

## Estudios sobre el léxico arroyano

(CONTINUACION)

Cuando un mozo corteja a una moza se dice que la *pretende*; también puede tener este valor la forma verbal *arrimarse* (*arrimase*): "El Pepe se arrimó ayer a la Antonia". Expresiones como *salen juntos*, *pasean*, son utilizadas también para referirse a esta primera etapa del noviazgo, donde todavía no hay nada decidido.

Cuando el *compromiso* es *formal*, se dice que *están en relaciones* o, más frecuentemente, que *están hablando*; para ello es necesario que el novio se haya *declarado* (*declarao*) o le *haya pedido relaciones* y que la novia no le haya dado calabazas.

El novio recibe los nombres de *pretendiente*, *futuro*, *prometido* —palabra tenida por más fina y un poco cursi—, el *pariente*, junto con otras denominaciones ocasionales. La novia suele recibir los mismos nombres que el novio en femenino.

Para referirse a las manifestaciones amorosas entre los novios se emplean expresiones como: *pelar la pava*, *arrullarse como dos pichones* (*arruyase*), *acaramelarse* o *amartelarse* (*acaramelase* o *amartelase*).

Cuando los novios deciden terminar sus relaciones se dice que *han roto*, *se han enfadao*, *se han dejao* (*dehao*), *se han disgustao* (*dihuhtao*) o que *ya no se hablan*. Si después se reconcilian se dice que se *han arreglao* o que *han hecho las paces* (*an hecho lah pace*).

La petición de mano es el *peditorio*; con tal motivo los novios se *cruzan* los regalos de *pedida*, que consisten general-

mente en una pulsera para ella y un anillo, un *solitario*, o un reloj, o unos gemelos, etc., para él.

Junto a la palabra boda se oye, en tono festivo, *bodorrio* y *caldo*, alusivas a la juerga y a la *comilona*.

Las costumbres más tradicionales de las bodas tienden a desaparecer; la familia de los novios prefiere gastarse algunos *cuartos* más y encargar la organización del *refresco* o *banquete* a un hotel antes que *meterse en los jaleosos berengemales* (*metese en loh haleoso berengenale*) que supone la preparación por cuenta propia. No obstante, aún se celebran bodas en la casa de la novia; en este caso, el día antes se hace el *pelaero*, como ya dijimos, para preparar la comida: *caldereta* y *dulces* (*caldereta* y *dulce*). El menú es generalmente el siguiente: sopa de caldereta, pollo frito y la caldereta propiamente dicha; de postre, *arroz con leche* (*arró*); inmediatamente después o, a veces, a media tarde, se toman los dulces con *aguardiente*, *gasiosa* y *refrescos* (*refrehco*). Para demostrar que se estaba de boda los jóvenes se colocaban en la solapa los papeles de colores con los que se envolvieron los polvorones. Si la familia puede económicamente permitírselo, se *traen los músicos* y se da un baile para los invitados.

Como los novios no suelen salir en viaje de luna de miel, a no ser que gocen de una desahogada posición, los amigos le dan la *serenata* por la noche; les hacen comer y beber hasta altas horas de la madrugada y no los dejan dormir, gastándoles bromas que, a veces, son muy pesadas.

Cuando el matrimonio es entre viudos, o lo es alguno de los contrayentes, se les da la *campanillá* (*campaniyá*), en la que se utilizan, además de *campanillos* (*campaniyo*), toda clase de objetos ruidosos para no dejarlos dormir.

Cuando los cónyuges se separan por desavenencias entre ellos se dice que *se han despartao* o que *están reñío*. Vivir maritalmente sin estar casados es *arrebuarse* (*arrebuhase*) o *está liao*. La ramera tiene, además de las denominaciones comunes en castellano, las de *fulana*, *guarra*, *guarrona*, *una cualquiera*, etc.

La nodriza recibe comúnmente los nombres de *ama de cría* o de *leche*.

Entre las supersticiones más corrientes está la de creer que cuando un niño está *malo* y el médico no le *da con la tecla* es que le *han echao mal de ojo* (*má de oho*). Hay algunas mujeres que, según la creencia popular, están capacitadas para curar el "mal de ojo"; para ello realizan la siguiente comedia: rompen un cántaro por la mitad, le echan tomillo o romero y le prenden fuego; después depositan tres gotas de aceite en un tazón y *al toque de la campana*, es decir, a las doce de la noche, la *curandera* reza una oración especial al tiempo que pasa al niño *por cima* del humo; si las tres gotas que se colocaron en el tazón forman un *ojo*, se juntan, curará el pequeño; en caso contrario, se repite la misma ceremonia al día siguiente.

Otras enfermedades un tanto misteriosas y en la mayoría de los casos ficticias son también padecidas por los niños, de los que se dice entonces que los *cogió* (*cohió*) *la marea* o *la luna*, o que están *alunados* (*alunao*).

Las denominaciones aplicadas al ciclo vital del hombre son, aproximadamente, las siguientes: el niño recién nacido y en sus primeros meses de vida es un *niño de pecho* o *de mantilla* (*mantiya*); la palabra *crío* es más general y puede aplicarse a los niños hasta los tres o cuatro años; a partir de esta edad ya no es frecuente oírla, a no ser que se emplee con valor despectivo: "eres un crío" (*ereh-un crío*). *Muchacho* tiene también unas fronteras poco precisas, pero podríamos decir que comprende desde que el niño deja de ser crío hasta que es un *mozo*. Indudablemente, prescindimos del empleo que de esta palabra hacen algunas personas mayores que, al aplicarlas a personas más jóvenes que ellas, hacen referencia a individuos de bastante edad. *Mozo* sirve para designar a los chicos desde los catorce o quince años hasta que *entran en quinta* y se van al *servicio* o *mili*. En la mujer estas fronteras son todavía más imprecisas, pero en líneas generales podemos decir va desde los doce o trece años hasta que se casa.

Las *quintas* unen mucho a todos los que pertenecen a la misma promoción y sirven para fijar la edad de las personas, por lo que es muy corriente oír cuando se pregunta la edad a una persona mayor, en lugar del número concreto de años,

la fecha en la que entró en quinta: "yo soy de la quinta del 35".

La palabra *anciano-a* no es utilizada a nivel medio, empleándose siempre *viejo-a* (*vieho*) e incluso *viejino-a* (*viehino*) si se trata de una persona muy anciana.

*Gente nueva* (*hente*) es una expresión muy utilizada por personas maduras y de edad para referirse a los jóvenes.

La palabra *cadáver* no suele utilizarse; en su lugar se emplea el *muerto*; el ataúd es siempre la *caja* (*caha*); el cortejo fúnebre es el *acompañamiento*; a los aparecidos o fantasmas se les llama *pantaruhas* (*pantaruha*).

La misa de "corpore in sepulto" es la misa de *cuero presente*. Después de *enterrar al muerto*, los dolientes, los familiares del difunto, se colocan en fila ante la puerta de la casa y los *acompañantes* les dan la *cabezá*, palabras de condolencia acompañadas de un apretón de manos.

#### E) *Fiestas religiosas; creencias*

El sacerdote puede recibir los tratamientos de *señor cura* (*señó, seó, so*) o *don*. La casa del cura se conocía también con el nombre de *casa curato*; hoy esta denominación está casi olvidada. Los monaguillos son también los *monagos*. En la iglesia se utilizan velas que se ponen sobre *veleros, candeleros* o *candelabros*; el cirio pascual es también el *velón*. El Santísimo se alumbrá con una *lamparilla de aceite* (*lampariya da ceite*). Santiguarse es *presinase*. Para celebrar cualquier función religiosa se *repican las campanas* y después se *toca el esquilón*, repitiéndose el toque a intervalos de cuartos o de media hora, hasta un total de tres veces. En las ceremonias religiosas los *monagos* tocan la *esquila* (*ehquila*) o *campanilla* (*campaniyya*). En Semana Santa, desde el Jueves Santo, a partir del momento en que se traslada el Señor al *monumento*, lugar adornado con flores y velas, en el que permanece el Señor hasta la *misa de Gloria*, que se celebra a las doce de la noche del sábado; dejan de sonar las campanas, campanillas y esquilonés y sólo se utiliza la *matraca*, tanto en la iglesia como en las calles para avisar los *toques* a los fieles; la *matraca* es una tabla gruesa en la que están engarzadas unas pie-

zas de hierro, dos por cada lado, en forma de asas cuadradas, que al girar con rapidez la muñeca producen un sonido de traqueteo. Otros toques, que hoy ya no se dan, eran: el de *las doce* y el de *ánimas*, que se daba al anochecer y era la hora que fijaban los padres para que los hijos regresaran a casa. También ha desaparecido, recientemente, el toque del mediodía, que se daba a las dos en invierno y a las tres en verano; este toque consistía en un breve repique de campanas, que servía para comunicar la hora al pueblo y a los campesinos que trabajaban próximos a él.

El día de Navidad es el *día de Pascua*; sin embargo, la expresión "para la Pascua" no nos lleva a Navidad, sino a Semana Santa, a las Pascua Florida. El 2 de Febrero se celebra el día de *las candelas*; en ese día se saca en procesión a la Virgen del Rosario; se le da la vuelta a la iglesia y si en el recorrido no se han apagado las velas que lleva en las *sandas* (*la sanda*), se tiene la creencia de que el año agrícola será bueno; pero si se apagan es que será malo. Existe un dicho popular que dice: "Por las candeloras el invierno fora, plora o no plora, o deje de plorá, por las candeloras el invierno fora va". A juzgar por las características fonéticas que se observan, debe ser antiquísimo.

En Semana Santa lo más sobresaliente son las *proseciones*; comienzan el Jueves Santo por la tarde y se sacan las imágenes de la *Dolorosa* y del *Nazareno*: abren la procesión los monaguillos, que portan los cirios; en el centro va otro con la *cruz procesional vestida* o sin vestir, es decir, con una especie de falda que cuelga de la base de la cruz y a la que se le da vuelo con un aro de madera. Tras los monaguillos van los niños, formando dos filas, después las jovencitas y mujeres mayores con velas y, finalmente, los jóvenes, que pueden ir en filas o unirse a los hombres que se agrupan tras la última de las imágenes, el Nazareno, siguiendo al cura y a las autoridades. Durante la procesión o al entrar en la iglesia se cantan saetas, deteniéndose las imágenes hasta que termina la canción.

El Viernes Santo sale la procesión de la *Urnia*, el Santo Entierro, a la que hasta hace apenas unos años sólo asistían

los hombres. Por la noche tiene lugar la *procesión del silencio*, portando la imagen de Nuestra Señora de la Soledad, por la que el pueblo arroyano siente una gran devoción, ya que protegió y libró de la muerte a cuantos en su ermita estuvieron encerrados durante nuestra guerra civil. Esta procesión del silencio era sólo para mujeres, que incluso portaban las pesadas andas; hoy todavía hay muchas que caminan descalzas y con los brazos en cruz durante todo el recorrido. Esta procesión impresiona por el recogimiento de los asistentes.

