Estudios sobre el léxico arroyano

Este trabajo corresponde al capítulo cuarto —Lexicografía y Semántica— de mi tesis doctoral "El habla de Arroyo de San Serván", presentada en la Universidad de Granada el día 31 de Octubre de 1974, ante el tribunal formado por los Profesores Doctores D. Manuel Alvar López, Catedrático de la Universidad Complutense de Madrid; D. Antonio Llorente Maldonado de Guevara, Catedrático de la Universidad de Salamanca; don Juan Sánchez Montes, Catedrático de la Universidad de Granada; D. Gregorio Salvador Caja, Catedrático de la Universidad de Granada, y D. Tomás Buesa Oliver, Catedrático de la Universidad de Zaragoza.

Ante la imposibilidad —por necesidades de espacio— de publicar el trabajo, que consta de 854 páginas, integramente, hemos preferido comenzar por este capítulo en atención a dos motivos fundamentales: su mayor coherencia, unidad e independencia con respecto a los demás y la necesidad de introducir algunas modificaciones en determinados apartados de la tesis. Esperamos presentar el resto de nuestro estudio en los sucesivos números de la presente Revista.

El presente capítulo aparece también sensiblemente reducido en su extensión originaria. Hemos prescindido del apartado dedicado a "los distintos estratos del léxico", en el que agrupábamos las palabras por su antigüedad y procedencia.

Las voces han sido agrupadas en campos ideológico-léxicos para dar una visión conjunta de los términos emparentados semánticamente en mayor o menor grado.

En el estudio semántico hemos centrado nuestra atención

en buscar las causas que han motivado el cambio de significación de un gran número de palabras.

Nuestro material corresponde a un nivel socio-cultural medio-bajo, que es el que predomina en la población arroyana; las formas que respondan a niveles superiores o inferiores serán precisadas en el momento en que aparezcan en nuestro estudio.

Utilizamos una transcripción normalizada, que colocamos entre paréntesis, en aquellas palabras que presentan alguna particularidad fonética digna de destacar, para dar una muestra aproximada de la pronunciación arroyana. Según esto, la "h" representa siempre un sonido aspirado, laríngeo o faríngeo, que sustituye a consonantes como la g+e, i, j, —s y —z implosivas y a la "h" procedente de "f" latina.

Por último, agregamos las conclusiones generales de nuestro trabajo, con objeto de dar una información, aunque sea resumida, de las características más destacadas del habla arroyana.

Dejamos para un próximo número la publicación del vocabulario.

CAMPOS IDEOLOGICOS.—LEXICOS

A) El cuerpo humano: enfermedades, heridas y accidentes

Las designaciones que se utilizan para designar a la cabeza humana son innumerables, como ocurre en otras hablas y en otras lenguas románicas. Aparte de las denominaciones espontáneas, fruto del ingenio y de la ironía de la gente del pueblo, sacadas casi siempre de comparaciones más o menos acertadas, citamos aquellas que consideramos más frecuentes: calabaza, testa (tehta), los cascos (loh cahco) —oída siempre en plural—, la molla (moya), mollera (moyera), asociación metafórica alusiva a la forma; pepino, para cabezas estrechas y alargadas; melón, forma también utilizada para expresar la terquedad y poca viveza de una persona; la crisma (la crihma), y los sesos (loh seso), forma metonímica.

Otras denominaciones de menor uso, pero que se oyen tam-

bién con cierta frecuencia son: perola, palabra que se utiliza también como apodo de un individuo de abundante masa encefálica; peana, voz antitética, motivada probablemente por las dimensiones de la cabeza, que puede servir de base de sustentación si se le coloca en posición invertida; la testú (tehtú), referida no a la frente, sino a toda la cabeza; el tiesto, formada probablemente sobre testa; la chola; el DRAE recoge cholla con igual valor.

La cara tiene como denominación más corriente, entre las personas de niveles socioculturales más bajos, la de jocico (hocico), forma que es reemplazada, a este mismo nivel y en frases amenazantes, por jeta (heta), o por los morros (loh morro); el físico se emplea tanto como sinónimo de cara como de cutis.

La voz "piel" es poco usada, suele reemplazarse, en niveles medios y bajos, por pellejo (peyeho) y pellica (peyica).

Para la "esclerótica" no existe otra forma que la perífrasis lo blanco del ojo; lo mismo ocurre con la "pupila": la niña del ojo.

A la nariz, si es un poco grande, se le llama napia; la forma más empleada es el plural narices. Los niños mocosos y poco aseados tienen cascarrias (cahcarria), de ahí que se les llame cascarriosos (cahcarrioso).

El llanto continuado de los niños es la llantina (yantina); para gimotear se emplea, habitualmente, lloriquear (yoriqueá). Del niño que llora a menudo sin causa suficiente se dice que es un pujiede (puhiede).

La parte posterior del cuello es el cogote, voz que sirve también para designar la nuca, forma poco usada.

Un mechón de cabellos es un puñao de pelo; cuando los cabellos de una persona están ligeramente rizados se dice que hacen agua; a la raya del peinado se le denomina carrera. Del que tiene el cabello de color oscuro y con abundantes canas se dice que está tordo.

Romperse la nuca es esnocarse (ehnocase); el mentón es la barba, las mejillas los carrillos (loh carriyo); la acción de hinchar los carrillos se expresa con inflar; para los pómulos no he recogido ninguna información; es palabra sólo conocida

por las personas que poseen alguna formación. La voz "mandíbula" sólo puede oírse en niveles culturales elevados, pues en su lugar se utiliza generalmente quejá o quijá (quehá o quihá).

En lugar de "morder" suelen emplearse expresiones analíticas como tirar un muerdo o tirar un bocao; de igual forma, "mordisco" es sustituido, sin excepción, por muerdo o bocao.

Chupar significa "pasar la lengua o los labios sobre algo sólido, ya sea duro, ya blando"; en cambio, cuando se trata de líquidos, la forma empleada es zugar, acción de sorber con los labios un líquido; sorber sólo se utiliza con valor figurado en frases del tipo: "le tiene sorbío el seso", para expresar la dedicación casi exclusiva de un individuo por algo o alguien.

Para pedir una pequeña cantidad de alguna cosa, con relación a los verbos antes señalados, se dice: "dame un muerdino, una chupaína, un buchino.

