El CaféHablante número 142
del 20 de junio de 2024

Índice

1) Video: Turismo en Aragón: Caspe Territorio Vivo.....1
2) Humor - Chistes españoles.....1
3) Recuerdos de mi infancia: Josefine Rufau Moreno.....2
4) Dichos y refranes acerca del tocino.....6

1) Video: Turismo en Aragón: Caspe Territorio Vivo

https://www.youtube.com/watch?v=LbE2N6AgTXw

La localidad de Caspe, en la Comarca del Bajo Aragón, es conocida por la tradición del Compromiso de Caspe. El patrimonio de sus calles se suma también a una tradición histórica que hacen de Caspe una parada obligatoria para los amantes de la historia y la cultura.

Aragón Televisión A la Carta: https://alacarta.aragontelevision.es/

2) Humor - Chistes españoles

1. Un perro va a un cine. Va a la taquilla y dice como si nada:
   —Quisiera una entrada, por favor.
   La taquillera grita:
   —¡Aaaaaaaaah, este perro habla!
   —¡Señora, le juro que cuando entre en la sala me estaré calladito!
2. —¡Esta mañana he tenido que pagar dos billetes de autobús!
   —¿Y eso por qué?
   —Es que tenía un dolor de cabeza... ¡pasajero!
3. Un conejo se escapa de la conejera y se oculta entre unas hierbas altas. La granjera corre para atraparlo, pero no lo logra. Y entonces el granjero le grita:
   —He tenido una idea genial: si quieres cogerlo, ¡imita el canto de la zanahoria!
4. Dos vecinos conversan:
   —Hace tres días que no duermo. Mi esposa, en cuanto oye un ruido, me despierta para que compruebe si han entrado ladrones en casa…
   —¿Por qué no le dices que los ladrones ponen mucho cuidado de no hacer ruido?
   —¡Ya se lo dije, y ahora también me despierta cuando no oye ningún ruido!

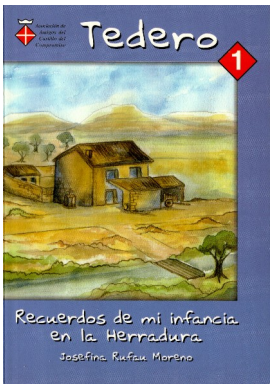
5. —¡Doctor, doctor, estoy nervioso! Esta es mi primera operación.
   —¿Ah, sí? ¡También es la primera para mí!
6. Una gallina va al médico.
   —Doctor, tengo un problema, cuando subo a la montaña rusa…
   —¿Sí?, cuénteme…
   —... ¡después pongo los huevos revueltos!
7. —Antes del concierto me noté resfriada y he ido al médico.
   —¿Y qué te ha dicho?
   —Me ha aconsejado que deje el canto…
   —¿Entonces él también te ha oído cantar?
8. Un hombre que lleva un perro se encuentra a un amigo y le regunta:
   —¿Te gusta mi perro policía?
   El amigo se queda muy sorprendido.
   —¿Un perro policía, dices? La verdad, a mí me parece más bien un perrito faldero…
   Y el otro le responde con un guiño:
   —¡Es que trabaja en el servicio secreto...!
9. —¡Doctor, doctor, nadie me escucha! —se queja un paciente.
   Y el doctor responde:
   —¡¡¡Que pase el siguiente!!!
10. Una señora organiza una elegante cena para cien invitados. Cuando termina el ágape, orgullosa, da instrucciones al mayordomo:
    —Avise a los invitados de que después de los postres tocaré el piano para ellos.
    El mayordomo hace una reverencia y se va, pero regresa al cabo de pocos minutos.
    —¿Ya has avisado a los invitados?
    —Sí, señora.
    —¿Y qué han dicho?
    —¡¡¡Que no tomarán postre, señora!!!