El Domingo de Resurrección se celebran los *encuentros*: sale en procesión el *Resucitado (Resucitao)*, al que acompañan niños y hombres; unos diez minutos después sale la Virgen del Rosario, acompañada por niñas y mujeres; ambas se dirigen a una plaza céntrica en la que se realiza el *encuentro*: representación que realizan los jóvenes aproximando velozmente las imágenes hasta hacer casi coincidir sus rostros, para lo cual la pareja que porta los *varales* delanteros de las andas se arrodilla y los que portan los *brazos* traseros los levantan cuanto pueden. Esta operación se repite tres veces. Los disparos de escopetas y las explosiones de los cohetes amenizan la representación. Después continúa la procesión con toda normalidad.

*Fiestas populares.*—Los *carnavales* —la palabra en singular no se usa— han perdido el poder de reclamo popular que tenían no hace mucho tiempo. Hoy sólo queda, como una secuela del carnaval, la *gira*, que se hace el miércoles de ceniza y el martes de carnaval.

Las *giras* son romerías campestres; los asistentes van montados en enjaezadas mulas, burros y caballos, en carros y remolques. Era la época más esperada por las jóvenes casamenteras, porque tradicionalmente se consideraba esta fiesta como la más idónea para encontrar el amor. Los jóvenes eligen pareja en el baile del domingo anterior, para que les acompañen a la grupa de sus caballerías, y de esta elección se deducen sus preferencias. En la *gira* se cantan canciones muy típicas:

“A la gira, gira,  
al trigo, al trigo,  
las mujeres casadas  
con sus maridos...”

“Ya no son las madres solas  
 las que lloran por sus hijos,  
 que también lloran las novias  
 cuando se van al servicio.  
 Si te toca te *amuélas*,  
 que te tienes que ir,  
 a tomar la patata  
 con la guardia civil...”

“Carrerito, carrerito,  
 que no queremos carrera,  
 pero tampoco queremos  
 que nos saquen delantera.”

“Al entrar en el Arroyo  
 lo primero que se ve,  
 las mocitas en la puerta  
 y la casa por barrer.”

“Ya se van los carnavales  
 la feria de las mujeres,  
 la que no le caiga novio  
 que espere al año que viene.”

“Mi suegra la *tía alpargata*  
 me dijo *barrigaverde*  
 y yo le dije *tía larga*,  
 corre usted más que una liebre.”

El domingo siguiente al miércoles de ceniza es el *domingo gordo*; es el domingo que se tallan los mozos, es decir, *entran en caja* (*entran en caha*). Después de este acto se reúnen todos, se da una caldereta y se baila durante todo el día y gran parte de la noche.

El día 23 de Octubre se conmemora la festividad de los *Mártires* —San Serván y San Germán—, que tenía gran relieve antaño, cuando la iglesia-ermita dedicada a ambos mártires y patronos del pueblo se encontraba en perfectas condiciones para celebrar el culto. La ermita está situada en la cima de la sierra de San Serván, junto a la cueva donde residieron los eremitas. Hoy sólo queda la tradición de subir a la sierra a comer la *merendilla* (*merendiya*) y a buscar *madroños*.

En el mes de Noviembre, el *día de los Santos*, se pide la “*chaquetía* de los pollos de mi tía”: los niños van por las casas pidiendo castañas, nueces, *higos pasaos*, fruta, etc., que guardan en cestos. Los *monaguillos* (*monaguiyo*), con la *Santa Paz*, van también recogiendo la *chaquetía*, que después almacenan

en la torre para comérsela esa noche, pues a partir de las doce comienzan a doblar las campanas por los difuntos, cuya conmemoración se celebra al día siguiente.

Las fiestas mayores del pueblo se celebran: el 3 de Mayo, la *Crú* (festividad de la Santa Cruz), *feria grande* o *feria de mayo* y el 8 de Septiembre (festividad de Nuestra Señora de Perales, también llamada *feria chica*, *feria de Perale* o *feria de setiembre*).

El domingo siguiente al de Resurrección tiene lugar la romería a la ermita de Nuestra Señora de Perales. Se preparan carrozas que después concursan para obtener los premios que son otorgados a las mejores. Se celebran bailes regionales, concursos, etc. Es una auténtica feria que dura un solo día.

#### F) *Juegos*

La mayoría de los juegos tradicionales, a los que han jugado los niños durante siglos, van desapareciendo; hoy los niños han sustituido gran parte de aquellos por otros, generalmente deportivos, para los que antes no se contaba con medios económicos ni lugares adecuados; pero me atrevería a decir también que juegan menos que antes. Las tumultuosas algaradas de chiquillos que alegraban la plaza del pueblo con sus juegos y *cantares* —la voz canción es casi desusada— no se ven ya o son muy reducidas. No obstante, algunos de los juegos que citaremos a continuación se siguen practicando con plena vitalidad; otros quedan en el recuerdo de los que no hace mucho, apenas unos doce años, los vivimos y disfrutamos con ellos.

Entre los juegos de más antigüedad, hoy desaparecido casi por completo, está el de la *picota*, recogido por el DRAE como “toña”: consiste en golpear con un palo o *garrote* uno de los extremos *aguzados* en *pico* y aprovechar el salto para lanzarla o *mandarla* lo más lejos posible para que el jugador que le sigue no pueda devolverla al círculo o *reondé* en el que se encuentra; si lo consigue, el jugador que está en el círculo tendrá que dejarle el lugar.

Otro juego que apenas es practicado ya por los chicos es el



*repión*, “trompo”. Hay repiones con la *púa* sin *afilar*, que sólo sirven para hacerlos *repiar*, y otros con la *púa* larga y *afilada*, que se utiliza para jugar al *reondé*: en este juego se lanza el repión dentro del círculo y si al repiar defectuosamente o al dejar de hacerlo se saliera del *reondé* se colocará en el centro para que sirva de blanco a las *púas* de los repiones de los demás jugadores; las marcas que le producen se llaman *guecas*; este mismo se aplica también al repión o *repiondela*, “perinola”, que por ser viejo o carecer de *púa* lo utilizan algunos jugadores para reemplazar al repión bueno cuando tiene que colocarlo como blanco de los demás. Cuando algún repión lanzado contra la *gueca* se sale del redondel, pasa a ocupar su lugar. Los repiones de gran tamaño se llaman *zamboas*; los que son de lata y tienen agujeros para hacer ruido al girar, *repiones* de música o *zumbones*. El repión se hace girar con una *cuerda* que se *enlía alreó* de la *púa*; para que no se escape la cuerda al *tirarlo* se coloca un *platillo* (*platiyo*), “tapón de chapa de las cervezas y refrescos”, en el extremo de la cuerda y se sujeta entre los dedos índice y corazón. A veces, se pone una moneda de dos *rales* en lugar del platillo.

El juego de las *perras* o de las *chapas* o *platillos* —según se juegue con unas o con otras— está en desuso. Con chapas o platillos solían jugar los escolares y con perras —monedas de diez céntimos— los mayores. El juego consiste en introducir las perras en un *guá*, “agujero hondo y de diámetro poco superior al de la moneda”. Los jugadores lanzan, en primer lugar, las perras a una raya, y el que consiga aproximarse más, pero sin pasarse, es el *mano*; este jugador elige un lugar a mayor o menor distancia del *guá*; esta operación se llama *plantar* (*plantá*); si el jugador que le sigue acepta la distancia, lanza las perras o los platillos y se queda con cuantos consiga entrar en el *guá*; el que va tras de él tira las que quedaron fuera y así sucesivamente, hasta llegar al último; las que hayan quedado fuera tras tirar el *porra* son las que gana el *mano*. Cuando el segundo no acepta por considerar la distancia muy grande o por algún obstáculo, es el *mano* el que tira y el segundo se queda *pa recogé*.

Un juego que, aunque antiguo, aún disfruta de las prefe-

rencias de los chicos es el de los *bolindres* (*loh bolindre*), palabra que generalmente queda reducida en el argot infantil a *boli*. Los bolindres son bolas de barro cocido, de cristal y de *china*, "de piedra". También se usan, a veces, *bolindres de plomo*, que no son otra cosa que bolas de engranaje de alguna rueda. Los chicos eligen, por lo general, uno de china o de cristal para *tirar*, que es el que usan siempre. Este juego tiene algunas modalidades: el *guá*, o también *pelá y guá*, que es la más corriente: un jugador mide una *cuarta* desde el *guá* y lanza el bolindre con los dedos —en las formas más diversas— contra los que tienen *plantados* los demás jugadores; si le da a uno, hecho que llaman *pelá*, "golpe de un bolindre contra otro", puede tirar otra vez contra otro o bien tratar de hacer *guá*, con lo cual le habrá ganado un *boli* al jugador al que le dio. Si no consiguiera hacer *guá*, el jugador que está en riesgo de perder tratará de evitar que lo logre, situándose en sus proximidades e incluso metiéndose dentro y gritando *guá cerrao*; para lograr que salga, el otro jugador ha de cambiar de sitio y decir *guá abierto*. Cuando un jugador oculta su bolindre tras un obstáculo para evitar que le den, acompaña su acción con las palabras *coto cerrao* o *quiero coto*. Si un jugador mide mal la *cuarta* o alarga excesivamente el brazo para aproximarse al bolindre del contrario se le advierte para que no *saque mangui*. Otro juego de bolindres es el *boche y cuarta*: consiste en golpear una bola con otra, tirándola con la mano, de tal manera que tras el *boche* quepa una cuarta entre ellas. Otra variedad es la *raya*: los jugadores dejan cada uno una bola en el *guá*, que es poco profundo y ancho; después tiran con otro a una *raya*, siendo *mano* el que consigue aproximarse más. Este tratará de acercarse todo lo posible al *guá* para sacar los bolindres que hay en él, golpeándolos con el suyo; ganará tantos como consiga sacar; pero si su *boli* se queda dentro, pierde. Los demás jugadores intentarán *picar* al *mano*, si está cerca del *guá* o aproximarse a su vez si aquél cayó lejos. También pueden tirar desde la *raya* al *guá* y, si consiguen sacar algún bolindre, siguen tirando, pudiendo optar por *picar* a los contrarios o seguir sacando del *guá*.

• Cuando un jugador le ha ganado todos los bolindres a otro

se dice que lo ha *pelao*, *limpiao* o que lo ha *quedao arruchi*.

Los *cunaeros* se hacían, principalmente, en la época de las matanzas. Los chicos y chicas, pintarrajeados con la masa de los chorizos, buscaban un árbol idóneo para hacer el *cunaero*, atando los extremos de una soga a una de sus ramas. Mientras cuneaban a uno cantaban canciones:

“La fábrica el tabaco si fuera mía  
le pondría cañones de artillería.  
Que dale fuerte, que dale bomba,  
adiós amigos míos, hasta la gloria.  
Que llore y que no llore/que deje de llorá  
tu ánima y la mía/se tienen que juntá.

Al perejil/cuatrocientos mil  
se vende ya/a duro y a *reá*.  
Carta del rey ha venido  
para la hermana mayor.  
Tengo, tengo, tengo,  
tu no tienes nada;  
tengo tres ovejas  
en una cabaña:  
una me da leche,  
otra me da lana,  
otra mantequilla  
para toda la semana.  
Sopitas calientes,  
debajo del puente,  
al Ave María,  
que ya es de día.  
Campanita y campanón.  
que las doce son.  
Abajo burra cana  
que pusistes los pies en Guadiana.”

