

Vocabulario de la apicultura en Villanueva del Fresno

Protinus aërii caelestia dona

exsequar: hanc etiam, Maecenas, aspire partem.

VIRGILIO: *Geórgicas*, Lib. IV, 1-2.

INTRODUCCION

El mundo de las abejas es apasionante y misterioso. De su estudio se han ocupado científicos y literatos. Karl von Frisch, profesor de Zoología en la Universidad de Munich, ha observado en una colmena transparente el comportamiento de la abeja que vuelve después de haber descubierto el botín de néctar y se entrega, según los casos, a dos danzas diferentes. Una consiste en trazar círculos horizontales de derecha a izquierda, luego de izquierda a derecha. En la otra danza, que va acompañada de movimientos continuos del abdomen, describe una figura en forma de ocho, corre recta, traza un círculo girando hacia la derecha y así sucesivamente. Tras esto, una o varias abejas salen de la colmena y se dirigen al mismo sitio visitado por la abeja descubridora, ejecutando al volver las mismas danzas, que provocan nuevas salidas. Los bailes comunican la situación de la comida. El baile en círculo anuncia que el alimento se encuentra a poca distancia, a unos 100 metros. La danza en ocho, que se halla entre 100 metros y hasta seis kilómetros. Este mensaje comporta dos indicaciones diferentes, una sobre la distancia y otra sobre la dirección. Treinta años de paciente investigación, que el sabio profesor alemán dio a conocer en 1950 (1), y gracias a las cuales sabemos que

(1) De su libro hay traducción española: *La vida de las abejas*, Barcelona, Labor, "Biblioteca de Iniciación Cultural", 1957.

existe comunicación entre las abejas, aunque no puedan hablarse, como dice Benveniste, de verdadero lenguaje (2).

Plinio el Viejo (23-79) cuenta cosas admirables de estos insectos en los libros X —especialmente— y XI de su *Historia Natural*. Maeterlinck escribe algunas de sus más bellas y perfectas páginas en su obra *Vie des abeilles* (1901). Y Virgilio, el genial poeta latino, dedica el libro IV de sus *Geórgicas* (28 antes de Cristo) a hablarnos, con un conocimiento de la materia que para sí quisieran muchos apicultores de hoy, de la colmena y sus cuidados, del emplazamiento del colmenar al abrigo de los vientos del Norte, de los enemigos (los abejarucos, los pintados largatos, la polilla...), de la castra, de la fragante miel que huele a tomillo: “redolentque thymo fragrantia mella”...

En Villanueva del Fresno, pueblo de la Baja Extremadura, a 64 kilómetros de Badajoz y a ocho de la frontera portuguesa, han variado poco las técnicas apícolas. Tras un ensayo de implantación de colmenas, sistema Langstroth o movilistas, que no tuvo éxito, la apicultura continúa como una pequeñísima industria artesana, una “ayuda” para la economía doméstica, de la que nadie vive exclusivamente.

En realidad, este vocabulario debería llamarse “de los corchos, colmenas y de la castra”, ya que la palabra apicultura es un cultismo que no se emplea aquí y casi se desconoce. Y además la apicultura no comprende la fabricación de los corchos. Pero lo he preferido por razones eufemísticas y de concisión.

Se distinguen cuatro partes: I) La fabricación del corcho o habitación de las abejas. II) El colmenar. III) La castra; y IV) El léxico propiamente dicho.

En las tres primeras intento explicar, con más o menos detalles, los diversos procesos que se realizan desde la fabricación del corcho hasta la obtención de la miel y otros subpro-

(2) Mounin (*Introducción a la semiología*, Barcelona, 1972, página 53) reconoce el valor de las explicaciones de Frisch, pero dice de ellas que “están teñidas con frecuencia de finalismo ingenuo e incluso de hagiografía apícola”.

ductos. En el cuarto, la lista alfabética de las palabras que se utilizan.

El informante ha sido José Alvarez Viera, de sesenta y siete años de edad, natural y vecino de Villanueva del Fresno, de donde sólo ha salido esporádicamente, que conoce bien tanto la fabricación de los corchos como todo lo que se relaciona con las colmenas y extracción de sus productos por dedicarse a ello.