3) Recuerdos de mi infancia: Josefine Rufau Moreno

Asociación de Amigos del Castillo del Compromiso de Caspe: http://castillodelcompromiso.org/

Vocabulario caspolino: https://ifc.dpz.es/recursos/publicaciones/31/44/_ebook.pdf

La vivienda:



La vivienda estaba situada en la partida del Soto, (así se llamaba a todo el terreno que abarcaba la curva principal de la Herradura).
La finca no era de propiedad sino que se trabajab en condiciones de ***medieros***[1], según consta en el contrato que aún conservo fechado en 1906, a nombre de mi abuelo Pedro y su hermano Jacinto, y que permaneció en vigor hasta el final de nuestra estancia allí.
La torre en la que vivíamos era la que pertenecía a estas tierras y a la cual teníamos derecho. Era grande, tenía dos viviendas juntas, una en la que vivía yo con mis padres y hermana, y la otra que utilizaban "las dueñas", hermanas Esperanza y Josefina Albiac, cuando venían de vacaciones con su familia, aunque los bajos de ésta los utilizábamos nosotros como ***masadería***[2] y bodegas.
La estructura de la torre era de piedra; los tabiques que separaban las habitaciones eran de ***cañizos***[3] relavados de ***yeso***[4], que se ***blanquiaban***[5] con cal a la que le añadían azulete para darle un poco color. El suelo de la planta baja

Nota 1: **Medieros:** Aquel que trabaja las tierras a medias, mitad de cosecha para el dueño mitad para el mediero.
Nota 2: **Masadería (masar = amasar):** Lugar donde se masaba. Formar o hacer masa, mezclando harina, yeso, tierra o cosa semejante con agua u otro líquido.
Nota 3: **cañizo, za:** Hecho o cubierto de cañas.
Nota 4: **Yeso:** Sulfato de calcio hidratado, de color blanco, usado en construcción y en escultura por su propiedad de endurecerse rápidamente al mezclarse con agua.
Nota 5: **Blanquiar = blanquear**: Pintar las paredes.

era de tierra, la cual se ***arrujiaba***[6] para escobar y refrescar, y el del piso era de yeso. El de las dueñas, creo recordar, de baldosas rojas.

Se accedía a cada vivienda desde la ***enrramá***[7], que era como un gran patio con tejado pero sin puerta, un primer recinto común de acceso a las dos puertas de cada vivienda.

Tras pasar el ***batedor***[8] estaba la cocina a mano izquierda; al frente se abría un pequeño pasillo por el que se accedía a un cuarto que hacía de distribución hacia las escaleras, por las que se llegaba al piso superior, donde estaban los dormitorios y el granero, y al fondo una entrada interior al corral. Al hueco que quedaba debajo de la escalera se le llamaba ***alguarin***[9], y en él se guardaba un poco de grano para tenerlo más a mano y no tener que subir al granero todos los días para dar a los animales.

La cocina era amplia, pues allí se hacía la vida. Tenía su ***fogaril***[10] de leña con sus ***estraudes***[11], ***estenazas***[12] y paletilla siempre encima; detrás, pegada a la pared, una plancha de hierro muy bonita con una figura. La leña siempre a mano, troncos más recios cortados con el ***tronzador***[13] y también más delgados, o ramillas cortadas con el serrucho o la ***estral***[14]. En la campana de la ***chaminera***[15], un ***rodiador***[16] de tela a cuadros, y a los lados del hogar dos bancos de piedra con sus ***pellones***[17]. Junto a uno de ellos, un pequeño armario y unos estantes o ***tabletas***[18] para colocar la vajilla: platos, ***escullas***[19] para las sopas, las tortosinas, las ollas y pucheros de barro (aunque también los había de porcelana o aluminio), con las ***corbeteras***[20] (cada una de su material), las sartenes de hierro y algunas con tres patas. Ios cubiertos eran de aluminio o alpaca y se colocaban en la ***arqueta***[21] de las cucharas.

La olla o el puchero estaban casi siempre al fuego, para tener agua caliente o para la comida, pues para hacer el cocido con las legumbres debían estar toda la mañana al fuego. Además, estas requerían agua del Ebro, pues decían que se cocían mejor que con el agua de la ***zaica***[22], que era del Guadalupe y la que usábamos normalmente. Siempre que necesitábamos agua, bien para fregar, bien para lavar la ropa, bajábamos a la zaica, que es la única agua corriente que teníamos, y sólo si estaba puesto el pregón por la parte baja del Soto para poder regar.