Dichas estas últimas palabras, el que está en el *cunaero* cede su lugar a otro.

Un juguete que hoy está casi olvidado es el *aro*, de hierro, que se *guiaba* con una *guía*. Los chicos competían corriendo con el aro o bien en habilidades.

La *carreta* de madera, en la que podía montarse uno y ser transportado por otro que *hacía de mula*, es otro objeto que ha desaparecido casi por completo.

Entre los juegos de persecución recogemos: *al dado*, la

*llevas, corta-hilo, perseguí, guardia y ladrone o guardia justicia (hukticia), España y Portugal, los pelotazos (loh pelotazo), los hoyos (lohoyo), hilillo-hilacha (hiliyo-hilacha), al carabán, casita que alquilar (casita calquilá), torillo en alto (toriyo nalto), auxilio socorro, ratón que te pilla (piya) el gato, el escondé, la maya.*

Los juegos que se desarrollan en corro, es decir, con los jugadores agrupados (sin tener que correr o hacer grandes desplazamientos), son los siguientes: *recotín-recotán, el salto, a la una anda la mula, correa, guindilla-guindazo, don pirulero, el burro, el burro la paré, las prendas, la taba o meca, los santos, las marcas, el balón prisionero, gallito inglés (gayito inglés), el parajillo en la jaula (el parahiyo na haula), la paría y veo, veo.*

Otros juegos de chicos son: *bruclear (brucheá) o echarse bruches (echase bruche)*, en el que se utilizan toda clase de mañas para derribar al contrario. Estos juegos suelen terminar en riña, porque los espectadores los *enrabietan*; para provocarlos se les dice: *¿A que no eres escapá de mojarle la oreja? (a que no erehcapá de mohale la oheja); ¿a que no eres capaz de toparle? (a que no ereh capá de topalei.* Si lo hace se lía o se arma la riña. Si no lo hace le *abuchean* o *guarrean*. La palabra *border*, "bromear, tomarle el pelo a uno", es bastante usada, pero el sustantivo *borde*, "burlón, entrometido, porfión", lo es mucho más. Al que se niega a hacer algo que debe se le da el *mataculo*, broma pesada que consiste en cogerle por las piernas y golpearle el trasero contra un árbol o la esquina de una casa.

Entre los juegos de chicas recogemos: el *truco*, consistente en ir recorriendo, a *pie cojito (cohito)*, los cuadros dibujados en el suelo, a la vez que se impulsa una piedrecita plana, tratando que no caiga en las rayas ni se salte algún cuadro. La jugadora que lo consigue ha de hacer el *piso*, "pasar con los ojos cerrados sobre los cuadros, sin pisar las rayas"; si lo logra hace la *rula*, "dibujo hecho sobre el cuadro elegido", que le proporcionará el privilegio de poder descansar en el próximo juego, mientras que las demás deberán saltar al cuadro siguiente, lo cual les resulta muy difícil. Gana la que consigue

hacer más rulas. Hay otra modalidad, más difícil todavía, que a la vez que se ejecuta se acompaña con una cancioncilla: "Primero, segundo, topeté; un, dos, tres." La piedra con la que se juega es la *china*.

*La rueda la patata*: cogidas de la mano, formando un círculo, las chicas dan vueltas y cantan:

"A la rueda la patata,  
comeremos ensalada,  
lo que comen los señores:  
naranjitas y limones.  
A tusté, a tusté,  
sentadita me quedé."

Dichas estas palabras, todas se agachan.

*Migué, Migué*: Se juega de la misma manera que el anterior, pero con otra melodía:

"Migué, Migué, Migué,  
date la vuelta (bis),  
Migué, Migué, Migué,  
date la vuelta del revés,  
un, dos, tres."

Al decir estas últimas palabras, una de las jugadoras se vuelve de espalda y continúa el juego hasta que todas se encuentran en esta posición.

*La Rueda de San Miguel* es una variante de la anterior:

"A la rueda San Miguel  
todos los santos quieren ver;  
culo con culo,  
que se vuelva X de culo.

También se canta así: "un, dos, tres; quien se ría va al cuartel". Si alguna se ríe se tendrá que dar la vuelta y colocarse de espalda.

Hay una serie de juegos, conocidos por las palabras con las que comienza la tonada, en los que un par de chicas danzas con las manos en las caderas, mientras que las demás hacen palmas y cantan: "A la hoja, hoja verde...", "Pasemisí, pasemisá...", "Estando el señor don gato...", "La pobre X, que creída está...", "La chacha Marigüela...", "Popeye, ma-

ñana es Reyes, pin...”, “No hay en España leren...”, “Una la Luna...”, “A la limón, a la limón, la fuente se ha secado...”, “Palomita blanca de tente volente...”, etc.

Otros juegos se realizan saltando con una soga: la *comba* o *soga*, *combita*, *tocino* o *tocinate frate*, *duble*, con dos sogas; hay modalidades que se conocen —como hemos visto arriba— con las palabras que comienza la canción: “Al cocherito leren...”, “Dime palo de la escoba...”, “El nombre de María...”, etcétera.

Para entrar a saltar hay también diversas modalidades: por la derecha, *del revés* y a *panzaburro*, “de frente”.

*Juegos de cartas*: Los juegos de cartas son muy variados, pero la mayoría de ellos son conocidos en otros lugares o son de difusión general: la *brisca* (la *brihca*), la *subasta* (*subah-ta*), el *tute subastao* (*subah-tao*), el *chinchón*, la *mona*, el *pimperre* o *mentiroso* o *hijoputa* (*ihoputa*), el *julepe* (*hulepe*), la *cuatrola*, las *siete y media*, el *un, dos, tres, adiós señorita* y los *solitarios*.

En el casino se juega a la *subasta* y al *mentiroso*, desde la hora del café hasta las nueve de la noche. Cuando los hombres llegan del campo y *se arreglan* van a jugar a los bares al *tute subastao*, en el que ponen en juego pequeñas cantidades. En esos bares se juega también a la *cuatrola*: sólo pueden participar cuatro jugadores y se utilizan nada más que los triunfos de la baraja. Se juega *a compañeros*; pero uno de ellos, si tiene buen juego, puede jugar solo contra los otros dos; entonces se dice que *va pa solo* y la partida vale doble, o sea, *dos manos*, ya que la partida se disputa, generalmente, hasta un total de veinte manos; gana el que consigue más puntos. Para anotar las manos ganadas se utilizan las *cartas malas*, “las que no tienen puntos y, por tanto, no están en juego”; uno de los jugadores se encarga de repartir una carta por cada mano ganada, hasta un máximo de diez por pareja; cuando se llega a esta cifra se recogen todas y comienzan a darse de nuevo. Puede suceder también que el jugador avise que *va pa cuatrola* o *quintola*, en cuyo caso, para ganar, cuatro o cinco bazas, respectivamente, que constituyen el total de las que pueden hacerse, ya que cada jugador dispone de cinco cartas;

la partida vale por cuatro o cinco manos. La *muestra* o el *palo a que pinta* la mano se marca con la última carta que queda en las manos del jugador que las *da*; la *enseña* y se queda con ella. Cuando juegan los cuatro la valoración se hace por puntos y gana la mano la partida que más consiga.

Un juego de cartas poco frecuente es *el plato*: en un *plato* central ponen los jugadores una cantidad, acordada con anterioridad; se reparten cinco cartas y se juega igual que para el *póker*; todos los jugadores pueden pedir hasta cuatro cartas nuevas —si las que tiene no le interesan—; pero ha de pagar una cantidad igual a la inicial por *descarte* (*dehcarte*). El jugador que está a la derecha del que reparte es *el mano* y tiene que jugar obligatoriamente, aunque sus cartas sean malas; hará la *apuesta* inicial, que puede ser la mínima, es decir, igual a la que cada jugador debe poner antes de empezar; el jugador siguiente puede subir la apuesta o retirarse, según sean las cartas de las que disponga; los demás pueden igualmente subir o abandonar; si hay algún jugador cuya apuesta no sea igualada, gana la partida; pero si la igualan dos o más, gana el que mejor jugada tenga, retirando lo apostado por él y por sus contrarios. Si al hacerlo queda sin moneda el plato, se dice que *ha hecho plato*.

Otros más corrientes son: el *dominó*, al que juegan jóvenes y mayores; el *ajedrez* (*ahedré*) y los *dados de póker* (*lozao*).

### G) *El tiempo*

a) *Divisiones del día*.—Los divisiones que suelen hacerse del día están relacionadas con la luz solar. Comienza al *clarear el día*, *al ser de día*, *al despuntá la mañana* (*al deh puntá la mañana*); *cuando cantan los gallos* (*gayo*), *al venir el día*, *cuando ya se quiere ver* o *cuando ya se ve*, *antes de salir el sol*, *cuando está amaneciendo*, *ya es bien de día*. La palabra *alba* sólo se oye para designar la *misa de alba*. La etapa siguiente es la salida del sol: *al salir el sol*, *a la salía del sol*, *cuando quiere salir el sol*. En verano, este espacio de tiempo se designa, generalmente, con la expresión *con la fresca* (*freh-ca*), es decir, cuando el sol todavía no caliente. *A media mañana*

na es la forma más corriente para referirse a la hora del almuerzo, o sea, las once de la mañana. La *meyodía* es la hora de la comida. La expresión *después de comer* (*dehpué de comé*) abarca un espacio de tiempo impreciso, que se extiende desde las dos de la tarde hasta las cinco, aproximadamente. Sobre las seis de la tarde es ya *a media tarde* —en verano—, que coincide con las expresiones *dispués de siesta* o *dispués la siesta* (*dihpué*), fórmula que no hace referencia, por lo general, a la hora en la que uno se levanta, sino a la hora a la que *afloja* (*afloha*) un poco el calor. Las expresiones *llegamos con sol*, *entavía no se vise puesto el sol*, *antes de ponerse el sol*, *a la puesta del sol*, *al ponerse el sol*, *al caer el sol*, *a la caída de la tarde*, *a la tardecita*; si es verano también se oye cuando *ya refresca un poco*; también pueden señalar esta hora anterior al crepúsculo las locuciones *antes del oscurecé* o *antes de ascureció* (*ante dehcurecé* o *ante dahcureció*). La hora del crepúsculo es el *ascureció*, pero también se hace referencia a ella con: *entre dos luces*, *anocheció*, *cuando se quiere dejó de vé*, cuando *empieza ascurecé*. Las primeras horas de la noche, por oposición al crepúsculo, se designan, a veces, con expresiones ponderativas para quedar bien claro que ya no se veía: *era ya bien de noche*, *era ya noche cerrá*. *Bien tarde*, que puede utilizarse en otras horas y en otros contextos, es de uso corriente para señalar una hora avanzada de la noche e incluso de la madrugada.

La *medianoche* designa, aproximadamente, el espacio de tiempo que va desde las doce a la una; a partir de esta hora y hasta el alba se emplea la expresión *de madrugada*.