La "campanilla" es el gallito (gayito). La garganta es, generalmente, el garguero, pero cuando se refieren a ella para indicar molestia, dolor o enfermedad, se utiliza siempre la forma normal. También se emplea la voz gañote, que en su forma apocopada, gaño, entra a formar parte de construcciones como comer de gaño, pasar de gaño, etc.

El vientre recibe diversas denominaciones: barriga —la más usada—, las tripas, el bandú, el pandero, forma metafórica, la panza. Vientre se oye, casi exclusivamente, en la expresión hacer de vientre, dicha generalmente como forma fina y ante personas con las que hay poca confianza. También se emplean otras expresiones eufemísticas como hacer de cuerpo o ensuciar.

El bazo es el bacio, forma que puede ser humorística, irónica o estar relacionada con la oposición buche lleno, buche vacío, o bien ser un resultado de la epéntesis de yod en la terminación, fenómeno leonés muy corriente en el habla arroyana.

Para "cadera", las formas utilizadas marcan una división social bastante clara: las personas de nivel medio tienen conciencia de que la voz cuadrí es poco fina y sólo la utilizan los

campesinos, en tanto que cadera goza de mayor consideración social.

El hueso de la cadera es la palomilla (palomiya).

La ingle es la forma que se impone actualmente sobre la ya casi desusada *verija* (*veriha*), que sólo suele emplearse en expresiones como *estrecho verija*, dirigida a un individuo como insulto humorístico.

La voz "hernia" alterna con quebraúra, forma esta más frecuente en los medios campesinos.

A las piernas, sin son muy delgadas, se las llama canillas (caniya), fideos, palillos (paliyo), u otra denominación metafórica.

La parte posterior de la pierna es la pantorrilla (pantorriya); la nalga se emplea tanto con su acepción normal como
para designar los muslos, generalmente en la mujer. También
se emplea cachas con este valor, pero tanto la una como la
otra tienen un cierto matiz popular y hasta grosero, que está
en la conciencia de los hablantes de formación media. Con
ellas alterna la voz muslo (muhlo). La parte posterior de la
rodilla es la corva; arrodillarse es hincarse de rodillas (hincase de roíya). La pinilla (piniya) y la canilla (caniya) son las
formas utilizadas para la espinilla.

El calcañar es el zancajo (zancaho); para las articulaciones se utilizan las formas coyunturas y juegos (huego). Junto a la lexía, la palma de la mano, se usa, con más frecuencia, la planta de la mano, de donde se deriva la forma plantar, "golpear con la planta de la mano": "te las voy a plantar", "si te planto una guantá".

Tener la boca abierta es tenerla de parempá, como si fuera una puerta.

El esputo recibe distintos nombres: gargajo (gargaho), forma empleada con valor expresivo para demostrar repugnancia por el sonido producido en la garganta o al verlo; más suave son pollo (poyo) y pavo, formas metafóricas alusivas al color o a la forma, similares a las heces de estas aves.

Limpiarse los mocos es sonarse (sonase); para náuseas se emplean términos como ansia, fatiga y angustia (anguhtia);

vomitar alterna con devolver, arrojar y echar (devorvé, arrohá y echá).

Para expresar la acción de ruborizarse se emplean formas analíticas como ponerse colorado (ponese colorao), ponerse como un tomate o como un bejino (behino), subirse el pavo o los colores (subise el pavo o loh colore), y también mudar o cambiar de color (mudá o cambiá de coló).

Junto a roncar se oye también bufar, con el mismo valor; el espeluzno, de frío o de asco, es el repeluco.

Roña y morroña se aplican tanto a las personas sucias, poco aseadas, como a las cosas u objetos oxidados, con orín; también se emplea con este valor el adjetivo roñoso; sarna y miseria abundan en la idea de suciedad y abandono físico, pero se aplican sólo a personas y animales. La voz "miseria" es empleada también como sinónimo de piojos.

Los dedos de las manos que tienen denominaciones precisas son: el gordo, pugar; el del medio, corazón, y el chico o moson: el gordo, pulgar; el medio, corazón, y el chico o moñique, meñique.

La etimología popular convierte orzuelo en anzuelo u onzuelo, al igual que ocurre en otras muchas regiones españolas.

Es curioso destacar que mientras para designar la mano derecha sólo existe esta forma, para la mano izquierda se utilizan varias: choba, zurda, gocha, tonta —alusiva a la torpeza con que se maneja—; de la misma manera, al que se sirve más de la mano izquierda que de la derecha se le llama zurdo, chobo o chombo y gocho.

Los nombres de algunas enfermedades son alterados o reemplazados por otros, cosa muy frecuente en la lengua vulgar y popular de toda la Península. La erisipela es la disipela; la ictericia, la tericia; la diarrea, la caguetilla (caguetiya) o cagalera y, más finamente, tener el vientre suelto; la parálisis, el paralí, forma ampliamente difundida en la lengua vulgar castellana; el bocio es el papo; tísico se aplica hoy a las personas delgadas y de mal aspecto. Los dolores de barriga, si son frecuentes, se llaman retortujones (retortuhone); para poner remedio a estos dolores existía —y existe todavía en algunas familias— la costumbre de purgarse, para lo cual se utilizaba

aceite de oliva o pastilla de lasembusto (lasembuhto), que al obrar, "hacer efecto", obligaba a evacuar las heces fecales; la contigüidad de los significados fue la causa que motivó la traslación semántica de obrar, "defecar".

La palabra "enfermo" es poco usada; en su lugar se emplea malo: "Juan está malo." Las enfermedades epidémicas, generalmente leves, que tienen lugar en determinadas épocas del año, hacen que se hable de andancias o andancio.

Cuando se tienen los ojos malos se dice que están pitiñosos; a la pequeña película semicircular, de color blanco que se forma en el ojo se le llama $u\tilde{n}a$; si se trata de una úlcera redondeada en la córnea, es una nube; a la catarata se le llama tatarata.