Se cogía la vajilla con un barreño o un balde y se bajaba a la acequia. Para fregar los ***vajillos***[23] se usaba el ***esparto***[24] (hecho de esparto), la ***torna***[25] de jabón casero (hecho con aceites viejos, cortezas de tocino y sosa), y la arena, con la que se ***radían***[26] las cucharas de aluminio, los pucheros y las sartenes de hierro, que quedaban por dentro más que relucientes.

Para lavar se bajaba al otro lado del ***puntarrón***[27], bajo asombra de una cerecera que había en el ***cajero***[28] de la acequia, donde una gran piedra llana y lisa hacía de lavadera. Alguna vez también se bajaba a lavar al Ebro, cuando no bajaba agua en la acequia.

La ropa se lavaba con jabón de ***torna***[25], y para blanquearla más la tendian al sol o encima de los sisallos.

Debajo del ***puntarrón***[27], y unos metros más abajo, donde estaba la fila y donde ponía mi padre alguna vez una traviesa para regar si bajaba poca agua, habia dos pequeños ***clotes***[29] y así cuando no bajaba agua se quedaban llenos

---

Nota 6: **Arrujiar** : regar. Rociar con agua.
Nota 7: **Enrramá** : Recito cubierto de acceso a la vivienda.
Nota 8: **Batedor :** Umbral de la puerta.
Nota 9: **Alguarin :** hueco debajo de las escaleras para guardar grano.
Nota 10: **Fogaril** : hogar
Nota 11: **Estraudes** : trébedes (Triángulo de hierro con tres pies, que sirve para poner al fuego sartenes, peroles, etc).
Nota 12: **Estenazas** : tenazas (Instrumento de metal, compuesto de dos brazos trabados por un clavillo o eje que permite abrirlos y volverlos a cerrar, que se usa para sujetar fuertemente una cosa, o arrancarla o cortarla).
Nota 13: **Tronzador** : sierra grande para ser utilizada entre dos.
Nota 14: **Estral** : hacha.
Nota 15: **Chaminera** : Es una palabra en catalán que significa chimenea.
Nota 16: **Rodiador** : tela de cuadros que se poníz alredor de la chimenea.
Nota 17: **Pellones** : pieles de oveja o cabra curtidas.
Nota 18: **Tabletas** : estantes
Nota 19: **Esculla** : tazón sin asa para las sopas.
Nota 20: **Corbeteras** : tapadera
Nota 21: **Arqueta** : caja pequeña de madera para colocar el toldo en el carro
Nota 22: **Zaica** : cequia.
Nota 23: **Vajillos** : vajilla
Nota 24: **Esparto** : estropajo
Nota 25: **Torna** : taco de jabón
Nota 26: **Radían (rader)** : rascar
Nota 27: **Puntarrón** : pequeño puente para pasar la aequia.
Nota 28: **Cajero acequia**: laterales de la acequia.
Nota 29: **Clotes** : hoyos, charcos.

:

y servían de remedio para fregar, o dar a los animales, pues para ir al Ebro había que cruzar todo el campo.(aunque en este caso las caballerías si tenían que ir a abrevar al Ebro). Al verano también servían para darme algún pequeño remojón, solo si no había alguna de esas tarántulas negras y amarillas que estaban en medio de la acequia metidas en su tela sujeta sobre el ***lastón***[30] o cualquier otra ***yerba***[31].

Como he dicho anteriormente no había electricidad, por lo que al oscurecer había que encender el candil, siempre con abundante aceite para tener húmeda la ***torcida***[32], y a menudo había que quitarle el ***moquizo***[33] y sacar ***torcida***[32] para que alumbrara mejor. Con el candil de un lado para otro y los ***mistos***[34] siempre a mano, porque venía una ***bolá***[35] de aire y se apagaba.

Como no había frigoríficos para guardar comida la guardaban en la ***fresquera***[36], que estaba en otro cuarto junto a la cocina pero más fresco. El agua se guardaba en tinajas y cántaros, y para beber en el jarro, que al verano se ponía a refrescar al ***sereno***[37], encima de una piedra cuadrada en la esquina de la torre.

Al lado de la ***enrramá***[38] estaba el casetón del carro, y detrás de éste la puerta principal del corral. Este era muy grande. Además de las dos casetas de los ***tocinos***[39] y otra para las ***reses***[40], estaba la cuadra de las caballerías con su correspondiente pajera y aún había un gran espacio solamente tapiado, en el que cabía un ganado de ovejas.

