# Estudios sobre el léxico arroyano

#### (CONCLUSION)

- d) Entre las plantas de cultivo doméstico, utilizadas para decorar patios, pasillos y balcones, citaremos las más corrientes: la begoña, el ficu, la margarita, el lirio, la rosa de cera, los periquitos, la enredadera, la zulina, la azucena, el crisantemo, la pilistra (pilihtra), los pensamientos, los geranios (loheranio), la aureola, la trompeta u oído del profeta, la costilla (cohtiya), la pita, la esparraguera, los cardos, la boca del dragón, el pito del rey, el ombligo de la reina, el galán de noche, etcétera.
- e) Con respecto a las plantas cultivadas con fines culinarios y alimenticios, citaremos sólo algunas por todas aquellas de uso general, diferenciándose únicamente en ligeras modificaciones fonéticas: la yerbabuena, el cilantro, el perejil (perehí), el poleo, el anís (aní) o matalauva y el toronjil (toronhí).
- f) De las legumbres ya hemos hablado al referirnos a su cultivo. En el terreno de las hortalizas destacamos el acergón, el calabacín, el ajo porro (aho), el alcaucí, la berenjena (berenhena), la guinda, los pimientos morrones, que al igual que las guindas son atados para hacer colgaderos (colgaero), para que se sequen; la colifló y la có, el repollo (repoyo) lo constituyen las hojas interiores de la col.
- g) Arboles, frutales y frutos.—Las partes que componen un árbol son: cepa o troncón, tronco, cruz (crú) y copa; las hojas terminales de las ramas son los cogollos (cogoyo); las

ramas que cuelgan hasta escasa altura del suelo son los bajerones (baherone).

Entre las distintas variedades de árboles recogemos las siguientes: alcornoque, azabuche, encina y chaparra; todos ellos constituyen la principal vegetación arbórea de la sierra arroyana. El cáliz de la bellota es el cascabullo (cahcabuyo) o

coronilla (coroniya).

La gran mayoría de árboles frutales se encuentran en la zona conocida como "Las Arenas", por la constitución arenosa de su suelo. Traemos aquí aquellos que presentan algunas particularidades lingüísticas: el cermeñero, con su fruto la cermeña; el melocotonero, cuyo fruto es el melocotón o malacatón; el perero, que produce peros nanos, que son verdes y agrios, y los peros sanjuanes (sanhuane), amarillos y dulces; el campo plantado de pereros es un pererá; los perales —de secano— dan peras de agua, de gran tamaño y muy jugosas, y las peras de San Miguel o sanmigueleras, pequeñas, amarillas y coloreadas, de agradable sabor. El corazón de la pera y del pero es el pezón. El albarillero (albariyero), cuyo fruto es el albarillo (albariyo); el ciruelero, que produce ciruelas negras y blancas; el bruñero y su fruto el bruño. Muy escasos son los caquis y los madroñeros.

Para expresar el estado de madurez de las frutas se emplean, generalmente, los términos verde y madura (maúra), pero también son muy frecuentes las voces recia para la fruta que no está madura y hecha para la que lo está. El fruto que no está maduro, pero que se pone blando al manejarlo, se llama berrichoncho; la fruta muy madura se espachurra (ehpachurra o se estripa (ehtripa) si se cae; al golpearse unas con otras se mallugan (mayugan) y les salen botanas, "magulladuras de color oscuro", que hacen que se pudran. Cuando un árbol tiene mucho fruto se dice que está achumbaíto y las ramas se rajan o se parten por el peso. Cuando hay mucha fruta caída bajo el árbol se dice que se ha formado una parva.

## K) La vida pastoril

a) Generalidades.—La voz pastor (pahtó) se aplica por antonomasia al que cuida de las ovejas; el pastor de cabras

es el cabrero; el de vacas, vaquero; el de cerdos, porquero o guarrero; el muchacho que ayuda al pastor es el zagá. Actualmente, el pastor viste con ropa corriente, pero antiguamente solía llevar zamarra y, a veces, zahones (zahone); el bastón es el garrote; el saco para las provisiones es la morrala.

La cabaña es la choza o el chozo, que se construye con palos, juncia (huncia), bayón o espadaña (ehpadaña), fusca (fuhca), paja de centeno, varetas de alamea y de mimbreras; la choza es fija; el chozo, portátil. Los palos del chozo colocados en posición vertical se llaman madrinas; el cerco es el anillo central que rodea el chozo y el cerquillo (cerquiyo) es el anillo de la base.

El refugio más utilizado para el ganado es el cobertizo. Cuando no hay hierbas se alimenta al ganado con piensos, mextura (mehtura) o cebada. Vigilar el ganado es custodiarlo (cuhtodialo) o guardarlo; apacentarlo es el pastoreo; llevarlo a acostar es encerrarlo; sacarlo de la cuadra o del establo es soltarlo o darle suelta. Hacerlo andar es arrearlo; los pastos de verano son las rastrojeras (rahtrojeras). El redil puede estar hecho con redes y estacas o con cancillas (canciya). El nombre colectivo de las esquilas es la alambre; la variedad más usada es el campanillo (campaniyo); a los corderos se le ponen cascabeles y al ganado equino, mular y asnal, campanillas y cascabeles. Las esquilas se sujetan con un collar de cuero o de madera, en cuyo caso se llama traba; el collar de pinchos que se pone a los perros es la carranca; el nombre colectivo del hato es la majá (mahá).

b) El ganado vacuno no es muy numeroso y su propiedad está muy repartida.

No existe una precisión absoluta en las designaciones que se aplican a las distintas fases de la vida de este ganado: desde que nacen hasta que tienen tres o cuatro meses se les suele llamar terneros, pero también se emplean becerro y choto, si bien añadiendo el sufijo ino en la mayoría de los casos; la denominación becerro es muy amplia y puede abarcar desde que nace hasta que se convierte en un animal adulto; la voz añojo (añoho) tampoco tiene unos límites muy precisos, ya que se suele aplicar al becerro desde el primer año de vida hasta los

dos años, aproximadamente. A los cuatro es un eral (erá). Esta falta de precisión en las denominaciones es una consecuencia del poco uso que de estas formas se hacen, ya que para muchos son desconocidas. Normalmente se emplea la denominación común, becerro, unida a una especificación exacta del número de meses o años que tiene el animal; así, se oye decir: "He vendido un becerro de —o con— quince meses."

A la operación de castrar se le denomina capar; el toro castrado es el buey; la esquila que lleva el buey es el cencerro o campanillo, que si es de gran tamaño se llama manga.

De la vaca que está en celo se dice que está alta; a la vaca estéril se le llama machorra u horra; a la de cría, lechera; cubrir a la vaca es echarle el toro; abortar es malparir; de la vaca que no da leche por una tetina se dice que está mamía o teticoja; la vaca que no da leche está seca, vacía u horra; los pezones son los pechos; la vaca sin cuernos está mocha; la de cuernos altos, corniveleta; la de cuernos hacia abajo, cornigacha; la que tiene un cuerno hacia arriba y otro hacia abajo, bizca (bihca); con un solo cuerno, cornivana, designación que se aplica también a la que los tiene muy pequeños.

Por el color, las vacas pueden ser retintas o coloradas (colorá); bornicega, "vaca serrana con el hocico negro y el resto del cuerpo blanco"; jabonera (habonera), de color cárdeno y negro"; las vacas del país y las suizas son pardas; piñoná, "negra con pintas blancas"; berrenda u holandesa, "blanca y negra"; ensabaná y baldeá se aplican a las de color blanco; peceña, zahína, mulata y negra, a las de color negro.

La vaca destinada al matadero es la de deshecho (dehecho) o de sacrificio; la que tiene la pata coja, perniquebrá; la pepezuña es el pezuño; romperse algún cuerno es escornarse (ehcornarse). Los excrementos se llaman privás. La vasija en la que se ordeña es la tarra.

d) El ganado ovino.—Es el que cuenta con mayor número de cabezas. Las ovejas pueden ser de vida, destinadas a la reproducción, o de muerte, destinadas al sacrificio. Las crías son borregos o corderos.

El cordero que se queda sin madre se llama descorderao (dehcorderao); al que nace muerto, abortao; la voz cordero

se aplica, principalmente, al que tiene menos de un año; borrego, al que tiene un año; de uno a dos años, borro; de tres años, primales; de tres a cuatro años, andosco (andohco); el cordero adulto, utilizado como semental, es el carnero.

A la oveja de cría se le denomina también de vientre; del borrego que padrea se dice que parece un borro; el carnero con un solo testículo se llama rincollo o rencollo (rencoyo); el que no tiene testículos es manso o capón; del que tiene las turmas, "testículos", por cima de los riñones se dice que es malflorito; la lana de la frente es el fleco; cortar la cola a las hembras es desrabarlas (dehrabarla); esquilar es también pelar; la lana que se deja sin esquilar es la borla; a las ovejas muy cargadas de piel en el pescuezo se les llama brojas (broha); socolar es cortar la lana alrededor de las ubres; topar es trompar; el cordero de cuernos pequeños se llama cornúo; lucero es la mancha, generalmente redondeada, de color distinto al resto del cuerpo, que suelen tener algunos corderos en la frente.

Cuando las ovejas no dejan mamar a los corderos se dice que los han aborrecío. La enfermedad más frecuente en las ovejas es una especie de meningitis que les hace tener la cabeza gacha y dar vueltas; se dice entonces que están modorras.