I. FABRICACION DE LOS CORCHOS

El que fabrica los corchos no tiene nombre específico. Normalmente le traen la corcha a su casa. Otras veces la saca él mismo del alcornoque empleando un hacha corchera. Para la fabricación de un corcho se realizan las siguientes operaciones:

1.1. *Trazar la corcha (trazá la corcha)*. — Es la primera. Consiste en calcular a vista, sin patrón, el trozo de corcha que se necesita para fabricar el corcho. Si éste sale de un solo paño se llama "enterizo". El corcho no enterizo puede fabricarse de dos medios corchos, que son dos paños de iguales dimensiones aproximadamente, o de tres y hasta de cuatro paños. Cuando a uno de estos paños —excepto en el corcho de cuatro— le falta un trozo se le añade una "hija", que es una tira de corcha de más o menos anchura (pero siempre menor que la del paño) y cuya altura es la misma del corcho.

1.2. *Cocer la corcha (cocé la corcha)*.—Después de calculados los trozos se meten en un bidón de unos 200 litros de capacidad, lleno de agua y colocado sobre unas piedras. Se enciende lumbre debajo y se calienta el agua hasta que alcanza unos 95 grados de temperatura, pero sin que llegue a hervir, pues si hierve la corcha "se pasa", "se ataraza", "se agrieta", "se va". Como la corcha flota, para que quede cubierta por el agua y cueza se pone sobre ella bien una piedra, bien un leño, bien —como en este caso— un cruz de madera que se adapta al borde del bidón, bien otro peso cualquiera. Se deja de unos 15 a 20 minutos y se saca después para "tallarla". Mientras se talla se entran a cocer otros trozos.

1.3. *Tallar la corcha (tayá la corcha)*.—Sacada la corcha y antes de que se enfríe (porque se trabajaría peor) se talla, es decir, se corta y hacen los paños que van a formar el corcho y se hacen las caras, dándoles a unos y otras “el aire o la forma” para que se adapten lo más perfectamente posible al coserlas con los viros y el corcho quede más ancho en la boca que en el fondo. La talla se hace con la “cuchiya grande”, herramienta de forma “corva”. (Si ha lugar, también se hacen las “hijas”.)

1.4. *Coser el corcho (cosé el corcho)*.—Una vez hechos los paños (y las hijas, si procede) y las caras se hacen “loh buracoh” con un “sabeyón”, especie de gran lezna que forma con su mango a manera de T. El número de buracos es de seis a siete por cada “cohtura”, más otros seis o siete del “témpano” o “tapaera”. A medida que se van haciendo los buracos se clavan “loh biroh” (trozos afilados de jara, de 12 a 15 centímetros de largo, con cabeza) con un “martiyo de palo”.

1.5. *Hacer la tapadera (acé la tapaera)*. — La tapadera o témpano es un trozo de corcha de forma circular (generalmente se aprovecha un retazo que tenga el diámetro suficiente, un poco mayor que el del corcho, pues debe sobresalir de éste), que se corta con la cuchilla, se le hacen seis o siete buracos con el sabeyón y se “clava” con los viros y el martillo de palo. Esta tapadera es el “culo” del corcho.

1.6. *Hacer las biqueras (acé lah biquerah)*.—Por último se hace la “biquera” (o biqueras, pueden ser dos) en el borde de la boca del corcho. Son de forma triangular.

El corcho que resulta tiene, si es enterizo, un solo paño, una costura, dos caras, 12 o 14 viros (6 o 7 en la costura y otros tantos en la tapadera). Si no es enterizo y está formado por un solo paño y una hija (o por dos paños) tendrá dos costuras y de 21 a 24 viros (7 u 8 en cada costura y otros tantos en el témpano o tapadera). El número de viros depende de la calidad de la corcha o de su estado. Cuanto más mala o floja sea, más viros necesita.

II. EL COLMENAR

Es muy importante la elección del emplazamiento del “cormená”, porque no en todos los sitios “pegan” o “agarran” “lah cormenah”. Su número varía. Los hay que tienen 300 colmenas. Son pocas. En el término pasan de mil, aunque no puede precisarse con exactitud, debido a la existencia de muchas “pitarriyah” (colmenares con escaso número de colmenas) que sólo las conocen los dueños.

2.1. *Entranquillar el corcho (entranquiya el corcho)*.—Una vez terminado el corcho se “entranquiya”, esto es, se colocan, en forma de aspa, unos palos de jara de la misma longitud que el diámetro interior del corcho, separados unos 25 centímetros. Cada corcho tiene cuatro “tranquiya”, cuya misión es servir de soporte al panal que construyan las abejas.

2.2. *Coger el enjambre (cogé el enjambre)*.—Entranquillado el corcho, el “cormenero” se llega con él adonde está el enjambre “posao” y procura que caiga dentro. Si tiene la suerte de que sea la “maehtra” la primera en entrar, inmediatamente lo harán las demás. De lo contrario, tardarán más e incluso algunas que están dentro se saldrán del corcho.

