

Arredol d'a Parola

Conoxer, amar, esfender l'aragonés

Treballos en omenache a
Francho Nagore e Chesús Vázquez



IEA
Instituto
de Estudios
Altoaragoneses

**DIPUTACIÓN
DE HUESCA**



Diploma de Especialización
en Filología Aragonesa
Universidad Zaragoza

**GOBIERNO
DE ARAGON**

Arredol d'a parola: conoxer, amar, esfender l'aragonés = En torno a la palabra: conocer, amar, defender el aragonés. Treballos en omenache a Francho Nagore e Chesús Vázquez = Trabajos en homenaje a Francho Nagore y Jesús Vázquez. – Huesca : Instituto de Estudios Altoaragoneses (Diputación Provincial de Huesca) ; Zaragoza : Dirección General de Política Lingüística (Gobierno de Aragón), 2021

472 p. : il. ; 23 cm. – (Homenajes ; 11)

Nagore Laín, Francho (1951-) – Homenajes
Vázquez Obrador, Jesús (1952-) – Homenajes
Lengua aragonesa – Colecciones de escritos

929 Nagore, Francho
929 Vázquez, Jesús
811.134.2'282 (460.22) (082.2)

© De los textos: sus autores, 2021

© De esta edición:

IEA / Diputación Provincial de Huesca

Dirección General de Política Lingüística / Gobierno de Aragón

Publicada con la colaboración de la Cátedra Johan Ferrández d'Heredia
y el Vicerrectorado del Campus de Huesca

Colección del IEA: Homenajes, 11

Responsables del homenaje:

Profesorado del Diploma de Especialización en Filología Aragonesa
de la Universidad de Zaragoza

Coordinación del homenaje:

María Pilar Benítez Marco, Iris Orosia Campos Bandrés y Paz Ríos Nasarre

Diseño y preimpresión: Littera

Diseño de cubierta: Blanca y Obarra Nagore

Corrección: Ana Bescós

Coordinación editorial: Teresa Sas

ISBN: 978-84-8127-318-2

Thema: DNB, CF, 2AD-ES-G, DNT

DL: HU-225/2021

Imprime: Gráficas Alós. Huesca

IEA / Diputación Provincial de Huesca

Calle del Parque, 10. E-22002 Huesca • Tel. 974 294 120

www.iea.es • publicaciones@iea.es

Endize | Índice

SEMBLANZAS D'OS OMENACHEATOS SEMBLANZAS DE LOS HOMENAJEADOS

Luzes e treballos de Franchó Nagore · Eloy Fernández Clemente · 11
Chesús Vázquez: la pasión por las palabras · Víctor Juan Borroy · 25

TREBALLOS EN OMENACHE A FRANCHO NAGORE E CHESÚS VÁZQUEZ TRABAJOS EN HOMENAJE A FRANCHO NAGORE Y JESÚS VÁZQUEZ

Universidad Complutense de Madrid

Ángeles Ciprés Palacín · La versión aragonesa del *Secreto secretorum* · 35
Juan Carlos Moreno Cabrera · La denominación del aragonés · 59

Universidad de Oviedo

Ramón de Andrés Díaz · Invitación a un estudio horiométrico
de la frontera lingüística de Benasque · 71
Roberto González-Quevedo · Tres estudios de 1954 sobre los resultados de -LL-
y una reflexión sobre el estigma y la resistencia en las lenguas minoritarias · 85

Universidad Pública de Navarra & Asoziación Cultural A Gorgocho (Ansó)

Elena Gusano Galindo & Juan Karlos Lopez-Mugartza · As casas de Fago:
oiconimia d'a bal d'Ansó · 97

Universidade de Santiago de Compostela & Instituto d'a Lingua Galega

Francisco Fernández Rei · Arear o peixe antes de cociñalo:
textos da cultura mariñeira de Fefiñáns (ría da Arousa) · 117

Universitat d'Alacant & Acadèmia Valenciana de la Llengua

Jordi Colomina · Aragonés i aragonesismes en els sermons
de sant Vicent Ferrer · 133

Universitat de Barcelona & Institut d'Estudis Catalans

José Enrique Gargallo Gil · De la mano de Joan Coromines por la toponimia
y el paisaje lingüístico de la Franja (con su periferia occidental) · 151

Universitat de Lleida

Carlos Ángel Rizos Jiménez · El paso del jesuita Miguel Doria (1737-1819)
por el colegio de San Francisco Javier de Graus · 169

Moisés Selfa Sastre · Antroponimia del valle medio del Ésera (Huesca):
relación de nombres de casa y análisis lingüístico · 181

Ramon Sistac i Vicén · Per una història lingüística dels altres i d'un mateix · 191

Javier Terrado Pablo · El aragonés:
problemática de una lengua en época medieval · 197

Maria Torres-Oliva, Ángel Huguet Canalís & Cecilio Lapresta Rey · Propuesta
educativa para un modelo lingüístico y cultural inclusivo para Aragón · 213

Universitat de València

Emili Casanova Herrero · Origen i explicació del sufix *-ero* en valencià · 229

Universität Wien & Österreichische Akademie der Wissenschaften

Michael Metzeltin · La glosa emilianense 28: un aragonesismo temprano · 247

Universidad de Zaragoza

José Domingo Dueñas Lorente · Caracterización y contexto de la lengua
aragonesa: las aportaciones de la revista *Luenga & fablas* · 253