Los nombres de las estaciones son indudablemente conocidos por todos y los usan siempre precedidos del correspondiente artículo. No obstante, rara vez se les oye referirse al otoño empleando esta palabra, sino que suelen reemplazarla por la festividad más destacada de esta estación, *San Miguel*, que marca la fecha en la que se *ajustan* (*ahustan*) o *acomodan* los trabajadores *fijos* (*fiho*) para las faenas agrícolas que se desarrollan en esa estación y en la siguiente. En los medios rurales hay que matizar más los espacios de tiempo, por lo cual los nombres de las estaciones resultan demasiado vagos



e imprecisos. Los hombres del campo utilizan, con suma frecuencia, las fiestas de los santos más populares y las fiestas locales, en lugar incluso de los nombres de los meses correspondientes; así, se dice: *pa Año Nuevo* o *Reyes* (Enero), *pa las Candelas* (Febrero), *pa San José* (Marzo), *pa Semana Santa* (Marzo o Abril), *pa San Juan* y *San Pedro* (Junio), *pa Santiago* (Julio), *pa la Virgen de Agosto*, *pa la feria chica* o *pa Perales* (Septiembre) o *pa la feria de Mérida*, *pal Pilá* (Octubre), *pa los Santos* (Noviembre), *pa la Pura* o *pa Nochebuena* (Diciembre). También, como dije anteriormente, las labores agrícolas sirven para precisar un espacio de tiempo; así, es frecuente oír: *pa la sementera*, *pa la vendimia*, *pa la aceituna* (*laciduna*), *pa la siega*, etc.

Para referirse a los días próximos se emplean formas como *pasao* o *pasao mañana* y *traspasao* o *traspasao mañana* (*trahpasao*); para los días pasados: *ayé*, *antié*, *antezayé*, *trasantié*! ayer se suele precisar añadiéndole mañana o tarde: *ayé mañana*, *ayé tarde*. Para referirse a mayor número de días —hacia el futuro— se emplean formas comunes a otras hablas: *de hoy a ocho días*, *de aquí a diez*, *meses o años*, *dentro de...*, *así que pasen...*, etc.

b) *Los vientos*.—La palabra viento, aunque no podríamos decir que sea desconocida, sí podemos afirmar que es poco usada, incluso en niveles socioculturales altos; es sustituida por aire, y, por consiguiente, se oirá decir ¡*qué aire hace!* o ¡*qué airazo!*, si es un viento fuerte. *Borrasca* (*borrahca*) es la palabra empleada cuando el viento arrastra arena y polvo; también se emplea *zorrera* con esta acepción. La palabra *huracán* no se utiliza, a no ser que se haga con intención hiperbólica. La expresión *hace un fresquito* o *un airecito* se refiere a una brisa agradable, generalmente en verano; mientras que *hace un airecino* se aplica al viento frío de intensidad normal. Una *bocaná* es un golpe de viento fuerte. Los hombres del campo aprovechan cuando *se levanta el aire* para limpiar el grano en las eras; cuando el viento amaina o deja de soplar, se dice que *se ha ido*, *se ha pasao* o *se ha echao*. El lugar resguardado del aire es la *abrigá*, *recachá* o *recachera*. El *resencio* es el aire húmedo y fresco de la mañana, que también se

llama *relente*. La flama es una oleada de calor que se produce en los días que hay tormenta.

Para denominar a los vientos se acude, como en casi todos los lugares, a los nombres topográficos o a los de los pueblos vecinos que están situados en la dirección de la que procede el viento; así, junto a formas como *aire solano*, que es el levante, viento del SE. y S., viento *gallego* (*gayego*), viento del NO., *mataoveja* (*mataoveha*), viento frío del norte, *lloveó* (*yoveó*), viento del SO., que suele traer la lluvia; existen otras como: *viento de la sierra* o *del lao de Mérida*, viento del E. o NE., *viento del charco* o *de Almendralejo*, viento del S.

c) *Aspectos del cielo, nubes, lluvias y tormentas*.—El cielo claro y despejado recibe, como en otros lugares, la denominación de *raso*, en oposición a *nublao*, que es el cielo cubierto; *emborregao* se aplica al cielo cuando está cubierto de nubes blanquecinas, sueltas, que parecen vellones de lana. Existe un dicho popular que dice: “Cielo emborregao, a los tres días mojado”. Cuando el aspecto del cielo hace suponer que va a llover, se oye decir que *está fea la orilla* (*oriya*), que *están puestos ya los paños* o que *va caé una buena*; también he oído decir a un individuo, *¿cómo está la tiempo!*, para referirse al tiempo revuelto y lluvioso; con este mismo valor se emplea la expresión *¿cómo está la mósfera!* (*móhfera*), o peor todavía —en niveles muy bajos— *¿cómo está la ménfora!* Si ya ha llovido y se prevé que volverá a llover, se dice que *la orilla está mala* o que *se ha enfurruñado la orilla o el día*; si el cielo está cubierto por completo, o incluso si cae una lluvia tenue que puede durar horas, se dice que *la orilla está cerrá* o que *se ha cerrado*.

Al cielo con nubarrones de color gris oscuro se le dice de *panzaburro*. Cuando los días de lluvia se suceden se dice que *se ha metió el tiempo en agua* o que *no da en bueno*.

Las rojeces que se observan en el cielo a la puesta del sol reciben el nombre de *vacasollá* (*vacasoyá*). Las nubes blancas que presentan un aspecto deshilachado a causa del viento se llaman *nubes de aire*, y el cielo presenta entonces un aspecto *enmarañado*. En invierno, cuando se produce una lluvia espesa que no se *disipa* hasta que no está muy avanzada la maña-

na, se dice que no va a *levantá la mañana* o que *no va a levantá el día*, si se prevé que durará todo el día.

El sustantivo *lluvia* es desusado; en su lugar se emplea, casi sin excepción y a todos los niveles sociales, *agua*. El verbo *llover* sí es utilizado, aunque su empleo se alterna con otras expresiones: *está cayendo agua a cántaros*, se dice cuando llueve con intensidad, o también *¡ha caído o está cayendo una buena!* o *¡...una chica!* o *¡...menúa!*; *cayó un jartón de agua* (*hartón dagua*), *...un charpazo de agua*, *un porrazo de agua*, equivalen a un *chaparrón*, forma que también se oye. El agua de lluvia, cuando el terreno está muy saturado y no *empapa*, forma *regaderas* en las calles del pueblo y *regateras* en el campo. Los arroyos formados por las aguas de lluvia se llaman *regatos* y *regachos* cuando son de caudal superior al de las *regateras*. La llovizna es la *neblina* o *nieblina*; lloviznar es *niblear*; *chispear* es llover con poca intensidad. La *mojadura* (*mohadura*) se expresa también con otras formas: *ponerse como una chupa*, *pescar una calaúra* (*pehcá*), *venir chorreando*, *empapao*, *pingando*, *calao hasta los huesos* (*gueso*), *caláito*. La ropa mojada se pone a *oreá*, o a que se *oree*. La lluvia suave, de corta duración, es una *marea* o *mareíta*. Un *ramalazo* es un golpe fuerte y breve de agua, debido al aire.

Las tormentas se producen, generalmente, en verano y son muy temidas por los males que ocasionan a la agricultura. El rayo es la *chispa* (*chihpa*); pero si se observa el zig-zag de la descarga se llama *culebrilla* (*culebriya*); si el relámpago es muy vivo se emplea el aumentativo *relampagazo*. Cuando hay tormenta es preferible que llueva, porque la *tormenta mojó* (*mohá*) es menos peligrosa que la *seca*. Cuando deja de llover se dice que *descampa* (*dehcampa*) o que *ha descampao*. Al comenzar a disiparse las nubes se dice que empieza a *clarear*; también se emplean expresiones como: *abrír el día*, *despejarse* (*dehpejase*), *arreglarse* o *aclararse la orilla*. El rocío es también el *resencio* y la *marea*. Una *pelona* es una helada.

El frío puede hacer que una persona *tiemble*, *tirite*, *sienta escalofríos* (*ehcalofrío*), *repelucos* o se le ponga la carne de *gallina* (*gayina*).

Cuando alguien tiene los dedos agarrotados por el frío dice

que no es capaz de *hacer el huevo* (*acé el güevo*), que tiene los *deos engarrotaos* (*lozeo engarrotao*), *entumíos*, *arrecíos* o *helaos* (*helao*).

La *resolana* es la parte de una casa que está más tiempo expuesta al sol. Hay que evitar exponerse por mucho tiempo a la acción de los rayos solares con la cabeza descubierta para no *asolanase*. En Septiembre hay unos días en los que el calor del sol se hace más intenso; a estos días se les conoce como el *veranillo de los membrillos* (*veraniyo de loh membriyo*), por ser en esta época cuando madura esta fruta.

La Vía Láctea es el *camino* o *caminito de Santiago*. Zamora Vicente dice haber recogido *Camino de las uvas*, cosa que yo no he oído, en su estudio sobre "El habla de Mérida y sus cercanías". Otras constelaciones conocidas son: *Las Siete Cabriñas* (*cabriya*), *Las tres Avemarías*, *El lucero de la mañana* y *El Carro*.

#### H) Nombres topográficos

a) *Generalidades*.—Como característica general hay que señalar la pobreza léxica para designar los accidentes y formaciones topográficas. En muchos casos son los sufijos o la agregación de palabras aclaratorias —generalmente calificativos— las que resuelven el problema cuando se tiene que establecer una diferenciación toponímica.

La palabra *ciudad* es completamente desusada y, si se ha de hacer referencia a una de ellas utilizarán su nombre propio o el sustantivo *capital* (*capitá*). Cuando no es una capital, y lo saben, se dice que es un *pueblo grande* y se precisa comparándolo con otro conocido, de parecidas dimensiones. Los arroyanos consideran que su pueblo tiene una extensión y una población media —3 500 habitantes—, de ahí que todos los pueblos inferiores a él sean *pueblos chicos*, o más despectivamente, un *cacho pueblo*, *cuatro casas* o *unas casas*. La palabra *barrio* puede ser sinónima de *calle*, ya que en un pueblo hablar de barrios es quizás enfatizar demasiado; así podemos oír: "vente pa mi barrio", con la clara intención de ir a su calle. También se oye *andurriales*. Pero quizás con un matiz despec-

tivo: “¿Dónde vas pa esos andurriales?” (ónde vah pa esoh-andurriale).

La palabra *camino* se aplica a los de mayor anchura y trazado oficial; son, por lo común, caminos vecinales. Un *carril* (*carrí*) es un camino provisional que se hace dentro de una finca, cuando el camino normal no está en buenas condiciones. El camino que discurre por una linde, entre dos fincas, para pasar a otras interiores o para cruzar a otro camino, es un *lindero* o *verea*; *sendero* es una palabra desusada; coger el atajo es *tirar por la trocha* o *ir a trocha*; el camino para el ganado es el *cordel* (*cordé*). Junto a linde se emplean también las formas *lindazo* y *lindón* para designar la elevación, más o menos grande, que separa dos partes, “fincas”. Estas separaciones son siempre de tierra, y, al quedar sin labrar, crecen espinos y malezas; nunca se construyen muros o vayas artificiales, a no ser que se trate de una huerta, coto o propiedad particular, entonces se puede emplear alambres, pinchos y palos; en algún caso hay *chumberas*.

En muchos sitios, para evitar que la maleza se extienda, se *rompe* la linde y se coloca una piedra, *mojón* o *mojonera* (*mohón* o *mohonera*) como señal de separación. Si existe un desnivel natural en la linde entre dos partes se le llama *vallao* (*vayao*).