- e) En cuanto al ganado cabrío, pocas cosas hay que decir. Su número es muy escaso. Durante el primer año de vida se les llama chivos; chivino se utiliza para designar a los que tienen pocos días. El macho que se destina a la reproducción es el macho de simiente o chivo, simplemente. Cubrir la cabra es cogerla el macho; las mamellas son las marmellas (marmeya). Los excrementos del ganado ovino y caprino se llaman cagalutas o cagarrutas.
- f) El ganado caballar, asnal y mular.—Este ganado ha experimentado un descenso rápido, casi brusco, en los últimos diez años, debido a la mecanización de la agricultura.

Las mulas de las casas grandes son fuertes y de gran envergadura, algunas alcanzan hasta dos metros de altura, medidas desde el suelo hasta las cruceras. En las demás suelen ser menos corpulentas, de menor fuerza y valía; en muchos casos son mulas o mulos burreros. La cría de la yegua es el potro; la

mula nueva es la muleta; la cría de la burra es el burranco o boche -menos usada-; burranquino y burrino es el boche de pocos días. El caballo famélico, viejo, de mal aspecto, es un jaco (haco); el mulo o mula de semejantes características, o de poco fiar, es un mulango, y el burro en idénticas condiciones, un penco o jumento (humento). Cuando las bestias están descansadas, se inquietan en las cuadras y escarban (ehcarban); al darles suelta, respingan (reh-) y dan patá. Hay mulas que tienen el hábito de dar coces para evitar que les pongan la jáquima, son mulas candongas. En las cuadras se las sujeta con el cabezá, que es semejante a la jáquima, pero está hecho de soga o con un cabezón, especie de collar que se ajusta al pescuezo. En el campo se manean con soga o con cadena.

El caballo y la burra se pueden montar a pelo. Las voces montura y silla (siya) sólo se aplican al aparejo del caballo o

de la jaca (haca).

Las mulas de orejas largas y gachas, de barriga voluminosa y no muy altas se denominan achaparrás o chaparras. Los colores más corrientes son el pardo y el tordo, "blanco y negro"; el caballo con un lunar blanco en la frente se llama lucero o careto.

Las mulas reciben nombres pintorescos: garbosa, postinera · (poh-), golondrina, labraora, muñeca, zalamea, coronela, na-

varra, chaparra, capitán, etc.

Las enfermedades que con más frecuencia padecen las bestias son: el deló de barriga, "cólico", y la purmonía. Las mulas que se abren de pecho no sirven, porque no pueden auñá ni hacer fuerza.

# L) Animales domésticos

Consideramos como domésticos los animales que se crían y cuidan en los corrales de las casas o en los corralones.

a) El cerdo.—Los cerdos viven en la zahurda (zahurda), comen en los dornajos (dornaho) y beben en la pila. El cerdo adulto es el guarro o el cochino; los pequeños son los guarrinos; si tienen sólo unos días, pelaíllas (pelaíya). Cuando alguien tiene que comprar un cerdo lo hace al destete (dehtete), es decir, cuando comienzan a comer solos.

Cuando se tienen más de dos cerdos se llevan a la piara—hoy ya no existe—, que está al cuidado de un guarrero, que los saca al campo y les da agua, generalmente en el charco, "arroyo Tripero", donde se revuelcan y se embarran. Cuando una guarra está próxima a parir se saca de la piara y se enchiquera; cuando pare hay que retirar la paja del chiquero para que no estripe a los guarrinos. Las pares son la placenta.

Cuando la hembra está en celo se dice que ha salido viciá y se le echa el varraco para que la coja (coha). También se

dice que tiene la hilatura inflamá.

Los cerdos destinados a la matanza, para que no se envicien y cojan carnes, se capan —tanto a los machos como a las hembras—. A estos cerdos, para que no levanten las piedras con el hocico, se les ponen anillas (aniyas).

b) La matanza.—Los productos derivados del cerdo constituyen todavía la parte fundamental de la dieta alimenticia

campesina.

La matanza del cerdo era, hasta hace muy poco, una fiesta familiar a la que se invitaba a los familiares más allegados. Hemos podido constatar un cambio significativo en relación con la clase social que hoy hace la matanza. Hasta hace muy poco, en las casas grandes se mataban cuatro, seis o más cerdos al año, ya que había que dar la rama o prebenda, "cantidad estipulada de aceite, tocino, morcilla y garbanzos", a los mozos que se ajustaban (ahuhtaban) para toda la temporada en la casa; por otra parte, el servicio femenino era muy numeroso y la comida más frecuente, casi diaria, era el cocido, al que se le echaban las presas, que se servían de segundo plato. La chacina fina, constituida por el chorizo, el salchichón, la salchicha, el lomo, el solomillo y el jamón, era para los amos. Hoy, en estas casas, o no se hace matanza o se mata uno o dos guarros, porque los obreros se ajustan ya a sueldo, no reciben prebenda, y el servicio femenino es escaso; como consecuencia de ello, el tocino no se consume y se rancia, y la morcilla se estropea. Por esta razón se prefiere comprar la chacina fina o adquirir carne magra para hacerla, evitándose así el matajogazo (matahogazo) de la matanza y, además, el que los productos antes citados se echen a perder.

Por otra parte, en el medio obrero y campesino las familias que antes criaban uno o dos cerdos y los *cebaba*, principalmente con desperdicios, para después venderlos, hoy prefieren, en la mayoría de los casos, matarlos. Esto hace que, si bien el número de cerdos sacrificados anualmente ha decrecido, la reducción de las matanzas grandes se ha visto compensada, en cierto modo, por éstas, cada vez más numerosas, matanzas reducidas en el medio campesino.

Las mujeres que se dedican a las faenas de las matanzas son las matanceras; el matarife es el matanchín.

El día antes se pelan y se muelen los ajos; si se le echa calabaza a la morcilla se pelan con la zuela y luego se muelen con la máquina de picá; la calabaza molida se echa en un cesto de mimbre, cubierto con una sábana vieja o tela blanca y se le pone una gruesa piedra encima para que exprima (ehprima) la calabaza y suelte el aqua. Al día siguiente, muy temprano, todo el mundo está en pie, incluso los niños para quienes ese día es festivo. Cuando llega el matanchín se dispone todo: la mesa de matá, la matancera con el baño para recoger la sangre; se calienta agua en el caldero, colgado de las llares (yare), para lo cual, previamente, se enciende una gran lumbre. Una vez en la mesa de matá, se le ata la boca al cerdo con un cordé -que tiene un núo correizo-, para que no muerda. Se coloca de forma que vierta bien la sangre; el matarife procura que el cuchillo no tropiece con el hueso del alma, "esternón", y llegue hasta el corazón, causándole así una muerte rápida y abriendo la mejor vía para que desangre bien; en la raja (raha) abierta por el cuchillo se introducen hojas de lechuga o papel de periódico para que no manche. Antes de chamuscarlo (chamuhcalo) se le cortan las pezuñas, el rabo y el hocico o la hocicá, "parte superior del hocico", y se llevan a la cocina para que se escalden (ehcalden) en el caldero; después se pelan, raspando con el cuchillo, se meten en sal, se cuelgan y, más tarde, se guisarán con patatas. Se chamuscan con albolagas y se les arranca la piel con el raspaó (rah-), "cuchillo grande y sin filo". Después se vuelve a colocar en la mesa de matá v se abre: lo primero que se le quita es la papá, para dejar libre la carrillá (carriyá) y extraer la muestra para el ve-

terinario. El tocino se divide en dos partes: la barriguera y el lomo. Tras levantar la barriguera se saca el bandú, que retiran las matanceras en un baño, para cortar las telillas (teliya) -desentresijar (desentresihá)- que unen las tripas y lavarlas: luego las vuelven del revés y las meten en agua caliente con vinagre para que se les quite el olor a tripas. Las tripas estrechas se llaman morcilleras (morciyera), por utilizarse para embutir la morcilla; las anchas, mondongueras, por servir para llenarlas de mondongo; las tripas del cabo son dos, primera y segunda: la primera más estrecha que la segunda; la vejiga (vehiga), que se suele llenar de manteca, y el buche. que se llena de chorizo y recibe el nombre de morcón. La carne se va clasificando en artesas; en una se ponen las magras, "carne sin grasa", para hacer chorizo y salchichón; en otra las que tienen gran cantidad de gordura, "grasa", para la morcilla y la salchicha; en otra, las vísceras o menúo: corazón, riñones. sesos, hígado y bofe. Los jamones delanteras son las paletas; sesos, hígado y bofe. Los jamones delanteros son las paletas; las mantecas se cuelgan en una vara de aijá (vara daihá) y, cuando están secas, se cortan en pedazos y se derriten en el caldero. Los residuos que quedan al cocerla son los chicharrones, que se utilizan para hacer bollos de chicharrón. El cotubillo (cotubiyo) es la segunda articulación de la pata del cerdo. El tocino se tiene que iqualar, para lo cual se va rebajando con la llana (yana), "cuchillo que forma un ángulo recto entre el mango y la hoja", la parte más gruesa. El embutido hecho con sangre, perejil y cebolla es el mondongo, que se cuece en el caldero y luego se cuelga. La morcilla se hace con carne, gordura, sangre, pimienta colorá, ajo v sal: después se le puede añadir calabaza, arroz o patatas: en este último caso se llama morcilla patatera.