Nosotros no teníamos tal ganado, pues sólo teníamos algunas reses y cabras para leche, pero el tio Paco "el Pajaro", pastor de toda la huerta de la Herradura, encerraba aquí su ganado cuando bajaba a ***pajentar***[41] a la parte más lejana del Soto. También venía con el que más tarde sería su yerno Lorenzo.

También en el corral, estaba en un rincón el único retrete que había, una tabla con un agujero en el centro, sobre un pozo.

En otro edificio aparte de la torre estaba el conejar. Para cados de las conejas ponían un cajón abierto por un lado para que entraran. Alli estaban las crías, encima había otro agujero y me gustaba meter la mano y tocar los conejetes recién nacidos ¡tan suaves!. En alguna ocasión recuerdo tener conejos chinos, que eran muy pequeños y me parecían ratones.

Entre este edificio y la torre había un horno, pero estaba medio derruido, inservible para su uso.

Al otro lado de la era estaban los pajares. Se guardaba en uno la paja y en otro los fajos de ***alfalfes***[42], ***follarasca***[43], ***bachoqueras***[44]... es decir, comida para el invierno para los animales.

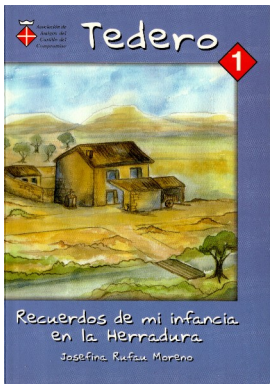
Los animales:

Se criaban todo clases de animales. Las gallinas…. También se tenian ***reses***[40] en casa… había cabras para tener leche…

Siempre criábamos dos ***tocinos***[39], uno para nosotros y otro para las dueñas. Para darles de comer, había que cocerles todos los días en el caldero calabazas alargadas y del conde, remolacha, patatas y los ***pelarizos***[45] de las mismas, así como todos los desperdicios de verduras, que luego se mezclaban con ***salvau***[46], tercerilla, pulpa de remolacha... Y a los que eran pequeños les daban ***borallo***[47] y lo echaban todo en la ***vacieta***[48]..

Nota 30: **Lastón** : tipo de hierba de hojas muy alargadas.
Nota 31: **Yerba** : hierba.
Nota 32: **Torcida** : mecha.
Nota 33: **Moquizo** : la torcida o mecha quemada.
Nota 34: **Mistos** : cerillas
Nota 35: **Bolá** : racha de aire
Nota 36: **Fresquera** : cajón de madera y tela metálica para guardar comida.
Nota 37: **Al Sereno** : al raso. Ala intemperie.
Nota 38: **Enrramá** : recinto cubierto de acceso a la vivienda.
Nota 39: **Tocino** : cerdo
Nota 40: **Reses** : ovejas
Nota 41: **Pajentar** : Vid. Apagentar. / Apacentar. Dar pasto al ganado. Pacer.
Nota 42: **Alfalfe** : Alfalfa, mielga común que se cultiva para forraje.
Nota 43: **Follarasca** : hojarasca; Ramas de la poda.
Nota 44: **Bachoqueras** : judieras secas después de sacar las judias.
Nota 45: **Pelarizos** : mondas o piel de patatas o frutas
Nota 46: **Salvau** : salavado. Cáscara o piel del cereal.
Nota 47: **Borallo** : harinas mezcladas con agua
Nota 48: **Vacieta** : recipiente para poner la comida del cerdo

La matancía:



Cuando estaban gordos y hermosos llegaba el día de la matanza. Para mí el día de la matancía del cerdo era una fiesta, pues venían mis tíos y primos. El día anterior ya se dejaba el caldero lleno de agua encima de los ***estraudes***[11] y con la leña preparada para la mañana siguiente ***pegarle***[49] fuego. Aunque parece un espectáculo un poco desagradable, yo como lo veía tantas veces me parecía tan normal que no me podía perder detalle; me gustaba ver con la facilidad que mi padre lo descuartizaba.