2.3. *El enjambre y sus clases*.—El enjambre está formado por la “maehtra” o reina, “lah obrerah” y “loh zánganoh”. El oficio de la maestra es “poné loh güevoh”; el de las obreras, “trabajá” y “hacé obra”; el de los zánganos, según el informante, “calentá lah criah”, puesto que cuando “lah abihpah” dejan de criar echan fuera a los zánganos y si pueden los matan o les cortan las alas. Para él no es cierto que acarreen el agua.

Cuando “lah criah” o larvas llegan a su desarrollo completo se produce un exceso de población en la colmena. Entonces sale el primer enjambre emigrante con la reina primitiva al frente y gran número de obreras: es el “enjambre de cabeza”. El que queda dentro será ya como un enjambre matriz, pues en lo sucesivo emigrarán siempre las crías, que nacerán cada vez en menor cantidad. A la segunda cría que, alcanzado su desarrollo, sale de la colmena se le llama “jabardo”. A la ter-

cera o cuarta y hasta la quinta, "jabardiyo". A veces un jabardo puede bastar para ocupar "corchito chiquito". De jabardillos se necesitan "una vacá (muchos).

2.4. *Hace(r) la limpieza (acé la limpieza)*. — Cuando las abejas entran en el corcho su primer cuidado es "hacé la limpieza": quitan partículas y suciedades, tapan grietas, igualan costuras, etc. Después se ponen a "obrá el paná". Los alvéolos de éste se llaman "buracoh" y son de tres clases: "loh maeh-trileh", que son los mayores, dentro de los cuales pone la maestra los "güevoh", otros donde las obreras depositan el "tarro" o pólen alimenticio, y los que contienen la "mié". Los primeros y los últimos tienen unos "taponeh" que resguardan las crías y evitan que se vierta la miel, respectivamente. Los tapones que resguardan las crías son de más espesor y están más sobresalientes que los restantes. Cuando se ven "abocar" a la puerta o biquera de la colmena estos tapones, es señal de que va a enjambrar.

2.5. *Situación del colmenar. Sus enemigos*.—El colmenar se sitúa en lugar resguardado de los aires del Norte. Las colmenas deben tener tras ellas una pared y debajo un piso de lanchas, procurándose que las abejas dispongan de una buena salida que carezca de obstáculos cercanos de árboles o cerros. Entre los enemigos del colmenar se encuentran los lagartos, los abejarucos, el escarabajo volador de la miel, las zorras, la tiña, etc.

2.6. *Asistir el colmenar (asihtí el cormená)*.—En invierno y en primavera se debe tener limpia de hierbas la parte delantera del colmenar para que al regresar las abejas con la comida sus patillas no tropiecen y dejen caer la comida. Algunas veces se "acera", es decir, se traza una zanja a su alrededor para evitar que en caso de fuego éste penetre.

2.7. *Enjambrar (enjambrá)*.—Es "parí la cormena", según el informador. Separarse de la colmena alguna porción de abejas con su maestra. El informante no conoce la enjambración artificial (ni siquiera la palabra), de forma que cuando un enjambre sale de la colmena es frecuente que se escape si el colmenero no está atento. Aunque el enjambre suele posarse en una roca próxima o en las ramas de un árbol cercano y

permanecer algunas horas, lo que le da posibilidad de recogerlo sirviéndose de un corcho vacío. La época de enjambrar es la primavera.

III. LA CASTRA Y SUS PRODUCTOS

3.0. La castra (*la cahtra*) se realiza en Agosto o principios de Septiembre. Si la primavera viene temprano puede castrarse en Mayo. En esta fecha las posibilidades de que agarren los repasos son mayores que castrando en verano. Las abejas después de hacer el repaso se reducen mucho y las que quedan pueden agarrar o no. De las colmenas que se castran en Agosto-Septiembre sobreviven un 20 por 100. Si no fuera por los enjambres que salen en primavera, un colmenar disminuiría escandalosamente en poco tiempo, castrando por el procedimiento de "hacer el repaso".

3.1. *Tentear las colmenas (tenteá lah colmenah)*. — Para saber las colmenas que deben castrarse se "tentean", sopesándolas, y a las que se considere que tienen un mínimo de cuatro a cinco kilos de miel se les pone una señal (una piedrecita u otra cosa). Finalizado el "tenteo" se van cogiendo una a una para hacer el repaso.

3.2. *Hacer la burra (acé la burra)*.—Para hacer el repaso se ponen dos corchos en el suelo. uno junto al otro, de modo que las bocas queden opuestas a la del corcho vacío que se coloca sobre ellos y a la de la colmena que se quiere reparar. Este corcho vacío es preferible que sea viejo, ya utilizado.