El caldillo (caldiyo) es uno de los guisos más apetitosos de las matanzas y se hace con hígado, bofe, perejil, clavo y sal, fundamentalmente. A este guiso también se le llama chanfaina o cachuela, pero son nombres muy poco usados. La zurrapa de este y otros guisos, hechos con sesos y riñones o con costillas, se utiliza en el desayuno para untar las tostadas.

Las migas constituyen la comida más típica de las matan-

zas; se hacen con pan rebanao, "picado", humedecido con agua y sal, que después se fríe en el caldero. Para removerlas se utiliza una gran cuchara de hierro, la cuchara jarreña (harreña). Otras comidas muy frecuentes en estas ocasiones son: las coles con garbanzos, huesos, tocino y morcilla añeja; frituras de pruebas de chorizo, de salchichón, salchicha, etc. Se usan magras y pectorejos (pehtoreho), "tocino fresco de escaso grosor".

El regalo más frecuente que se le hace a los familiares es una magra o una taza de caldillo.

Los niños se pinturraquean con la pringue de los embutidos, sobre todo el día de la llena, "segundo día de la matanza"; cantan canciones alusivas —"Como estoy de matanza / estoy colorada / como troncho de cole / tengo la cara...— y hacen cunaeros en los árboles.

El amasijo (amasiho) se efectúa en las artesas y se tiene una noche en ella para que se tome la masa.

La operación de embutir se llama llenar. Las tripas que van a ser utilizadas se cortan de los mazos en trozos iguales para que el par de anillas (aniya) que forma cada colgadero (colgaero) tenga el mismo peso y no se caiga.

Algunas partes del cerdo se meten en adobo, "salsa formada con pimienta, ajo, sal y agua", como las costillas, los huesos descarnados, espinazo, cabeza, orejas, rabos y pezuñas, que después que han cogido el guiso se añaden al cocido o se preparan con patatas.

Para partir los huesos se utiliza una hachuela y se golpea sobre un tajo (taho), "trozo grande de madera, cilíndrico, que se afirma sobre tres patas".

c) Aves de corral, conejos, perros y gatos.—Tratándose de un pueblo dedicado fundamentalmente a la agricultura y, por tanto, con la mayoría de la población campesina, es rara la casa en la que no haya, en mayor o menor cuantía, aves de corral; el mayor número de éstas corresponde a las gallinas; los pavos y los patos son menos numerosos; en muchas casas hay también palomos. Voy a echar gallinas es la expresión que se utiliza cuando alguien quiere hacerse de estas aves. Al quedar las gallinas cluecas se echan en esportones con paja y se les ponen los huevos más frescos, procurando que no estén movi-

dos, ya que si no se ponen güeros y no sacan los pollinos (poyino). Los huevos sin galladura (gayaúra), sin fecundar, no
sirven. Los pollinos recién salidos del cascarón tienen que permanecer un poco de tiempo bajo la madre para que los sude
y se les seque el plumón; al retirarlos se les quita una telilla
(teliya) que tienen en el pico y se les da un bago de pimienta
negra; después se envuelven en trapos y se ponen en una caja;
cuando la madre termina de sacar se meten en un cajón y se
les echa pan mojado y salvao con agua. El proceso mediante el
cual cambian el plumón primitivo por el plumaje definitivo
se llama espelechar (ehpelechá). Los machos ya creciditos son
los pollos tomateros.

Las gallinas pueden ser corrientes o de raza; de entre estas últimas, las más corrientes son las *rode* o *colorá*, que son muy ponedoras, y las *blancas*, que se destinan a *carne*, porque son muy grandes y engordan con facilidad. Las gallinas ponen en los *niale*, hechos con ladrillos y paja. A veces ponen *huevos* de tela, es decir, huevos sin cascarón.

Por el color, las gallinas —en este nombre genérico incluimos también, como es natural, los gallos— pueden ser: jabás (habá), que tienen el plumaje jaspeado, blanco y gris; rubias, de plumaje amarillento (amariyento); colorás, blancas y negras. También las hay de pescuezo pelao (peh—). Las crestas de las gallinas ofrecen formas diversas que reciben los nombres de rizá, lisa, doble y caída. Las plumas del rabo y de las alas se llaman chupones; las finas y pequeñas que recubren el cuerpo, plumón, y las largas que crecen en las puntas de las alas, guías. La rabadilla de un ave es la tenca. Los patos machos se diferencian de las hembras por el caracó, "especie de anillo de plumas" que llevan en la cola.

Los pavos hacen la *rueda*, *inflando*, *el buche*, donde tienen unas plumas duras y largas que sobresalen del plumón y constituyen el *pincé*.

También es muy corriente la cría de palomas, que suelen anidar en cajones colgados. Los colores más frecuentes son el jabao (habao), pintao, negro, tostao (tohtao) y el ceniza. Entre las variedades más corrientes de palomos se encuentran los buchones, zuritos y de cola de abanico o de cola abierta.

Las crías de todas estas aves se designan añadiendo el sufijo ino al nombre primitivo: pollino, patino, pavino, palomino o

pichón.

La enfermedad más frecuente y causa de mayor mortandad es la morriña, "peste aviar"; otra enfermedad corriente es la pepita o pipita, que es una especie de telilla que le sale a las gallinas debajo de la lengua y hay que cortársela, porque de lo contrario no podrían comer y se asfixiarían; se les nota porque tienen siempre el pico abierto y les impide cacarear.

A las gallinas les gusta espolvorearse (ehporvorease) en la tierra y espulgarse (ehpurbase) los piojos con el pico. El excremento de las gallinas es la gallinacea (gayinacea), y el de las

palomas, palominos.

En algunas casas echan también conejos, que viven en conejeras (conehera) de madera o bien hacen madrigueras, que en el campo se llaman vivales, en el suelo o en el pajar. La cría de los conejos son los conejinos (conehino) y la de la liebre liebrino, lebrato y gazapo. El excremento del conejo es la cagaluta.

En casi todas las casas hay un perro, bien para guardar el hato (hato), en el campo, o bien por gusto. La perra movida

se dice que está viciá.

También es muy corriente que se disponga, en la mayoría de las casas, de gatos, preferentemente gatas, porque son mejores cazadoras y, además, porque tienen gatinos, que uno puede seleccionar a su gusto. Del gato desaseado, flacucho y de piel poco vistosa se dice que está arestinoso (arehtinoso); del que es muy esquivo y no se deja acariciar, suizo.

d) Voces que emiten los animales y modos de llamarlos. El perro ladra, pero cuando tiene hambre, frío o le pegan, aúlla (aúya), da alaríos. El gato, mía; pero si le pegan, da maullio (mauyío). La vaca, muge (muhe). La oveja y la cabra, berrean, dan berríos. El burro, rozna (rohna) o da roznío

(rohnio). La gallina, canta, y los palomos, arrullan.

Para espantar a determinados animales se utilizan las siguientes voces: ¡chucho!, para el perro; ¡sape!, para el gato; ¡ooosss!, ¡pita!, para las gallinas. A los demás se ahuyentan pronunciando sus nombres, pero es frecuente cambiar entonces el género: ¡vaco!, ¡mulo!, ¡burro!, etç. No es fácil reproducir, ordinariamente, las voces que se emplean para llamar a los animales, pues en ocasiones pueden variar según la intensidad y la rapidez con que se pronuncien: quis, quis; tubah tuba, para el perro; mis, mis; misino, misino, para el gato; chiquito, chiquito, para el conejo.

Para burros, caballos y mulas se utilizan, además del nombre, las palabras ¡estuma! (ehtuma) y ¡tuma!, acompañadas de chasquidos repetidos de la lengua.

Para el guarro: ¡gene, gene! (hene, hene); gerre, gerre (herre) y otras irreconocibles.

Para las gallinas: ¡pitá, pitá! o ¡pita, pita! ; ¡piri, piri!

Para los pavos: ¡pavi, pavi!

Para las palomas: ¡zuri, zuri!; ¡zurita, zurita!

En cuanto a las acciones de defensa o ataque, se dice que arraña; que los burros, mulas y caballos pegan patá; que las vacas, carneros y chivos trompan, y las aves, en general, pican y se tiran a uno.

Al ganado de labor —las mulas principalmente— se le da de comer cuatro veces al día: almuerzo, merienda, repasto (repahto) y pienso, por este orden y a la misma hora que el hombre realiza sus comidas.

La apicultura es escasa y sólo la cultivan algunos aficionados de modo rudimentario. El aguijón de las abejas es el herrete (harrete) o rejón (rehón), ésta menos usada.

e) Anatomía animal.—Las palabras utilizadas para designar las distintas partes del cuerpo de los mamíferos, cuadrúpedos, son prácticamente las mismas que en la lengua común; recogemos, por tanto, sólo aquellas formas que presentan algún interés por su frecuente uso o por la utilización que de ella se hace y que difiere del castellano. El cuerpo de un animal cuadrúpedo consta, de delante hacia atrás, de las siguientes: la cabeza, el pescuezo (pehcuezo), el cuerpo, las patas, el rabo. Las patas delanteras se llaman también manos; las paletillas (paletiya) son las articulaciones superiores de las manos, y las rodillas (rodiya), las inferiores. El garguero es la tráquea; el conjunto de tripas es el bandú; las vísceras constituyen las asaduras (lah-asaúra); el bazo en el cerdo es la palomilla (palamiya); la vesícula biliar es la hiel (hié); el ciego es la parte

gruesa del intestino en la que está la apendí, y que se utiliza para llenarlo de chorizo en la matanza del cerdo.