Las heridas, infecciones de la piel, golpes y accidentes constituyen un campo propicio para el desarrollo de la inventiva popular. Los granillos de la cara se llaman barrillos (barriyo); el divieso es la carbuna. Es sumamente frecuente, sobre todo en las faenas agrícolas, pincharse un espino (pincharse un ehpino) o clavarse una estilla (ehtiya). Si la herida se infecta puede producirse una inflamación en la axila; si la herida es en la mano o en el brazo, o en la ingle, si se ha producido en la pierna, que se llama incordio; cuando la herida no cura por completo, es decir, que cicatriza sólo exteriormente, pero permanece infectada, se dice que se ha enconao y hay que sajarla (saharla) para sacá la pú. La cicatriz es la señá

Los callos se designan también por la forma, que es sentida como más fina, durezas; tener "pupas" en la boca es tener empollas (empoya); también se le da el nombre de empolla a cualquier vejiga que se produce en la piel. Los paños son unas manchas de color marrón que salen en las mejillas y frente de las embarazadas.

El brazo roto se sujeta con una lata o teja (teha) que se ata al cuello por medio de unas cintas. Torcerse un tobillo es doblarse el tubillo (doblase el tubiyo), y la inflamación consiguiente, derrame o hinchazón. Un pequeño desollamiento producido por un golpe es un rozón, un raspón (rahpón) o un rasguño (rahuño).

Las heridas en la cabeza reciben diferentes nombres según

su tamaño: pitera o jería (hería) cuando es pequeña; brecha, de tamaño mediano, y escalabraúra (ehcalabraúra) si es de grandes proporciones.

La herida producida por un objeto cortante es una cortá; si es pequeña, una raja o un tajo (raha y taho), de dimensiones variables, y una cuchifarrá si es muy grande.

Del que recibe un fuerte golpe en la cabeza se dice que se ha esnocado (ehnocao), y si a consecuencia del golpe se encuentra un poco mareado se dice que está atontao.

Los golpes dados con la mano abierta reciben diferentes nombres: bofetá, guantá, chuleta, torta y formas aumentativas formadas sobre ellas, guantazo, tortazo; con la mano cerrada puede ser un puño, un puñetazo, un trompazo, un zumbío, un jipio (hipio), un leñazo, formas que, a excepción de las dos primeras, pueden emplearse también para cualquier golpe dado con algo.

El golpe que recibe una persona al caer violentamente contra el suelo es designado de muy diversas formas, dotadas generalmente de gran valor expresivo: porrazo, batacazo, parchazo, torta, tortazo, guachirnazo, barrigazo, culetazo, costalazo, leche y lechazo, tumbo y tumbazo, se cayó to lo largo que era, etc.

B) El vestido

La evolución en el uso y en las formas de las prendas de vestir ha sido, quizás, la más significativa en los últimos años. Los modernos medios de comunicación, junto con la mayor facilidad para viajar a los centros urbanos, han acabado con el tradicional aislamiento de los pueblos y sus habitantes han tomado conciencia de su atraso. Es precisamente en lo más patente, en lo que se observa a simple vista, en el vestido, en lo que han pretendido imitarles con la mayor celeridad; aunque les falte dinero para comer, lo importante es ir bien vestido.

No hace aún mucho tiempo —apenas unos veinte años—, la estampa frecuente que solían ofrecernos los pueblos, en cuanto al atuendo femenino, era el deambular por sus calles de mujeres enlutadas y cubiertas de un manto largo —así se llama—,

que después quedó reducido a un medio manto y que hoy es un velo, pero está en franca desaparición, puesto que las nuevas generaciones —hasta los treinta años— opinan que esos lutos están ya anticuados.

La tradición de enlutarse (enlutase) estaba tan aferrada a la conciencia popular que los lutos duraban muchísimos años—hasta siete por un familiar muy cercano— e incluso se guardaba para familiares de tercero y cuarto grado, lo que hacía que muchas personas, desde muy jóvenes, al enlazar un luto con otro, no volvieran jamás a ponerse trajes de color. Si los motivos del luto desaparecían cuando la mujer había rebasado los cuarenta años, era corriente que siguiese vistiendo ropas negras u oscuras, porque no se hacía ya a llevarlas de color, y también porque, como era lo normal, tampoco estaba bien visto por los conciudadanos.

Una mujer con luto no lleva nunca los vestidos sin mangas, en sisa, pues sería criticada y hasta calumniada; ha de ser manga larga o, si el luto está aliviado, corta. Si se trata del luto por una persona muy allegada (mu ayegá), se pondrán medias gordas de espuma negra, incluso en verano; bajo el manto, ya sólo en personas mayores, se colocan un pañuelo negro en la cabeza, de forma triangular. No se pintan ni salen de casa; se retiran las macetas del pasillo (pasiyo), paso o zaguán y no se hacen dulces caseros.

Entre las prendas interiores femeninas, que hoy no usan, recogemos: refajo (refaho), especie de combinación de punto a manera de camiseta larga; camisa, sólo utilizada hoy por mujeres ancianas; coletillo (coletiyo), tela fuerte, atada con cordones, que se ponía a las niñas para que no cogieran frío en el pecho; también se usaba en las púberes para que no se les señalara el pecho incipiente; senagua, especie de combinación, pero sólo de cintura para abajo; cancán, enaguas almidonadas que utilizaban las niñas y jovencitas; las sayas, faldas largas, y la chambra, blusa sin cuello.

A los niños pequeños se les ponían pañales, metidillo (metidiyo), trozo de tela blanca, cuadrada, que se ponía entre los pañales para que no se escociera el niño; el faldón, abierto atrás para que al hacerse pipí no se mojara. Cuando ya los

visten de corto, o sea, cuando les quitan los faldones, se les ponen peleles.

Vestido y babero no son sinónimos; babero, en niveles superiores, tiene un matiz despectivo y se utiliza para designar el vestido lacio, soso, desairado. La bata es un vestido negro, abrochado por delante y con bolsillos, que utilizan, generalmente, las personas mayores; el bambo, vestido corto y suelto para usar en casa y evitar mancharse en las faenas domésticas; en un nivel social bajo, la palabra combinación es poco frecuente, siendo sustituida por viso; la palabra braga es empleada casi siempre en plural: "Me voy a poner las bragas"; junto a ella, pero con menor consideración social, se utiliza también calzonas, igualmente en plural; el sujetador es siempre el sostén; también hay un sostén de cintura, usado por mujeres mayores y obesas; la blusa es la camisa de las mujeres. Las faldas pueden se: con pliegues, tablas, pliegues grandes; con macho, pliegue grande, metida para adentro; de vuelo, de capa, cortada al bies, estrecha, y de campana.

En los hombres, las prendas han experimentado una evolución menor; quizás en lo que más se note sea en la sustitución progresiva de la pana por pantalones vaqueros y chaqueta de paño; el chaleco es una prenda poco usada hoy; la camisa es el camisón en medios campesinos, y blusón cuando es suelta y ancha, más propia para el verano; la pelliza (peyiza) es una prenda de abrigo, que llega un poco más abajo de la cintura y que hoy es utilizada por algunos viejos de condición social baja. Como prendas interiores se utilizan los calzoncillos (calzoncillos), usada también generalmente en plural, que son largos en los viejos y más cortos en las personas mayores, que ya los alternan con los modernos, y la camiseta.

El abrigo y la gabardina o gabarda son ya hoy prendas muy usadas, sobre todo por la gente joven y de mediana edad.

No hace mucho al impermeable transparente se le conocía como persilá o persiglá. En la cabeza se lleva el sombrero de paja, la gorra de visera o la bilba, boina para el campo. Para bien vestir, la bilbaína; las personas mayores usan sombreros de diversos tipos: el más corriente es la mascota. En el sombrero de paja se coloca una goma o cinta para sujetarlo a la

barba, que se llama barbuquejo (barburqueho) o barbiscacho (barbihcacho); el pañuelo es el moquero, aunque hoy esta voz está en desuso entre las nuevas generaciones.

Para labrar la tierra, sobre todo en invierno, los labradores utilizan botas bastas de media caña, que llegan hasta un poquito más arriba del tobillo; son de materiá; se diferencian de las botas finas, que se utilizan para vestir, en que suelen ser de materiá fino; se pintan con crema y tienen tacones. Si las faenas tienen que hacerse en sitios pantanosos, o bien en lugares embarrados a causa de la lluvia, se emplean botas catiuscas, que pueden ser también de media caña o altas. En verano se suelen usar alpargatas, de goma o cáñamo y andalias.

Ponerse la ropa limpia es arreglarse (arreglase); vestirse de guapo, ponerse la ropa de los domingos o disantos equivale a ponerse los mejores trajes o vestidos.

Como adornos en las orejas se utilizan los zarcillos o sarcicillos (zarciyo), las africanas, pendientes redondos, los pendientes y los aretetes; para el cuello, los más frecuentes son el collar y la gargantilla (coyá y gargatiya). De una mujer muy enjoyada se dice que lleva mucha chatarra. El conjunto de joyas es las-alajas (la salaha).

Los rotos en la ropa se denominan: siete, sietecatorce, rajón (rahón) enganchón y girón (hirón); si el roto es en el
calcetín se le llama tomate o carcaña; para remendarlo, si es
muy grande, se le echa una pieza, operación que también se
le llama piecear; la forma verbal remendar es más utilizada
para la compostura de los zapatos. Cuando una costura se abre
o se descose se dice que la tela está revenía; si pierde su color
original es que está descoloría (dehcoloría); cuando al lavarse
la ropa no queda muy blanca —si es de este color— se dice que
está percudía. Una prenda que, aunque vieja, no está muy
estropeada, se dice que está a medio uso. Del género bueno y
fuerte se dice que es pa mucha brega o briega.

Cuando un vestido no está igualado se dice que cae de un lado; a estas desigualdades se las puede llamar picos, pingajos (pingaho) o caídas. Si la combinación es más larga que el vestido y, por lo tanto, se ve, se dice que va buscando o pidiendo novio (buhcando).

C) La vivienda y las ocupaciones domésticas

a) Generalidades. — Fundamentalmente podemos distinguir dos tipos opuestos de viviendas: la casa agrícola con sus numerosas dependencias y la vivienda de los campesinos que disponen, exclusivamente, de las dependencias más necesarias. Como es lógico, hay casas que se aproximan más a las primeras —las de la clase media— y otras que están más cerca de las últimas; pero éstas, por estar de una forma u otra incluidas en las anteriores, no vamos a considerarlas.

La casa agrícola consta de dos plantas y amplia fachada (el número de balcones solía ser el indicador de la pujanza presente o pasada de sus propietarios); suele tener cuatro o cinco balcones e igual número de ventanas o menor, ya que si disponen de puerta falsa ocupará gran parte de la fachada. La puerta falsa puede designar tanto a la puerta grande que sirve de entrada y salida a los carros y caballerías, como a toda la nave, en la que se guardan los aperos de labranza. Sin embargo, a la puerta que comunica con el corral se le denomina puerta de la nave.

Armazón de la techumbre: El tejado designa la techumbre por su parte exterior y el techo por la interior; pero tanto la una como la otra pueden emplearse para referirse al conjunto en frases como: "se cayó el tejado de la casa" o "se derrumbó o barumbó el techo"; si se trata del tejado de un gallinero, de una cuadra o de un pajar, de escasas dimensiones, se habla de tejaillo (tehaiyo). El tejado se recubre, por lo general, con tejas curvas, formando canales, pero a veces se utilizan tejas rectas; antiguamente se utilizaba también la pizarra y, actualmente, es de gran uso la uralita, sobre todo en cubiertas de naves, tinaos, cobertizos, etc. El armazón del techo se recubre con cañas o tablas. Las tejas de la parte más elevada del tejado forman el caballete (cabayete). La forma de tejado más corriente es la de tijera (tihera) o a dos aguas; otras formas son a una agua, a tres aguas -poco frecuente- y a cuatro aguas o cola de vilano.

En una techumbre no se utilizan vigas, sino maderos, re-

dondos y de grosor y tamaño normales; los cuartones son de mayor tamaño que los maderos, y los tabicones son de forma cuadrada. La viga colocada en la parte superior de una techumbre de tijera es la correa y las dos que están situadas a ambos lados, sobre las que descansa la techumbre, son los durmientes; las vigas cimeras se llaman quitacimbras; los maderos que van desde los durmientes hasta la correa son los palos, pero los colocados en los extremos se llaman rastriles.

La separación entre dos palos es la distancia; la viga en la que confluyen dos aguas se llama zopamba. El alero es el voladizo o vuelo si da a la fachada, pero si está situado en los costados de la casa se llama cordón. El borde lateral del tejado es el caballete (cabayete) o redoblón, formado por tejas dobles (tejas superpuestas). Las tuberías que descienden desde el tejado hasta el suelo se llaman bajantes (bahante) o canalones y los tubos que vierten desde el tejado el agua que reciben de las cañerías, caños. Las grietas de la pared son rajas.