Javier Giralt Latorre · Voces dialectales en inventarios ribagorzanos
del siglo XV · 263

Diploma d'Espezialización en Filolochía Aragonesa

- María Pilar Benítez Marco & Óscar Latas Alegre • Matías Pradas
y un villancico barroco en aragonés del siglo XVII • 279
- Antón Eito Mateo & Chaime Marcuello Servós • A güembros de chigans:
apuntes ta una soziolingüística de l'aragonés • 297
- Luzía Fernández Ferreres • Sallén en as libretas de cambo
de Joan Coromines • 307
- Pilar Ibáñez López & Iris Orosia Campos Bandrés • Esploración d'a identidá
d'o sucheto neofablán d'aragonés en l'Alto Aragón • 321
- Chusé Inazio Nabarro García • Encara más afinidaz entre l'aragonés e o gascón:
cualques añadienzias feitas á radiz de a leutura d'a obra
Dictionnaire bilingue des proverbes gascons d'André Hourcade • 333
- Paz Ríos Nasarre • *Tierras de maldición:*
Ricardo del Arco e a luenga aragonesa • 357
- José Ángel Sánchez Ibáñez • La poesía neopopularista contemporánea
en aragonés: algunos planteamientos generales y dos calas textuales • 373

Atros ambitos | Otros ámbitos

- Patxi Baztarrika Galparsoro (experto en planificación
y políticas lingüísticas) • Avances, oportunitades y límites en el proceso
de revitalización del euskera: el caso de Andoain • 385
- Marcelino Cortés Valenciano (IES Las Llamas, Santander) • La terminación
-urri en la toponimia aragonesa y catalana • 409
- José Ignacio López Susín (Dirección General de Política Lingüística
del Gobierno de Aragón) • La política da la puntilla a la lengua aragonesa
(1707-1808) • 421
- Artur Quintana i Font (Institut d'Estudis Catalans) • *Lo primer camí*
en les literatures aragoneses contemporànies • 449
- Rafel Vidaller Tricas (Consello d'a Fabla Aragonesa) • Fitonimia e zoonimia
d'un ganadero de Bestué: luenga de cabañera • 461

Arear o peixe antes de cociñalo: textos da cultura mariñeira de Fefiñáns (ría da Arousa)

Francisco Fernández Rei

Na beiramar galega, cando se fai unha caldeirada con peixe, patacas e allada, unhas dúas horas antes adóitase botarlle areas de sal gordo ó peixe en toros, o que se coñece como *arear*, *salgar* ou *salpresar*. O mesmo se fai cando o peixe se prepara sen torar para asar na grella.

Nesta contribución á merecida homenaxe a Francho Nagore e a Chesús Vázquez por cadansúa vida dedicada á docencia e á investigación, particularmente á da lingua aragonesa, comezarei cunhas notas sobre *salgar* en libros de cociña galega. A seguir farei unhas calas sobre arear no litoral galego; e, finalmente, presentarei textos de Fefiñáns (Cambados) sobre a maneira de arear e cociñar algúns peixes e unha receita da allada mariñeira para o peixe en caldeirada.

A informante dos textos é Xenxa Rei Cores,¹ que pasou a vida entre peixe e salitre do mar da Arousa, como pode verse en Fernández Rei (2007).

Salgar o peixe nos libros de cociña

Nalgunha receita de Picadillo (pseudónimo de Manuel María Puga y Parga), clásico da cociña galega, *salgar* podería ser *arear*:

¹ A gravación realiceina o 23 de marzo do 1997, cando a informante tiña setenta e un anos. Forma parte do Arquivo do Galego Oral do Instituto da Lingua Galega da Universidade de Santiago de Compostela.

Merluza frita.— La cosa no tiene lances; se divide en rajas, se bañan, después de saladas, en huevo y harina... y a la sartén (Picadillo, 1912: 10)

Noutras receitas *salgar* máis ben é botarlle o sal ó peixe no momento de cocíñalo:

Pescadillas fritas á la andaluza.— Limpas las pescadillas se enroscan haciéndolas morder la cola; se salan, se envuelven en harina y se fríen en mucho y buen aceite, sirviéndolas adornadas con rajas de limón. (*Ibidem*, p. 22)

Na receita da caldeirada de pescada, esta non se area:

Merluza á la marinera.— Móndense y córtense patatas en tres o cuatro pedazos. Cuézanse en agua y sal y a medio cocer añádase la merluza cortada en rajas. Cuando está cocida se escurre el agua. (*Ibidem*, p. 23)

Da sardiña asada, Cunqueiro (1973: 105-106) di que as frescas se salgan con sal gordo «atal como veñen do mare», mentres que as sardiñas revenidas se salgan no pío «á noiteira pra xantallas ás doce do seguinte día». As sardiñas lañadas «son simplemente saladas, sin cabeza, e despóis de limpas. Téñense no sal un par de días, e despóis cócense cunhas patacas cortadas».

Nas receitas de Parada (1982: 172-173) aréanse os barbos ou salmonetes e as sardiñas; outros peixes, coma o congro, «sazóase con sal»:

Salmonetes na grella (2)

Límpanse os salmonetes deixándolle-lo fígado dentro, sálganse e úntanse de aceite. Déixanse repousar dúas horas.