Las turmas son los testículos; los pezones de las ubres son las tetas; la gordura es la grasa del cerdo, que en el ganado vacuno y ovino se llama sebo, la parte superior del cuerpo es el lomo y la inferior la barriga o panza.

M) Insectos, pájaros y animales salvajes: Caza y pesca

a) Insectos: A los mosquitos se les da, muchas veces, el nombre de moscos (mohco), voz formada probablemente sobre moscas. Una variedad es el llamado mosquito del vinagre, de menor tamaño. Hay una clase de moscas, que abundan en los excrementos, de color verdoso irisado, que emiten un zumbido agudo al volar, por lo que reciben el nombre de zumbones; una mosca parecida, de color azulado, es la que produce cocos o caresa cuando caga la chacina. Existen también las llamadas moscas burreras, de menor tamaño que las corrientes y de color más claro; el tábano es el tabarro o moscón (mohcón); los huevos de las moscas son los cocos. El coco es, por lo general, la larva de cualquier insecto y, en muchos casos, se aplica también a los gusanos, sobre todo a los que se encuentran en las frutas. La voz gusano se aplica, a su vez, a las orugas; la ladilla es la elailla (elaiya), confundida, frecuentemente, con las liendres; el chinche tiene siempre género femenino, la chinche; la corraleja es el curita; la cucaracha es la curabacha; la mariquita tiene varias denominaciones: vaquita de Dios, vaquita del diablo y mariquita; la luciérnaga se conoce con el nombre de bichito de luz; junto a la avispa común existe otra de mayor tamaño, de cuerpo negro y de picadura más dolorosa, que se llama avispa terrera, porque hacen los avisperos en la tierra; la picadura de estos insectos se combate con un remedio vulgar, pero eficaz: barro hecho con tierra y meao. La santateresa es la teresita; los saltamontes son los langostos (langohto); la cigarra es la chicharra; la araña, el morgaño; la tarántula, la taranta; el ciervo volante es el escarabajo o calenturón; el escarabajo pelotero (ehcarabaho) es de color negro y se alimenta de los excrementos; las hormigas pueden ser de varias clases: los caballitos (cabayitos), que tienen unas largas patas y son muy veloces; son muy abundantes

en las eras; las hormigas de alas (hor—) que, según la tradición popular, son portadoras de la lluvia; las mantequeras, de pequeño tamaño y color rojo, que acuden a la manteca, de aquí su nombre; la hormiga cabezúa que, como su nombre indica, posee una gruesa cabeza. La libélula es el zapatero; la sanguijuela, la sandijuela (sandihuela). El agüelo es un insecto de color ceniza, que vive en el estiércol y se hace una bola al tocarlo. La palabra polilla (poliya) se aplica a varios insectos, estableciéndose la diferencia entre ellos mediante la adicción de complementos predicativos: polilla de la uva, que es una especie de gusano; la polilla del grano y la polilla de la ropa, que son maripositas muy parecidas.

El algodoncillo del olivo es una especie de telaraña que se adhiere a los brotes gordos; el taladro del maíz, gusano que ataca el tallo de esta planta; la rosquilla (rohquiya), gusano parecido al de seda que se alimenta de los brotes verdes del olivo; las hay de color pardo, que viven bajo tierra, y verdes, que viven en las hojas. El alfilerillo (arfileriyo) es un gusano que se come las raíces de las plantas; el rayo tierra es una especie de escorpión que vive bajo tierra, se alimenta de raíces y emite un canto similar al del grillo; la mangria, insecto microscópico, pegajoso, que ataca las plantas; el pelúo es la mangría del melón; la roña de la haba (haba) es una enfermedad que ataca a esta planta, originándole unas costras de color marrón.

- b) Reptiles.—Los reptiles más comunes son las culebras y los lagartos. Hay algunas víboras, también llamadas bichas, entre los canchales o en las pedreras de la sierra. Otras especies son el alicante, con rayas anaranjadas en el lomo, y el delabón, especie de lombriz grande, muy venenosa; existe el dicho popular: "Si la víbora ollera y el delabón viera, no habría hombre que al campo saliera"; también se dice: "Si te pica un alicante, ve al cura que te cante; si te pica un delabón, ve derecho al panteón". La piel que mudan las culebras es la camisa; la mordedura es una picaúra; por consiguiente, se dice que las culebras pican. Las culebras se enroscan (enrohcan) y se desenroscan.
  - c) Los pájaros.—Los cerrenícales o cerrenicas son las aves

rapaces más corrientes y abundantes; en los picachos de la sierra anidan las águilas y, cuando hay algún animal muerto, aparecen los butres o buitres. Las corujas (coruha) y mochuelos son también abundantes. Los grajos, "cuervos", son de mayor tamaño que las grajas, "grajos", que tienen el pico y las patas negros; la urraca es la pega; al atardecer se ven las bandá de tordos en los tejados de las casas; hay dos especies de tordos: el de ciudad, "estornino negro", y el tordo de campo, "estornino pinto". Los aviones, nombre con el que se conoce al vencejo, atruenan con sus pitíos, revoloteando alrededor del tejado de la iglesia. Las golondrinas son también muy abundantes: la cigüeña hace su aparición por San Blas, advirtiéndose su presencia por el característico ruido de tableteo que emiten y que se conoce con la expresión hacer gazpacho (hacé gahpacho). La cría de la cigüeña es el cigüeñino.

Otros pájaros de menor tamaño son: el pardillo, el gorriato, que, si es nuevo, se llama volanda. Una variedad del gorrión es el llamado gorriato portugués, de igual tamaño que el común, pero de distinto color; el torzá (zorzal), el alcudón, el mosquerito (mohquerito), el verderito, la coguta, el ruiseñor, el abejaruco (abeharuco), el jilguero (hirguero) y la chiri. Abundan también las perdices, las tótolas y en las vegas, entre los panizos, las codornices. El macho de la perdiz es el perdigón y la cría perdigoncinos y perdigones; a los cazadores se les ove también emplear la voz perdigocha para designar la perdiz nueva. A orillas de charcos, lugares pantanosos y en el Guadiana sobre todo, es fácil ver gaviotas, aguanieves y galleretas (gayereta), "aves palmípedas parecidas a los patos pequeños, de color pardo oscuro". El capacho es el chotacobra. En la primavera hace su aparición la bubilla (bubiya) o pupi. También en esta época se escucha el canto del cucu o cuclillo. El pitorrín es el archibebe común; la abutarda, por cruce con ave. se transforma en abetarda. La oropéndola es la gurrupéndola; el chichipán es el nombre onomatopéyico de un pequeño pararito que, según la creencia popular, canta cuando va a llover. El alzarrabo es el alzacola; el chamarín es un pajarito del tamaño del jilguero, de color verde y negro y canto muy agradable; la triguera es el triguero.

d) La caza.—La caza es un viejo deporte que comienza a practicarse desde la más temprana edad. Los niños, para cazar palomas y gorriatos, utilizan el tirador (tiraó), hecho con una horquilla (horquiya) de alambre o de palo, dos tiras de goma y una badana, "trozo de cuero delgado"; también se utilizan costillas (cohtiya), en las que se coloca un grano de trigo atado a un dispositivo que, al ser picado por el pájaro, se dispara y queda atrapado.

En Arroyo existe una gran afición a la caza y son muchos los que la practican. Cuando un cazador vuelve a casa sin conseguir una sola pieza, se dice que ha quedao bolo, o que se ha venío en bolo; también se le llama matacán, pero está designación se emplea, principalmente, para referirse al cazador que es muy mal tirador. Cuando el cazador dispara contra una pieza que está aposá o pará, se dice que la tiene muerta y, por lo tanto, es un tiro muerto o tiro parao; también se dice que la tenía afusilá o que la ha asesinao.

El hecho de herir una pieza se explica con expresiones como: le ha pegao, se la ha cargao, le ha dao unos bagazos, etcétera. Cuando el disparo se ha hecho a tan escasa distancia de la pieza que la ha destrozado, se dice que le ha metio los tacos, la ha abrasao, la ha asao y la hecho porvo. La expresión sacar montao indica que la pieza, referida en este caso a los animales de pelo, pasó muy cerca del cazador; si se trata de un ave que ha pasado a escasa altura del cazador, se dice que le ha cagao en el sombrero. La voz aburar puede tener valor de apuntar y también de disparar. Cuando el perro se carga de aire, el cazador sabe que ha dado con la pista de la caza y, si se para, haciendo la muestra (muehtra), es que está cerca; entonces el cazador, que ya está preparado, juta (huta) el perro y la pieza sale a poca distancia de él, ofreciendo un blanco fácil. Cuando la pieza no permite que se aproxime el cazador y sale volando antes de que llegue, se dice que está ya muy tirá, vatía, tiroteá, pegá, castigá, fogueá o resabiá. Estas mismas palabras se emplean en la caza de la tórtola, cuando no presenta un vuelo sereno y rectilíneo, sino en zig-zag, haciendo culebrillas (culebriya) o culebrinas. Si el cazador camina a favor del viento, la caza no entra, porque, al ir cargando aire, es olfateado y vuelan en otra dirección.

Cuando los cazadores actúan en equipo pueden acordar repartirse las piezas cobradas, o bien ir cada uno con su perrapellica (perrapeyica) o a matacuelga.