Las señales que dejan las ruedas de un carro en el camino se llaman *roá* (*lah roá*).

Las referencias a los puntos cardinales se suelen hacer recurriendo a la geografía local o provincial, pero sin una generalización en el empleo de un nombre determinado; las únicas formas de uso más general son el *poniente* y el *saliente*, que con mucha frecuencia van acompañadas por las locuciones prepositivas *del lao de*, *de la parte de*, *contra*, que indican la dirección o la posición en que se coloca una cosa.

b) *Montes, vallas y riveras*.—En una sierra, la parte menos expuesta al sol es la *ombría* o *lo sombrío*, y la opuesta es la *solana* o *resolana*. El *monte*, en singular, alude, por lo general, a la vegetación espontánea, silvestre de un lugar; es un término muy empleado por los cazadores: “había mucho monte y se perdió mucho caza”; “como había mucho monte no se

podía ni tirar". También se emplea con este valor la voz *bosque* (*bohque*), que también se utiliza para designar la maleza que hay en una finca que hace tiempo que no se labra y se *embozan* las máquinas; para este mismo fin se emplea también el término *fuscarrá* (*fuhcarrá*). Para referirse a una elevación de terreno, sea cual fuere su altura, la palabra más usual es *cerro*; así, se oye hablar del *Cerro la horca*, de escasa elevación, el *Cerro de Almendralejo*, de mayor altura, los *Cerros de Lobón*, de altura considerable, etc. La palabra *calvero* sirve para designar el cerro bajo y pelado. Puede oírse alguna vez la palabra *loma*, pero es rara. Una cresta rocosa es un *pico* o un *picacho*. Una pendiente corta y muy repentina es un *repecho* o un *repechón*. Un ribazo es un *terraplén* o un *turranquero*. Un lugar con muchos terrones es un *terroná*.

Un valle seco es una *cañá* o también una *colá*, *quebrá* o *terreno quebrao*; por este lugar, en épocas de lluvias, discurre un pequeño *regato* o *regacho*; un barranco se denomina *afilate* cuando la pendiente es muy repentina.

Por la naturaleza y composición del terreno se le aplican nombres diferentes a las tierras: la *tierra floja* (*floha*) es arcillosa, poco compacta y muy permeable, por lo que no suele encharcarse cuando llueve; por el contrario, la *tierra gorda*, los *barros*, es más compacta, conserva más el agua; se pone *refaliza* y se *encharca* con facilidad cuando se *harta de agua* (*harta dagua*); son muy productivas. El *caleño* es tierra caliza de color blanquecino, por lo general poco productiva, por lo que se suelen plantar de viñas. *Las arenas* (*la harena*), como su nombre indica, es tierra arenosa, que se planta de viñas y frutales.

El arroyo de mayor afluencia, que suele correr durante todo el año, es el que contribuye a dar nombre al pueblo, el *Arroyo Tripero*, que los arroyanos conocen vulgarmente con el nombre de *Charco*; los demás arroyos reciben, como ya hemos dicho, los nombres de *regato* o *regacho*.

En el *reguerío*, el surco hecho para que corra el agua se llama *regaera*, y la parte elevada, que separa los surcos, *torna*.

El *Charco* se vadea por los *sitios pandos*, "de poca profun-

didad", donde se colocan piedras gordas que forman la *pasadera*, *pasarera* o *pasarela*.

El agua estancada forma *charcos* de escasa profundidad y extensión; *lagunas*, de mayores dimensiones que los anteriores, y *charcas*, que pueden recoger gran cantidad de agua; suelen ser artificiales, hechas para embalsar el agua, mientras que los charcos y las lagunas son naturales. Una ciénaga es un *cenagá* o un *fontaná*. Los nombres dados a otros depósitos de agua, naturales o artificiales, son comunes al castellano. La *balsa* equivale, en muchos casos, a *riada*, "tromba de agua".

A las burbujas que hace el agua se las denomina *espuma*. El agua se extrae en las huertas por medio de *norias*; para sacar el agua de los pozos caseros se utiliza un *cubo* que, unido a una *soga*, se hace correr a través de una polea que se llama *carrillo* (*cariyo*) o *carrucha*.

En el pozo se distinguen tres partes: el *brocá* o *pretí*, el *aro*, del que pende el carrillo, y el *anillo*, parte interior.

Según su forma y tamaño las piedras pueden recibir distintos nombres: una *china* o un *chinato* es una piedrecita de pequeño tamaño que se encuentra, por lo general, en la orilla de los ríos; un *peñasco* (*peñahco*) es una piedra *gorda*; una *revolandera* es una piedra circular y plana que se suele elegir para lanzar al aire o contra el agua para que salte sobre su superficie, acción que recibe el nombre de *cortar* el agua. Las piedras grandes de la sierra se llaman *canchos* y *peñas*. El lugar en el que hay muchas piedras sueltas es una *pedrera* o un *peñascá* (*peñahcá*); los *canchales* son los lugares donde hay *canchos*.

## I) El campo y los cultivos. Aperos de labranza

a) *Generalidades*: El conjunto de las labores que se realizan en las tierras de secano, como preparación para la sementera, constituyen un campo semántico que está presidido por la voz —archilexema— *labrar*. El terreno no *labrao*, no cultivado, está de *eriazó* (*deriazó*), de *posío* (*deposío*) o *baldío*. Si está próximo al pueblo se llama *lejío* (*lehío*) o *era*.

La operación que se realiza para poner en cultivo una

tierra improductiva recibe diversos nombres: *romper*, *susolar* y *roturar*; dicha operación se lleva a cabo con la *vertedera* (*vertera*) o *giratoria* (*hiratoria*) o con el *susolador* (*susolaó*).

La segunda operación que se le hace a la tierra se llama *binar* —voz poco empleada— o *cohechar*, forma más difundida; esta labor se realiza con el *cultivador* (*cultivaó*) —si se hace con el tractor— de *palillas* (*paliya*), estrechas o anchas. Para la tercera labor no se suele usar la voz *terciar*, castellana, sino que es sustituida —como ocurre en la mayoría de las ocasiones con la operación anterior— por la expresión *mano de cohecho*; así, se dice que le han dado una, dos, tres etcétera, de cohecho; es decir, tantas cuantas necesite la tierra; pero cambiando siempre la dirección en la que se realiza la labor: una vez a *lo ancho* o *atravesao*, otra a *lo largo* y otra en *besana* o *al sejo* (*seho*).

Cuando la primera labor se realiza sobre un terreno que ha estado sembrado de cereales se llama *alzar*; para esta operación se utiliza también la *vertedera* o las *gradas*.

Además de la terminología que acabamos de dar para las labores agrícolas citadas se utilizan otras denominaciones —quizás con más frecuencia— que están relacionadas con la máquina o aparejo que se emplea para realizarlas: *arar* se aplica a toda labor que se efectúa con el *cultivador* y las *palillas* —si se emplea el tractor— o con la *máquina de yuntas* —si se utilizan mulas—; *rodar* es la operación que se efectúa con el *rodo* o *cuchilla* (*cuchiya*) *larga*; *gradear*, la que se hace con las *gradas*, bien de mulas o bien de tractor; *susolar*, la que se lleva a cabo con el *susolador* (*susolaó*); hay, finalmente, una labor que se realiza con el *rotabato* para moler las hierbas de una *senara* que haya estado sembrada de *sordo*, “sorgo”, o maíz, es decir, de plantas de tallo duro y largo, que de no ser así hay que recoger y quemar.

Levantar las raíces es *descuajar* (*dehcuahá*) o *arrancar*. Para *changar* los terrones y allanar las tierras se realiza la operación de *tablonear*; para ello se coloca un tablón detrás del *cultivador*, al que va unido por medio de unas cadenas; a este tablón se le llama también *palo de rastro*.

b) *Sembrar*.—Las tierras de secano suelen estar divididas



en dos *hojas* (*oha*): uno se siembra de cereales —trigo, cebada y avena, principalmente— y la otra se deja en descanso o se aprovecha para legumbres —habas, veza, girasol, garbanzos, o para melones. Los terrenos que se dejan sin sembrar durante un año se llaman *barbechos blancos*.

Amelgar es *embelgar*. La sementera se suele hacer en los primeros días de Noviembre, *pa los Santos*, y se utiliza el grano que se ha guardado *pa simiente*. El grano *menúo* —trigo, cebada, etc.— se siembra, generalmente, *a voleo*: el sembrador arroja el grano con el puño, procurando dejar la tierra *empanada por igual*. Los semicírculos que traza el sembrador al lanzar el grano son *tarrallazos* (*tarrayazo*). Para enterrar el grano se utiliza el tractor con *cultivador* o con *gradas de discos* (*gradah de dihco*), o bien la yunta de mulas con la *verteдера*. El grano *gordo* —garbanzos, maíz, habas, etc.— se siembra dejando caer los granos en el *surco* abierto por la *verteдера*. Si la siembra se efectúa con el *cultivador* se le pone un tubo a cada brazo para que por ellos caiga el grano en los surcos que abren las *palillas*. Cuando se trata de sembrar *hortalizas* la palabra empleada es *plantar*, o, mejor, *poner*, para lo cual se hacen unos agujeros con el *zacho*, se depositan las pipas y después se *tapan* con la tierra. Si a causa del mal tiempo, exceso de lluvia o sequedad que endurece la tierra, la semilla no nace a tiempo, hay que *resembrarla*.

Cuando la semilla germina y los brotes comienzan a aflorar se utilizan diversas expresiones para referirse a este hecho: *ya viene naciendo*, *está nació*, *viene apuntando*, *viene en ujeta* (*uheta*), *está a dos hojas* (*a dosoha*), *está emporretao*, *verdegear*. Cuando la *sementera* o los *sembrados* alcanza la altura de una cuarta, aproximadamente, se *rastrillan* (*rahtriyán*) bien para *clarearlos*, si la *sementera* ha nacido demasiado espesa, o bien se hace para *calentar la tierra* y matar la *toñaína* de *yerbas malas* que *vengan naciendo*. La labor de *escardar* (*ehcardá*) se hacía hasta hace poco con el *zacho*; pero hoy se lleva a cabo por procedimientos químicos, utilizando el *carro de tratamiento* o *máquina de curar* o *carro de curar*.