Sardiñas asadas

Deben salgarse unha ou dúas horas antes de iren ó lume e asarse en brasas de sarmento de vide ou con carozos de millo.

No receitario de Filgueira (1989: 247) aréanse os barbos á grella («Una vez escamados y limpios los salmonetes se salan y se ponen en adobo con el aceite [...]. Se dejan unas dos horas») e, sobre todo, as sardiñas:

Sardinas asadas

Se lavan las sardinas y se les echa la sal dejándolas una hora para que la cojan bien. Colocarlas luego sobre la parrilla y asar a la brasa. (*Ibidem*, p. 248)

Sardinas con «cachelos»

Se lavan las sardinas, se secan con un paño y se cubren de sal gorda, dejándolas así de un día para otro. (*Ibidem*, p. 248)

Sardinias salpresas

Se escaman las sardinias, se limpian y se les quita la cabeza, y se dejan en sal gruesa durante una hora. [...] Cuando esté todo tierno se cogen las sardinias por la cola, se les sacude la sal y se colocan en la tartera. (*Ibidem*, p. 254)

En moitas receitas de Filgueira o sal é un ingrediente, como na da «Raya a la marinera» («y cuando empiece a hervir se le echa las patatas y la sal», *ibidem*, p. 242), e salar é botar sal na tarteira, como na do «Robalo cocido» («Y cuando esté casi cocido, se sala», *ibidem*, p. 241).

No receitario da elaborada cociña de Feixó (1993) o sal é sempre un dos ingredientes, pero ningún peixe se area. Tamén o é nas receitas de Gil (2005), pero aréanse as sardiñas asadas («Se sazonan las sardinias y se reservan hasta que el fuego se convierte en brasa», *ibidem*, p. 165).²

Así mesmo, o sal é un dos ingredientes nas receitas de Campos (2009), para quen o peixe en caldeirada non se area («cando estean as patacas a medio facer, engadimos o peixe en toradas e con sal abundante», *ibidem*, p. 60), mais si as sardiñas asadas na grella («Poñemos as sardiñas con sal grosso desde unha hora», *ibidem*, p. 108).

Na *Guía* de López Muñoz (1999), na preparación do peixe en poucas fichas se menciona o sal; no *Diccionario* de Rodríguez Baixeras (2019) menciónase, pero nada se di de arear o peixe.

Das corenta e nove receitas de peixes de río e de mar de Felpeto Lagoa (2017), en case todas o sal aparece entre os ingredientes. Só nalgunhas hai referencia a arear o peixe antes de cociñalo: a pescada («vénlle moi ben un día no frigorífico cunhas areíñas de sal», *ibidem*, p. 147), os rapantes fritos («cunhas areas de sal, gárdanse na neveira ata o momento de fritilos», *ibidem*, p. 175), as sardiñas salpresas en champlán («preparar as sardiñas, polo menos dous días para que collan o sal [...]. Bótaselle sal unha a unha», *ibidem*, p. 184), as sardiñas tronchadas («Bótanselles unhas areas de sal gordo e déixanse repousar mentres se preparan o resto dos ingredientes», *ibidem*, p. 186).

² Neste caso *sazonar* debe ser só con sal. Nas receitas «Filetes de sardina rebozados» (p. 166) e «Guiso de sargo» (p. 170) *sazonar* non só se refire ó sal en «Sazonamos y reservamos», e o mesmo en «Salmón a la plancha» («Sazonamos las rodajas de salmón y reservamos», p. 182).

Á pescada en caldeirada parece que o sal se bota no momento de cociñala: «Cando case están cocidas as verduras póñense encima os toros de pescada cun pouco de sal» (*ibidem*, p. 169). Noutros peixes non queda claro se están areados ou se o sal se bota ó se cociñaren; é o caso do ollomol ó forno, do pinto ou maragota e da xarda en escabeche, ós que se lles pon «unhas areas de sal». No caso do peixe sapo á romana, bótaselle «un pouco de sal polos dous lados aos toros de peixe» (*ibidem*, p. 165).

Nas dez receitas de López Alonso (2019) o sal tamén é un dos ingredientes, pero só na da pescada á galega se indica que hai que arealo, e con sal gordo:

Lavamos y limpiamos bien el pescado, lo cortamos en rodajas y lo sazonomos. Recomendando utilizar sal gorda para salar el pescado (1/2 puñadito para cada rodaja por los dos lados es suficiente) y hacerlo más o menos 1 hora antes de su cocción. Lavamos el pescado antes de ponerlo en la cazuela, ya que de este modo la merluza tendrá la suficiente sal y se deshidratará ligeramente, con lo que la textura mejorará y quedará más firme. (*Ibidem*, p. 75)

Arear, salpresar e salgar

A denominación máis estendida para botarlle sal gordo ó peixe é *arear*. Dise no Baixo Miño (Goián, á beira do Miño), nas Rías Baixas (Bueu e Portonovo, na ría de Pontevedra; O Grove, Fefiñáns, Vilaxoán e Carreira, na ría da Arousa; O Porto do Son, na ría de Muros e Noia); na Costa da Morte (Fisterra, onde se area con sal fino ou gordo); no Ortegal (Cariño) e na Mariña (en Foz dise ó botar só unhas areas de sal).

Salpresar é termo da Coruña e da Costa Morte (Muxía, onde se fala de *peixe en salpreso*, e Malpica).³ No Porto do Son úsase indistintamente con *arear* e *botarlle unhas areas*.

O castelanismo *salar* dise en Vigo (a xente maior emprega *salgar*) e na Mariña lucense (Viveiro, San Cibrao e Foz).⁴ Para «echar la sal conveniente

³ En Malpica unha informante que di *salpresar* lembra que súa nai dicía *arear*.

⁴ A información do litoral galego fornecéronma o 29 e o 30 de setembro do 2021 Helena Pousa (Goián-Tomiño), Xosé-Henrique Costas (Vigo), Xosé Manuel Dopazo (Bueu), Xaquín Lores (Portonovo-Sanxenxo e Malpica), Lino Prieto

para sazonar» o peixe, na Mariña eonaviega dise *salar* nas Figueiras, Tapia e Ortigueira e *botar sal* en El Porto – Viavélez (Barriuso, 2002: 286).

A pescada, o peixe branco por excelencia dos galegos, aréase unhas dúas horas antes de cocela para que colla o sal e para que endureza; ó xurelo ou chicharro, «o peixe dos pobres», bótaselle bastante sal varias horas antes de cocelo ou grellalo, pois dálle moi boa substancia; a sardiña, o peixe máis popular para a grella, aréase unha ou máis horas, como se indicou nas receitas de cociña.

A raia hai que areala pouco tempo, porque axiña colle o sal e a comida pode saír salgada de máis. O popular e exquisito sargo, cando se guisa, non se area no Porto do Son, pero si en Fefiñáns ou en Cariño. Neste porto e en Bueu, aréase o peixe para fritir, mentres que en Fefiñáns e Vilaxoán as areas de sal gordo bótanse na tixola cando xa se está a fritir.⁵

Déixaselle o sal ó peixe que se fai na grella, pero cando se coce en caldeirada o xeral é sacudilo para que lle caian parte das areas antes de botalo á tarteira coas patacas, tal como fan en Goián, Vigo, Bueu, Portonovo, O Grove, Carreira (aínda hai quen fai a caldeirada en auga do mar, como antano nos barcos), Muxía, Viveiro, San Cibrao e Foz. No Porto do Son, Fisterra e Cariño vai con todo o sal á tarteira, pero neste porto, de arearse con sal de máis, lávase un pouco. En Fefiñáns e Vilaxoán lávase o peixe na auga da billa para retirarlle todo o sal; despois bótaselles sal fino ás patacas e ó peixe en Fefiñáns, e fino ou gordo en Vilaxoán.

Cráterios de transcripción dos textos

Na transcripción dos textos procurouse a fidelidade á fala da informante (I) e á miña como enquisador (E). Mantense a variación léxica e respéctanse os castelanismos Márcanse trazos fonéticos propios de Fefiñáns, coma o seseo (*merlusa*) ou a gheada (*maraghòta*), e os morfolóxicos, algúns caracterizadores

(O Grove), Xosé Antón Laxe (Vilaxoán-Vilagarcía da Arousa), Encarna Pego (Carreira-Ribeira), Francisco Calo (O Porto do Son), Alexandre Nerium (Fisterra), Xavier Varela (A Coruña e Muxía), Ana Fachal (Cariño), Emilio Ínsua (Viveiro e San Cibrao-Cervo) e Paco Rivas (Foz).

⁵ En Vilaxoán, peixe grande como a pescada aréase antes no prato, mentres que en Fefiñáns se corta en toros finiños e aréase na tixola.

desa fala, como a terminación de *mañán* ‘mañá’, o pronome *ñe* ‘lle’ e formas verbais como *areín* ‘areei’ ou *truxen* ‘trouxen’.⁶

A grafía e a acentuación réxense pola normativa vixente (*NOMIG* 2012). Con todo, adóptanse convencións que no esencial seguen os criterios de transcripción do Arquivo do Galego Oral (AGO).⁷

Vocalismo e encontros vocálicos

- Nos fonemas de grao medio-fechado (tónicos ou átonos) non se indica o timbre: *tempo, ferver, toros, coser*.
- Os fonemas de grao medio-aberto márcanse cun acento grave (˘), os tónicos (*badexo, xurèlo, hòme, hòra*) e os átonos (*xurèliño, quèntar, òtubre*). Se coincide vogal medio-aberta e til, úsase acento circunflexo (ˆ): *vên, tamên, fôra, còlleche*.
- O *o* aberto da contracción das preposicións *a* e *pa* (concorre con *para*) e da conxunción *ca* co artigo *o(s)* márcase co acento agudo (´): *ó(s), pó(s), có(s)*.
- Non se marca o *o* longo do encontro *o + o* en *déixoo, todo o ano*.
- A vogal central baixa palatalizada márcase con diérese (¨): *äí, äí*.
- O *a* máis aberto da contracción das preposicións *a* e *pa* e da conxunción *ca* co artigo *a(s)* márcase cun *á*: *á(s), pá(s), cá(s)*.
- Nos demais casos de *a + a* ou de vogal de grao medio coa vogal central, se o resultado da crase é un *a* máis aberto, non se marca por ser xeral no galego oral: *coma a carne* (*coma* é conxunción), *toda a vida*.