Sacaban el tocino de la ***caseta***[50] con el gancho clavado en el cuello, lo echaban al banco entre todos sujetándolo de las patas y la ***coda***[51], y cuando mi padre, que era el ***matachín***[52], le clavaba el cuchillo degollador, ya estaba mi madre preparada (con el cachirulo a la cabeza, ***chambra***[53] y delantal blancos) con el barreño para recoger y regirar la sangre, quitar las pequeñas venillas para que no se cuajar,y más tarde utilizarla para hacer las morcillas. Seguidamente lo escaldaban con el agua, que debía estar muy a punto para poderlo pelar bien (lo cual se hacía con unas ***cazoletas***[54]), y si quedaba algún pelo le pasaban un cuchillo de canto y lo afeitaban mejor. Le cortaban las patas, lo ponían de rodillas y tras cortarle la cabeza lo abrian por el ***esquinazo***[55] con una estral sujetándolo con unos ganchos, le quitaban el ***colgarallo***[56] y los ***zagos***[57], y mientras lo terminaban de descuartizar alguien ya se había encargado de asar un trozo de hígado y alguna ***magreta***[58], y así poder echar trago de vino en la bota, o porrón. Para comer al mediodía la típica ***sartená***[59]: con hígado, riñón, magro y no tan magro, con ajos tiernos, harina y vinagre. acompañada de ***esquerola***[60], olivas, turmas en vinagre…

Para hacer el embutido había que empezar por limpiar el ***arbillo***[61], que aunque no era faena muy agradable había que hacerla. Para lavarlo una sujetaba el ***budillo***[62] abierto por una punta, y yo recuerdo echar agua con un puchero y así por la otra punta salía el agua con la suciedad. Tras repetir esta operación dos o tres veces lo giraban y así rascaban con una cuchara la parte interior, y ya estaban limpios. Luego sacaban de uno dos, que aunque parece imposible, se hacia con bastante facilidad: éstos eran los delgados, que seutilizaban para el chorizo, longaniza y butifarra; los gruesos sólo los lavaban y giraban, y los ponían con vinagre después de lavarlos para quitarles un poco el olor. Estos últimos eran para las morcillas, y si hacían corto con los ***budillos***[62] hacían ***pellas***[63].

Más tarde se pasaba a preparar la carne para el embutido, ***repelándola***[64] bien de los huesos y separando la más apropiada para la longaniza y para los chorizos. Mientras unos la ***picolaban***[65] con la máquina, otras cocían la cabeza, pieles, ***liviano***[66] y demás para la butifarra. Las morcillas se hacían con pan y cebolla. Tenían de antemano los panes rallados y la cebolla cortada y metida en una bolsa de tela, con peso encima para que expulsara algo de agua. Tras freír la cebolla con los grasos ya se podía amasar en el gran barreño de barro con el pan, la sangre, avellanas o piñones, el anís en grano y demás especias, que vendían a granel para tantos kilos de carne, para chorizos, longaniza o butifarra. Para las morcillas, la cantidad se calculaba por los panes que se iban a utilizar. Por lo tanto antes de embutir había que probarlo para ver cómo estaba de sal y especias, para lo cual freían un poco de masa de cada clase, y cada una daba su parecer: a una le parecía que faltaba sal, a otra pimienta..., y cuando ya parecía que estaba bien, a embutir: una a poner el ***budillo***[62] en el embudo de la maquina, que lo tenían en un puchero con agua templada, otro/a apretar la máquina,

---

Nota 49: **Pegarle** : prenderle
Nota 50: **Caseta** : pocilga
Nota 51: **Coda** : cola
Nota 52: **Matachín** : matarife. Quien mata el erdo.
Nota 53: **Chambra** : bulsa
Nota 54: **Cazoletas** : utensilio de metal redondo con mango corto para pelar el cerdo
Nota 55: **Esquinazo** : espinazo
Nota 56: **Colgarallo** : visceras del cerdo, desde la lengua hasta el pulmón e hidago
Nota 57: **Zagos** : intestinos
Nota 58: **Magreta** : trozo pequeño de magro dl cerdo
Nota 59: **Sartená** : comida típica a base de cerdo
Nota 60: **Esquerola** : escarola
Nota 61: **Arbillo** : intestino
Nota 62: **Budillo** : intestinos
Nota 63: **Pellas** : bolas de morcilla
Nota 64: **Repelar** : separar la carne del hueso
Nota 65: **Picolar** : picar, triturar la carne
Nota 66: **Liviano** : Pulmón de las reses destinadas al consumo.