La distribución de la casa es la siguiente: en la planta baja está la vivienda, es decir, la zona donde se habita; está dividida, por regla general, simétricamente, por un paso o pasillo (pasiyo) central muy ancho, que va desde la puerta de la calle a la puerta del patio. La parte central, de un metro de anchura aproximadamente, está pavimentada con piedrecitas, rollos (royo), que es por donde se pisa para que los baldosines, que cubren el suelo desde los bordes de este pasillo hasta la base de los tabiques laterales, no se gasten. El paso está dividido en tres partes delimitadas por arcos de medio punto; la parte más exterior, próxima a la calle, recibe el nombre de portal (portá); la parte central, el medio, y la final, junto al patio, el zaguán, palabra que por extensión, y sobre todo en las casas con pasillo unitario, sirve para designar a todo el pasillo. En algunas casas la puerta de la calle da paso a una pequeña estancia, en la que se abre una segunda puerta que es la que da paso a la casa; esta estancia se llama portón, voz que, en ocasiones, sirve también para designar a esta segunda puerta. Para llamar existe en la puerta de la calle el llamador (yamadó) o picaporte. Esta puerta se cierra

con pasadores, cerrojos (cerroho) y cadenas. La llave no suele echarse por las noches. La cerradura es la llavera (yavera); cerrar la puerta equivale a echar el cerrojo y la cadena, mientras que afechar (afechá) significa encajarla simplemente.

A cada una de las partes del pasillo se las conoce con el nombre de nave; a cada lado del pasillo se abren sendas puertas que comunican con las salas, habitaciones que se utilizan exclusivamente para recibir a personas importantes. En la nave central está situada la escalera que conduce al doblao, planta superior de la casa. En la parte opuesta a la escalera se suele colocar el perchero, en el que se cuelgan los sombreros y paraguas. En la tercera nave o zaguán se abren las puertas de los comedores: el bueno y el de diario. Las dos habitaciones centrales, interiores, son los dormitorios, voz que es muy poco usada: el dormitorio del matrimonio es la alcoba o la habitación del matrimonio; el otro dormitorio es el cuarto de soltero o la habitación de los niños.

El paso suele estar adornado con macetas que se colocan en el suelo o bien en maceteros. El mobiliario de la sala es el siguiente: sillas, sillones, sofá y mecedoras. En los dormitorios hay camas y catres; éstos, cuando tienen una anchura superior a la normal, se llaman catres cameros. El armario es el ropero; a los lados de la cama están las banquetas, sin respaldos ni reposabrazos, o las descalzadoras (dehcalzadora); el tocador recibe también los nombres de peinadora, vestidora (vehtidora) y coqueta; el espejo es la luna; detrás de la cabecera de la cama se coloca un amplio telón, de color celeste o rojo generalmente, que es el dosel (dosé). Otros utensilios son: el palanganero, con palangana o jofaina (hofaina), y un jarro de metal o de plástico; la percha de árbol (percha darbo) y las lamparillas (lampariya) para las mesillas.

En la cama se ponen sábanas, mantas o cobertores y, en invierno, el edredón a los pies de la cama; la funda de la almohada es el almohadón. El armazón de la cama está compuesto por las siguientes piezas: cabecera o cabeza, usándose la primera, generalmente, cuando la cama está armada y la segunda cuando está desarmá; los balaústres (balauhtre) o largueros, si son de madera, y barrotes de los laos (barrote

de loh lao), si son de hierro; los pies o respaldo (rehpaldo); sobre este armazón se coloca el somié y después el colchón (colchón); al colchón que no es de lana, sino de borra o paja, bálago, panizo o corcholina, se le llama jergón (hergón).

Las puertas de las habitaciones están adornadas con cortinas que se llaman estó (plural estore), generalmente de seda, con unos adornos en la parte inferior, de forma esférica, los madroños.

En las habitaciones grandes suele haber un armario empotrado, el ropero de paré, en el que se guardan las ropas que no están al uso o que están anticuadas. A la ropa se le echa natalina para que no se pique de polilla (poliya).

El comedor está amueblado con aparadores de dos cuerpos, chimenea, mesa de centro, sillones y sillas.

El patio, de dimensiones variables, está adornado con arreates, enredaderas, parras y macetas con plantas de todas clases. El patio comunica con el retrete y la cocina, en la que se enciende la lumbre en el fogón, que tiene como base una gran piedra cuadrangular de granito, la losa; la pared se protege con una chapa. La parte superior está coronada por la chimenea, cuya parte inferior es la campana; la parte interior de la chimenea es el jumero (humero), en donde se acumula el ollín (oyín u hoyín); la operación de eliminarlo se llama dejollinar (dehoyiná); la campana tiene una repisa que recibe los nombres de ala, leta (probablemente con aféresis por fonética sintáctica), tabla y topetón. La lumbre se aviva con un canuto de hierro, soplillo (sopliyo), o bien con un instrumento de esparto, circular y con mango, llamado también soplillo; el borrajo (borraho), "rescoldo", brasas y cenizas se recogen con el badí; la lumbre se atiza con la estenaza (ehtenaza). La leña hay que racharla o partirla. Los cacharros se arriman con las estrébedes (ehtrebede) y el agua se calienta en orzas de barro. Las trébedes pueden tener dos formas: estrébedes con rabo y estrébedes sin rabo o de corona; la primera se utiliza para las sartenes y la segunda para los pucheros. Las tostadas se hacen en las esparrillas (ehparrilla). La lumbre se enciende con un misto (mihto) o un cerillo (ceriyo) y se asopla con el soplillo o con un cartón para que se prenda la leña menúa o la albolaga (algolaga).

Hacer leña es rachar (rachá) o partir (partí); los trozos resultantes, si están regularmente partidos, son los tacos; las estillas (ehtiya) son trozos más pequeños y generalmente terminados en punta. Los trozos gordos y redondos son los troncones. La cuña que se utiliza para partir el tronco es el cuño. Para partir la leña se utiliza el hacha o el serrucho de grandes proporciones que manejan entre dos hombres. En las paredes de las cocinas se cuelgan las espeteras (ehpeteras), el locero, el candí y el almiré; en un rincón se colocan los cántaros y las tinajas (tinaha) para el agua, encajadas en burrillos de madera (burriyo). En los maderos del techo de la cocina se cuelga la chacina, principalmente los lomos del cerdo, para que se oreen antes con el calor de la lumbre.

La bodega es la dispensa (dihpensa); la lacena suele ocupar el hueco de una escalera; si este hueco está en las habitaciones, se llama roperillo (roperiyo) —sin conciencia del diminutivo—.

La loza se refiere a la vajilla en general: "Tengo que fregar la loza". Después de fregarla se coloca en el escurridor o en el locero. La palabra vajilla, en niveles superiores, se aplica sólo al ajuar de la novia. Para fregarla se utilizan lebrillos (lebriyo) o baños alvedriao o de zin: uno para fregar y el otro para enjuagar.

Hay algunos utensilios de cocina que hoy ya no se usan: el puchero de barro, con dos asas verticales juntas; la cazuela o pastelera (pahtelera) de barro, más ancha que alta, y con asas horizontales y opuestas; el almirez, convertido hoy en objeto de adorno y sustituido por los morteros corrientes; las orzas, para calentar agua, usadas en las matanzas y para conservar la chacina en aceite; el perol (peró), que sólo se usa cuando hay que hacer una comida abundante y no cabe en la sartén, como ocurre con las migas. También han quedado anticuados algunos objetos que se utilizan para alumbrar, como el candil (candí), en el que ardía una torcía o moco empapado en aceite; la acción de despabilar la torcía es atizar; la capuchina, especie de palmatoria con un depósito redondo en el que se echaba aceite para empapar (empapá) la torcía; el

carburo, nombre metonímico que se aplicaba al instrumento de lata que funcionaba alimentado por carburo y agua: el quinqué v el petromán o petromá, instrumentos más refinados y utilizados en las casas más pudientes y en los lugares públicos antes de la llegada de la luz eléctrica: el farol (faró) sólo se emplea va para alumbrar a los difuntos. Tampoco se utiliza ya el anafre (la nafre), "hornillo portátil de barro o hierro". El espetón (ehpetón), utilizado para atizar la lumbre, sólo se emplea en las fraguas; la espetera (ehpetera) designa tanto a la tabla con cáncamos, donde se cuelgan cacillos, cazuelas, hervidores, etc., como a la zona de pared con arcallatas (alcayata) o puntas, para los mismos efectos; el aparador es el armario de la cocina o también escaparate (ehcaparate): la palabra cazo sólo se aplica a este objeto cuando es de gran tamaño; en los demás casos se usa cacillo (caciyo), pero sin conciencia de su valor diminutivo. Del centro de la chimenea. sujeta a un travesaño -de hierro o de madera-, penden las llares (yare) -forma usada siempre en plural y en femenino-, en la que se cuelga el caldero (caldero) para calentar agua en la lumbre, escaldar (ehcaldá) las pezuñas, orejas y rabos de los cerdos, derrití las mantecas, hacer el caldillo (caldiyo) y guisar las costillas, de las que después se obtendrán las tan apetecidas zurrapitas con las que se untan las tostadas.

El botijo recibe, comúnmente, la denominación de barril (barrí), tanto para el del campo, con dos asas laterales y una sola boca en sentido horizontal, como para el casero, con un asa central en la parte superior, una boca de agujero estrecho, que es el piche o el pitorro —voces que también se emplean metonímicamente para designar al objeto mismo—, y otra en forma de embudo, que se utiliza para llenarlo. La forma botijo es poco usada; porrón se usa principalmente para dar nombre a la vasija en la que se sirve el vino en las tabernas. La acción de beber con el barril muy separado de la boca se llama beber a chorro; beber a chupe es hacerlo con la boca pegada al piche. Un trago es, con frecuencia, un buche. Otras vasijas para el agua son: el cántaro, de barro y una sola asa; la cántara, de menor tamaño y con dos asas laterales; hoy esta voz se aplica también a las vasijas de plástico en las que se acarrea

el agua; la jarra (harra), de cristal en invierno y de barro en verano; las tinajas (tinaha) y las orzas de barro. Para guardar otros líquidos, aceite o vino, se utilizan garrafas, garrafones, cántaros de lata, conos y tinajas de distintas formas y tamaños que las utilizadas para el agua, y casi siempre de latón.

Entre las píezas de la vajilla, el *azafate* está hoy en franca decadencia, ya que en su lugar se utilizan las fuentes modernas, de menor profundidad.

Del plato al que se le han hecho rajas (raha) se dice que se ha estallado (ehtayao); si se rompe en cachos, se oye decir que se ha escachao (ehcachao); cuando los pedazos son muy pequeños se habla de hacerse mijina o polvo (hacese mihina o polvo).

Las mujeres utilizan la rodilla (rodiya) para limpiarse las manos en la cocina.

En el corral está la esterquera (ehterquera) o estercolero (ehtercolero), en el que se arrojan, además de la basura de la casa, los excrementos de las bestias (behtia) cuando se saca la cuadra; éstas disponen de pesebres divididos en tantas partes como caballerías haya. La puerta de la cuadra se cierra con una tranca de madera o de hierro. La palabra "establo" no es utilizada; las vacas se guardan también en cuadras. El abrevadero en el corral es la pila, que solía ser de granito; en el campo, los abrevaderos naturales se llaman charcas, si el agua, producto de la lluvia, está estancada, y charco si corre; los abrevaderos artificiales son: el pilón, de mayor tamaño que la pila, y el pilá, que es a su vez mayor que el pilón.

También dan al corral los pajares, cuyas puertas se cierran con aldabillas (aldabiya); los chiqueros o zahurdas (zahurda), con los dornajos (dornaho) para echar el pienso de los guarros; el gallinero, con palos para que duerman las gallinas y niales para que pongan los huevos.

Esta es la configuración de la casa agrícola típica, cuyas paredes están hechas —los verbos construir y edificar no son utilizados— de mampostería y tapias gruesas, que sostienen resistentes bóvedas, capaces de soportar el peso acumulado en el doblado (doblao). La pared que linda con otra casa es el medianí. Los suelos suelen ser de ladrillo, losas, tierra, ce-

mento, baldosas, baldosines, según la posición económica de sus propietarios.

La planta superior es el doblao, como ya hemos dicho; si hay otro más pequeño, destinado, por lo general, a almacenar el picón que se consume en los braseros, se llama doblaillo (doblaiyo), que funciona también como buhardilla. El lucernario es el tragalú o claraboya; si se trata de una ventanilla, se habla de mirilla (miriya), ventanuco o ventanucho.