Consonantismo

- A realización do seseo é fricativa ápico-alveolar xorda, en posición prenuclear (*aseite, seisèntas* ‘seiscentas’) e posnuclear (*dès*).
- A realización da gheada é fricativa velar xorda. Márcase co dígrafo <gh>: *ghordo, sargho, vinaghre*. Non hai gheada no grupo *-ng-*: *congrio, pinga*.
- A asimilación do *-s* ante *s* ou *r* iniciais non se representa por ser fenómeno xeral no galego oral: *os sarghos, eses si, das raspitas*.

⁶ Para a caracterización lingüística do galego de Fefiñáns véxase Fernández Rei (1977).

⁷ <http://ilg.usc.gal/ago>

- O *-n* final en posición antevocálica únese cun guión á vogal seguinte se é alveolar: *quèn-o tèn, tamèn-o hai*. De non haber guión, o *-n* é velar: *quèn ó mellor, tèn a ferver*.
- A primeira consoante dos grupos cultos non se representa se non se pronuncia: *òtobre*.
- Na representación dos outros fonemas consonánticos séguese a normativa vixente. O dígrafo <ll> (*allo, tramallo*), en principio, representa unha lateral palatal sonora, que no galego de Fefiñáns se realiza como fricativa mediopalatal sonora. Non se marca a deslateralización.
- Os castelanismos transcríbense coa grafía da Real Academia Española: *ahora, rodajas, congelador*.

Convencións gráficas

- O apóstrofo emprégase co alomorfo *n'* do adverbio *non* en contacto cos pronomes *o(s), a(s)*: *n'a traba* ‘non a traga’.
- O guión úsase co *-n* alveolar e co alomorfo *lo* do artigo cando o permite a normativa vixente (*queima-lo allo* ‘queimar o allo’, *bóta-lo pemento* ‘botas o pemento’) e en casos en que non se indica (*quinièntas peséta-lo quilo* ‘quinientas pesetas o quilo’).

Convencións tipográficas

- O signo de interrogación entre corchetes ([?]) indica que a forma transcrita é dubidosa.
- A paréntese en ángulo (< >) úsase para restaurar unha palabra pouco perceptible.
- Os puntos suspensivos entre corchetes ([...]) indican que hai un corte na transcrición porque unha palabra ou un sintagma é imperceptible.
- Emprégase /.../ para sinalar que se elidiu información da gravación non relevante.

Etnotextos

A pescada e o badexo

E: <Fale> da pescada è o corubelo, o badèxo...

I: O badèxo, o badèxo è a merlusa,⁸ hai quèn..., hai quèn-o tèn a ferver anque sea unha hòra.

E: Pèro primeiro que fai? Ò sea, còlle a...

I: A merlusa hai que collela è lavalà è poñela en toros... nunha fuèntiña. Si a quères coser con patacas... Si è pa fritir, pa rebosar còrtas más delghadiña; pèro pa coser os toriños bos, aréalos è dispòs pò-las patacas ó lume, deixas coser aí as patacas aí dèš minutos ou un cuarto de hòra si son duras; è dispòs bótasñe o peixe, dèš minutos anque sea.

E: Dèš minutos?

I: Eu nunca miro os minutos pó peixe, o que miro è a pataca, que estea cosida.

E: È areala, canto tempo?

I: È areala..., aréala á mañán è dispòs si pò-la comida a menos da, da unha non vas a poñelo xa, ou más da unha. Depènde, depènde si ó millor tès que comer á... pá tarde ou así. Areala tres ou catro hòras van, polo menos.

E: Sèmpre con sal ghordo?

I: Con sal ghordo, si. Para arear con este sal que hai, non co fino. Co fino non che còlle sal o peixe nin che se pòn duro.

E: Aréase tamèn para que se poña duro o peixe?

I: Claro, o peixe pònse... Non ves que a pescadilla è moi delicada?! Faise blanda è ó botarñe o sal queda boa. È más que... còlleche fijas [?], a pescadilla è moi sosa è còlleche, còlleche a sustansia do sal. È <de>spòs bócala cando estean as patacas ou cando... dèš minutos ou así, porque tamèn si fèrve moito sale más molida.

E: È o corubelo o mesmo?

I: O corubelo xa..., xa è más duro, si; pèro tamèn ighual, còselo... Pòde coser un pouco más. Pòdelo botar antes tamèn, antes das pa<tacas> ou cas patacas; pèro, si as pescadillas ñe dás dèš minutos, a eles con cinco xa ñe chèga. Porque o badèxo..., salvo que sean corubelos más pequeniños, pèro ese badèxo ghordo así.

E: Lèva más tempo.

I: Claro, ese lèva más tempo a coser que è más duro è más fuèrte. A pescadilla è más delicada.

⁸ A denominación tradicional en Fefiñáns do *Merluccius merluccius* era *pixota*. Hoxe a forma más usada é o posible castelanismo *merluza*, en concorrencia con *pescada*. Sobre a nomenclatura dos peixes da costa galega véxase Ríos (1977).

A raia e a anguía

E: È a raia, que se bota ó mesmo tempo?

I: Ah! A raia bótala canda as patacas. A raia tèla que botar a canda as patacas, porque a raia é unha comida moi fuèrte, moi dura, hai que cosela bèn.

E: È canto tempo hai que areala?

I: A raia, o pulpo è tal xa o hai que botar antes. È a raia êche ighual. Á raia hai que ñe botar moi pouco sal, porque còlle o sal enseghida è dispòs n'a traghas. Moi pouco sal á raia.

E: È canto tempo?

I: O tempo que queiras. Ai!, a raia hai que areala un pouquiño si, però non...

E: È á anguía haille que botar moi pouquiño sal, non?

I: Á que?

E: Á anguía.

I: Ah!, sal haiñe que botar a todo, Paco, seghún a comida que sea, vamos, seghún a cantidá que sea.

E: Digho ó areala, ó area-la anguía.

I: È a anguila non se area! En que se area a anguila? Cómese con patacas, però arear... Eu nunca areín a anguila. Pa ghisar è pa empanada è pa eso.

E: Todo o peixe que se ghisa non se area, lò?

I: Nò, depènde a clas de peixe que sea. A anguila non sendo para ghisar con fideo ou con pan ou con cousas... Hai quèn-a ghisa con patacas, però eu nunca a areín, disde lògho!

O congrio

E: Como prepara o amoado do congrio?

I: O congrio xa o tès que preparar a cando a... Tès que picar unha seboliña ou media è botarñe un pemento, botarñe un pemento, sebola, è dispois..., è bótasñe unhas patacas no fondo así picadas, quartèrons, però pequeniñas; è dispois, bótasñe outra capiña de..., con tomate è así a sebola è eso... Hai quèn ño bota namás que no fondo, però eu bótoño arriba è abaixo. Tomate, pemento..., todo o que, que, que sea deso todo ñe está bèn ó congrio. O que hai que..., o que hai que ver..., depènde a pataca. Hai quèn ó mellor còse as patacas á parte, pequeniñas; porque o congrio è moi duro tamên, èh!

E: Però tamên se area dúas ou tres hòras antes, non?, ou non?

I: Claro, o congrio hai que arear, però tamên moi pouco. Arear hai que arealo todo, però moi pouquiño.

E: È por que? Còlle como a raia, còlle...?

I: Claro, nò, non, non è peixe de arear porque xa el è moi duro, non sabes? O congrio è moi duro.

E: Ò sea, que os peixes de arear son...?

I: De arear son todos, però depènde.

E: Però ós que hai que arear máis que é?

I: È o que hai que arear máis ê a..., o peixe..., a pescadilla, hai que areala... Esto anque non se ñe bote moito tampouco, però hai que areala ó seu tempo. Non ê areala ó momento de... Canto máis tempo estea areada mellor, però non moito. È o badèxo, corubelo..., hai que arealo.

E: È cales hai que arear pouquiño tempo?

I: Que?

E: Cales hai que arear pouco tempo?

I: È o pouco tempo será o congrio, que lògho còllen o sal è dispòs está a comida moi salada, entèndes? [...] Bèn pouco o areo, però, arear, hai que arear un pouquiño. Si ê pa coser con patacas... Hai quèn còme cosido con patacas è unha allada.

E: Tamèn se fai con allada o congrio?

I: È lò! Está riquísima. O congrio còmese de calquèra maneira. Hai quèn-o estòfa como a raia, coma a carne. È estofado ê o mesmo.

A rincha e o sargo

E: Outro peixe..., digho, o da rincha tamèn [...].

I: A rincha ê moi rica, èh! A xarda, riquísima.

E: Digho..., còsesse ighual que a pescada, non?

I: O peixe ighual: còrtala, aréala è...

E: Con pouco ou con moito sal?

I: Que?

E: Con pouco...?

I: O sal coma sèmpre, pouquiño sal.

E: Non còlle moito sal a rincha?

I: Nò, non còlle moito sal; però tampouco se ñe pòs..., a arear non se pòde botar moito, Pa<co>... moito sal, porque ó mellor aréalo dúas ou tres hòras è xa ñe chègha bèn ó peixe, que teña pouquiño, salvo que sea unha caldeirada pa unha perso<na>, pa unha casa de xente.

E: È canto hai que coselo?, porque é un peixe un pouco duro.

I: Non hai canto hai que coser! Eu sòlo miro eso. Eu miro as patacas è dispois deixo ferver bèn o peixe è cando estea a pataca ê cando..., cando o quito, porque sei que o peixe xa está bèn cosido.

E: È os sarghos?

I: O sargho tamèn.

E: Ghísanse?

I: Ghísanse, si. Ghísanse, mêtense ó forno, mêtelos ó forno así todo en tiriñas è mêtèsñe así todo è dispois còlles è vasñe metendo, falo, còrtas así è dispòs por alí

vasñe metendo rodajas de limón. Hai quèn ñe mète limón è hai quèn ñe mète verdura. Hai quèn fai a salsa è dispois ña bota por riba. Ós xurèlos, ós sarghos, a todo; ós xurèlos ghrandes tamên. Que?

E: Eso para ghisalos así co...

I: Pó forno è ghisados. O ghisado todo che è ighual. Ghisado do, do sargho coma do xurèlo coma do congrio... coma de todo. È ighual, coma a carne. È así unha cousa así paresida.

Xurelos asados

I: Ós xurèlos è dispòs fasíañe escabèche, asados, todo fasía el. Asaba os xurèlos è fasíañe esa, esa salsa que... díghoche a ti que sabía..., uf!

E: Dispòs de asado.

I: Dispòs de asado, na fuènte, antes de poñelos a comer xa tíña el ao... O que non sei si..., si ñe fasía salsa, si ñe botaba tamên vinaghre. Eso non estou fija.

E: Pèro onde os asaban, á brasa?