3.3. *Hacer el repaso (acé el repaso)*.—Es echar a "la gente" fuera. El que castra se pone la careta y coge la colmena del colmenar, situándola entre sus piernas. La inclina un poco de forma que la boca dé a la del corcho vacío que se encuentra sobre la "burra", cuidando que los panales queden de canto para que el humo penetre con mayor facilidad y para que al golpear el corcho con dos piedrecitas no se "martirice" el panal o panales. Se hace una biquera circular (algunos la tienen ya hecha de cuando se fabrica el corcho) y por ella introduce el que castra o su ayudante (si lo tiene) el humo que produce la mecha o el fuelle o soplillo. Esta biquera circular se vuelve

a tapar con el mismo trozo de corcha que se le quitó. Las abejas pasan de la colmena al corcho vacío, formando lo que se llama un "repaso". En cada corcho vacío se introducen dos o tres repasos. A esto se denomina "doblar el repaso". Inmediatamente después la colmena se aleja unos 20 metros y se pone boca abajo o boca arriba, pero tapada con una manta o mantón, con el fin de que no vuelvan las abejas que han salido de ella, las cuales se "fatean" la miel. Cuando en el corcho se han entrado los repasos debidos se asienta en el colmenar. Luego que se han terminado de hacer todos los repasos se montan las colmenas, con los panales y sin abejas ya, en una caballería, carriña, carro o remolque —dependerá de las colmenas que se castren y de los medios de transporte de que se disponga— y se trasladan a la casa de campo o del pueblo, donde se procederá a descorchar.

3.4. *Descorchar (dehcorchá)*.—Descorchar es sacar los panales fuera del corcho. Comprende tres operaciones: 1), descabezar (*dehcabezá*) o quitar con la mano los primeros panales, los más superficiales, los que están cerca de la boca del corcho; 2), destranquillar (*dehtranquiyá*) o quitar las tranquilas con la castradera, y 3), dar el taponazo (*dá el taponazo*), golpe que se da con la boca del corcho en la banca de madera para que caigan los panales. A veces se hace precisa una cuarta operación: raspar (*rahpá*) con la castradera las paredes del corcho para despegar los panales o trozos de estos que han quedado adheridos.

3.5. *Destripar el panal (ehtripá el paná)*. — Una vez los panales sobre la banca se apartan los que tengan crías o tarro de los que tienen miel, echándolos en cestos diferentes. Los panales que contienen miel se "ehtripan" en la misma banca o dentro del cesto que está apoyado en dos leños o en dos sillas y debajo del cual hay un baño en cuyo interior cae la miel que escurre. Estos panales "ehtripaoh" se dejan en el cesto como mínimo cuarenta y ocho horas, a fin de que escurran bien.

3.6. *Escaldar los panales de la miel (ehcaldá loh panaleñ de la mié)*.—Los panales que han contenido miel se bañan con

agua hirviendo y se va sacando la "cera", haciéndola bolas de tamaño variable, pero cuyo peso se aproxima al medio kilo.

3.7. *Hacer el aguamiel (acé el aguamié).*—El agua de escaldar los panales de la miel (después de sacar la cera), más el agua de lavar las vasijas que la han contenido, se echa en un caldero que se pone a cocer y se va espumando hasta que se obtiene el aguamiel. (Ver *aguamiel* en el léxico.)

3.8. *Hacer el cerote (acé el cerote).* — La espuma que se saca cuando se está haciendo el aguamiel se cuece de nuevo en un caldero y se le da vueltas con una cuchara de hierro hasta conseguir que se espese. Resulta así una pasta negra: el cerote, que servirá para la merendilla de los niños untado en pan.

3.9. *Hacer la cera (acé la cera).*—El resto de los panales (los vacíos y los que contienen crías o polen) se escaldan con agua hirviendo, obteniéndose la cera, la segunda tanda de cera. La castra se ha terminado.

IV. EL LEXICO

La imposibilidad de reproducir la transcripción fonética —ya advertido en otros trabajos míos publicados en esta REVISTA—, obligan a hacer unas indicaciones para el mejor entendimiento del presente vocabulario:

1. Aspiración de la *h* inicial, procedente de *f* latina, salvo en *hacer, hija, humo*.

2. Aspiración de la *s* final: *cahtra, cehto*.

3. Caída de la *d* intervocálica: *cahtraera, colgao*, y de la inicial en (*d*)*estripa(r)*

4. *Yeísmo*. La *ll* se pronuncia como *y* con bastante rehilamiento: *tayá (tallar)*.

5. La *b* y la *v* se pronuncian exactamente igual, como sucede en la mayor parte de la geografía española. La distinción es sólo ortográfica.

