIERA, BDC, XX, pág. 47, s. v. *xocolatera*.

A veces hay en la cocina un tajo, [pikađór], es decir, un tronco de árbol sobre tres patas en él se pica con cuchilla ancha, [kucija]¹ gráf. II, 17). Picar carne [pikár kárne], como en cast. *picar*, [partir kárne] cast. *partir* 'cortar en pedazos'.

Se barre, [eskobár]² la cocina con una pequeña escoba de ramas de boj que fabrican los mismos aldeanos. Este trabajo es muy pesado, pues hay que bajarse constantemente. Basura: [basúra], igual que en cast. *basura*.

A menudo se encuentra en la escalera en el primer descansillo o antes de la cocina, un nicho en la pared, cuyo suelo está formado por una placa de piedra lisa (5 cm. altura, 50 cm. profundidad, 100 cm. anchura). En este nicho se colocan cántaros y jarros de hojalata que contiene el agua fresca de la fuente. El nicho: [kantárrera]³, cast. *cantarera* 'caballete para jarros', [poθaléra], véase más abajo.

El cántaro para el agua es un recipiente de hojalata de 41 cm. de altura y con dos asas laterales; tiene un cuello de 13 cm. para llenarle (diámetro en el medio 30 cm., en el suelo 16 cm., fig. III, 16), [kantáro], [kantáro], cast. *cántaro*; el cubo: [kúbo], cast. *cubo*, [poθál]⁴, cast. *pozal*, cat. *poal*, [marmíta] 'cazuela para guisar'.

1. Véase BOSCH, pág. 4, *cuchilla* 'tallant'.

2. Véase BORAO, pág. 221, *escobar* 'barrer'.

3. Véase COLL, pág. 10, *cantáral* 'cantarera, vasar hecho exclusivamente para la colocación de cántaros'.

4. Véase BORAO, pág. 291, *pozal* 'cubo de pozo'.

Solamente en Sercué hay un recipiente de madera para el transporte del agua¹. Se trata de un barrilito con anillos de hierro, que se coloca verticalmente — [t o n é] (gráfico III, 19)—. El agua se echa por arriba y la abertura se cierra con un tapón de madera. Tiene además dos asas de cuerda para cogerle. (Altura 26 cm., diagonal de la elipse 16 × 12 cm.). El recipiente se parece al barrilito, dibujado en Krüger VKR II, pág. 169d, pero sirve únicamente para el transporte del agua y no para beber.

Tampoco existe la [f a r á d a] (véase Krüger VKR 167 y sucesivas) o sea un cuba de madera que sirve en otras regiones de los Pirineos para el transporte del agua. El nombre vive todavía con la significación de 'cubos para ordeñar': [f o r á t a] Nerín, [f e r á t a]² Broto < f e r r a t a . Se trata de un recipiente de madera (fig. III, 22) con un travesaño para levantarlo. Altura 19 cm., diámetro inferior 24 y superior 22 cm.³

Con los cántaros y cubos en la *cantarera* encontramos casi siempre un cazo de cobre: [k á θ o] para sacar el agua de beber⁴. Cántaros y cubos están tapados con una tapa de madera: [t á p e] Nerín, [t á p a] Sercué.

Se lleva el agua a la mesa en jarras de tierra o de cristal: [x á r a s] (gráf. III, 15, 20 y 21), con las cuales se llenan los vasos, ahora usados con más frecuencia. Pero

1. Para el transporte del agua en los Pirineos, véase HPyr, C, tomo I, 116 y ss.

2. Véase KRÜGER, VKR, II, 178 y HPyr B, 67/68.

3. Dibujo en Krüger, VKR, II, pág. 1685.

4. Véase KRÜGER, VKR, II, pág. 175.

principalmente se emplea un botijo¹ de hojalata —igual al porrón (véase pág. 239)— con cuello, pico y asa (gráf. III, 24). Se le usa de la misma forma que el porrón o la bota. Este botijo (altura 28 cm., abajo 11 cm., y en el medio 19 cm. de diámetro) es una imitación del corriente botijo de tierra. En el Valle del Vió se emplea la botija de tierra: [b o t é x a]² —cast. *botija* 'cántaro panzudo con cuello estrecho'— para llevarla al campo con provisión de agua para las horas de trabajo³. Es un recipiente de 37 cm. de altura, con un cuello de 10 cm. de diámetro, dos asas y un pico pequeño (fig. III, 7) por donde se bebe. Diámetro en el medio 26 cm., abajo 12 cm. El botijo de hojalata: [b o t i x o], cast. *botijo*, [s i l ó n], cat. *selló*.

Al lado de la cocina está el dormitorio: [k w á r t o]⁴, habitación importante en la casa. Está sobre el techo de la cuadra, ésta se encuentra en la planta baja de la casa o en un anexo. Tiene a veces en su techo una trampa cuadrangular — [t r á p a]⁵ cat. *trapa*, cast. *trampa*— para subir por una escalera al tejado.