Para referirse al crecimiento de las plantas se utiliza el *vertirar*: *van tirando*, hasta que alcanzan una altura determi-

nada; el segundo brote de la hierba se llama *segunda toñá*. En la primavera, cuando la sementera *quiere venir echando la espiga*, se dice que viene *preñáina*; si tiene la espiga fuera se dice que ya está *espigá* (*ehpigá*) o que está *espigando* (*ehpigando*); *estar granando* es irse llenando la espiga de *vagos*. Cuando la siembra empieza a madurar se dice que *va dando color* o que empieza a *amarillear* (*amariyeá*); si ya está madura se dice que *está seca*. De la siembra que se ha desarrollado en exceso y tiene los tallos muy largos se oye decir que *ha echao mucha paja* (*paha*).

c) *Segar*.—Hasta la aparición de las cosechadoras —hace muy pocos años—, la siega se hacía a mano o con *máquina segaora*. Hoy sólo se siegan a mano pequeñas parcelas, bien porque no compensa entrar la máquina, bien porque la configuración del terreno hace inviable la utilización de los medios mecánicos. Lo que actualmente se siega siempre a mano es *forraje* (*forrahe*) “sembrado no maduro”. Para esta operación se usa el *hocino* (*hocino*), “hoz”, y se protegen los dedos meñique, anular y corazón de la mano izquierda con un *dedil* (*deí*). Se llama *lucha* a la porción de sementera que corta una *cuadrilla* (*cuadriya*) de *segaores*, avanzando en una sola dirección. El manojo de mies más pequeño es un *puñao*, “porción que cabe en una mano”; una *maná* equivale a cuatro o cinco puñados; para sujetar la *maná* con una sola mano se ata con *llaves* (*yave*), “atadero que se hace con la misma mies”; el *haz* (*há*) está formado por cuatro o cinco manadas y para sujetarlo se hace un *ataero* con el propio *pasto* (*pahto*). Cuando se siega con máquina segadora se hace, en primer lugar, la *raya*, es decir, se siega a mano una franja de anchura aproximadamente igual a la de la máquina para que pueda entrar sin ocasionar daños en la finca propia o en la colindante.

Cuando la siega está hecha *se juntan los haces* (*se huntan loh-ace*) y se forman *hacinas* (*hacina*) en la propia *senara* para facilitar la operación de carga en los carros o en los remolques.

La operación de cargar un carro requiere un arte que muy pocos poseen, de ahí que el carrero que consigue colocar el mayor número de haces, dejando la carga simétrica y segura, se sienta muy orgulloso.

El carro lleva cuatro *estacas* (*ehtaca*), una en cada ángulo de la caja, en la que se *pinchan* los haces con las espigas hacia adentro, con objeto de que caigan dentro del carro si se parten o se *desbagan* (*dehbagan*). La operación de echar haces en el carro se llama *dar haces* y se hace con una horca de hierro. El cargador, cuando el pasto remonta la caja, procura *darle anchura* para poder *encimar* más haces, ya que si se va cerrando desde la base no se le puede *dar altura*. Cuando los haces cubren toda la estaca —que puede tener hasta tres metros de altura— se colocan en *disminución* para *cerrar el carro*, consiguiendo una perfecta pirámide de caras semicirculares. Cuando ya está la carga preparada le tiran la *soga* o *reata*, y por medio de una polea, *carrucha*, la van apretando hasta que los haces quedan seguros.

Para que el carro tenga mayor capacidad se le quitan los *tablones*, “piso de la caja”, y se le coloca una *bolsa*, “tablón grande que ocupa todo el espacio que queda entre las ruedas y que se sujeta con sogas o con cadenas”; también se pueden colocar dos *palos* unidos en lugar de la bolsa. La operación de transportar el pasto desde la *parte* a la *era* se llama *sacar*; Una vez que se *ha levantado la parte*, la gente va a *espigar* (*ehpigá*), o sea, a *rebuscar* (*rebuhcá*) las *cabezas*, “espigas”, que hayan quedado sueltas. Para evitar que el *pasto* se *desca-bece* (*dehcabece*) o se *desbague* (*dehbague*), se hace la *saca* con la *fresca* (*frehca*), “humedad debida al *resencio* de la noche”. En la era se *emparva* el pasto para *trillar*lo a *patas* o bien se *hacina* (*hacina*) para hacerlo con la *trilladora*. Una vez emparvado el pasto se *meten* las mulas para que *caigan la parva*; después que está aplastada se entra el *trillo* (*triyó*), que posee en su parte inferior unos cilindros con *cuchillas* (*cuchiya*) dentadas —en forma de estrellas de mar— que trituran la paja. En la plataforma de madera se coloca el *sillín* (*siyín*) de hierro. Cuando se estima que ya está suficientemente molida por la superficie se *voltea* la parva con una horca de hierro y una pala de madera. A veces esta operación de voltear la parva se efectúa con unos grandes ganchos de hierro, *garabanchos*, que pueden ser manuales o bien acoplados al trillo, con lo cual, a la vez que trilla, se *va volteando* la parva.

Cuando el trillo acumula mucho pasto en la parte anterior se dice que se ha *embozao*. Una vez molida la parva se divide en varias partes y se hace un *montón* cónico con cada una de ellas. También se suelen *amontonar* las parvas en *balagueros*, alargada, pero por ser más incómodo para *limpiar* se prefieren los montones.

d) *Limpiar*. — *Limpiar* es aventar grano y paja molida para separarlos. Los labradores esperan a que haya *buen día de aire* para efectuarla. Se prefiere el *aire gallego* —viento del NO.—, porque es más *fijo* y constante; pero si es necesario limpiar se puede hacer también con el *solano* —viento de Sureste—, con el inconveniente de que sopla a *bocaná* y varía constantemente de dirección.

Para esta operación se utilizan *biendros* de madera, con *dientes* rectos y mango inclinado para que *entre* siempre horizontalmente. Cuando el *aire* sopla fuerte hay que *tirar el golpe bajo* para que no arrastre también el grano; si la fuerza del aire es escasa se *tira el golpe* lo más alto posible para que la paja no vuelva a caer sobre el montón. Con objeto de que la base del montón no se quede *enterrada* se coloca una piedra y se va *recortando* el balanguero de paja hasta que se *saca* todo el montón. La parte en la que se acumula el grano mejor es la *cabeza* y aquella hacia la que van los *pajotes*, “nudos de las cañas del pasto”, y el grano *mermao* es la *rabera*. La pala se utiliza para *palear* o *airear* el grano limpio, mientras que con un *ramajo* se *balean* los *pajotes* y la *suciedad* que va cayendo hacia la *rabera*. Cuando se está terminando la *limpia* del montón y no se coge nada con el *biendro* se utiliza el *rastillo* para reunir lo que queda por limpiar en un montoncito, con lo que se facilita la operación. El lugar que ocupó el montón es el *solá*; los *suelos* se barren con el *ramajo* y, al finalizar las labores de la era se *acarrear* en sacos o *costales* (*cohtale*) para que sirvan de *pienso* a las gallinas y demás aves de corral. Las espigas a *medio desbagá* (*dehbagá*) y los *pajones* o *pajotes* forman las *grancias*. El grano limpio hay que pasarlo por la *criba*, *jorearlo*, para quitarle la *simiente* —aneguilla, cuchillejo, etc.—, terrones y *chinatos* que no *hayan salido* al palearlo.

Para *jorear* los garbanzos se utiliza el *cribón*, que tiene los agujeros más grandes.

Cuando ya no queda *grano* en la era se *encierra* la paja, para lo cual se coloca una gran *re* al carro o al remolque. El instrumento utilizado para echar la paja al carro es la *bierga*, “bielga”. Los pajares suelen ser cubiertos y se *mete* la paja a través de una puerta pequeña que es el *postigo* (*pohtigo*). Si la paja se amontona al aire libre se forma una *niara* que se cubre con *ramajos* (*ramaho*) o, más modernamente, con plásticos.

Recolectar es *coger* (*cogé*), de ahí que se diga la expresión “este año se ha cogió poco trigo”. Para hablar del rendimiento se utiliza el verbo *salir*, y se dice “me ha salido el trigo a 30 o 40”, donde el número indica la cantidad de fanegas de trigo por fanega de tierra sembrada.

Con relación al maíz, que se siembra en los *regueríos*, hay que destacar los nombres de *piña* para la mazorca y *panocha* para el corazón de la mazorca. El *sordo* es el sorgo.

e) *Las legumbres*.—Las legumbres se siembran en los olivares, como ya hemos dicho, o bien en los barbechos que están de descanso.

Las de mayor cultivo son los garbanzos, las *jabas* (*haba*) y la *verza*, “veza”. La baga de los garbanzos es la *vaina*, que en la veza y las habas se sustituye, preferentemente, por la *cás-cara* (*cáhcara*).

En las tardes lluviosas de invierno se *escogen* (*ehcogen*) los garbanzos, es decir, se limpian de *palotes*, *chinas*, garbanzos partidos y otras semillas, que le dan *mala cara* a la hora de venderlos.

Las judías son los *frijones* (*frihone*); el altramuz es el *ar-tamú* o *chochito*. Quitar la vaina a las legumbres es *desgranar* (*dehgraná*).

f) *Aparejos, útiles de labranza y maquinaria agrícola*.—En un pueblo eminentemente agrícola, los útiles y aperos de la labranza son numerosos. Nos ocuparemos, en primer lugar, de los aperos precisos para *enganchar*, “unir” las mulas al carro y demás maquinarias agrícolas. El animal más utilizado es la *mula*. La *canga*, “yugo”, se compone de las siguientes partes:

la central, que es el *yugo* propiamente dicho; las *costillas* (*cohtiya*), que son cuatro piezas, ligeramente curvadas, que encajan en el pescuezo del animal; los *canciles*, pequeñas estaquillas que sobresalen en la parte superior del yugo, como una prolongación de las costillas; la depresión central del yugo es el *ombrigo*, en la que está situado el *algollón* (*algotyón*), por el cual se introduce la *lanza* de la máquina y se sujeta con una *laviya* (*laviha*); el algollón va sujeto al ombrigo por medio de una pieza de hierro que es el *látigo*. La *canga del carro* lleva anexos una serie de aparejos para sujetarla al pescuezo de las mulas: las estaquillas van recubiertas con una especie de *cordeles* de esparto que se arrollan alrededor de ellas, las *lías*, terminando en una porción ensanchada y circular, generalmente cubiertas de cuero para que no dañen al animal, que se llaman *perillas* o *pergollos* (*periya* o *pergoyo*), utilizados para sujetar la canga al pescuezo de las mulas; *pergollo* (*pergoyo*) es también el nombre de otro aparejo que se coloca sobre el *collarín* (*coyarín*), para que éste quede también sujeto al animal; el *collarín* se coloca debajo de la canga; es una pieza hecha de paja y revestida de cuero, que sirve de almohadilla y amortigua la dureza y el peso de la canga. Detrás del collarín se coloca la *manta* para que el animal no se *mate*, es decir, no se haga *mataúras*, "heridas".

La canga que se utiliza para *enganchar* las mulas a las máquinas se acopla a los *collerones*, a pero que difiere del collarín por terminar en pergollos. Para tirar de *carruchos* pequeños, de las *ruedas de transporte* o de máquinas que sólo precisan un animal se emplea el *cangallo* (*cangayo*), que equivale a media canga, con dos *argollones* (*argoyone*) en los extremos para sujetar las *varales* del carrucho o de la máquina.

Para enganchar las *cuartas*, "mulas que se colocan delante de la yunta que está en el tronco", se emplean los *tiros*, que se sujetan al *horcate* (*horcate*), por medio de los *francaletes*, "correas de cuero". En el carrucho, para que la mula *retranque* en las cuestas abajo, se le pone las *retrancas*, "cadenas sujetas por un extremo a los varales y por el otro a los aparejos de la mula". Las *barrigueras* son cinchas hechas con sogas y cu-

biertas de lona. A la mula colocada en el lado izquierdo del carro se le pone un *sillín* para que se siente el *carrero*. Los *cabrestos* (*cabrehto*) tienen un *perrillo* (*perruyo*) que coge toda la *quejá* o *quijá* (*quehá* o *quihá*) de la mula y le hace obedecer al más ligero movimiento del carrero.