Las dependencias con las que cuenta generalmente el doblao son las siguientes: Las trojes (lah trohe), para almacenar el grano; el cuarto trastero (trahtero), en el que se guardan los chismes (chihme) viejos, y los hacineros, en los que se cuelgan los productos de las matanzas y guardan las tinajas de aceite, orzas, baños, etc.

El dueño de la casa es el amo y la dueña l'ama. Los criados están dedicados preferentemente a las faenas agrícolas: El aperaó es el jefe de los mozos de mula; la palabra mozos designa, en general, a los obreros ajustados en una casa; el manijero (manihero) es el encargado de buscar jornaleros (hornalero) en la plaza; el rapa es el que atiende a las faenas caseras: traer el agua, barrer el corral, etc. Las criadas reciben también los nombres de sirvientas, doncellas, muchachas y niñeras.

Hasta hace muy poco, a los obreros contratados, ajustados (ahuhtao), se les daba semanalmente la rama o prebenda, especie de salario en especie consistente en aceite de oliva, garbanzos, tocino y morcilla. Los obreros eventuales son jornaleros (hornalero) si trabajan a jornal (horná) y tanteros si trabajan a tanto, es decir, a destajo (dehtaho), estipulando una cantidad fija por cada kilogramo de producto que recojan.

El tipo de casa más frecuente entre la clase obrera y campesina es, como hemos dicho arriba, la media casa de una sola planta. Dispone de un pasillo dividido también, por lo general, en tres naves; en la primera, la más próxima a la calle, se abre una habitación que es utilizada como sala o como dormitorio, según las necesidades de la familia; en la segunda suele ir el dormitorio de matrimonio, y la tercera, sin tabique de separación con el pasillo, se emplea como sala de estar y

cocina. Si hay patio, está separado del resto del corral (corrá) generalmente por una tela metálica. En el corral se suele tener gallinas y una zahurda para cebar un cerdo, que después se vende o se mata.

B) Nombres de las comidas; platos más comunes

El campo semántico de los nombres otorgados a las comidas no está muy definido, pero las palabras que gozan de un uso mayor son: Almuerzo, "desayuno", en niveles medio y bajo; merienda, "comida", con una mayor difusión social; merendilla (merendiya), "merienda", general a todos los niveles, y la cena, que no sufre alteraciones; es, como sucede en otras regiones españolas, la palabra más fija del campo.

Los campesinos —que son mayoría— toman al salir de casa para el trabajo una copa de aguardiente o un café y sobre las diez de la mañana el almuerzo; la merienda la hacen sobre la una y media; la merendilla se hace al atardecer y es, más bien, cosa de niños; la cena no tiene hora fija, pero nunca suele ser antes de las diez.

Los alimentos más corrientes que se toman para desayunar son: Las tostadas (lah tohtá) con pringue, "manteca especial preparada en las matanzas" con aceite y sal, o en adobo, "guiso formado con pimienta, ajo, sal y agua". Las migas pueden tomarse para desayunar o a mediodía; se hacen con pan picado, que se humedece con agua salada; se echa después en aceite, en la que previamente se ha frito ajos y pimientos o guindas; se le da vueltas y se machaca con la cuchara jarreña (harreña), "cuchara de hierro de gran tamaño". Los trozos gruesos de pan quemado se llaman tostones (tohtone). Las migas bañadas en leche se denominan migas canas. También se toman, con mucha frecuencia, pringadas (pringá).

Para merendar, "comida de mediodía", el plato más frecuente —hoy ya no tanto— es el puchero o garbanzos (grabanzos, en personas muy rústicas), en ocasiones también llamados grabieles; la palabra cocido es de uso más refinado. Los garbanzos se echan en mojo (moho) la noche anterior con agua y sal y una hora antes de apartarlo se le echan las presas:

tocino, morcilla o chorizo —esto era antes motivo de distinción social, ya que el chorizo sólo se ponía en las casas más pudientes y un trozo de carne; si era el tiempo de las matanzas, se le agregaba el cotubillo, "articulación de las patas posteriores del cerdo". Antes de echar las presas se suele sacar el caldo, bien para tomarlo sólo —principalmente los niños y las mujeres que cubren la dieta o cuarentena tras el parto—o bien para hacer sopas.

Otros platos muy corrientes son los frijones (frihone) "judías blancas"; frijones de carilla (frihone de cariya) y sopas de ajo, de tomate, de fideos, etc.

De postre se sirve muchas veces el gazpacho (gahpacho), principalmente en verano; el remolío del gazpacho se hace con miajón (miahón) de pan, huevo cocido, tomate, aceite, vinagre y sal; si se quiere y se dispone de ellas se pueden añadir pengas, "cardos", pepinos, cebollas, uvas y aceitunas.

Los niños para merendillar (merendiyá) solían comer pan con aceite y azúcar.

La cena, para que los hombres coman caliente, suele hacerse con los garbanzos que se le han guardado o apartado por el mediodía. Antes, antiguamente, se comía también bacalao frito; hoy se sirve para cenar un solo plato, que pueden ser los restos (rehto) de mediodía o de días anteriores, o alguna fritura.

Los platos más típicos de Arroyo son los propios de Extremadura: la caldereta, "guiso especial de la carne de cordero"; las migas, el gazpacho, el cocido extremeño, el caldillo (caldillo) y demás productos de la matanza del cerdo.

Las comidas de las bodas es el refresco (refrehco), voz que se bate en retirada, pues ya no se celebra en las casas particulares ni son los familiares los encargados de prepararla. Hasta hace muy poco, la víspera de la boda se hacía el pelaero: Los familiares más allegados se reunían para pelar pollos, ajos y animales con los que se preparaba la caldereta y se disponían los ingredientes para hacer los dulces.

Los dulces más corrientes que se hacían para bodas, ferias, santos y cumpleaños eran: madalenas, mantecaos, perrunillas (perruniya), prestiños (prehtiño), arrope, bollos de chicharrón,

roscas de aceite (rohca daceite), roscas de Santa Clara, galletas rizadas (gayetahrizá), galletas blancanieves, etc.