6. Las consonantes finales, salvo la *s*, que se aspira, no suenan: *mié, paná, cosé*.

7. Pérdida de la *r* final del infinitivo seguido del pronombre *se*: *agrietase* por *agrietarse*, *ise* por *irse*, etc. Se debe a

influjo del leonés, que pierde la *r* final del infinitivo seguido de cualquier pronombre.

* * *

ABEJARUCO (*abejaruco*): Pájaro (*merops apiaster*) de colores vivos que se come las abejas.

ABEJEAR (*abejeá*): Romper filas las abejas, andando, sin volar, con las alas "empompah", en dirección, generalmente, del corcho o de la colmena, cuando están arremolinadas.

APOCAR (*abocá*): Comenzar las abejas a salir al exterior por la biquera.

AFILAR LA CUCHILLA (*afilá la cuchiya*): Sacar filo a cualquiera de las dos cuchillas que se utilizan para tallar la corcha.

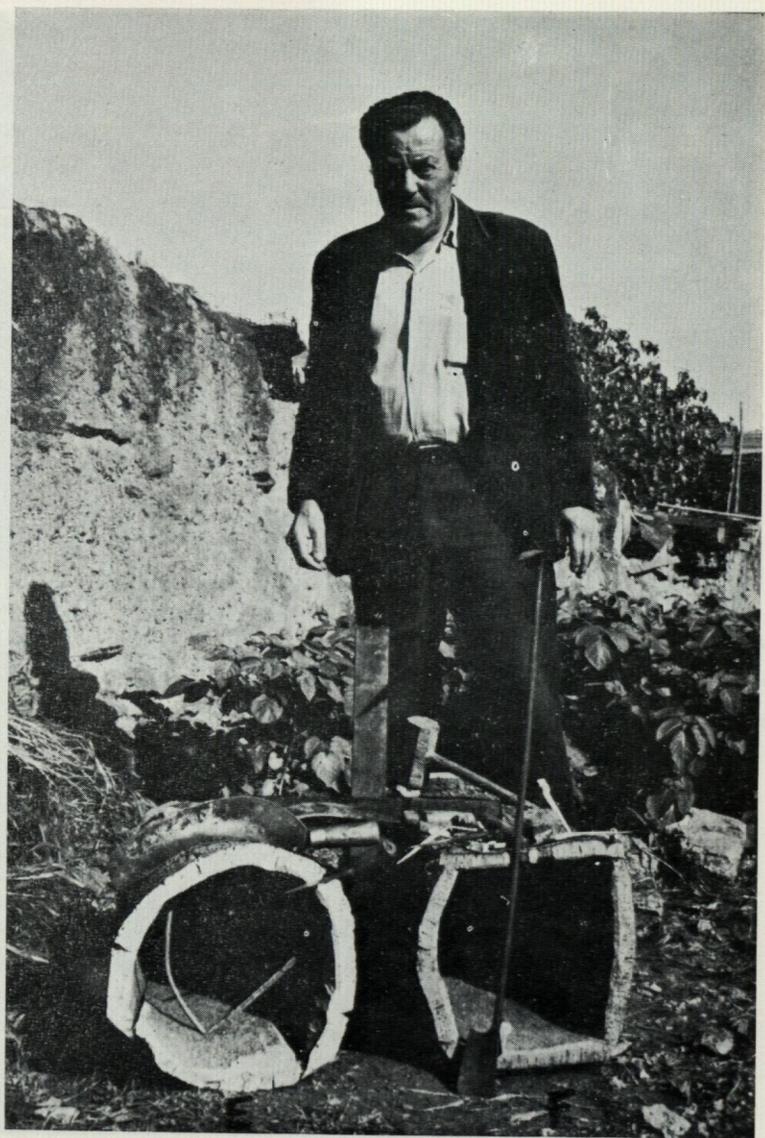
AGARRAR (*agarrá*): Sobrevivir las abejas que se entran en un corcho o colmena.

AGRIETARSE (*agrietase*): Abrirse el corcho, cuyos paños han cocido excesivamente.

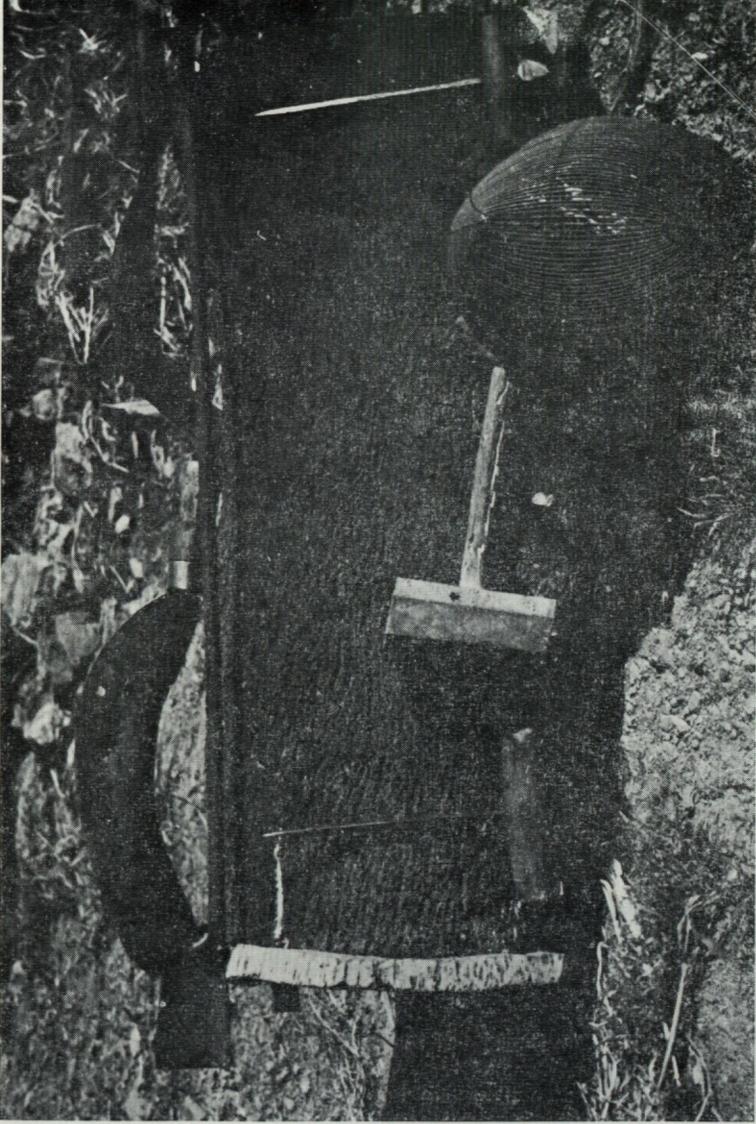
AGUAMIEL (*aguamié*): Subproducto de la miel. Se hace con el agua que resulta de escaldar los panales que han contenido miel. Se separa la cera y el agua se echa en un caldero. En éste se echa, además, el agua con la que se han enjuagado las vasijas que también han tenido miel. Se pone a cocer y a medida que va cociendo se va espumando con una espumadera y la espuma se echa en otra vasija. Para saber si el aguamiel está hecha se coge una poca con una cuchara y se pasa el dedo por ella. Si las partes separadas no se juntan en seguida es señal de que está hecha. de lo contrario, hay que seguir cociendo y espumando. Al aguamiel se le echan cáscaras de naranja y, cocidos con agua de cal, trozos de calabaza y de guinea. Se guarda en una orza vedriada y sirve de postre. Expresión: "Mojar unah sopitah de aguamié."

En otras parte de la Baja Extremadura se llama "arropo". en DRAE, distinta acepción.

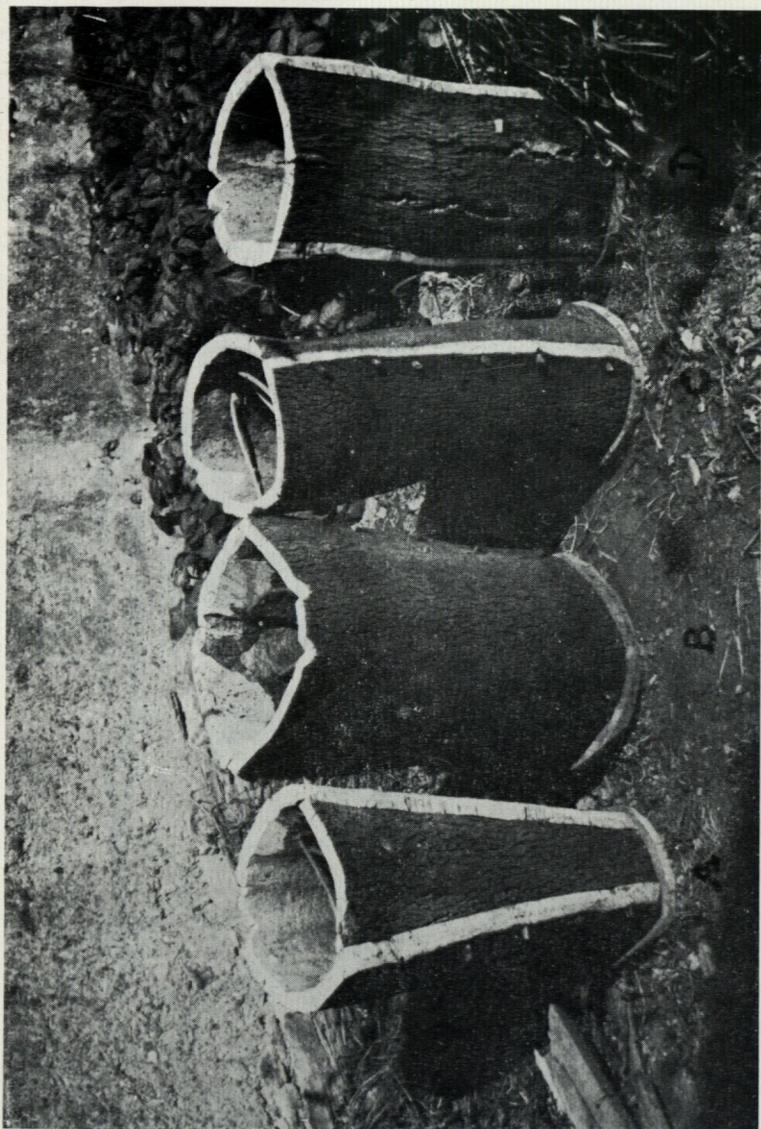
AMOLAERA (*amolaera*): Piedra de afilar las cuchillas. "Piedra amoladera" (DRAE).



El informante, sus herramientas y dos corchos, el F de cuatro paños.



Corcho, herramientas y careta.



Corchos y sus clases: A, con hija; B y D, de dos paños; C, enterizo.



Herramientas: 1, castradera; 2, cuchilla grande; 3, cuchilla chica; 4, martillo de palo; 5 y 6, sabeyón; 7, Zuela.

- APOSARSE** (*aposase*): Posarse, con *a* protética. Se dice del enjambre que se asienta en un árbol o roca o pared...
- ARREMOLINEARSE** (*arremolinease*): Arremolinarse, con *e* epéntica. Amontonarse o apiñarse desordenadamente las abejas cuando se va sacar el corcho para castrarlo antes de hacer el repaso o cuando se quiere entrar un enjambre en un corcho vacío o cuando se refuerza una colmena.
- ARROPAR** (*arropá*): Tapar con una manta o mantón las colmenas que se pongan boca arriba, después de hacer el repaso, para evitar que acudan las abejas.
- ASENTAR** (*asentá*): Poner, de forma que permanezca firme, la colmena en el colmenar sobre una lancha. Habitualmente se le pone otra lancha encima para darle más fijeza aún.
- ASOPLAR** (*asoplá*): Soplar, con *a* protática. Aire que se echa por la biquera con la boca o con un fuelle o soplillo a fin de que el humo de la torcía, en el primer caso, y de las "moñicas o paja" en el segundo, penetre en las celdas del panal y obligue a salir a las abejas cuando se hace el repaso.
- ATARAZARSE** (*atarazase*): Romperse el corcho al tallarlo, lo que sucede cuando sus paños han cocido demasiado.
- BANCA** (*banca*): Especie de mesa de madera, inclinada, del tipo de una banca de salar los tocinos, donde se echan los panales para desmenuzarlos. Debajo de su parte más estrecha se pone un cesto que apoyado en unos leños o dos sillas está, a su vez, sobre un baño en el que cae la miel que escurre.
- BAÑOS** (*bañoh*): Recipientes vedriados que se utilizan para contener los productos de la castra.
- BARRIGA** (*barriga*): Abdomen de las abejas.
- BIQUERA** (*biquera*): Agujero o puertecita triangular que se hace en el borde del corcho para que las abejas puedan entrar y salir. Ellas la agrandan en verano y la achican en invierno, sirviéndose de resinas vegetales que también ponen entre el borde del corcho y la lancha sobre la que descansa para darle mayor estabilidad. Se llama asimismo biquera al buraco redondo que se hace en la parte inferior, pegado al témpano, para introducir el humo al hacer el repaso. "Fiquera" (DRAE). "Biquera" en Huelva, 100, 101. Más extendido la forma "piquera" (ALEA, mapa 629).

BOLA (bola): La que se hace con la cera. De tamaño variable, suele oscilar su peso alrededor de medio kilo.

BURACO (*buraco*): 1, cualquier agujero; 2, Alvéolos o celdillas de los panales. Buraco, de uso muy corriente en Villanueva, es palabra portuguesa (documentada ya en el siglo xvi) que aparece en escritores salmantinos de los siglos xvii y xviii y en el toledano S. de Covarrubias, que en su *Tesoro de la Lengua Castellana* explica así este vocablo: "Los sayagüeses llaman buraco al agujero por donde entra la luz." Rodríguez Perera cita, en su *Aportación al vocabulario*, unos versos de la *Mogiganga Teológica* del P. Isla:

Asómate a ese buraco,
cara de prata:
correré yo al mi caballo
a la trapa, a la trapa.

Igual acepción en el *Dialecto Leonés*, de A. Garrote. Según Corominas (DCE), buraco tiene bastante extensión en el castellano del NO. de España y en algunos puntos de América. Morínigo (*Diccionario de americanismos*, Buenos Aires, 1966) lo da como lusismo, en Argentina, Paraguay y Uruguay, con las variantes de furaco, juraco, huraco.

BURRA (*burra*): Los dos corchos vacíos que sirven para sostener un tercer corcho vacío, "viejo a poder ser", en el que se meterá el enjambre de la colmena que se va a castrar. Los carpinteros de "obra basta" de Villanueva llaman "burra" a un banco de madera de encina en el que apoyan las ruedas de los carros para colocarles el aro metálico. DRAE, distinta acepción.

CALDERO (*caldero*): Vasija de metal, grande y redonda, que sirve para hacer el aguamiel y el cerote.

CALENTAR LAS CRIAS (*calentá lah criah*): La función que tienen los zánganos, según el informador.

CARAS (*carah*): Partes de los paños de corcha por donde éstos se cosen para formar el corcho. Cada paño tiene dos caras.

El número de caras de un corcho es el doble del de paños.

CARETA (*careta*): Mascarilla de alambres que los que ca-

tran se ponen para preservarse de las picaduras de las abejas. Igual acepción en DRAE y en gran parte de Andalucía, donde se usan también “tuso”, “tufo”, “carilla”, “capilla”, “carátula” y “carántula” (ALEA, mapa 636).

CASTRA (*cahtra*): Acción y efecto de castrar las colmenas.

CASTRADERA (*cahtraera*): Instrumento de hierro de poco más de un centímetro de diámetro y una longitud de 75 centímetros, de que se vale el que castra para desentranquillar, descorchar y raspar los panales. Consta de gancho en un extremo y pala en el otro. La palabra aparece documentada en 1796 en el “Inventario de los bienes de Diego Saravia y su mujer Isabel Durana” (Archivo M., de V. F.).

CASTRAR (*cahtrá*): Conjunto de operaciones cuya finalidad es quitar los panales a las colmenas y obtener la miel. Se distinguen dos partes: una en el colmenar, que consiste en “hacer los repasos”, es decir, pasar las abejas de la colmena que va a castrarse a un corcho vacío, de forma que se quede sin “gente”. La otra, en la casa de campo —o de pueblo—, a la que previamente se han transportado las colmenas que contienen los panales, pero sin abejas. Se “descorcha” esto es, se sacan los panales de los corchos y se desmenuzan en la banca y dentro de los cestos. El que ejecuta la faena de castrar no tiene nombre específico. Se dice de él que “sabe castrar”. No se llama “castrador” (vocablo que registra el Vocabulario de Ocupaciones del Ministerio de Trabajo, Madrid, 1963), a pesar de que no habría riesgo de caer en la siempre peligrosa homonimia con el que castra los cerdos, llamado “capaó”. Covarrubias (*Tesoro...*, 318 a, 56), escribe: “También decimos castrar las colmenas cuando les quitamos del colmo los panales, con que se puedan sustentar, según lo enseña Columena en *De rústica*, libro 9, cap. 15”. Procedimiento más racional y positivo que el que aquí utilizan, el cual diezma considerablemente los enjambres al hacer los repasos y no deja panales para su alimento. Es significativo que en Huelva (puntos 304, 500, 502, 505 y 600 del mapa 63 del ALEA) llaman “matar la colmena” a castrar. Además de estos dos aparecen en el ALEA “cortar los panales”;

- CERA** (*cera*): Producto que se obtiene de escaldar los panales vacíos y los que contienen las crías y los que han tenido miel.
- CEROTE** (*cerote*): Subproducto del aguamiel. La espuma que se saca cuando se está haciendo ésta se va echando en otro caldero y se pone, una vez hecha el aguamiel, a cocer nuevamente sin dejar de darle vueltas con una cuchara de hierro o con la espumadera, hasta que adquiere un cierto espesor y un color oscuro, casi negro. Mientras más espeso y duro resulte, mejor hecho estará. Cerote se llama también a la primera caca de los niños recién nacidos. