



Campana de
socializacion
del **aragones**
en comercios



PRESENTACIÓN

Una lengua es una realidad viva, que se habla, se oye, se escribe y se lee. Afortunadamente, el aragonés todavía se habla, se oye, se escribe y se lee en muchos de nuestros pueblos. Sin embargo, la precaria situación de la lengua provoca que, en ocasiones, sea más que complicada su presencia pública. Por ello, dentro del marco del paisaje lingüístico, el aragonés tiene que estar cada vez más presente y visible en la vida cotidiana de nuestra tierra. Esta presencia se ha de producir especialmente en los espacios públicos puesto que se erige como un índice de la vitalidad lingüística y social de nuestra lengua en la sociedad. Es decir, es una forma más de ver vivo al aragonés.

Una lengua que está viva debe ser usada por la comunidad. Por tanto, el aragonés ha de saltar los muros de las casas y convertirse, como cualquier otro idioma, en una herramienta para la comunicación y la expresión.

Conscientes de esta importancia, queremos contribuir a la difusión y dignificación de este rico patrimonio a través de un conjunto de varios repertorios de voces aragonesas referentes a diversos ámbitos en los que el aragonés tiene una gran riqueza que debe ser conocida por todos para que no caiga en el olvido.

En primer lugar, presentamos vocabularios temáticos en torno a los establecimientos, los oficios, la verdulería, la frutería y la hostelería. Por otro lado, incluimos un documento de fórmulas de presentación y expresión comunes en el campo del comercio y también un listado de voces sobre la escuela. Por último, a todo ello se añade una serie de carteles ilustrativos y los adhesivos que les acompañan sobre frutas y verduras, ternasco, ternera y cerdo.

Para la elaboración de los vocabularios hemos recurrido tanto a fuentes orales como escritas (diccionarios, vocabularios generales y específicos). Como criterio preferencial hemos priorizado aquellas voces más generales y, en algunos casos, otras que, aunque no lo son tanto, sí mantienen formas propias de nuestra lengua.

Sirva este trabajo para que todas estas palabras escritas en papel recobren vida y continúen su camino, que es el de ser usadas y transmitidas.

ESTABLECIMIENTOS Y OFICIOS / ESTABLIMENTS E OFIZIOS

Las imágenes que acompañan esta sección están disponibles en adhesivos de tamaño 25x70 cms

Abogado	Abogau / abogado
Academia de idiomas	Academia de luengas
Agencia	Achenzia
Agencia de viajes	Achenzia de biaches
Albañil	Piquero
Alimentación	Alimentación
Alquiler de automóviles	Loguero d'automóbilis
Alquiler de maquinaria	Loguero de maquinaria
Antigüedades	Antiguidaz
Arquitecto	Arquiteuto
Asesoría jurídica	Asesoría churidica
Farmacéutico	Boticario
Pastor de vacas y bueyes	Boyatero
Bricolaje	Bricolache
Bufete de abogados	Bufet d'abogaus / Abogados
Camionero	Cambionero
Cantante	Cantaire
Capataz	Capotaz / Caporal
Carnicería	Carnezería / Tabla
Carpintero	Fustero
Centro de jardinería	Zentro de chardinería
Cocinero	Guisandero
Colchonero	Pelaire
Confitería	Zucrería





Congelados	Conchelaus / Conchelatós
Delineante	Trazataire
Demoliciones	Demolizions
Deportes	Esportes
Distribuidora	Distribuidera
Doctor	Dotor
Electricista	Luzero
Enmarcaciones	Enmarcaziõs
Esquilador	Esquirador
Fabricante de yeso	Chesero
Farmacia	Botica
Fincas: venta y alquiler	Zincas: benda e loguero
Frutería	Fruitería
Frutos secos	Fruitos secos
Guarnicionero	Bastero
Heladería	Cheladería / Chelatería
Herrero	Ferrero
Hierros (Ferrallas)	Fierros (Ferrallas)
Hortelano	Ortolano
Ingeniero	Incheniero
Instalaciones	Instalaziõs
Instrumentos musicales	Instrumentos musicals
Jardinero	Chardinero
Jornalero	Chornalero
Joyería	Choyería

Los días de la semana

Luns	Luns
Martes	Martes
Miercres	Miércoles
Chueus	Jueves
Biernes	Viernes
Sabado	Sábado
Dominche	Domingo

Juez	Chuez
Juguetería	Chuguetería
Lavado y engrase	Labau / Labato e engraxe
Maderas	Fustas
Maestro	Mayestro
Mediador de seguros	Mediador de seguranzas
Mercado	Mercau
Mercancías	Mercadurías
Montajes eléctricos	Montaches eleutricos
Motocicletas	Motoretas
Motores	Motors
Móviles	Móbilis
Mudanzas	Casamudas
Músico	Mosico
Outlet	Pres baxos
Panadería	Forno / Furno
Panadero	Fornero / Furnero
Pastor de cabras	Crabero
Peluquería de caballeros	Peluquería d'ombres
Peluquería de señoras	Peluquería de mullers
Pescadería	Pescatería
Pescadero	Pescatero
Pintor	Pintaire
Quesería	Formachería
Quiosco de golosinas	Quiosco de lamins

Los números

1	un	uno
2	dos	dos
3	tres	tres
4	cuatro/cuatro	cuatro
5	zincó	cinco
6	seis	seis
7	siete	siete
8	güeito	ocho
9	nueu	nueve
10	diez	diez
20	binte/bente	veinte
50	zincuenta	cincuenta
100	zien	cien
500	zincozientos	quinientos
1000	mil	mil





Rebajas

Regalos

Relojería

Relojero

Restaurante

Salón de belleza

Taberna

Tejedor

Tejidos

Tendero

Textil

Tienda

Tramitaciones administrativas

Tratante ambulante

Valoraciones

Vendedor ambulante, quincallero

Veterinario

Yesero

Rebaxas / Rebaixas

Presens

Relochería

Relochero

Restaurán

Salón de polidez

Tabierna

Texidor

Texius / Textitos

Botiguero

Testil

Botiga

Tramitazions alministratibas

Marchán

Balurazions

Quinquilaire

Albéitar / Mariscal

Chesaire

Los meses

Chinero

Febrero

Marzo

Abril

Mayo

Chunio/Chuño

Enero

Febrero

Marzo

Abril

Mayo

Junio

Chulio/Chuliol

Agosto

Setiembre

Otubre

Nobiembre

Abiento

Julio

Agosto

Septiembre

Octubre

Noviembre

Diciembre

ESPRISIONS E FRASES FEITAS / EXPRESIONES Y FRASES HECHAS

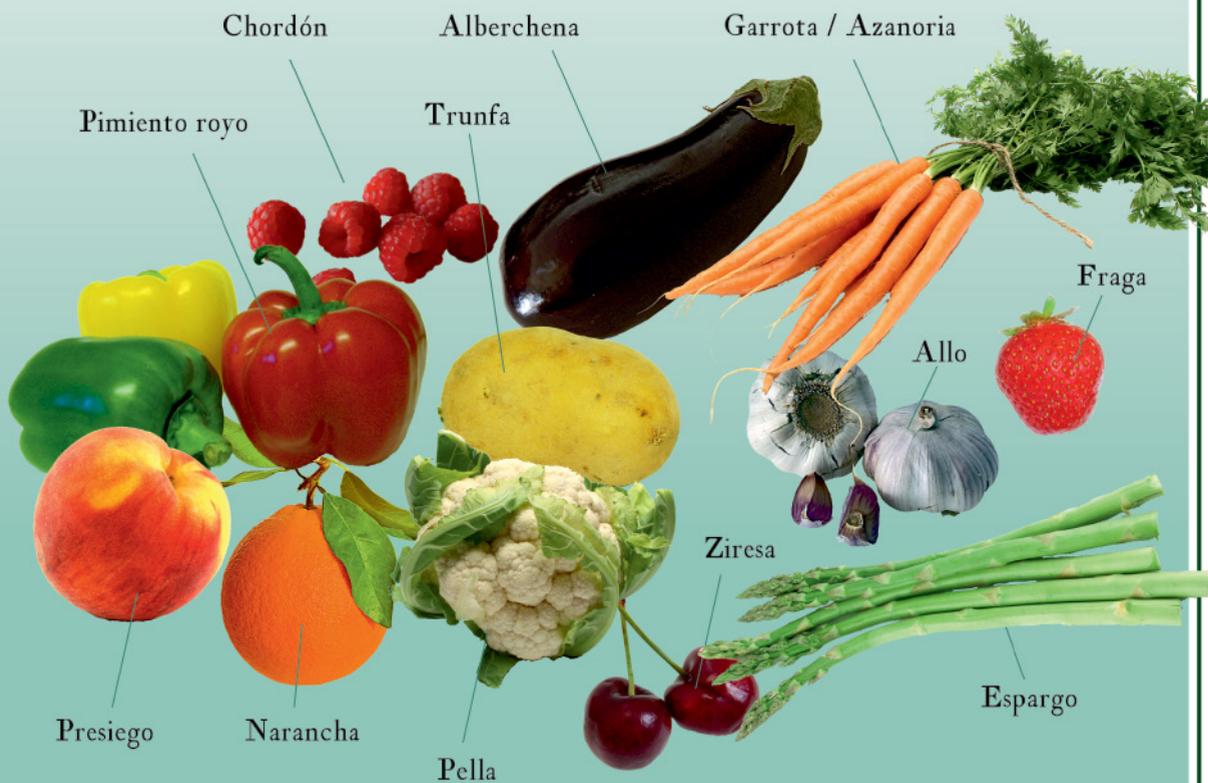
A carta	La carta
A cuenta	La cuenta
A espezialidá d'a casa	La especialidad de la casa
A plantar fuerte	A cuidarse (A estar bien de salud)
A qué ora ubren?	¿A qué hora abren?
Án / Dó ye a carrera / a plaza....?	¿Dónde está la calle / la plaza...?
As fiestas	Las fiestas
Augua	Agua
Ayer / güe / maitín	Ayer / Hoy / Mañana
Biera	Cerveza
Bin	Vino
Buen día	Buenos días
Buena nuei	Buenas noches
Buena tarde / Buena tardi	Buenas tardes
Café	Café solo
Café con lei	Café con leche
Chelau / Chelato	Helado
Chelo	Hielo
Chicot/a	Pequeño/a
Cómo se clama? / Cómo se diz?	¿Cómo se llama?
Cuál ye o suyo pre? Cuánto ye?	¿Cuál es su precio? ¿Cuánto es?
Cursa	Excursión
De botigas	De tiendas
Demandar	Pedir
Dica luego	Hasta pronto
En o restaurán	En el restaurante
Entropan	Bocadillo
Esporte	Deporte
Foguera	Hoguera
Gran	Grande
L'orache	El tiempo
Me clamo... / Me digo...	Me llamo...
Mon	Monte
Museu	Museo
O menú d'o día	El menú del día
O mercáu	El mercado
Pasabillas	Pasacalles
Paseyar / fer una gambada	Pasear
Placha	Playa
Plato combinau / combinato	Plato combinado
Qué ora ye, por favor?	¿Qué hora es, por favor?
Repostería típica	Repostería típica
Requesta	Demanda

Las imágenes que acompañan esta sección están disponibles en adhesivos de tamaño 23x10 cms



Los carteles de las páginas siguientes están disponibles en tamaño 50 x 70 cms

FRUITAS

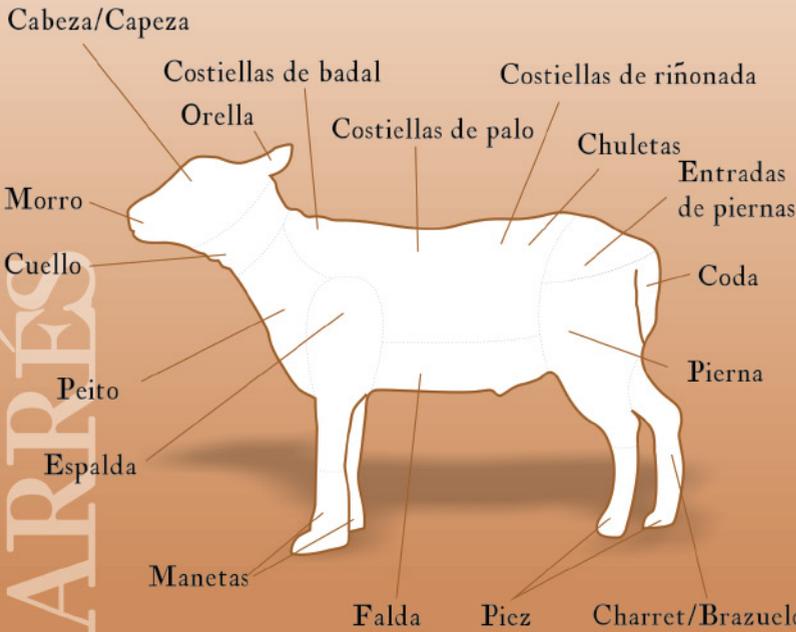


Abillana	Avellana
Alberche / Alberje	Albaricoque
Alpicoz	Cohombro
Anayón	Arándano
Baineta / Tabetleta	Judía verde
Berza	Acelga
Bisalto	Guisante
Boliche	Judía seca
Borraina	Borraja
Carbaza	Calabaza
Carbazín	Calabacín
Chodigas	Judía blanca
Codoño	Membrillo
Ensalada	Lechuga
Espinais (os)	Espinacas

Esquerola	Escarola
Faba	Haba
Figo	Higo
Lentella	Lenteja
Mazana	Manzana
Minglana / Menglana	Granada
Napo	Nabo
Oliba	Aceituna
Pansa	Pasa
Pepiniello	Pepinillo
Porro	Puerro
Rosiella	Grosella
Uga	Uva
Zirguello	Ciruela

TERNASCO

TARNASCO



Menzels/Chichorra/Chichorra (casqueria)

Asadura Conjunto de riñones, hígados, corazón y sangre con el que se hace la fritada

Grandoletas Testículos

Figado Hígado

Letzillas / Mollegas Molejas de los rumiantes

Libinas Pulmones

Miela/Melsa Baza

Sesos Todo el tracto digestivo formado por:

Tipas Esófago

Albero/Archieño Estómago / Estomago

Estestin / Bodillo / Budiello Intestinos

Tortullons / Ligallos / Cordillons Molejas

Ensuadits (todo tipo de sebo)

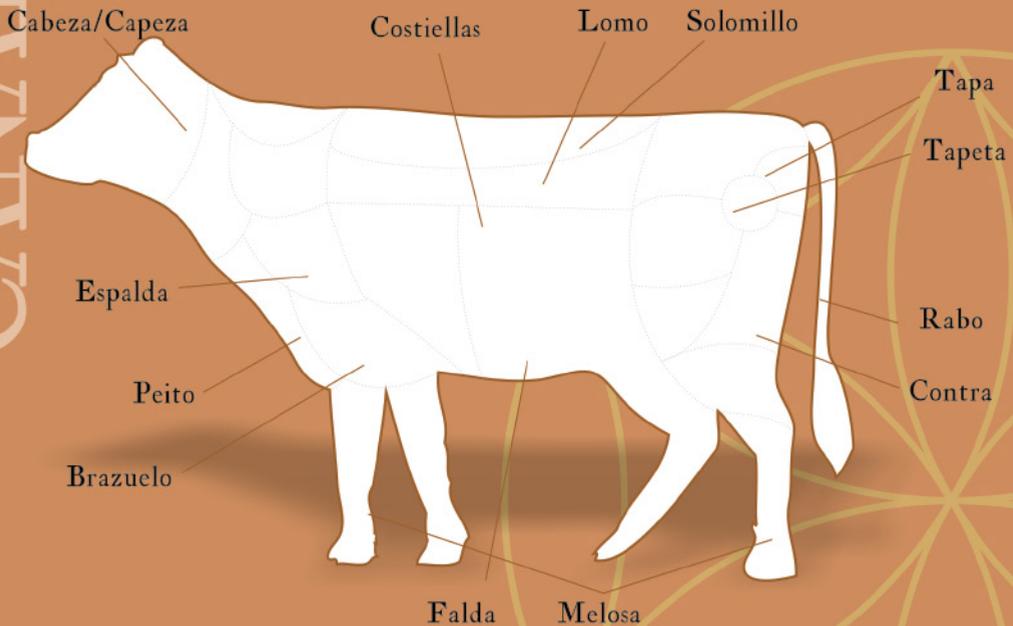
Entrobibo Grasa que rodea los intestinos

Sebo Grasa

Sebo de riñonada

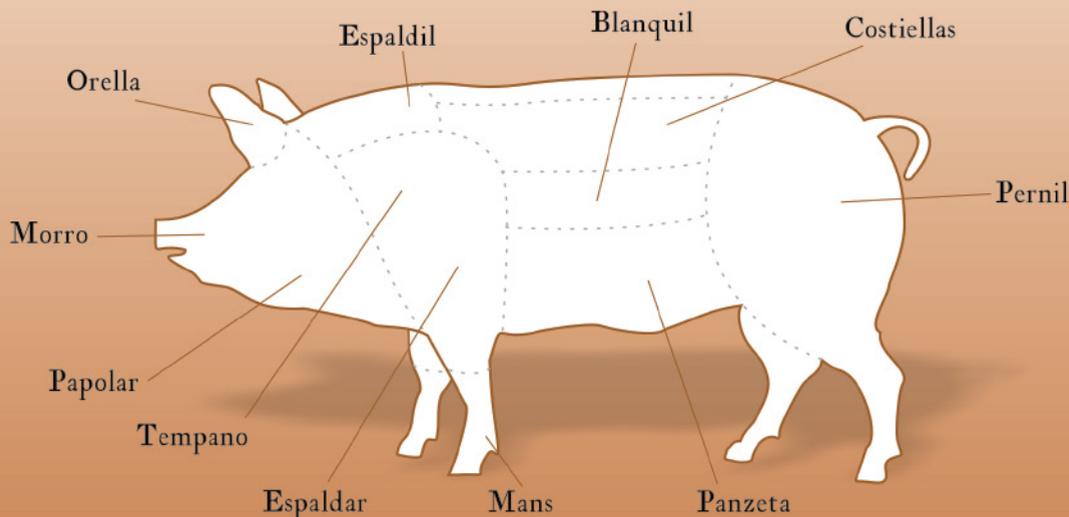
TERNERA

BETIELLO



CANAL D'ARRÈS

COCHÍN TOZINO LATÓN



- Ambrona** 1. Parte de debajo del vientre. 2. La mejor parte del jamón
- Arbillos** los menudos: Culeros o intestino grueso; Garganchón o tráquea, Letezillas o sebo y Ñafo o pulmón
- Bispo** morcón del cerdo que en la matazía llenan de huesos carnosos y guardan para el verano como condimento
- Blanco** tiras o rayas de tocino blanco sin magro, pero mezcladas con él
- Blanquil** pieza del cerdo entre el delantero y el jamón
- Budiello** intestino
- Budiello Cular** intestino grueso, morcilla que se hace de él
- Budiello culero, culer, cular** intestino recto
- Chinchorra / Degolladura** pedacito de carne del cuello que se fríe en primer lugar
- Cordillón** intestino delgado
- Costiellas** costillas
- Cote** la piel del tocino cortada en lonjas
- Cuallar** cuajar
- Escaneta** morcilla hecha con la parte más ancha del intestino grueso

- Espaldil** porción del cerdo que comprende la pata delantera con la capa de grasa que cubre la costilla
- Estentin / Bodillo / Cordillón** la tripa más menuda del cerdo que se usa para embutir
- Garrón / Zancarrón** hueso del jamón
- Lardo** manteca del cerdo
- Magro** jamón ya curado
- Magrero** pernil ya curado
- Orella** oreja
- Panzeta** carne del vientre del cerdo
- Papolar** papada
- Pernil** jamón
- Redetiu** lardo, manteca del cerdo fundida
- Salmuera** salmuera, agua con sal y sangre que escurre del tocino recién salado
- Tempnil** pernil delantero del cerdo
- Tempano** parte de la tripa del cerdo, cada una de las partes en que se divide el tocino
- Tirantes** cuartos traseros

A matazía

- Bazón** -vacía grande donde se escaldó al cerdo para proceder a su limpieza
- Capaladera** -máquina para picar la carne
- Capolar** -picar la carne
- Chiradera** -palo para dar vueltas a los intestinos cuando se lavan
- Descuartizar** -descuartizar, trocear
- Enteón** -escaldar los intestinos para limpiarlos
- Friquir** -hacer el mondongo, hacer las tartetas, morcillas, etc.
- Loza** -cazo de hierro con el borde afilado con que se raspa la piel del cerdo
También se utiliza cuchillo y rasqueta
- Matachín / Matacochín** -mataife
- Matazía** -matanza del cerdo
- Matapuezo / Presén** -obsequio a base de solomillo y mondongo
- Mondongo** -confección de morcillas, bols, tortetas, etc., con motivo de la matanza
- Mondonguilar** -hacer el mondongo, hacer embutido
- Redetiu** -fundir la manteca del cerdo o ensundia
- Sucerrar** -quemar superficialmente, chamuscar
- Tastat** -porción pequeña de carne picada para embutido que se prueba para ver si está bien aderezada o no
- Tarbo** -vacía para cerdos
- Zinta** -tira de carne que se corta para abrir en canal el cerdo

O mondongo

- Adobos** -lomo, longaniza de cerdo, etc., que se conservan en grasa del mismo animal
- Adobo** -conserva del cerdo en aceite
- Albillo** -morcilla de carne
- Arbiello** -embutido mezcla de tocino y libianas adobado con especias
- Berica** -embutido hecho a base de vísceras
- Beritace** -el chorizo hecho con carnes más flojas
- Bitó** -misa condimentada de carne picada o sangre, arroz y cebolla para hacer morcillas
- Bola** -igual que la torteta pero de forma esférica
- Brodio** -pasta hecha de arroz cocido mezclada con sangre de cerdo, miga de pan, cobolla, especias, manteca, etc. que se prepara para hacer las morcillas
- Bul** -embutido compuesto de miga de pan, grasa y sangre de cerdo, azafrán y varias especias
- Bulifarra** -un tipo de embutido
- Cona** -piel de la carne del cerdo después de muerto y salado
- Chireta** -especie de relleno, hecho con tiras de intestino; embutido de vísceras
- Churizo** -chorizo
- Chulla** -filete de jamón, pedazo de tocino frito
- Empano** -tocino blanco

- Ensundia** -manteca del cerdo rancio
- Fardel** -embutido hecho con higaño de cerdo, huevo, ajo y perejil
- Longaniza / Lenguanza** -longaniza
- Marieta** -ciego del cerdo relleno de la pasta de la morcilla
- Momdo** -conjunto de las tripas del cerdo
- Monzeles / Chichorros** -chicharrones
- Morcarán / Morquerón** -morcilla ciega
- Morzuela** -morcilla
- Morzuela cuir** -la morcilla más gruesa
- Obispo / Bispo** -morcilla gruesa
- Podaleta** -embutido con el intestino ciego del cerdo
- Saino** -manteca del cerdo
- Torteta** -especie de torta pequeña hecha de sangre de cerdo y harina
- Tocino blau** -tiras de tocino blanco sin magro, pero mezcladas con él
- Zagüeño** -chorizo de mala calidad hecho con tajos bajos