I: È lò! Á brasa, na parrilla, aí na casa. Aí que tíñamos un salido, tíñamos un salido aí.

E: Sèmpre se asaron os xurèlos por aquí?

I: Sèmpre, toda a vida, toda a vida. Èra pola calle adiante, sèmpre, sèmpre. Èra a comida dos pòbres. Que querías?

E: Que comían máis, xurèlos ou sardiñas?

I: Que? Sardiña cando è do tempo da sardiña, porque a sardiña é primeiro có xurèl, però xurèl è todo o ano. Porque a sardiña dispòs queda moi..., toda è espiña, però o xurèl vèn neste tempo è disque tèn unha ghrasa que non sei. Non está en comida como canda è o seu tempo, porque anque tèn ghrasa faise moi blando, non sabes?

E: O tempo do xurèlo cando é?

I: È o tempo do xurèlo será alá en... a canda á sardiña, en San Juan, en junio, en julio. En òtobre, disièmbre ou así tèn ghrasa o peixe, però... faise moi molido, nin che còlle o sal pa asar nin nada, hai que comelo. È más eu mira que como xurèlos eu deses ghrandes, inda teño aí.

E: È os xurèlos pequeníños estes...

I: Ah, eses si.

E: Tamên se asaban antes?

I: È asan todo, però eso, eso è un capricho dunha persona, porque ti pa unha casa de xente non vas asar eses... È sabes como están indo? A quinièntas pesèta-lo quilo è a seisèntas.

E: Ese pequeníño?

I: Que roubo, si!

E: Son de aquí ou son de fôra?

I: Nò, estes son de aquí, son da..., dos barcos de aquí. Son das raspitas, coma a de Andrés è eso.

E: Antes cando èra eu pequeno asaban eses xurèliños pequenos aquí.

I: Que?

E: Cando eu èra pequeno que se asaban pola mañán, ás nòve, ás oito.

I: Porque viñan do mar è asaban por aí a abaixo. È Pita, o hòme de Pita, case cando vèn sèmpre còme peixe asado. Anda ó motor è còme peixe asado sèmpre.

E: De almorso.

I: De almorso.

E: Están así fresquiños.

I: È peixes ghrandes, que xa non son deses pequenos, son ó mellor caneus así, ese xurèliño que hai así mediano.

A faneca e a xarda

E: È a fanèca, cal è a època mellor dèla?

I: A fanèca en xaneiro tèn a carneiro.⁹ A que, a que aghuanta todo o ano è esta da pèdra, esta, esta castaña, esta que hai agora, esa ghorda, esa que è así dese tamaño así.

E: Que còllen, que a pescan pola praia?

I: Pêscana...

E: Á liña. O que pasa è que a fanèca moi pronto..., pronto se estropea.

I: Pèro ábrena. Pois eu o óutor día truxen dous quilos è medio dèla, inda debe de haber alghunha aí.

E: Digho que è un peixe que se estropea moi pronto.

I: Pèro...

E: Sendo fresco...

I: Nòdò, que va! Si está abèrto non se estropea; è si abres..., si a abres ó vir da plasa... O que tèn que ser è fresquiña a fanèca. Ábrela è mètela na nevèra ou no congelador è está ighual... de boa.

E: È a fanèca, que se fai? Frítese ou còsese, però non se ghisan.

I: Frítese. Nò, a fanèca non se ghisa; còsese con patacas ou en blanco ou así. È peixe blanco; a fanèca tèn venda porque è peixe blanco. Sin embargho a xarda è peixe azul, moi azul, è sin embargho è riquísima.

E: A xarda faise moi seca.

I: A xarda è boa. Que se fai moi seca?

E: Si, un pouco seca.

I: Moi seca agora, però cando è o tempo dèla está riquísima, porque agora non è o tempo dèla. Alá en junio, así, cando tèn aquèla ghrasa toda aquèla. A fanèca anda ca sardíña ou a xarda.

⁹ È moi popular o dito *En xaneiro a faneca sabe a carneiro*.

A maragota

E: È maraghòtas, cal é o tempo da maraghòta?

I: È o tempo da maraghòta será no invèrno.

E: Como no invèrno?

I: Así..., agora, este tempo será. O que tèn a maraghòta é que é un peixe moi blando, pèro sin embargo é sabroso, si, pèro hai personas que non...

E: Pèro que se còlle cos trasmallos, non?

I: Que?

E: A maraghòta còllese cos trasmallos?

I: È..., maraghòta haina todo o ano. Ah!, a maraghòta ha de vir agora no abril, que é cando sèrran, sèrran agora a veda è van ós tramallos; vèllos è maraghòtas agora, pa abril è maio. En maio, junio, julio... è do vran. Ahora tamèn-a hai, haina de pescar, desas da líña tamên. A Portonovo, quèn-a trai é Vítòria. Pèro esa outra non, esa outra è dos tramallos, sacando que está no seu tempo. Ahora que está no seu tempo van a èla porque agora, como inda andan ós mariscos, non sabes?, è andan ás vaquitas... , porque ñe vale o pulpo, còllen alghún languado, que vai a dúas mil pesetas, è còllen pulpo, è eso sèmpre vale moito. Pèro dispòs ó pasar este mes xa ñe sèrran a veda a eso è xa van á..., xa van ós tramallos.

E: [...].

I: Que?

E: Son das vaquitas ou de andar ó pulpo?