Hay diferentes maneras de abatir un ave: desalá o de ala, cuando ha sido herida en un ala; haciendo la torre; si un bago, "perdigón", la hirió en la cabeza se eleva en vertical y después cae a plomo; de pico, cuando entra de cara al cazador y éste la abate antes de que llegue a su posición; pasá o de rabo, si dispara después de haber rebasado su posición; atravesá, cuando es alcanzada en un costado. En la caza de pelo se emplea la expresión al estenazón (ehtenazón) para indicar que se disparó contra una pieza sin verla, es decir, sin apuntar y contra el lugar donde oyó el ruido.

Distintos sistemas de caza.—Para la caza de pelo se utilizan diversos procedimientos: el hurón, los cepos y los lazos. Hay muchos aficionados a cazar la liebre con galgos, son los galgueros. Para la caza de pluma, si se trata de pájaros pequeños -gorriones, jilgueros, zorzales, etcétera- se utilizan redes y costillas. En la caza con perdigón o de puesto, se aprovecha el celo de la hembra que, al oír el canto del macho enjaulado, acude a la plaza, "lugar en el que se encuentra el perdigón y espacio que le rodea"; el campo es la denominación que reciben las perdices que están en libertad y responden al reclamo; el cazador espera oculto en el puesto (puehto) -hecho de piedra, ramas o material prefabricado— en el que se han practicado unas mirillas (miriya) o troneras por las que sale su arma y vigila la plaza. Parecido a este sistema de caza es el que se practica con cimbé, pero para cazar palomos torcaces; para ello se coloca el palomo que actúa de cimbel sobre un dispositivo situado en el suelo o en la copa de un árbol -este dispositivo recibe también el nombre de cimbé-; se sujeta a él mediante unas ligas, gomas o bragueros. Por medio de una cuerda se acciona el mecanismo del cimbel, lo cual hace que el palomo revolotee y atraiga a los que vuelan por los alrededores. La caza al aguardo o a la espera se practica, generalmente, en noche de luna llena, para abatir conejos, liebres, zorros y lobos. Al acecho o rececho son sistemas que se emplean en la caza mayor; el cazador espera oculto a que entren los

animales a comer o a beber. Al salto, modalidad que consiste en buscar la caza andando; de batía, los cazadores están de puesta y esperan a que los batidores espanten la caza hasta el lugar que ellos ocupan. Cazar al paso es una expresión que se emplea casi exclusivamente para la caza de la tórtola.

e) Cantos del perdigón.—A cada uno de los cantos del perdigón corresponde una designación: canto de llano es el canto normal y más frecuente; de buche, el que emite la perdiz cuando estira mucho el pescuezo; curicheo es el canto del macho en celos; piñones, chasquidos que emite el perdigón al comenzar o terminar el canto normal; saseá, se llama así a los sonidos que emite cuando ve o siente algo extraño, o también cuando no tiene celo o no oye campo, con el fin de hacerlo cantar; titeo, sonidos producidos para llamar a comedero al campo cuando se resiste a entrar.

Hay otras voces que se aplican también a las perdices: alisá, cuando la perdiz tiene las plumas muy pegadas al cuerpo; se opone a enmoñá, que se utiliza cuando tiene las plumas levantadas, actitud que indica que busca o quiere pelea. Cuando canta mucho se dice que el pájaro está alegre y, si permanece arrutao, encogío o enfermo, se dice que tiene manto.

- f) Animales salvajes.—La fauna de mamíferos en estado salvaje es muy escasa; los más corrientes son: zorros, lobos—su cría es el lobino, la voz lobezno es totalmente desconocida—, liebres y topos o topinos. Más raros son la comadreja o patialbilla (patialbiya), la garduña y la gineta (hineta).
- g) Pesca y peces.—En Arroyo hay bastantes aficionados a la pesca y, hasta hace poco, había algunas familias que se dedicaban a ella como medio de vida. En el charco, "arroyo Tripero", la pesca es escasa, sólo se encuentran peces de pequeño tamaño, barbos principalmente. Las ranas son abundantes y los raneros las pescan por la noche, valiéndose de una linterna y un campanillo (campaniyo); después las venden por las calles y en los bares.

La pesca fundamental se lleva a cabo en el río Guadiana, donde se utilizan barcas y redes. Los aficionados se sirven de cañas corrientes y cañas lanzadoras para pescar con cucharilla (cuchariya); los peces que entran a la cucharilla son los black-

bass, de origen americano; la incorporación de este pez a la fauna piscícola del Guadiana es muy reciente, apenas unos siete u ocho años; es una especie muy voraz, que se alimenta de otros peces y de ranas, razón por la cual hoy es el pez que predomina y amenaza con extinguir a las demás especies. Su carne es exquisita y muy apreciada por no tener espinas, lo cual hace más fácil y agradable su comida. También se pesca este pez con otros pececillos pequeños, *lampreas*, que se colocan como cebo en las cañas fijas.

Otras especies corrientes son: el bordallo (bordayo), de tamaño variable; el cormillo (cormiyo), especie de lamprea, sin escamas y con pinchos en las aletas; el vecero, especie de barbo, de boca pequeña y aguda, con una especie de bigote que lo diferencia del macho, que es también una variedad de barbo, de boca pequeña y aguda; la sabaleta, pez parecido a la sardina; la anguila, parecida a la del mar, pero de inferior tamaño; la boga, mayor que el bordallo (bordayo), de boca pequeña y redonda, que pica sólo en primavera y se pesca con lombrices; la carpa ha sido hasta hace poco el pez rey en estimación de los consumidores y aún lo es para muchos; puede alcanzar hasta veinte kilos de peso; su cuerpo es ancho y aplanado; pican en verano; se pescan con pipas y con muela, "especie de leguminosas"; la pardilla (pardiya) es un pececillo muy pequeño; el tonto, pez de características similares a la carpa, pero con pintas o lunares oscuros en su cuerpo; la tenca, muy parecida a la trucha, y el lucio, pez poco abundante.

Aparejos de pesca.—El instrumento más utilizado para pescar es la caña; el hilo es el sedá; la boya se hace de corcho o de pluma de ave; junto al anzuelo se coloca el plomo para que se hunda. El cebo utilizado es diferente según el tipo de pesca que se vaya a practicar; se utilizan lombrices, pipas de melón, trigo hinchado en mojo (moho), langostos y lampreas. Los aficionados que pescan siempre en el mismo sítio suelen ir varios días antes a cebar a los peces con el mismo cebo que después utilizarán para pescarlos.

El catrecillo (catreciyo) es el asiento que utilizan los pescadores —también los cazadores—; la costera (cohtera), de mimbre o de alambre, que sirve para mantener los peces pescados

en el agua y así evitar que se estropeen (ehtropen); el regüey es una red que está sujeta a un aro de hierro, con un palo largo de madera, que facilita la recogida de peces de gran tamaño; la tarraya es una red redonda, con plomos en las orillas, que se arroja desde la barca y se sujeta por el centro, de forma que, al tirar de ella, se cierra por el peso de los plomos y embolsa la pesca; el trasmayo (trahmayo), red de gran tamaño. Algunos irresponsables utilizan un sistema de pesca, prohibido y penado por la ley, consistente en arrojar bolitas venenosas, cocá, que al ingerirlas los peces mueren y suben a la superficie; por este procedimiento se produce un grave destrozo en la fauna piscícola, ya que sólo es aprovechable una pequeña cantidad de los peces muertos, pues muchos de ellos quedan en el río, contaminando las aguas. Hay quien pesca a mano, buscando los peces en las covancheras que forman las piedras.

La contaminación de las aguas se produce con los detergentes y por la fumigación de los frutales plantados a orillas del río, ocasionando grandes destrozos en la pesca.

#### N) Oficios

a) Generalidades.—La profesión u oficio más general en un pueblo agrícola es la de mozo del campo; éstos pueden clasificarse en obreros fijos y jornaleros (hor—). En épocas de recolección, si los obreros van a tanto, se llaman tanteros. Los mozos se ajustan (ahuhtan) por una temporada, que svele durar medio año, transcurrida la cual pueden renovar, pero con contrato diferente, pues la temporada de verano tiene más trabajo que la de invierno. El jefe de los mozos es el aperaó; el de los jornaleros y tanteros es el manijero (manihero); el de los pastores, el mayorá, y el de los operarios, el maestro (maehtro); el recadero de una casa es el rapa. El guarnicionero es el guardicionero o albardonero.

Hay una serie de voces que son familiares en las calles por sus tonalidades características: el pregonero, que es el monecipá, que avisa de la presencia de baratos en la plaza, "tiendas ambulantes de confecciones, zapatos, plásticos, loza, retales, etcétera"; el afilaó que, al igual que los sogueros, suele ser de

origen gallego; los sogueros llegaban después de la siega para hacer sogas, cordeles, cabrestos (cabrehto) y reatas, con las cuerdas de los haces (hace); los arrieros —de Salvatierra de los Barros—, pregonando sus cántaros y barriles, y los jalateros (halatero), que arreglan paraguas, ollas, sartenes, somieles, etcétera.