Los trozos de pan duro y de tamaño regular son los mendrugos; si está blando, cacho, y si los trozos son pequeños, regojo (regoho). Cuando el pan se desborona (dehborona), se hace miajas o mijinas chicas (miaha o mihina).

c) La colada.—La ropa se lava en casa o —no hace mucho tiempo— en el charco, "arroyo que da nombre al pueblo". Las lavanderas llevan sus paneras o bien refriegan la ropa sobre alguna piedra colocada a estos efectos. La parte de la panera sobre la que se dan los refregones es el lavadero (lavaero) o refregadero (refregaero); éste puede ser fijo o portátil y se puede emplear también colocándolo directamente en la orilla del charco o en una pila. Para lavar se utilizaba antiguamente la lejía de ceniza o lejía de piedra (lehía), en polvo o en escamas (ehcama); hoy todavía se hace con sosa caústica y con lejía paloma.

Cuando la ropa no queda bien tras el lavado es que está percudía y se le da una segunda mano. Como cesta o vasija para colar se utilizaba el bidón, el baño, la orza, etc.; el empleo de una u otra depende de la cantidad de ropa que se vaya a lavar.

A la acción de aclarar se le llama sacar la ropa, pues esta es la última operación que se realiza en el lavado; después se tuerce o retuerce para escurrirla (ehcurrila) y se tiende en alambres o cordeles; si están manchadas, se colocan sobre piedras para que se soleen.

d) Coser y limpiar.—Para coser no he recogido nada digno de tener en cuenta desde el punto de vista léxico, ya que las discrepancias con el castellano son puramente fonéticas. El alfiletero se llama también acerico, prendedor (prendeó) y almohadilla (almoadiya).

La basura que se saca al barrer se llama barreúra, que se echa en el cogedor (cohedó). Para proteger las rodillas al fregar el suelo se utiliza el rodillero (rodiyero) de madera —hoy sustituido por uno de espuma. El corral se barre con el ramajo (ramaho), hecho de gamarza o de tamujo (tamuho). También se utiliza el escobón (ehcobón) y la escobilla (ehcobiya).

- e) Pesos y medidas. El dinero: modo de contarlo.— Las medidas de superficie agraria coinciden con las de capacidad: una fanega vale tanto para pesar cereales como para medir tierras de labor; lo mismo cabe decir de la cuartilla (cuartiya), palabra que también se usa para designar el objeto de madera que tiene esa capacidad. Los celemines y cuartillos han quedado en desuso.
- f) Medidas de peso.—La medida principal es el kilogramo, pero para determinadas materias se utiliza la arroba, la libra y los cuarterones. El chocolate se pide siempre por libras o por medias libras; una jícara (hícara) es una de las divisiones de la tableta, que equivale a la cantidad de chocolate que hace una taza; el queso, el salchichón, etc., se piden en los comercios por onzas y cuarterones.

Para medir los líquidos se han impuesto las medidas actuales; entre personas de edad puede oírse todavía la voz cuartillo (cuartiyo), equivalente a poco más de medio litro.

Los huevos, cuando se compran en cantidad, se piden por cientos.

En cuanto al dinero, hasta hace muy pocos años, se tasaban algunos objetos en perras gordas o en perras chicas. Hoy todavía se tasan las caballerías en reales (rale) —sobre todo entre personas de edad y gitanos— o en billetes (biyete) grandes, azules y marrones. De uso muy vivo todavía, entre personas rústicas y de bastante edad, es la tasación en duros; así es frecuente oír frases como ésta: "A mí me dice usté cuántos duros son, que yo por pesetas no entiendo". No obstante, la peseta gana cada día más terreno en todos los sectores, pero no los céntimos, que son prácticamente desusados.

Por otra parte, se emplean también con mucha frecuencia denominaciones humorísticas para los duros: modorros, pavos y pápiros, así como para la peseta: pela, cala, lúa y rubia.

C) La familia. Ciclo de la vida

La familia sigue siendo la unidad básica de la sociedad arroyana. Los hijos siguen intensamente ligados a sus padres incluso después de casarse, pues en la clase media baja o de media capa, mientras el padre no parta el capital entre los hijos, éstos trabajan con él y reciben un tanto por ciento. En los primeros años de casados meriendan en casa de los padres de uno de los esposos y cenan en casa de los del otro. Esto sucede, generalmente, mientras se establece un sueldo o se parte el capital.

Entre los que no tienen tierras y trabajan a jorná (horná) la independencia de los padres tiene lugar al casarse.

El tratamiento de los hijos para con los padres es siempre de usted (uhté), tratamiento que emplean también para personas mayores, pero siempre que estén casados, pues en caso contrario el tratamiento es, por lo general, de tuteo. Para referirse a los padres se emplean las voces mama y papa; padre y madre son menos frecuentes y se utilizan en niveles medios.

Las clases sociales están todavía muy definidas: los ricos, los de media capa y los pobres. Esta denominación de pobres es muy general y abarca a todo aquel que vive de un jornal o del ejercicio de alguna modesta profesión y no tiene propiedades de ningún tipo.

La media capa, como hemos visto, la constituyen aquellos que poseen tierras, bien propias, bien arrendadas o bien a medias con el dueño; las suelen trabajar en sociedad padres e hijos.

Los ricos son los que poseen alguna industria o negocio rentable y los que tienen un capital (capitá) grande que les permite pagar mozos y jornaleros durante todo el año para que le trabajen las tierras.

La edad es también un factor diferenciador: existe la costumbre de jugarse o echarse una partida (hugase o echase) de cartas después de comer en el casino —los más acomodados— o en la taberna —los trabajadores, si es día de fiesta o el tiempo, lluvioso, les impide salir al campo—, pero en estas partidas no suelen participar los jóvenes; es cosa de personas mayores, casi de viejos; de ahí que si un joven forma parte de una de estas partidas se le tache de viejo.

En la iglesia también se puede observar esta división en relación con la edad por la colocación que ocupan dentro de ella; los niños —principalmente en la misa mayor (mayó)— se sitúan alante, cerca del altar mayor, y si les acompañan los maestros los niños se colocan en la parte de la epístola —según la liturgia preconciliar— y las niñas en la del evangelio. Las mujeres ocupan el centro de la nave; los jóvenes suelen ocupar los últimos bancos y los hombres mayores se sitúan debajo del coro, a uno y otro lado de la puerta principal. Al rosario sólo suelen asistir las mujeres.

PEDRO BARROS GARCIA.

(Continuará).