

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





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

**Los días de la semana**

<b>Luns</b>	Luns
<b>Martes</b>	Martes
<b>Miercres</b>	Miércoles
<b>Chueus</b>	Jueves
<b>Biernes</b>	Viernes
<b>Sabado</b>	Sábado
<b>Dominche</b>	Domingo

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

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

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

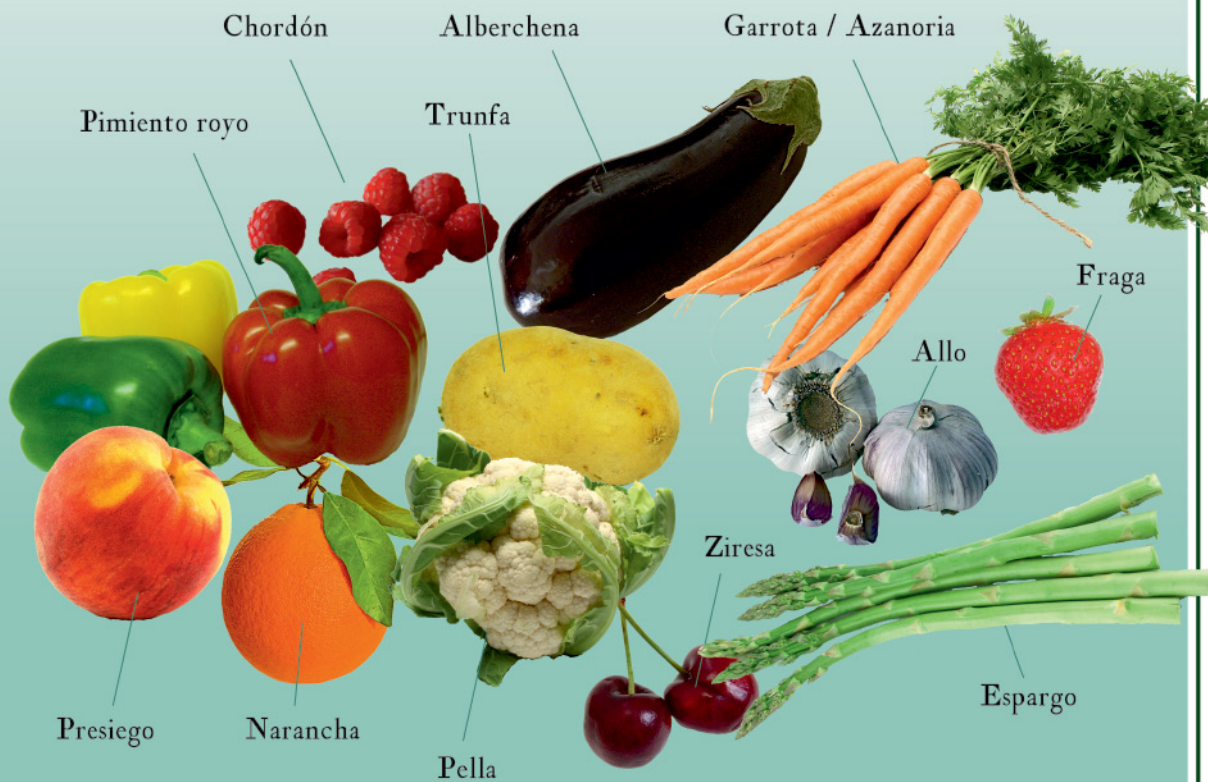
Las imágenes que acompañan esta sección están disponibles en adhesivos de tamaño 23x10 cms



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



# FRUITAS

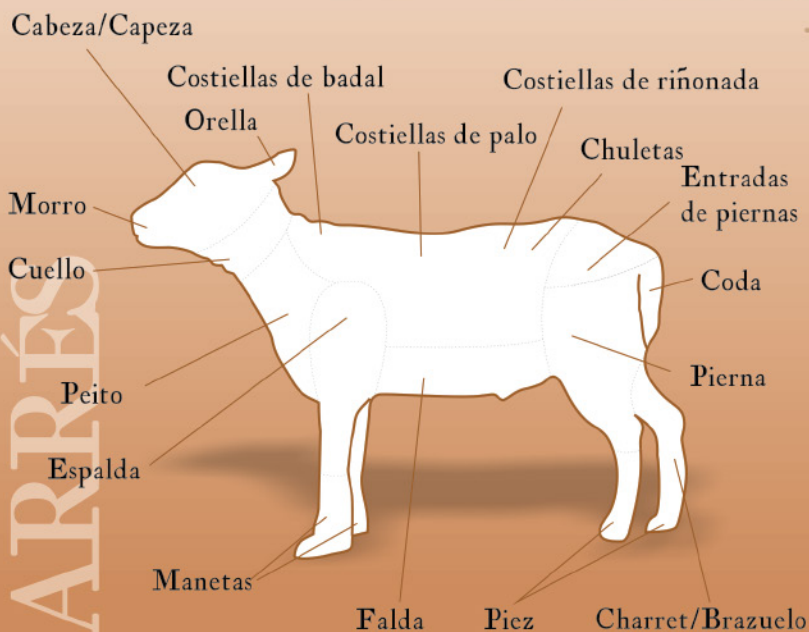


Abillana	Avellana
Alberche / Alberje	Albaricoque
Alpicoz	Cohombro
Anayón	Arándano
Baineta / Tabetleta	Judía verde
Berza	Acelga
Bisalto	Guisante
Boliche	Judía seca
Borraina	Borraja
Carbaza	Calabaza
Carbazín	Calabacín
Chodigas	Judía blanca
Codoño	Membrillo
Ensalada	Lechuga
Espinais (os)	Espinacas

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 hígados, figados, corazón y sangre con el que se hace la fritada

**Grandoletas** Testículos

**Figado** Hígado

**Letzillas / Mollegas** Molejas de los rumiantes

**Libinas** Pulmones

**Mielta/Melta** Baza

**Sesos** Todo el tracto digestivo formado por:

**Tipas** Esófago

**Albero/Archieño** Estómago / Estomago

**Estestin / Bodillo / Budiello** Intestinos

**Tortullons / Ligallos / Cordillons** Molejas

*Ensuadías (todo tipo de sebo)*

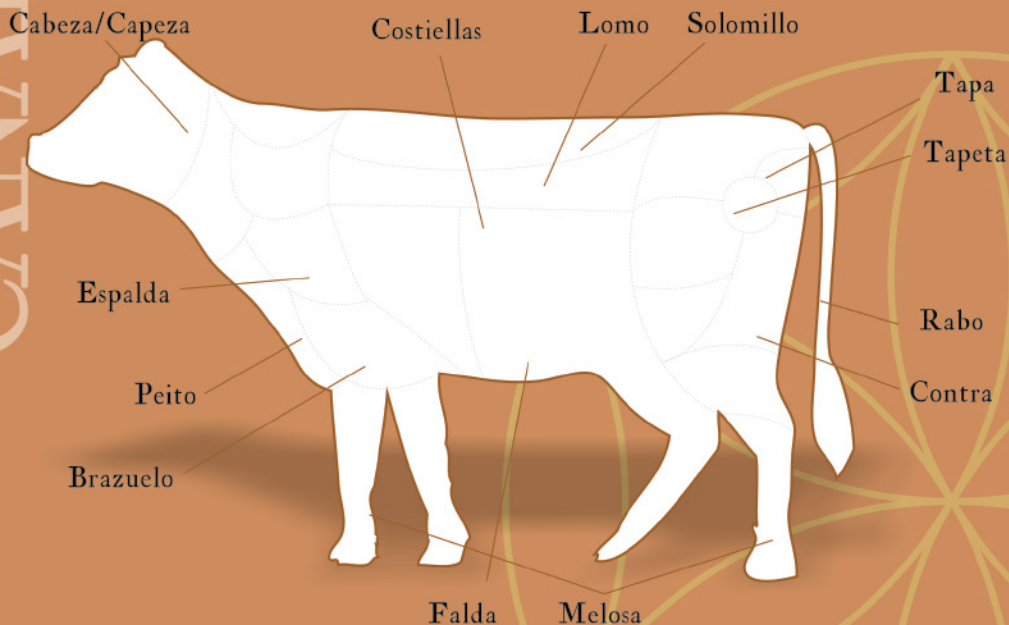
**Entreibo** Grasa que rodea los intestinos

**Sebo** Grasa

**Sebo de riñonada**

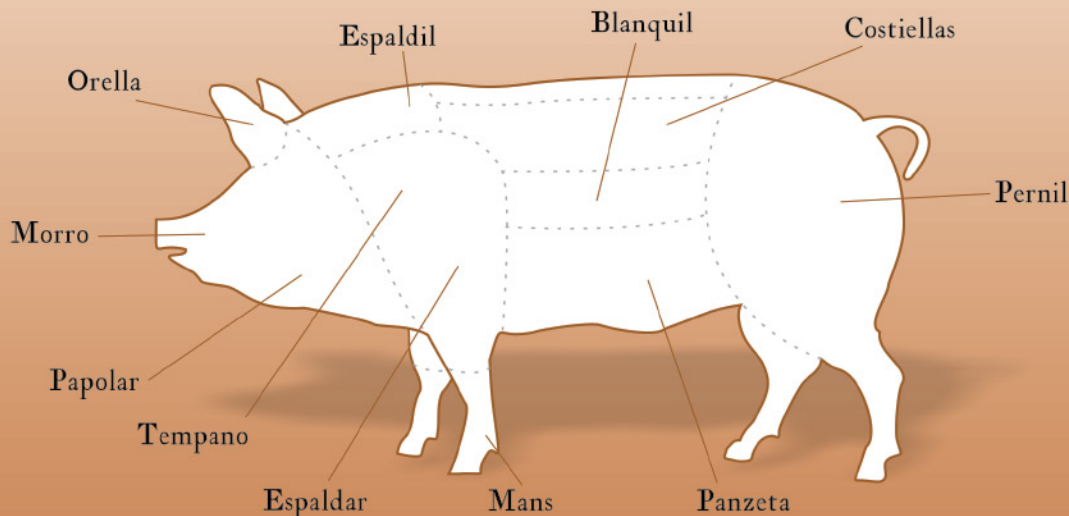
# TERNERA

## 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
- Sucarar** -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 / Lenganiza** -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
- Morziella** -morcilla
- Morziella 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

# Imost' a escuela

**O aula**

A loseta  
O clarión  
O panchador  
As fuelias  
O cartapazo

O maestro

L'ordinador

Os niños

A mesa

As sillas

O reloj



O repalmar



O tabladuro

As punchetas  
As estixeras  
O tallador

Os pintes



O escusau

O espello

A cheta

O labamans

A baxera

A fuen

**O patio**

O castiello



O paxel

O rasclo



A brolla

A cullara

A serbilla

O cutiello

O forqueta

**O minchador**

A pichella

A cobertera

A caserola

A sartana

O corranche

O entropán

Os banchiadores

O rechumbeladores

A catrnalla

A ringiera

A moña

O moñaco

A pilota



A barana

O esbarzerculos

A pèba

A baxo

As flos

# BARS Y TABIERNAS

- OLIBAS (USONS)
- TRUNFAS ASADAS (MUXARDINAS)
- (EN O CALIBO) CHIRETAS
- TORTULLONS / TORTETAS
- LIGALLOS / MORZIELLAS
- CORDILLONS
- ABADEIXO
- CARACOLS
- MIGAS

• CONSERBA • FARDELS



**ESTRODINS**  
 • CHIRAZO  
 • LONGANIZA  
 • TORTIELLA  
 • PENIL • MAGRA  
 • QUESO ( DE GUELLA  
 CURAN U SEMI)

**BARS Y TABIERNAS**  
 CUBIERTA POR  
**L'ARAGONES**

• OLIBAS  
 • TRUNFAS ASADAS  
 • (EN O CALIBO)  
 • CHIRETAS  
 • TORTULLONS /  
 • TORTETAS  
 • LIGALLOS /  
 • MORZIELLAS  
 • CORDILLONS  
 • ABADEIXO  
 • CARACOLS  
 • MIGAS

**TURRADAS**  
 • CAZALLA  
 • CHINEBRA  
 • MARCHANDIA  
 • BIRRA SUCO  
 • BIN BIERA  
 • ANIS DE  
 • COLUNGO  
 • PACHARAN

RESERVA O DERECHO D' ADMISION

CHIRAZO

CHIRAZO

CHIRAZO

CHIRAZO

CHIRAZO

CHIRAZO

CHIRAZO

CHIRAZO

CHIRAZO

CHIRAZO

RESERVA O DERECHO D' ADMISION

CHIRAZO

CHIRAZO

CHIRAZO

CHIRAZO

CHIRAZO

CHIRAZO

CHIRAZO

CHIRAZO

CHIRAZO

CHIRAZO

RESERVA O DERECHO D' ADMISION

CHIRAZO

CHIRAZO

CHIRAZO

CHIRAZO

CHIRAZO

CHIRAZO

CHIRAZO

CHIRAZO

CHIRAZO

CHIRAZO

RESERVA O DERECHO D' ADMISION

CHIRAZO

CHIRAZO

CHIRAZO

CHIRAZO

CHIRAZO

CHIRAZO

CHIRAZO

CHIRAZO

CHIRAZO

CHIRAZO

RESERVA O DERECHO D' ADMISION

CHIRAZO

CHIRAZO

CHIRAZO

CHIRAZO

CHIRAZO

CHIRAZO

CHIRAZO

CHIRAZO

CHIRAZO

CHIRAZO

RESERVA O DERECHO D' ADMISION

CHIRAZO

CHIRAZO

CHIRAZO

CHIRAZO

CHIRAZO

CHIRAZO

CHIRAZO

CHIRAZO

CHIRAZO

CHIRAZO

## 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, operazión 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 **costiellas de riñonada**, sin palo y con dos betas de graxa.
  - **Costillas / Costiellas de palo,** son as que probienen d'a parte zentral d'o costillar.
  - **Costillas / Costiellas de badal,** se considera que tiene como base osia as zinco primeras bertebras dorsals y a metá superior d'as correspondiens costiellas.
- **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 gosán clamar: **tortullons** (Agüero), **ligallo** (Fuencalederas), **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) Fuencalederas; (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.



EMPENTANDO

Campana de socialización del aragones en comercios

Establimento Colaborador