La instalación del dormitorio es extremadamente sencilla. En la mayoría de los casos contiene una o dos camas, cuyas armaduras son dos banquillos sencillos de madera, sobre las cuales están las tablas para el jergón de paja (gráf. II, 4). Sábanas no hay, pero en su lugar unas mantas

1. Para *botijo* véase KRÜGER, VKR, II, pág. 159 y ss., y fig. de la página 168.

2. Véase BORAO, pág. 180, *boteja* 'botija'; GRIERA, BDC, XX, pág. 46 v. s. *botija*.

3. A veces, el agua en la fuente se coge también con el botijo de hojalata.

4. Véase GRIERA, BDC, XX, pág. 40, s. v. *quarto* 2.

5. Véase GRIERA, BDC, XX, pág. 37, s. v. *trapa*.

de lana, y para la cabeza una pequeña almohada. Los banquillos: [ba_nkílos] como en cast; las tablas: [tá-
blas]; el jergón de paja: [cêrgón de páxa] Nerín, [cargón de pala] Sercué, cast. *jergón*; un jergón con follaje: [cargón de fwélas] Buerba; las mantas de lana: [linθwélos de lana], cast. *lenzuelo*; la almohada: [almoáda] cast. *almohada*; bostezar: [bađa_lár]¹ Sercué, cas. *badallar*; voy a la cama: [me ðoíta la káma] Sercué; se ha acostado: [sa cítató] Sercué, cat. *gitarse* REW₃ 4568 *jec-
tare*; tápate, hace frío: [tápate, fa frío] Sercué; se ahoga uno: [úno safóka] Sercué, cast. *ahogar*.

Además de las camas puede haber en el dormitorio una mesita y una o dos sillas. Se encuentran también una o más arcas — [árka], cast. *arca*, [kófre]², cast. *cofre*— donde se guarda la ropa.

Casi todas las habitaciones tienen un armario empotrado y además una o dos perchas: [kolgađór] formados por sencillos listones horizontales provistos de madera.

Mejor instalados están los dormitorios en las casas importantes, tienen varios *cuartos*, uno al lado del otro, y generalmente sobre las cuadras. En la Casa Clemente de Nerín se va del *recibidor* a un pasillo largo y estrecho: [pasílo] formado por dos tabiques de madera, en los

1. REW, FEW, *bataculare*.

2. Véase GRIERA, BDC, XX, pág. 65, II, s. v. *cofre*.

cuales se forman otros tantos cuartos. La situación es parecida en la Casa Galicia de Nerín, donde se han separado diferentes dormitorios de la sala, destinada para festividades.

Las alcobas — [a l k ó b a s]¹ cast. *alcoba*— que se forman de esta manera con tabiques, son de tal tamaño que la cama cabe justamente. Se les cierra con una puerta de dos hojas, y como no tienen ventanas en el tabique hay unos agujeros, generalmente artísticos, para la luz y ventilación.

También en las casas más pequeñas suele haber alcobas separadas sencillamente por *cortinas* de la habitación principal. En la sala se encuentra generalmente la cama para los huéspedes, rodeada por una cortina que se fija en una armadura de hierro.

Las casas de más categoría tienen, por lo común, camas de hierro o de madera e incluso no faltan mesillas de noche. En vez del jergón se usa ya colchón: [c o l - c ó n], sábanas y cobertores; las casas pobres tienen en las *alcobas* una especie de cama-cuna con este mismo ajuar.

Como se ve, la instalación de los dormitorios es muy sencilla; única novedad es el enorme armario con puertas de dos hojas en el que se guardan los vestidos y la ropa blanca. Existen todavía armarios empotrados en la pared, arcas y baúles: [m ú n d o], como en cast.

Para lavarse sirve un trespiés de hierro con una pa-

1. Véase GRIERA, BDC, XX, pág. 40, s. v. *alcova*; BERGMANN, pág. 36.

langana y un jarrón de hojalata¹ (gráf. III, 18). El caballete para labarse: [la b̄á b̄o]², como en cast.; la palangana: [pala η ḡána]³; el jarrón para el agua: [x a r̄ón]; el orinal: [p i c̄á l̄o]⁴ Nerín.

Los hombres se afeitan en casa y usan jabón, brocha y una bacía de ancho borde y un corte en semicírculo para el cuello —tiene un diámetro de 28 cm.— (fig. II, 2): [ba θ̄i n̄i l̄a para afeitárse]⁵ en cast. *bacinilla* 'cepillo para limosnas', [ba r̄é ño ñe r̄a s̄urár]⁶; véase cast. *barreño* 'recipiente de tierra'.

La cuna es una caja sencilla, hecha con cuatro tableros; la cabecera está algo recortada en forma decorativa. Dos travesaños en media luna posibilitan el movimiento de balanceo. Longitud: 93 cm., altura 39 cm., anchura, arriba, 43 cm. y abajo, 32 cm. (fig. II, 3). La cuna: [k ú n̄a]; mecer: [k u n̄ár]⁷, [ba i l̄ár]⁸, cast. *bailar*; los pañales: [pa ñ̄a l̄es].

Indispensable es el calentador —[to m̄b̄i l̄a]— para la cama, formado por dos angarillas que se unen con cuatro listones verticales. En medio de cada angarilla hay un tablero cruzado y debidamente moldeado; la parte superior lleva un gancho con una cadena corta —[ka l̄de r̄i l̄a]— de la cual pende el brasero metálico que lleva

1. Véase BERGMANN, pág. 37.
2. Véase GRIERA, BDC, XX, pág. 46, s. v. *lavabo*.
3. Véase GRIERA, BDC, XX, pág. 46, s. v. *palangana*.
4. Véase también *picha* Sercué, *pichona* Buerba 'miembro viril', *pichár* Sercué 'orinar', *pichatinas* Buerba 'orina', todos en REW3 6544 *pisar e*; COLL, pág. 39, *pichar* 'orinar'.
5. Véase BORAO, pág. 173, *bacinilla*.
6. Véase BORAO, pág. 175, *barreño*, 'jofaina o aljofaira'.
7. Véase BORAO, pág. 204, *cunar* 'mecer'.
8. Véase BERGMANN, pág. 37, *bailar* (Fago).

las ascuas. Se coloca el calentador en la cama y se cubre con las ropas. Alto 35 cm., largo 69 cm., ancho 34 cm. (gráf. II, 6). El arco: [á r o s]. Además existen calentadores de cobre, que tienen un recipiente panzudo de 24 cm., una tapadera y un largo mango de 46 cm. Se les llena con ascuas y se les cierra¹ (gráf. II, 7): [k a l e n t a d o r d e l a k á m a] .

Del ajuar de las otras habitaciones de vivienda hay poco que describir. En las casas de tres pisos, habitadas por una sola familia, puede servir de comedor el cuarto próximo a la cocina². La instalación es muy sencilla y consiste de una larga mesa y algunas sillas. En otras casas se usa para comedor la gran habitación que se halla separada de las *alcobas* por cortinas. Tiene un banco en la pared, una mesa larga y una sillas. En el invierno, incluso en las casas más pudientes, se come en la cocina.

En las casas mayores la escalera va desde el *patio* al *recibidor* que, de acuerdo con su nombre, debió ser originariamente una antesala³. Hoy se le usa únicamente como depósito para harina, sal, patatas y otras provisiones, y, a veces, como comedor⁴. Está situado siempre entre la cocina y los dormitorios.

Una sala⁵ [s á l a] sólo la hay en casas con anejos espaciosos. Está modestamente instalada: tiene un gran armario para ropa blanca, a un lado las *alcobas*; en un

1. Véase BERGMANN, pág. 37.

2. A veces la habitación pequeña se llama también [k w a r t é] .

3. Véase BORAQ, pág. 299, *recibidor* 'sala de recibimiento, antesala': GRIERA, BDC, XX, pág. 40, s. v. *recibidor*.

4. Véase BERGMANN, pág. 38.

5. Véase GRIERA, BDC, XX, pág. 11, s. v. *sala*.

rincón, la cama para los huéspedes, una mesa y sillas. Nunca falta un reloj de pie: [reló], cast. *reloj*: trabajo francés de los años del 1870; está colocado en una caja sencilla, pintada de muchos colores. Parece como si un viajante emprendedor hubiese visitado estos lugares alejados y hubiera vendido a todos los vecinos adinerados el mismo modelo de reloj.

En la Casa Buesa de Yeba, de la cual hablaremos para terminar, un [almárido] es la pieza más lujosa del comedor. Este mueble hecho en fábrica tiene un estilo que era moderno en nuestro país al principio del siglo. A la izquierda y a la derecha de un gran balcón cuya puerta con dos cristales proporciona mucha luz, hay estrechas cortinas de paja: [postaléras] al estilo japonés, que hablan del gusto poco complicado de estos montañeses. Lo mismo se puede decir de unos portarretratos: [tarxetéras]¹ de alambre que sirven de adorno a las paredes.

En la *sala de fiesta* hay dos alcobas, separadas por un tabique de piedra, que se pueden cerrar con puertas. El mobiliario consta de un sofá rojo de felpa con doce sillas de muelle y una mesa, utensilios que teníamos al fin del siglo también en Alemania. Además hay una cómoda, dos mesas y, en la pared, sobre el sofá, por lo menos una docena de láminas, todas en el mismo marco, coloreadas y de asuntos bíblicos.

Hamburgo.

1. Véase GRIERA, BDC, XX, pág. 38, s. v. *targetera* 'aparell de filferro per a aguantar targetes'.