:

otra a ir atando las ***rastras***[67]; y las morcillas aún había que cocerlas en el caldero y pincharlas con una aguja larga, si no se reventaban. A la vez servía para comprobar si estaban cocidas: si al pincharlas salía sangre roja estaban poco cocidas, y se sacaban con la ***espumadera***[68]. Luego a colgar las rastras en cañas en el granero para que se secaran. O sea que había faena para varios.

La vejiga, mejor dicho la ***bufa***[69], la hinchaban como un gloho (de hecho algunos lo utilizaban como tal), la metían en agua caliente para que se dilatara, le introducían una cañeta e iban ***bufando***[70] hasta que estaba bien hinchada. A veces se reventaba si la querían hacer más grande de la cuenta; la ataban bien para que no se saliera el aire y así se secaba.

Deshacían la ***ensundia***[71] en la sartén y todavía líquida y caliente la echaban a la ***bufa***[69], así se guardaba la manteca muy bien. Con los ***chichorros***[72] que salían de esa manteca se hacían las típicas coquetas de ***chichorros***[72].

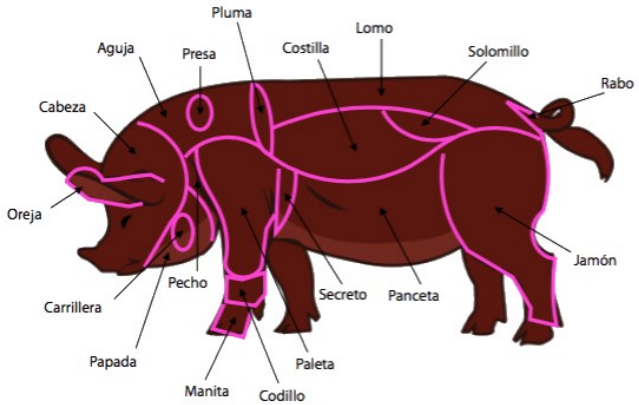
No podemos olvidar el buenísimo y sabroso adobo con la costilla y el lomo, puesto unos días con sal y luego frito, y para guardarlo metido en parras con aceite de oliva. O los perniles con susabrosa ***magra***[73], patas, orejas, ***esquinazo***[55] para los ricos cocidos.…

Creo que no se me olvida nada del ***tocino***[39]...lo que esta claro es que había comida para días.

4) Dichos y refranes acerca del tocino

https://www.elcafedelahistoria.com/refranes-tocino/

- Más infieles hizo cristianos el tocino y el jamón, que la Santa Inquisición.
- Estar como el tocino en casa del judío, que no dice ni pío.
- Ni olla sin tocino, ni alegría sin vino.
- Suegros y tocinos, más valen muertos que vivos.
- Quien tiene pan y tocino, ¿para qué quiere pleitos con su vecino?
- Por san Miguel, sabe el tocino a miel.
- San Antón, como era viejo, dijo una buena razón: el que no mate tocino no comerá morcillón.
- Vino, amigo, aceite y tocino, son mejores más antiguos.
- Ni higos sin vino, ni pucheros sin tocino.
- Mesa sin vino, olla sin tocino.
- A La Mancha, manchego, que hay mucho vino, mucho pan, mucho aceite y mucho tocino.
- Hay gente que tiene mucha bambolla, y poco tocino en la olla.
- El tocino, detrás del gato.
- Con vino y tocino, no hay ni frío ni mal camino.
- Al leñador vino, a la sierra tocino.
- Uña y carne, jamón y tocino.
- A falta de vaca, buenos son pollos con tocino.
- Muchas veces, donde hay estacas no hay tocinos.
- Olla con jamón, tocino, vaca y gallina, alimento y medicina.



Nota 67: **Rastra** :
Nota 68: **Espumadera** : rasera grande
Nota 69: **Bufa** : veriga
Nota 70: **Bufando** : soplando
Nota 71: **Ensundia** : manteca
Nota 72: **Chichorros** : restos de los trozos de manteca después de fritos
Nota 73: **Magra** : jamón

: