

**NONASP**  
NONASPE

**Col·laboradors:**  
**Bar La Estrella.**  
**Isabel Redondo Freixa.**  
C/ Nou, 1. 976 63 60 33.

**Bar Los Cazadores.**  
**M. Luisa Avila Biedma.**  
Av. Millán.

**Bar Xiringuito.**  
C/ Mare de Déu, 10. 976 63 60 20.

**Círculo Recreativo y Cultural Sant Miquel.**  
Pl. Sant Portomeu. 976 63 60 23

**Bar-Restaurant.**  
**Francisco Freixa Monpel.**  
C/ Trinquet. 976 63 61 93.

**Bar Pasaje.**  
**Antonieta Arnau Monreal.**  
C/ Maella, 14. 976 63 60 78

**CAI CAJA DE AHORROS DE LA INMACULADA**

  
**DIPUTACION DE ZARAGOZA**

  
**Ajuntament de Nonasp**

  
**Amics de Nonasp**

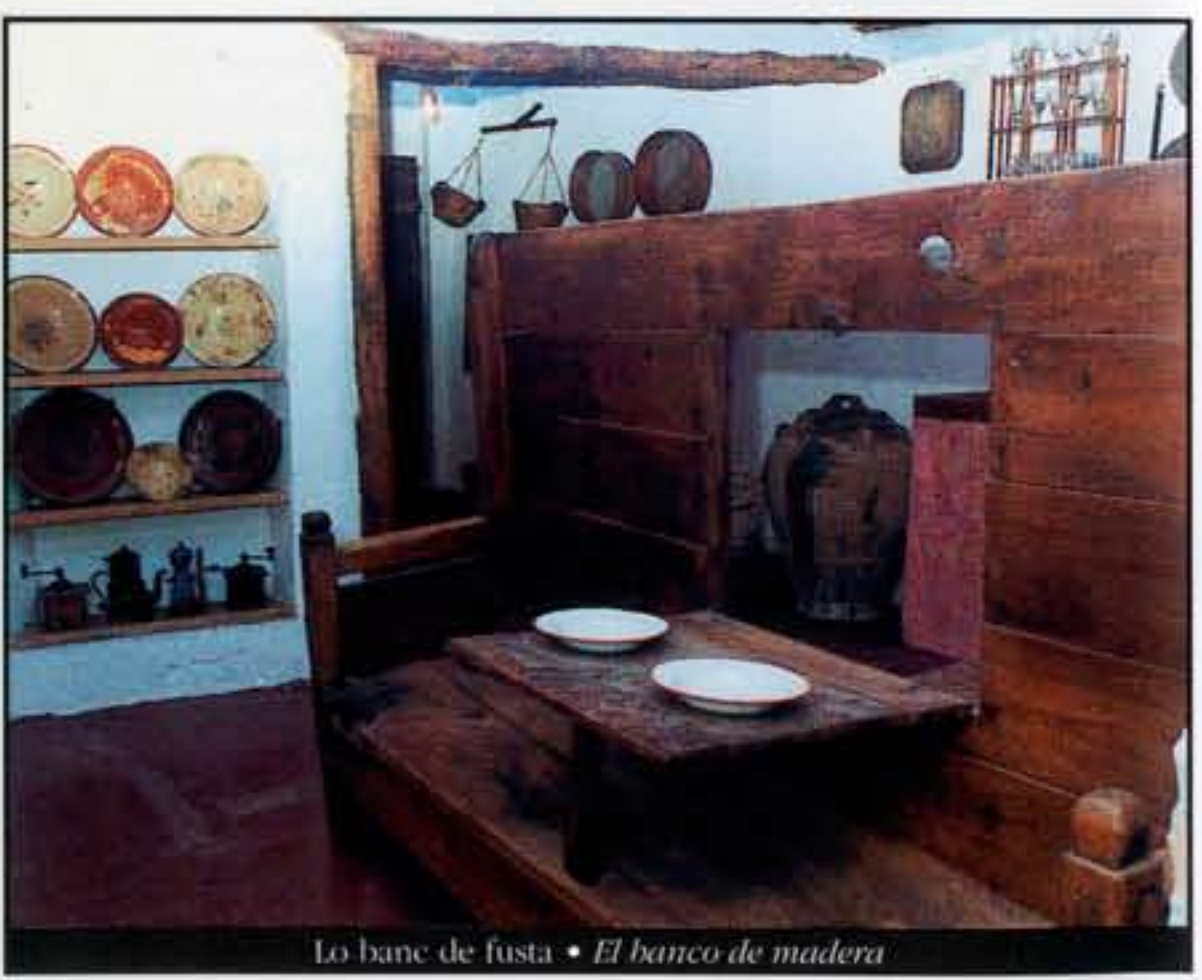
Per veure el museu concertar cita  
als telèfons:  
976 63 60 82 / 976 63 62 03

[www.matarranya.com/nonasp](http://www.matarranya.com/nonasp)

**Textos:** Daniel Maza.  
**Fotos:** Arxiu d'Amics de Nonasp.  
**Disseny:** Terès&Antolin  
**Imprimicix:** Gràfiques del Matarranya



Argadells • Argadells



Lo banc de fusta • El banco de madera

# Museu Etnològic



## PRIMERA PLANTA

A la primera planta s'han recreat les dependències i el mobiliari d'una casa de llaurança d'abans. Així, quan lo visitant deixe les escales i traspasa la porta, se trobe amb lo menjador, on pot contemplar la caixa de fusta on se guardave la roba, la calaixera i la foto de la família penjada a la paret.

Al costat del menjador crida l'atenció la pica roja, les rajoles blanques de la fregadora i la tenalla on se guardave l'aigua per fregar. Davant, separat per un banc de fusta, se trobe el foc, lloc on se passave bona part de la vida familiar, es pot veure tota classe d'olles i tupins, a més del calder de coure el menjar del porc i diferents eines per cuinar.

Enganxada a la fregadora se trobe la pastera on les nostres iaies, dos vegades al mes, se dedicaven a pastar el pa, que portaven a coure al forn i servia per alimentar a la família. D'aquí, per un corredor on s'ha aprofitat lo forat d'una porta per posar els canters i pitxells, s'entre a l'habitació on ens trobem un ben conservat llit de ferro i unes precioses vànoves de diferents estils. A un costat lo lavabo de fusta amb l'espill, la gerra i el bagul i a l'altre lo bres, fan que el visitant tinga ocasió de viatjar a un passat que, a pesar de tot, no deixave de tindre el seu encant.

## PRIMERA PLANTA

*En la primera planta se recrean las dependencias y el mobiliario de una casa antigua de labradores. Así que sólo dejar las escaleras y traspasar la puerta, el visitante se encuentra en el comedor, donde puede contemplar la caja de madera donde se guardaba la ropa,*

*la cajonera y la foto de la familia colgada de la pared.*

*Al lado del comedor llama la atención la pica, las baldosas blancas de la fregadero y la tinaja donde se guardaba el agua para fregar. Delante, separado por el banco de madera, se encuentra el hogar, lugar donde se pasaba*

*buena parte de la vida familiar, se pueden ver toda clase de ollas y pucheros, además del caldero de cocer la comida del cerdo y diferentes utensilios para cocinar. Pegado a la fregadero se encuentra la artesa donde nuestras abuelas, dos veces al mes, se dedicaban a amasar el pan, que llevaban a cocer el borno y servía de alimento a la familia.*

*De aquí, un corredor donde se ha aprovechado el hueco de una puerta para ponerle los cántaros y botijos, se entra a la habitación donde nos encontramos una bien conservada cama de hierro y unas preciosas colchas de diferentes estilos. A un lado el lavabo de madera con espejo, la jarra y el baúl y en el otro la cuna, hacen que el visitante tenga ocasión de viajar a un pasado que, a pesar de todo, no deja de tener su encanto.*



La cuina • La cocina



Lo foc • El hogar



Lo dormitorio • El dormitorio

## PLANTA BAIXA

A la planta baixa la casa ofereix al visitant una mostra dels ferraments i eines de conreu que es van fer servir pera les diferents feines del camp.

Col·locades seguint l'ordre cronològic de l'any agrari –que comença amb la sembra del cereal a les primeres plujes de la tardor–, es mostren los diferents tipus d'aladres, des del romà de fusta fins als més moderns de giratòria. Segueix amb los ferraments de la sega i la trilla, d'entre els quals destaca el trill de pedrinyera.

Alla on ere l'antiga pallissa se trobe la cisterna amb una mostra de canters i pitxells. A la mateixa estança se pot contemplar tot lo relacionat amb la matança del porc, pesos i mesures de capacitat i líquids, a més de diferents tipus de cresols d'oli i llums de carbur.

A la paret del fons, los carretells del vi volen recrear la vella bodega a on els homes passaven menjant i bevent les vesprades dels dies festius. També se poden veure els atuells de transportar lo raïm i el vi. Abans d'eixir d'esta estança, una petita mostra d'aixadelles i tot allò relacionat amb la caça ens permet conèixer les maneres de treballar i les austeres formes de viure dels nostres pares.

Altra volta a l'entrada, ens trobem amb lo pessebre i els arreus de les caballeries entre altres eines de llaurança. Finalment lo carro i una mostra de destrals i ferraments de serrar i tallar la fusta, tanquen esta mostra que mos apropa a un temps passat.



Els arreus de les caballeries • Los arreus de las caballerías



Els ferraments de llaurar • Los útiles de labranza

## PLANTA BAIXA

*En su planta baja, la casa ofrece al visitante una muestra de las herramientas y útiles de labranza que se usaron para realizar las diferentes labores del campo.*

*Colocadas siguiendo el orden cronológico del año agrícola –que empezaba con la siembra del cereal con las primeras lluvias del otoño–, se muestran los diferentes tipos de arados, desde el romano de madera hasta los más modernos de giratoria. Sigue con los útiles de la siega y la trilla, destacando de entre ellos el trillo de pedernal.*

*En lo que era la antigua pajera se encuentra la cisterna con una muestra de cántaros y botijos. En la misma estancia se puede contemplar todo lo relacionado con la matanza del cerdo, pesos y medidas de capacidad y líquidos, además de distintos tipos de candiles de aceite y luces de carburo.*

*En la pared del fondo los barriles de vino, quieren recrear la vieja bodega, donde los hombres pasaban comiendo y bebiendo las tardes de los días festivos. También se pueden ver los útiles de transportar la uva y el vino. Antes de salir*

*de esta estancia, una pequeña muestra de azadas y todo lo relacionado con la caza nos permite conocer los modos de trabajar y las austeras formas de vivir de nuestros padres.*

*Otra vez en la entrada, nos encontramos con los pessebres y los arreos de las caballerías, entre otros útiles y aperos de labranza. Finalmente el carro y una muestra de hachas y herramientas de serrar y cortar la madera, cierran esta muestra que nos acerca a un tiempo pasado.*