- b) La albañilería.—Los obreros dedicados a la construcción no son muy numerosos, pues el trabajo no es abundante. El número de casas del último censo es casi el mismo que el de censos anteriores; se construye poco. La población ha decrecido; familias enteras han emigrado a otras regiones o al extranjero, por lo que hay mucha casas deshabitadas, lo cual hace innecesaria la construcción de otras nuevas Dentro de los arbañiles existen varias categorías: maestro de obra, peón y repión, que es el aprendiz. Para transportar la mezcla se utilizan calderos y también carretillas (carretiya). La graveta es una vasija cuadrangular, no muy honda, de goma o de madera, en la cual se deposita la mezcla (mehcla); ésta se recoge con la paleta o con la llana (yana) para pegar ladrillos o lucir paredes. Para alisar grandes superficies lucidas se pasa la regla; la plomada es el plomo: el llaquero (yaquero) es un hierro que sirve para señalizar; la arcotana es ya poco usada.
- c) Carpintería. El taller de carpintería es el estillero (ehtiyero); las categorías son la de maestro, oficial (oficiá) y aprendiz; los serruchos pueden ser de costilla y de entalonar; entalonar es dar cortes para ajustar las piezas. El cepillo (cepiyo) tiene dos formas: el de limpiar, con cubierta, y el de raspar (rahpá), sin ella. La barrena puede ser corriente y salomónica; ésta imita la forma de las columnas del mismo nombre. La azuela tiene también dos formas: la zuela normal y la vuelta; la escofina es la escorfina (ehcorfina); el bramil es el gramí; los martillos pueden ser de peña y de maceta; el cepo es el torno.

Los ensamblajes de tablas realizados por el procedimiento de practicar cortes precisos en los extremos, se llaman amachihembraos.

d) La fragua.—La fragua es una de las pequeñas industrias que más se han renovado en los últimos tiempos, tanto que al-

gunas de ellas son verdaderos talleres donde se construyen todo tipo de maquinarias agrícolas.

El tipo de soldaduras más frecuentes es la autógena (utóhena). En la forja artística se emplean otros tipos de soldaduras: montá, que puede hacerse con empastillao (empahtiyao) o sin él; con empastillao necesita menos grados de temperatura; en uve, biselao, soldadura hecha a punta de granete, para la que se emplea el soplete; a inglete, es decir, formando con los hierros un ángulo de cuarenta y cinco grados.

Los martillos empleados pueden ser de peña o de bolo; el macho es un martillo de mayor tamaño, que utiliza el ayudante para desbastar las piezas, golpeando en cadencia con el maestro; el macho se diferencia de la marra, que utilizan los picapedreros, en que ésta tiene dos bocas, mientras que el macho sólo tiene una; la boca es la cara del martillo con la que se golpea; el yunque recibe, por lo general, la denominación de bigornia, aunque sólo tenga una punta. La fragua propiamente dicha es la parte metálica o bien de ladrillos en la que se enciende el fuego; el combustible más empleado es el carbón de hulla, desperdicios del tren, que, al ser quemado, deja un residuo, el moco; las fuelles (lah fueye) -usada siempre en femenino- no suelen utilizarse ya; en su lugar se emplean ventiladores eléctricos; el espetón (ehpetón), para remover las ascuas (ahcua) y el carbón se llama sorrascaó (sorrahcaó); el herrero que está siempre junto a la fragua se llama maestro bocafragua.

Los cortahierros tienen distintas formas, adaptadas a sus diversos usos: la tajaera (tahaera) de boca fina, para cortar en caliente; las hay con mango, que maneja el herrero, y otras, provistas de un apéndice para acoplarlas al yunque, las tajaeras de la bigornia; la tajaera para cortar en frío tiene la boca con menos grados de inclinación, es más gruesa, con objeto de ofrecer mayor resistencia.

El punzón o puntero con mango sirve para agrandar un agujero; el granete, sin mango o con él, se utiliza para marcar y hacer taladros; el abocardaó es una especie de granete que se utiliza para abocardear, "hacer agujeros de forma cónica".

El cortafrío o cincé es una tajadera manual de pequeño tamaño.

Para moldear el hierro se emplean diversas herramientas: el repartió, el degüello (degüeyo), ambos utilizados para ensanchar el hierro candente, operación que recibe el nombre de hacer cabeza, pues se efectúa, generalmente, en el extremo; la plana es la llana (yana); el escariador (ehcariadó), que se usa para alisar o afinar y quitar la escoria. El tas es una pieza cuadrada, de hierro, que se coloca sobre el yunque y sirve para acarcar, es decir, aplastar un hierro para que aumente de volumen; las estampillas (ehtampiya), que son de dos clases: la estampilla de rabo y la estampilla de la bigornia; su función consiste en dar forma semicircular a la cara exterior del aro del carro; el agüevaó, que es una especie de martillo que posee en la boca una concavidad, poco profunda, que sirve para redondear los remaches; las rizas se utilizan para torcer los hierros; se trata de horquillas para sujetar tubos o hierros que se colocan en la bigornia; las llaves grifas sirven para sujetar tubos o hierros redondos mientras se trabaja sobre ellos; el tentemozo, empleado para sujetar barras largas, es regulable merced a una escalerilla (ehcaleriya) dentada y a una algolla (argoya) que engancha en esos dientes.

Para sujetar las piezas se emplea también el torno. Para tornear se utiliza una especie de cuchilla de gran dureza, formada por carbono enriquecido, que se llama acero vidia; la mella que se practica en el hierro para colocar el acero vidia es la caja (caha); el latón es el material empleado para soldar; el robín es el óxido (ósido) y enrobinarse es oxidarse (osidase).

Las limas de gran tamaño son limatones; pueden tener forma de rabo de rata o rectangulares. La tarraja (tarraha) sirve para hacer rosca a los tornillos, para lo cual se le coloca un cojinete (cohinete) —de tamaño similar al del diámetro de la rosca— en su agujero central y se sujeta con el tornillo prisionero.

Otros utensilios utilizados en las fraguas son: el compás, la falsa escuadra y las estijeras (ehtiheras) de cortar chapas.

e) Panadería.—En las panaderías actuales, al igual que sucede en otras pequeñas industrias, la maquinaria y los ins-

trumentos de elaboración han sido sustituidos por otros más modernos. El sistema de tracción animal ha sido reemplazado por el eléctrico.

La masa para el pan se prepara en las artesas. Para que fermente se le echa la madre, es decir, la ludia que sobró del día anterior. Heñir es alzar, cuando se trata de piezas o panes normales, y enrolar, si se trata de piezas pequeñas. Para esta operación se utiliza la rayaera, que es una especie de paleta lisa con un pequeño mango. La mesa sobre la que se elabora es el torno o banco.

La masa ya preparada se echa en la máquina refinadora, que recibe, metonímicamente, el nombre de cilindro; para ello se parte en trozos alargados que se llaman bastones (bahtone); el instrumento empleado en esta operación de trocear la masa es el sable. Las piezas ya preparadas para la cocción se colocan en perchas, "conjunto de tableros superpuestos". La horná (orná) es la cocción de un amasijo (amasiho); el amasijo es el conjunto de panes que se cuecen en una hornada.

Para introducir las piezas en el horno se utilizan palas, de tamaño normal; palones, más ancho; palines, más estrechos, para las piezas pequeñas, y la media caña, para trasladar las piezas desde la percha al palín.

Los panes reciben distintos nombres según su forma y tamaño: de pico, telera, barra, pan corriente, flor, librita y medio pan.

Cortar es cerquillar (cerquiyá). La parte inferior del pan es el suelo; la miga es el miajón (miahón); las migajas reciben el nombre de mijina (mihina), miaja (miaha), miajina; el cantero es el canto.

Las brasas del horno son el rescoldo (rehcordo). El escobón para limpiar el horno es el barreero. Antiguamente se pagaba un impuesto por cocer en el horno la maquilera, que consistía en una cantidad determinada de harina.

### Ñ) Voces y frases expresivo-irónicas y humorísticas

Incluimos aquí todas aquellas voces y expresiones que se utilizan frecuentemente para calificar actos o cualidades humanas y que, en la mayoría de los casos, tienen un valor insultante o peyorativo, considerado bien objetivamente o bien subjetivamente. El procedimiento más utilizado es el de recurrir a la comparación y, en muchas ocasiones, a la metáfora. La hipérbole, muy unida a la costumbre popular de exagerar las cosas, es también un recurso expresivo de amplio uso.

a) Adjetivaciones y frases alusivas al aspecto de las personas.—Una mujer desgarbada y alta es una bisarma. La persona delgada y huesuda recibe diversas adjetivaciones: flaca, seca, canilla, jarote, alfilerillo, fideo, escalfinao (caniya, harote, alfileriyo, ehcarfinao); también se dice que está en el chasi o en el chasi o en los güesos o que no tiene más que pellejo (peyeho); de estas personas tienen las patas de alambre o como palillos (paliyo). La voz fino no tiene valor peyorativo, se aplica a la persona delgada, pero no en exceso. La que además de estar delgada parece avejentada, es un cárcavo, un carcamá o un pellejo. Si alguien ha pasado una grave enfermedad y se ha quedado muy delgado, se dice que está en la forma o que no se le ve más que la sombra y también que no puede con la angarilla de güesos (angariya); además, se emplean las expresiones estar consumío, estar espirituao, estar más chupao que la pipa de un indio, ser el espíritu de la golosina o estar hecho un silbío. Cuando una persona come mucho y no engorda, se dice que tiene la solitaria; el individuo pequeño, pero bien proporcionado, es menuo o menuino; valor despectivo tienen las expresiones: ser muy poquita cosa, ser un mijina, un gurrumina, un engurrío, un canijo (caniho), un escuerzo (ehcuerzo), un escuchimizao (eh-), un esmirriao (eh-), un retaco, un mierdilla (mierdiya), un medio hombre, insinificante, inicutible y mediolitro.

De la persona que, sin ser corpulenta, tiene resistencia, sobriedad y aguante, se dice que es recio, reciote, que tiene buena madera o que tiene correa.