El peso de los varaes de carrucho, al no tener canga, se hace recaer sobre el lomo de la mula, en el que se coloca un *sillín* (*siyín*) con dos salientes de madera y unas *herbillas* (*erbiya*) para la cincha con la que se sujeta; sobre el sillín se pone la *zafra*, “zufra”.

Las jáquimas, aparte de su armazón general, poseen unas tiras para sujetar las *antojeras* (*antohera*), un *frontal* (*frontá*), “tira de cuero que atraviesa esta región de la cabeza”, y las *barbas*, “correas que sujetan la jáquima a la quijada de las mulas”. En los días de *jira* y romería se enjaezan las mulas con vistosas jáquimas, *trenzadas* con cuerdas, recubiertas y adornadas con lanas de colores *chillantes* (*chiyantes*), con *espeuelos* (*ehpejuelo*) en las antojeras, con bonitos *mosqueros* y *madroños*, “bolitas de lana parecidas a esta fruta”, *cascaables* (*cahcabele*) y *campanillas* (*campaniya*).

g) *El arado*.—El arado antiguo, hoy en desuso, es el *arado común*. Se componía de las siguientes partes, enumeradas de delante a atrás; el *timón* o *enjerto* (*enherto*), palo largo, en cuyo extremo delantero hay unos agujeros que constituyen el *lavijero* (*lavihero*), lugar donde se coloca la *laviya* (*laviha*) para enganchar el arado a la canga; el *enjerto* se une a la *garganta*, “cama del arado”, por medio de *brazaeras*, “aros de hierro que ajustan o unen ambas piezas”. El *dentá*, sobre el que se inserta la *reja* (*reha*), la *cuña* y el *cuño*, éste de mayor tamaño que aquella, se acopla delante o detrás de la *telera* para ajustarla a la garganta; la *telera* se utiliza para *darle tiro* al arado. Las orejeras son los *perpeñeros*, que sirven para darle anchura al surco. Se transporta colocado sobre la canga y con el timón arrastrando. *Echarle punta a la reja* es aguzarla cuando está muy gastada. El arado abre surcos o *besanas*. El caballón que separa dos surcos es el *caballete* o *camellón* (*cabayete* o *cameyón*).

h) *Máquina de garganta*.—Se utiliza para *maquinar* (*ma-*

*quiná*) con *cuchilla* (*cuchiya*). Está formada por dos *varales*, dos *traviesas*, que son de hierro y dan la anchura de la máquina, unidas entre sí, en su parte central, por dos *travesillas* (*travesiyas*) y, en sus extremos, por los *balaustres*, “piezas curvas, en cuyo extremo inferior se fija la cuchilla”. De la *traviesa* posterior sale la *mancera*.

Una variante de esta máquina es la que se utiliza para las viñas, con los *varales* a mayor altura, unidas a la *cabeza*, “pieza de hierro colocada horizontalmente, de la que parten las demás piezas”, a través de la *garganta*, que dispone de un dispositivo llamado *carrana*, para *darle tiro*, es decir, para hacer una labor más o menos profunda, según la inclinación que se le dé a la máquina; la *cabeza* dispone de tres agujeros, llamados *alambros*, por los que se introducen los *balaustres* (*balaustre*), que se sujetan con *cuñas*. Cuando a esta máquina se le acopla la *cuchilla*, que puede ser *larga* o *corta*, sólo se utilizan dos *balaustres* que se colocan en las *alambros* extremas; mientras que cuando se utilizan las *palillas* (*paliya*) se necesita uno para cada una. Los *corvos* son *balaustres* torcidos para maquinar las cepas sin dañarlas. Las *palillas* (*paliya*), “especie de rejas para abrir la tierra”, son de dos formas: con *alas* o sin ellas. La pieza de hierro que une la *mancera* con la *cabeza* es la *raba*; la *mancera* termina en forma de horquilla, disponiendo, por lo tanto, de dos *puños*.

i) *El rastrillo*.—Se utiliza en la sementera para *aclarar* los sembrados que *salen* muy *espesos*. Se compone de dos *varales*, dos *cabezas*, sembradas de *dientes* por su parte inferior, el *dentá*, “pieza que une y refuerza las cabezas por su parte central”, y la *mancera*. También se le llama *rastrillo* al *aparajo* que se le engancha al tractor para recoger los sarmientos.

Estas máquinas se transportan con los *palos de rastro* o con *ruedas de transporte*.

j) *El morgaño*.—Es una especie de *vertedera* que *no vuelve*, es decir, fija y con una sola reja. Hoy es completamente desusada.

k) *La vertedera o giratoria*.—Se compone de *enjerto* (*enherito*), lo que quiere decir que es arrastrada por una yunta de mulas. A continuación va la *garganta*, *recta* y *no curva*



como la del arado; en el extremo de la garganta está el *farolillo* (*faroliyo*), que acciona sobre una *corredera* graduada para darle más o menos tiro; dispone de una *palanca de volteo* o *palanca de vorvé*, que sirve para cambiar la disposición de la reja y arar en dirección contraria.

La parte giratoria lo hace sobre un *eje*; sujeto a un *punte*; la oreja desempeña la misma función que los *perpeñeros* en el arado; posee además dos rejas y dos *formones*, “piezas de hierro, estrechas y alargadas, sobre las que apoya la vertedera y que está unida a la reja”; el formón es el que va rompiendo la tierra y hay que cambiarlo con frecuencia porque se *gasta*. Se transportan por medio de *ruedas de transporte*, que disponen de un *lavijón* (*lavihón*) para que no se salgan las ruedas. Para limpiar el *barro* y la tierra que se adhiere a la hoja de la vertedera se utiliza el *raspaó*, “especie de espátula de hierro con mango de madera”.

l) *Las gradas*.—Las hay de dos tipos: de mulas, que disponen de un *balancín* para ser arrastradas, y de tractor, que son las más usadas.

Otros utensilios empleado en las faenas agrícolas son: el *azaón*, para abrir *hoyas*; el *azoncillo* (*azonciyo*) o *jajoncillo* (*hahonciyo*), para cavar cepas, y la *cavaera*, que por una parte es similar al azadón y por la parte opuesta tiene una *hachuela*.

m) *El carro*.—En las casas agrícolas más pudientes se utilizan carros grandes, tirados por yuntas de mulas. El *carrucho* es un carro más pequeño que sólo necesita una mula; es muy apropiado para algunas faenas agrícolas, sobre todo en tiempos de lluvias, cuando los caminos están *embarrao*, ya que, por ser más ligeros, se *atollan* (*atoyan*) menos. El carro dispone de una *vara* o *lanza*, ancha y gruesa, a la que se acopla la canga en el extremo interior; el carrucho dispone de *varales* más finos y no necesita canga. Cuando los carros están *desenganchados* apoyan en el *entejón* (*entehón*) o en el *tentemozo*, que es abatible y que se utiliza cuando el carro está cargado o se va a *enganchar*. El armazón central está formado por los siguientes elementos: el *cabezá*, “palo transversal anterior”; la *zaga*, “palo trasversal posterior”, pieza a la que se unen lateralmente los *limones*, “piezas gruesas de madera que

dan el largo de la caja"; el piso del carro está formado por dos *tableros*; cuatro *estacas de pie*, de hierro, una en cada ángulo de la caja; las *estaquillas (ehtaquiya)* o estaquines, "piezas cilíndricas dispuestas verticalmente, que unen los tendales a los limones, formando los laterales de la caja del carro". La caja se cierra, por delante, con una *compuerta enteriza* y, por detrás, con otra dividida en dos partes. Para que la caja no se *venza* por el peso de la carga dispone de dos *traviesas*, "piezas cuadrangulares, de madera, un poco arqueadas", que poseen un agujero en cada extremo, por el que se introduce la estaca de pie. Debajo de los limones están las *palomillas (palomiyas)*, "piezas de madera, planas por la parte que apoya en el limón y curvadas por la cara externa", que poseen en el centro una *muesca* en la que se introduce el eje. En el centro de la base de la caja del carro, colocado en sentido transversal, y apoyado por su cara inferior en el eje, hay una gruesa pieza rectangular, de madera, que se llama el *palo del pozo*; en la parte trasera, actuando de refuerzo de la zaga, va la *riostra (riohtra)*. Los extremos del eje, que sobresalen de la rueda, se llaman *manguetas* y tienen una hendidura en la que se introduce la *tornija (torniha)* para que no se salga la rueda. En el ángulo que forma la vara con el cabezal se colocan unos refuerzos en sentido diagonal, que se llaman *pie de gallo (pie de gayo)*. El freno es de *llanta (yanta)* y se acciona con una manivela que hace aproximarse la *regalga* o *galga* a las llantas del carro impidiéndole girar.

n) *La rueda*.—La rueda consta de los siguientes elementos: la *maza*, "cubo del carro", lleva en su parte central un tubo de hierro, la *cañonera*. La maza se refuerza con unos *aros* o *cinchos* de hierro para que no se parta; en la parte exterior lleva adosado otro aro, que es la *boquilla (boquiya)*; de la maza parten los *radios*, que se unen a las *pinas*. La parte metálica, que circunda las pinas, es el *aro* o *llanta (yanta)*.

Otros accesorios son: las *tablas*, que se acoplan sobre los tendales para aumentar la capacidad de la caja en épocas de recolección; la carga que sobrepasa la altura de las tablas es el *comuelgo*. El látigo, que puede ser de cuerda trenzada o de *material*; la tralla es la *rabiza*.

Las rodadas que dejan los carros en el camino son las *roá*, *roale* o *carrile*.

ñ) *La viña: Faenas*.—El ciclo de la vid podemos decir que comienza, prácticamente, con el año, ya que tras la vendimia las viñas quedan abandonadas durante un par de meses por tener que atender a otras tareas más urgentes, como son el *verdeo*, la *sementera* y la *cogida de la aceituna negra*, entre otras. En el mes de Enero se lleva a cabo la poda de las cepas, después se recogen los *sarmientos* y se queman o se hace *picón*, para lo cual se *juntan* todos en una *falta* de la viña o fuera de ella y se hace una *piconera*; se le *da fuego*, se deja que *cueza* y se le da vueltas con la horca; después se apaga con agua o tierra; se *jorea* (*horea*), “se pasa por la criba” para que *salga* la tierra y la ceniza; luego se *mete en sacos* y se *acarrea*. Realizadas estas labores se maquina —con máquinas rejillas, corvos o palillas—, una *cará a lo largo*, otra *a lo ancho* y otra *al sejo* (*seho*). *De que ya brotan se hace una cura* contra el *mindeo*, el *purgón* y la *lagarta*, “especie de gusano verde”. Cuando los brotes alcanzan los veinticinco centímetros, aproximadamente, se procede al *despiojo* (*dehpioho*), operación que consiste en *quitar* todos los sarmientos que no están en los *vivos*. El *vivo* es un trozo de sarmiento con dos yemas. El conjunto de vivos que se dejan en cada cepa constituye una vivienda.