As partes d'a canal d'arrés, menuzels y ensundias. Replega de campo semantico

Coordinada por a Colla de charradors O Corrinche

- **Pata, piet, peu.** Parte inferior d'as estremidaz posteriors.
- **Charret / Garrón.** “Jarrete”.
- **Pierna.**
- **Coda.** D'a coda diz que son os ‘espargos montañeses’. En Ayerbe se diz “carne de bibo” porque ye a carne que, lo menos antes más, se minchaba dimpués d'escodar as corderas, operazió que se feba en as arreses pa fazilitar a cubrizión.
- **Arracadero.** Ye a parte posterior d'a lomera (Campo) u tamién se conox como a ‘parte d'a que ranca un miembro como puede estar o güembro’.
- **Costillar.** Se fa serbir tamién o termino **costillamen**. Se dibide en costillas y tiene as siguiens partes:
 - **Riñonada,** d'an se sacan as **costillas de riñonada**, sin palo y con dos betas de graxa.
 - **Costillas / Costillas de palo,** son as que probienen d'a parte zentral d'o costillar.
 - **Costillas / Costillas de badal,** se considera que tiene como base osia as zinco primeras bertebras dorsals y a metá superior d'as correspondiens costillas.
- **Cuello.**
- **Espalda.** Paletilla, a parte que contiene l'omoplato. Espalda ye o conchunto que contiene omoplato y un troz de “brazo”.
- **Manetas.** Parte inferior d'as estremidaz anteriors.
- **Alcorzau / Alcorzadizo.** Ye o “tajo bajo” d'o costillar. Comprende:
 - **Punta de peito u punta de pit.**
 - **Falda.**
- **Menuzels / Chichorrería / chichorros.** “Casquería”.
- **Cabeza / Capeza.**
- **Sesos.**
- **Mielsa / Melsa.**
- **Asadura.** Ye o conchunto de **libianos, figados, corazón y sangre** con o que se fa a fritada.
- **Riñón.**
- **Letezillas, mollegas.** Son as “mollejas”. As glandulas timo y pancreas, y tamién a glandula parotida, que son diferens partes de l'anatomia como a cara y o cuerpo).

- **Criadillas / grandoletas.**
- **Tripas.** Son tot o “tracto digestivo” formau por:
 - **Albero / arbiello.** Esófago.
 - **Estomago.** Una parte d'o estomago ye o zago “la segunda cavidad del estómago de los rumiantes”.
- **Estestín(o) / Bodillo / Budiello.** Son os “intestinos”.
 O “grueso” se clama **Estestín / Bodillo ancho** tamién **Cular / Callar / Culer(o)**. O “delgado” se clama **Estestín estreito**. Si s'elaboran en forma de “madejas” se gosan clamar: **tortullons** (Agüero), **ligallo** (Fucalderas), **cordillons** (Buil), **cordetas** y **carullos** (Zaragoza).
- **Ensundias.** Son toda mena de sebo.
- **Sebo.** “graxa que puede prozeder tamién d'obino”. Bi'n ha de diferens clases: **entrebibo**, ye o que arrodiá cualques budiellos o **sebo de riñonada** ye o más apreziáu. Bi ha tamién o **telo**, que ye como un linzuelo de sebo que embolica as tripas.

Informans: Iluminada Aragüés (A), Alfredo Arbués (F), José Arbués (F), Modesto Bielsa (E), José Antonio Buil (B), María Castán (F), Encarna Coronas (A), Eusebio Echart (C), Ricardo Javierre (A), Emilia Juste (SMB), José Lorenzo Gistau “Campet” (P), José Miguel Pesque “Botiguero” (S), Pilar Marco (A), Bernardo Marco (A), Laura Pérez (A), Joaquín Salinas Torres “Pedramigo” (S).

Clau: (A) Ayerbe; (B) Banastón; (C) Campo; (E) Escalona; (F) Fuencalderas; (P) Parzán; (S) Secastilla; (SMB) Santa María de Buil.

Colaboradors: Chabier Lozano y O Corrinche.

Superbisió lingüística: Lluís-Xavier Flores Abat, Alberto Gracia Trell y Chusé Raúl Usón.