I: Das vaquitas. Ahora xa ña sèrran, que vèn sendo..., chámanñe *o trambolín* ou *o bou* ou non sei que.¹⁰

E: Pensín que podían andar todo o ano a eso.

I: Ah!, non, todo o ano non hai nada. Ademais, sèrranñe a vieira, sèrranñe a ameixa è sèrran todo agora, este mes...

E: Pèro esto todo còlleno por aquí pola ría?

I: Sí, esto todo è da ría, de por aquí. O... esto das vaquitas è aí a fôra en Sálvora, por aí, ou alá en San Visente; van por aí ou van alá a fôra.

Allada mariñeira

E: Como fai usté a allada?

I: Que?

E: A allada, como a fai?

¹⁰ En Fefiñáns os nomes tradicionais desa arte de arrastre eran *trambolín* e *vedrín*, que van sendo substituídos por *bou de vara*.

I: Como fago a allada? Á allada bótoñe bastante aseite è déixoo quèntar un pouco è bótoñe un allo. È dispois déixoo enfriar un pouco, porque si ñe bóta-lo pemento xa cando está así, tan quènte, quèimaseche o pemento. Eu moitas veces collo un..., unha pinga, unha pinga, mollo a cuchèra na aghua è bótoña así na sartèn. A cuchèra sòlo mollo na tarteira è bótoña así pa mirar si..., si non está tan..., tan quènte. È dispois bótoñe pemento è bótoñe aghua. È hai que ter coidado pa que non se..., pa que non se queime, porque, si se queima... o pemento, alá vai. E: È cando se sabe que está o aseite no punto?

I: Claro, xa o sabes.

E: Como o sabe? Cando quèntou?

I: Xa o sabes è sabes cando ves que se está queimando o allo, ó empesarse a queima-lo allo ê que xa está. Xa non se debe de deixar queima-lo allo, porque hai quèn-o deixa queimar; è si ño botas así inda ê peor, tèlo que retirar xa do lume. Ó empesar o allo a cheirar.

Referencias bibliográficas

- Barriuso Fernández, Emilio (2002), *Atlas léxico marinero de Asturias*, [Oviedo], Real Instituto de Estudios Asturianos.
- Campos Melón, Benigno (2009), *A cociña de Larpeiros: 150 receitas*, Vigo, Galaxia, 4.^a ed.
- Cunqueiro, Álvaro (1973), *A cociña galega*, Vigo, Galaxia.
- Feixó, Francisco (1993), *A cociñar con Paco Feixó: máis de 250 receitas da cociña galega*, Vigo, Ir Indo.
- Felpeto Lagoa, Matilde (2017), *Receitas, tradición, historia e evolución: cociña galega tradicional*, Vigo, Xerais.
- Fernández Rei, Francisco (1977), «Notas lingüísticas sobre Fefiñáns-Cambados», en *Homenaxe a Ramón Cabanillas no centenario do seu nacemento*, Santiago de Compostela, Universidade de Santiago de Compostela, pp. 287-325 (reprod. en Francisco Fernández Rei, *Ramón Cabanillas, Cambados e o mar da Arousa*, Vigo, Xerais, 2015, pp. 129-158).
- (2007), «Unha vida entre peixe e salitre do mar da Arousa», *Ardentía*, 4, pp. 22-29 <<https://culturmar.org/publicacion/ardentia-4>>.
- Filgueira Iglesias, Araceli (1989), «Recetas de cocina gallega», en Álvaro Cunqueiro e Araceli Filgueira Iglesias, *Cocina gallega*, León, Everest, 8.^a ed., pp. 85-413.
- Gil, Francisco J. (2005), *La cocina del mar en Galicia: pescados, mariscos y vinos para acompañar*, Vigo, Nigratea.
- López Alonso, Alfonso (2019), *Cocina gallega de rechupete*, Barcelona, Larousse.
- López Muñoz, Daniel (coord.) (1999), *Guía do consumidor de peixe fresco*, Santiago de Compostela, Xunta de Galicia.

- NOMIG 2012 = Real Academia Galega e Instituto da Lingua Galega, *Normas ortográficas e morfolóxicas do idioma galego*, A Coruña, Real Academia Galega, 2012, 23.^a ed. <<http://publicacions.academia.gal/index.php/rag/catalog/book/252>>.
- Parada López, Carmen (1982), *Recetas de cocina galega*, Vigo, Galaxia.
- Picadillo [Manuel María Puga y Parga] (1912), *Vigilia reservada: minutas y recetas*, A Coruña, Tip. de El Noroeste (ed. facs., Santiago de Compostela, Librería Couceiro, 2003).
- Ríos Panisse, M.^a del Carmen (1977), *Nomenclatura de la flora y fauna marítimas de Galicia*, I: *Invertebrados y peces, con anotaciones etimológicas por Antonio Santamarina, Verba*, anejo 7.
- Rodríguez Baixeras, Xabier (2019), *Do abadexo á zorza: diccionario da comida galega*, Allariz / Vigo, Aira / Engaiolarte.

En torno a la

Palabra

Conocer, amar, defender el aragonés

Trabajos en homenaje a
Francho Nagore y Jesús Vázquez



IEA
Instituto
de Estudios
Altoaragoneses

DIPUTACIÓN
DE HUESCA



Diploma de Especialización
en Filología Aragonesa
Universidad Zaragoza

**GOBIERNO
DE ARAGON**