A los quince días de la primera cura se le aplica otra con azufre para protegerla contra el *porvillo* (*porviyo*). Quince días después se la vuelve a tratar contra el *mindeo*. A finales de Mayo hay que *descogollar* (*dehcogoyá*), “despuntar los sarmientos para que no crezcan más en aquellas cepas que no tienen mucho follaje”. *Por San Pedro y San Juan* se vuelven a *reparar* con azufre. De aquí en adelante se sigue la labor con el *rodo* y así se continúa hasta que se vendimia.

En la cepa se pueden distinguir las siguientes partes: la *caña*, “porción del tronco que va desde el suelo a la *cruz* (*crú*); de la cruz salen los *cuernos*, “ramas gruesas de las cepas”; en el extremo de los cuernos están los vivos; los sarmientos son los brotes nuevos; el *follaje* (*foyahe*) es el conjunto de hojas y sarmientos; los *pámpanos* son los zarcillos de la vid.

Cuando se pone una viña nueva se hacen *hoyas* (*hoya*) con el azadón —actualmente con el ahoyador— y se mete la planta, que puede ser del país o de importación. A estas plantas, antes de injertarlas, se les llama *barbaos*. Los frutos primeros de una cepa nueva son arrancados para que se *apodere bien*, es decir, coja fuerza y no le *chupen* los racimos. Cuando cae la flor se dice que *está limpiando* la uva. De la uva verde se dice que *está recia*.

Las clases de uva conocidas son: de *mesa*, de *pisa* o *basta*, *morisca* (*morihca*) y *balba*; el grano suelto es el *bago* y el raspajo, el *escobajo* (*ehcobaho*).

c) *La vendimia y la bodega*: La recolección de la uva llamada de *cuelga* o de *mesa* se realiza a finales de Agosto o principios de Septiembre; la uva cortada se coloca en *banastas* (*banahsta*) para su traslado y posterior comercialización. La vendimia comienza a finales de Septiembre. Las *cuadrillas de jornaleros* (*cuadriyah de hornalero*) son contratadas en la plaza la noche anterior; como jefe de los jornaleros actúa el *manijero* (*manihero*). Una vez en la viña se dividen el trabajo en *luchas* de menor o mayor anchura, según el número de los trabajadores. Cada uno de estos se dedica a la recolección de un *lineo* o hilera de cepas, portando un esportón que, una vez lleno se deposita sobre el *trampolín*, “carrucho pequeño y estrecho” en el que se trasladan los esportones al remolque o a la *pila*, “lugar en el que se apila la uva en tanto llega el remolque”.

La bodega actual está completamente modernizada; las antiguas maquinarias han sido reemplazadas por otras más evolucionadas. En la bodega antigua la uva se *vaciaba* en el *pisadero*, “lagar”, donde era pisada por varios hombres. De aquí pasaba a la *prensa de husillo* (*usiyo*), que constaba de un *plato*, “base inferior”, una *campana* o plato superior y un *gusanillo* (*gusaniyo*), “huso”. El *caldo*, “mostó”, se depositaba en un *pozo* o *lagareta*, desde donde se distribuía a los conos o tinajas, donde se *cocía*, “fermentaba”. Los desperdicios u orujo prensado constituyen la *borra* o *casca* (*cahca*); las heces se denominan *barros* y también *puelme*. La cuba o tonel tiene un grifo formado por un *canillero* (*caniyero*), “pieza metálica”

en la que se enrosca la *tapina*, “especie de tapón de madera”.

Los aros de los toneles son los *cinchos*. Del vino que está agrio se dice que está *aceo*.

p) *El olivar: Labores*.—Para las labores del olivar partimos, como para las de la viña, desde el momento en que ya ha sido cogida la cosecha.

Los olivos se maquinan con *palas* o *gradas*, se cavan o se *amorillan* (*amoriyan*) los *troncones*, es decir, se cubren con tierra; a partir del mes de Mayo el *cultivo que se le hace* es darle *manos de rodo*, *rodar*. En Agosto se le quitan las *potroneras* o *chupones*, “brotes que nacen en la base del olivo”; después se *limpian*, “poda”, aquellos olivos a los que corresponde, ya que esta operación se divide en dos o tres *hojas* y cada año se limpia una. En muchos casos, cuando se *tira un palo*, “se corta una rama gruesa”, se aprovecha el corte para *meterle una púa* e injertarlo en *carrasqueño* (*carraqueño*), “olivo cuyo fruto se recoge en el *verdeo* y se paga al más alto precio”. Los ramos más finos y tiernos son los *ramones*, que sirven de alimento a las cabras y ovejas, principalmente. Los palos gruesos se *rachan* para la *lumbre* o se venden a los *panaderos* o se hace carbón con ellos. La carbonera se hace, generalmete, con olivo y encina; el *carbón tronco* se obtiene de los ramos grandes; el *canutillo* (*canutiyo*) de *leña de aire*, “ramas finas”; el carbón desmenuzado es la *carbonilla* (*carbóniya*). Los restos que puedan quedar en el olivar se queman para evitar que *crien polilla* (*poliya*), “especie de carcoma” que luego va al olivo y hace daño. La acción de la polilla sobre la madera se llama *barrenear*.

Después de la *limpia* se vuelven a *maquinar los olivos para levantar el pateo*. Cuando el olivo viene en *candelilla* (*candeliya*), se procede al tratamiento, “cura”. Más adelante se le trata contra el *pray*, “especie de gusano que roe los cogollos”; la *cochinilla*, “berruga que sale al olivo”; el *taladro*, “bicho que se mete entre la hoja del olivo en la primera generación, ataca a la flor en la segunda generación y al fruto en la tercera, penetrando por el pezón y haciendo que la aceituna se caiga, se seque o se pudra”, y la *araña*, que se come los cogollos y pone la hoja amarilla. En el mes de Agosto se combate

la *mosca del olivo*, que pica la aceituna y la pudre. En Septiembre y Octubre, antes y después de la vendimia, se coge la aceituna de *verdeo*; esta operación se efectúa *a mano*, ordeñando los olivos, *ordeño*. La aceituna *ordeñada* por los *tanteros*—así se llaman los operarios que trabajan *a tanto*, sistema de contratación según el cual se percibe una parte proporcional a la aceituna recogida—cae en los *macacos*, “espuestas pequeñas”; una vez llenos se vacían en los esportones, desde donde se trasladan al remolque. Para recoger las aceitunas de la *cogolla* (*cogoya*) del olivo se utilizan *escalerillas de tijeras* (*ehcaleriyah de tihera*) y *burrillos* (*burriyo*) de madera.

En Diciembre y Enero se coge la *aceituna de molino* o *aceituna negra*. Para *caer* la aceituna se *varea* el olivo con la *vara de aijá* (*varaihá*); si el olivo tiene mucho *fruto* se colocan *telones* debajo para facilitar la recogida. La aceituna que cae lejos del olivo se llama *saltona*. La operación de limpiar la aceituna de toda impureza se llama *sacar la hoja*.

Para el *gasto de la casa* se coge una pequeña cantidad de aceituna para *guisarla*. El guiso tradicional es el siguiente: En primer lugar hay que *macharlas* y meterlas en agua durante una semana para que se *endulcen*; después se *guisan* con *pimiento colorao*, *cáscara* (*cáhcara*) de naranja, *tomillo* (*tomiyó*) y sal; luego se dejan transcurrir unos días para que se *tomen* o *cojan el guiso*.

q) *El molino*.—Los molinos actuales también han sufrido profundas transformaciones para adaptarlos a los nuevos sistemas de producción. En el molino antiguo la plataforma inferior era la *solera*; la piedra giratoria, el *rulo*; el eje central, el *árbol* (*árbo*); el palo superior que sostiene el eje es el *malacate*; para moverlo se utilizaba una mula. El prensado se hacía con bombas hidráulicas. La prensa constaba de dos *puentes*, superior e inferior, separados por cuatro *columnas*; un *cubilote* o *platillo*, colocado en la base, sobre el que cae el aceite prensado. El huso es la *aguja* (*aguha*), que sujeta los *capachos*; a éstos, con la masa dispuesta para ser prensada, se les llama *pie*.

El primer aceite que se obtiene se llama *virgen* (*virhen*) y el de extracciones sucesivas, *centrifugao*. Los depósitos son los

*trujales* (*truhale*) o las *tinajas* (*tinaha*). Las heces reciben el nombre de *alperchín*. El aceite se mide por arrobas o litros. Para el trasiego se utiliza el *acercón*, que es una vasija de latón con dos cuerdas para su manejo.

#### J) *Los vegetales*

a) En primer lugar vamos a considerar las plantas que podríamos llamar *hierbas malas*, que brotan espontáneamente: el rosal silvestre es el *rosal bravío* (*rosá*) y su fruto es la *grana*; el musgo es el *verde*; la cizaña de los campos es la *vena loca*; la aulaga, la *albolaga* (*albolaga*); la gatuña, la *gatuña*; el sitio poblado de juncos, bayones y juncias recibe el nombre de *fuscarrá* (*fuhcarrá*). Los tipos de cardo son: el *burriero*, cuyo fruto es la *alcachofa burriquera*; parecido a éste, pero más fino y comestible, es el cardo del que se obtienen las *alcachofas* de hojas puntiagudas, que se comen siempre crudas. Las alcachofas de huerta son los *alcauciles* (*alcaucile*). Los cardos, cuando están secos, se llaman *espinos*. Otras clases de cardos son la *tagarnina* y el *cardo blanco*.

La única seta de nombre conocido es el *peo de lobo*, de tamaño pequeño y color blanquecino que, al expulsar el aire que contiene, produce una pequeña explosión.

La *ceborrincha* es un tipo de cebolla silvestre y cáustica, que echa un tallo largo y grueso, con florecillas en la punta, que se conoce con el nombre de *gamonito*. En los prados florecen la *margarita* y el *lirio*; una variedad de la margarita, de mayor altura y flores amarillas, es la *gamarza*, que cuando está seca se utiliza para hacer *ramajos* (*ramaho*). El fruto del cadillo es el *amor*, voz que se usa siempre en plural. Entre los sembrados crecen: la *vena loca*, ya mencionada; el *ballisco* (*bayihco*), el *cuchillejo* (*cuchiyeho*), la *mapola*, el *carretón*, el *perejilillo* (*perehiliyo*), la *pamplina*, la *gollorita* (*goyorita*), *jaramagos* (*haramago*) amarillos, negros y blancos; *chupamieles*, *jatamanga* (*hatamanga*), *cornigüela*, *paragüita*, *zapatitos*, *amapola bravía*, *cenizo*, *cerraja* (*cerraha*), *escardoncha* (*ehcardoncha*), *escardoncha burriquera*, *pengas*, *rabogato*, *lechuginno*, *melones bravíos* y *grama*.

b) En las márgenes de los ríos crecen, junto con la *junquera* (*hun-*), la *zarza*, cuyo fruto es la *mora*; la *tabúa*, la *aldefa* (*aldefa*), el *mestranzo* (*mehtranzo*), la *espadaña* (*eh-*) y los *bayones*. Al borde de algunos caminos hay *escambriones* (*eh-*).

c) En la sierra crece la *jara* (*hara*), la *retama*, la *ceborrincha*, ya mencionada, la *esparraguera* (*eh-*), el *tomillo*, el *romero*, la *coscoja* (*cohcoha*) y la *chaparra*.

(Continuará)

PEDRO BARROS GARCIA.