Las personas que son más bien gruesas, pero no de un modo excesivo, se consideran llenitas (ye—), rellenitas, entradas en carnes (entráh-en carne), fuertotas. De la persona gorda en exceso se dice que está rolliza, (royiza), cebá, inflá, fornúa, ceporra, que está como un toné, como un truyo, gordo como un tonto; si la gordura es blanda, está fofo. Una mujer alta y

gruesa es una jaquetona (ha—); un hombre alto y grueso, pero bien constituido, es un tiarrón; un tianco tiene connotaciones morales peyorativas. Una persona chica y regordeta es un tapón de alberca, achaparrá, rechoncha.

El individuo alto y delgado es un cinguanguo, cigüeño, tío largo y seguío; una mujer de iguales condiciones físicas es una tía espingarda (eh—); también se emplea la expresión: más largo que un día sin pan.

Cuando uno se pone muy colorado a consecuencia del calor, del esfuerzo o de vergüenza, se dice que se puso como un vejino (vehino) de colorao, abotargao; las arterías del cuello, cuando uno se irrita y vocifera, se hacen muy ostensibles, lo que hace que para describir el estado de irritación a que llegó una persona se diga que se le pusieron las cuerdas del pescuezo como deos o también emberrenchinao.

Los niños con la cara sucia, por haber llorado, generalmente se dice que están *churretosos*; si han comido algo y se le han quedado la boca manchada —como cuando toman leche— se dice que se han puesto *bigotes* o *bigoteras*.

El niño que moquea mucho tiene siempre las velas puestas (lah velah puehta); también se suele decir que tiene más mocos que una oveja modorra. El que tiene un color de piel muy blanca, está crudo; el que tiene la piel muy morena, está retinto o renegrío; el de piel macilenta, amarilla o de color poco vistoso, está percudío o descolorío (dehcolorío).

Aparte de las calificaciones anotadas en el párrafo anterior, referido a adjetivaciones relacionadas preferentemente con el aspecto físico, añadimos a continuación aquellas que se refieren a un estado de desgana pasajero, motivado por el calor o por el cansancio; así, se dice: tengo una galvana, una perritis, una perrería, una modorra, una vagancia, una flojera (flohera), un dengue; también se emplean frases exclamativas como: ¡qué jaramago tiene encima!, ¡qué morgañera! Valor de insulto tienen las expresiones siguientes: eres más perro que un pilá; más perro que un guarda haba (guardahaba), más perro que la grama; más perro que un vallao (vayao) —que no cría nada—, más perro que una manta; quizás partiendo de este tipo de frases, el significado de manta se haya extendido a otras con

valor de "inútil", "calamidad", "persona poco habilidosa"; de ahí las expresiones: ser un manta y hay hombres como mantas y abrigan menos que un papel de fumar.

Hay calificativos que critican la torpeza: atao, muerto, lelo, apavao, pavo, paniaguao, etc. Por el contrario, una persona muy puesta (puehta) es una persona habilidosa y entendida.

Al descuidado en el vestir se le llama: farragua, zarrampla, adán, desidioso, desastroso y desastrao (desahtroso y desahtrao).

Hay adjetivaciones que implican una admiración velada por la persona capaz de realizar tales actos: púa, pieza, lezna (lehna), elemento, lámina, punto filipino, pinta, cuco, cormillo (cormiyo), pinche y gallo (gayo). Tuno y tunante se aplican, generalmente, a los niños. La voz sota es aplicada a la mujer con valor peyorativo, "fresca, descarada"; la pizpireta (pihpireta) es la mujer menuda y refinada, que viste con esmero; a veces se emplea, peyorativamente, para referirse a la mujer muy peripuesta (peripuenta) y redicha, presumida y coqueta. Jimplón (himplón) o perrengoso es el niño que llorisquea (yorihquea) con frecuencia sin motivo justificado.

Del que no ve bien se dice que está cegañuto, cegarruto, que ve menos que un pez frito, que no ve ni los olivos, ni un burro a tres pasos, que ve menos que Pepeleche, que tiene telarañas en los ojos, burriciego, cegato; del bizco: bizcopardá (bih—), bizcorneao, que tiene la vista extraviá (ehtraviá) o que tuerce la vista (vihta).

Para significar que una persona está muy sorda se utiliza, como expresión más característica, está como una tapia. La sordera tiene distintos grados, a los que se hace corresponder, de menor a mayor intensidad, una graduación militar: ese está teniente, o está de comandante parriba, si la sordera es acusada.

De la persona que ha sufrido un accidente y presenta un aspecto sangrante y la ropa destrozada, se dice que parecía un San Lázaro.

Con mal/mala más adjetivo, participio o sustantivo se forman una serie de palabras compuestas que aluden a la mala condición, instintos perversos y agresividad de algunos individuos: mal encarado, mala-uva, mala-sangre, mala-ralea, mala-sombra —esta palabra también se aplica para expresar que no se tuvo suerte en algo—, mala-sentraña, malas-purgas, alude más al colérico, al que se sulfura rápidamente y sin motivo aparente; mal-encajao o encajo al revés, es la persona poco respetuosa, incumplidora y desobediente.

Del malo se dice también que es un bicho o una fiera, un salvaje (sarvahe), que es peor que la quina o que es peor que un dolor, o que es más malo que los pujos (puho).

Tener mala indole-a es tener mala condición.

A la beata se le llama con frecuencia santurrona.

Del charlatán se dice que es un hablaó, que tiene mucha cháchara; muchas alicantinas, muchas aleluyas, muchas letanías y muchas leyes, se aplican al que habla creyendo que lo sabe todo y lleva siempre la razón, por lo cual no escucha a los demás y trata de imponer su criterio; sacamuelas y chilraera se aplican a quienes tienen una conversación pesada y monótona, y en el segundo caso, con un timbre agudo que molesta tanto como el objeto que con esa misma palabra se conoce.

De la mujer dominante se dice que es una marimandona. Una tía-catorce es la mujer descarada y poco fina en palabras y acciones (sota).

Para designar a la persona alocada, poco reflexiva —ligera de cascos— (ligera de cahco), y no muy inteligente, se emplea un gran número de frases comparativas, sumamente expresivas en la mayoría de los casos: estás como un cochino harto mora (harto), como una noria, como una regaera, estás peó que llegá y llená (y veneirse de vacío); estás peó que una yegua, peó que una cabra, como una chiva, como una chota, estás peó que Abundio, como un chupe, más tonto que un cascabé, como un trillo, peó que unas angarillas (peó que unahangariya), peó que pringue zorra —quizás por confusión con la frase "esto es peor que pringue-zorra", alusiva a su mal sabor—, estás peo que la tía Sabina (que no se sabe si se caga o si se orina).

Del niño poco amigo de caricias se dice que es muy esquivo o que es un suizo, un espino. Del que no es cariñoso, se dice que es muy despegao, o descastao (dehpegao), (dehcahtao).

Sofocación es la vergüenza que se siente al quedar en ridículo, o también por enojo. De la persona que es hábil y vivaracha se dice que es muy desenvuelta y espabilá (ehpabilá); al calmoso se le dice que parece que está cortao por los bichos, que está cansino, que está helao, que está abombao o apavao, manío, lacio, que está dormío, o que está muerto, que tiene mucha pachorra, que tiene un sándalo bueno, mucha pasta (pahta), un papo o un pende, que tiene un milano o un cuajo, güevuo, cachaza, etc...

Del que se encuentra siempre en el medio, estorbando, se dice que parece un sol puesto (puehto); de la persona inquieta, que no puede permanecer tranquila, se dice que parece que tiene hormiguilla (hormiguiya), o también que se parece a cagalugares, porque no para en ningún sitio. El que come mucho es una lima, un zampabollo (zampaboyo), ansia, ansioso, tragaldaba. Cuando uno come una cosa recia se le ponen los dientes botos o largos. Si a uno le apetece mucho una cosa y segrega jugos gástricos, se dice que tiene la boca hecha agua.

Tener gazuza y sentir cosquillas (cohquiyas) en el estómago es tener hambre; una jambrina es un hambre muy grande.

Cuando alguien come mucho se dice que está llenando el buche, la tripa, el bandurrio, la andorga, la panza. Cuando uno se pega a aquellos de los que puede sacar algo, se dice que anda a la golilla (goliya). Si alguien quiere expresar su gran capacidad para ingerir los alimentos en cantidad, dirá que todo se lo come de una sentá. La rapidez en comer o en hacer algo se compara con la rapidez del giro de la cabeza, y así, se dice se lo comió antes de mirá pa tras, o también en un abrí y cerrá de ojos (oho), o en menos que canta un gallo (gayo).

Para la borrachera hay abundancia de nombres: peana, cogorza, merluza, torta, tranca, chispa (chispa), pítima, estas dos últimas, junto con borrachera, son las más utilizadas. Del borracho se dice que es un borrachera, un vicioso, que le gusta el trinqui, el alpiste (arpihte), el morapio.

La persona que es poco curiosa en sus ocupaciones y no cuida de su aseo personal es un zarrampla. Cuando a uno se le dice métete los jarapales (harapale) es que lleva los faldones de la camisa por fuera del pantalón; pero también se le llama

jarapales (harapale) a la persona que frecuentemente va desarreglada o que, en muchas ocasiones, tienen los jarapales fuera.

De una persona sensata e inteligente se dice que tiene mucho conocimiento; el que es un poco ligero, poco reflexivo, anda mal de la chinostra (chinohtra), de los cascos (cahco), de la sesera.

De la persona que no tiene gracia y muestra además pocas disposiciones, se dice que es un sosera, un pajilacio (pahilacio), un pavo mareao; también podrían aplicarse aquí otras voces mencionadas ya para referirse a la persona lenta y torpona. Por el contrario, al avispado se le llama vivillo (viviyo), listillo (lihtiyo), vivales; suele tener muchas alicantinas, aleluyas o letanías para convencer y sacar partido de los ingenuos e ignorantes.

Los niños son unos enreas porque todo lo revuelven y lo ponen patas parriba; son unos trastos (trahto), porque son muy revoltosos y no se les ocurre más que trastás (trahtá); son demonios o diablos, porque no discurren nada bueno sino diabluras o judiás. Un sin ella es un niño sin educación, desobediente, que no tiene vergüenza; esta expresión se aplica a personas de cualquier edad.

Los niños dan guerra, arman la marimorena, forman la zapatiesta (zapatiehta) y dan la lata, cuando se ponen fastidiosos (fahtidioso) o perrengosos o guerreros.

Un grupo de chicos pueden calificados como una jarca mora (harca), una tropa, una ristre (rihtre), una recua, una piara, etcétera.

Los niños —y en muchas ocasiones los mayores— se sienten muy inclinados a fantasear, a contar trolas o bolas, es decir, mentiras. Entre los mayores, un embolao es una mentira que uno se traga. Esta expresión se utiliza sobre todo en el juego de los dados llamado el mentiroso, que consiste en cantar una jugada de poker a otros jugadores, con todos o parte de los dados bajo el cubilete; si el jugador se la cree y acepta, tiene que superar la jugada para ganar; pero si ha sido engañado, se dice que se le ha pasado un embolao.

Cuando una persona no tiene facilidad de palabras para ex-

presarse y se acompaña de toda serie de gestos y modismos poco correctos, se hace referencia a ello con frases como ¡qué explicaeras se gasta! o ¡tiene una explicaeras!, con una entonación especial.

De una cosa que no tiene gracia se dice que no tiene chiste (chihte) o que no se le ve la risa. Darse un atracón de trabajar es también darse una buena soba, darse una panzá, darse un matajogazo (matahogazo), una paliza, una tunda, un buen tute, un buen jabón (habón). Un mendigo es un pobre; los que pertenecen a una escala social intermedia entre los ricos y los pobres son los de media capa, es decir, aquellos que se trabajan sus propias tierras.

Las personas que se lamentan constantemente sin motivos sobrados para ello son unos agonías o alma en pena.

Hacer ringu-rangos es zigzaguear. Gachón-a tiene valor peyorativo: "No sabe na el gachón, quería darme gato por liebre".

La persona tímida es corta: "es más corto que la manga de un chaleco"; también se dice que es un vergonzúo; el individuo que es muy sensible y se da por aludido e incomoda fácilmente es un sentido y también un guto: "Eres más sentido que un guto" (perro pequeño). De la persona poco comunicativa, huraña y con cierta adustez, se dice que es un bicho oscuro; el que se irrita con facilidad y busca pelea frecuentemente es un chinche, un pelillero (peliyero), peleaó, guerrero, un gallito inglés, un gallo, un incitaó. El calajorro (calahorro) es la persona que persiste en una actitud equivocada sólo por no dar su brazo a torcer.

Para la persona de cortos alcances hay un sinfín de palabras y frases comparativas, conocidas y usadas en otras hablas y en castellano vulgar: mambrú, bodoque, cebollo (ceboyo), ceporro, cerrao, que está a oscura de tó (que ehtá ahcura...), mastín (mahtín); porfión es el que insiste machaconamente para conseguir algo; también se le llama téntico y cansino, o que es más continuo que una gotera; el creído es el que presume con fundamento de algo que posee: bienes, belleza, etc. El que se alaba a sí mismo es un alabancioso; delicado es el que tiene un gusto muy refinado para las comidas y resulta difícil de

agradar; zalamero es el que prodiga caricias que, en muchos casos, resultan enojosas para el que las recibe; el cumplido es la persona refinada y de buenas palabras, que le gusta quedar bien; una fresquina (frehquina) es una chica que coquetea, que le gusta cambiar de pareja constantemente y traer a más de uno por la calle de la amargura.

La persona amiga de hacer las cosas bien y dejarlas perfectamente acabadas y colocadas es una persona curiosa, pero cuando se excede en sus deseos de colocar las cosas, hasta los más insignificantes detalles, causando un poco de irritación en quien la ve o espera, se dice que es muy completiva. Por el contrario, abandonao, atropellaplatos y poco curioso, es el que lo deja todo manga por hombro, desordenado y sin importarle lo más mínimo si está o no concluido. El manirroto es un desbalagaó (dehbalagaó); tirao, gastoso (gahtoso), un vicioso, v. por el contrario, el que nada gasta es un tacaño, agarrao, roña. miseria, miserable, ruín y gurrumina. La persona que está agotada por un esfuerzo está negá, no puede con su alma, está cansina, expresión que se emplea también con valor moral, es decir, cansancio de ver o de luchar por algo. Estarse tan campante es quedarse muy tranquilo mientras a su alrededor sucede algo en lo que debía tomar parte o por lo que se supone debería interesarse. También tiene un valor de indiferencia o de cobardía: "le insultó repetidas veces y se quedó tan campante." El falso es el hipócrata, el que tiene buenas maneras, pero malos hechos; de ahí la expresión: "eres más falso que Judas." Por el contrario, la persona honrada y franca, aunque un poco bruta, es muy sanota. Al cobarde se le aplican también abundantes apelativos: gallina, gallego, cagueta, cagón, marica, cagao, acobardao, miedoso, asustón. Chirulo es una forma suave de decirle tonto a alguna persona; el mismo valor tienen chirichi, está que le suenan toa las vielas, hecho porvo, o tonto to, pero estas últimas son intensificativas.

Estar más raspao que la espalda de un violín equivale a ser un maleducado. Ser un divertío es ser un amigo de la juerga.

c) Algunas construcciones y formas verbales de gran valor expresivo.—Las personas gruñonas o que están de mal humor, relatan, refunfuñan, dicen retahilas, rezongan o regruñen;

acostumbrarse a algo es empicarse; encebicarse es obsesionarse; pilrarse por una cosa es sentirse sumamente atraído por ella; quedarse clisao es asombrarse, embobarse; echar un rato es, entre otras cosas, hablar con tranquilidad sobre algo que interesa o con el sólo propósito de conversar y entretenerse. Dar palique se aplica, por lo general, a la charla intrascendente que entablan las mujeres; aturrullarse (aturruyase) es azorarse, aturdirse o ponerse nervioso y no dar pies con bolos; catrapear es desordenar, dejar en distinto sitio o de distinta forma alguna cosa; atracarse de comer es inflarse, hincharse, ponerse morao o emburrise; atragantarse es añugarse; comisclear (comihcleá) es comer poco y a menudo. Cuando una persona no ha quedado satisfecha con la comida, se dice que se quedó a media caña, a media mié, a medio aire o que apenas si probó bocao.

Estropearse algo o dejar de funcionar es escacharrarse, defandangarse, descancanillarse (dehcancaniyase) y esfaratarse (ehfaratase); espatarrarse o espatarracarse es abrirse de piernas; enfurruñarse y enfurruscarse es molestarse por algo, pero también se emplean para indicar el estado nublado del cielo; así, se oye: "la orilla está enfurruscá". Embobarse es entretenerse demasiado en hacer algo por desgana, distracción o torpeza; zurrar la badana es pegar; zurrarse, golpearse mutuamente o sentir excesivo miedo por una cosa.

Salir apresuradamente de algún sitio se expresa con frases como: pegó la espantá, salió que pitaba, salió que echaba chispa (chihpa), pescar el dos (pehcá el do), darse el bote o salir chutando. Si hay algún testigo del hecho, puede decir que llevaba un chispeo, que iba que ardía, que iba volaíto, flechao, o que no ponía los pies en el suelo. Déjate di (dehate) es fórmula muy empleada para decirle a uno que no camine tan deprisa.

Respingar (rehpingá) es retozar; cuadrar y hacer clase equivalen a convenir, agradar; despintar equivale a reconocer a una persona por su aspecto físico o por su parecido con sus progenitores. Azorilarse es azararse; estallar (ehtallá) es explotar. Cuando algo estalla se puede decir también que salió de rebimba.

Con el valor de coger se utilizan las formas aparpar, suje-

tar, echarle el guante, echarle mano y agarrar; aparpar significa también fisgonear. Guarrear es abuchear; guarrearse, ensuciarse; ensuciarse o echarse una lámpara equivalen a mancharse; juntar es sinónimo de ahorrar. Robar se expresa con más frecuencia por medio de birlar, mangar y quitar. Llenarse los zapatos de excremento es embrollarse (embroyase). Soltar las carnes es adelgazar y, por el contrario, coger las carnes, engordar.

Con el sentido de propinar una paliza se emplean las formas: arrear, castrar (cahtrá), calentar, arrimar, atizar, dar carbón, dar leña, dar de embute, meter juncia (meté huncia), meter candela, meter yesca (meté yehca), apretar, etc.

De una persona que ha sufrido mucho por cualquier motivo se dice que pasó los kirios, que las pasó morá o canutas.

PEDRO BARROS GARCIA.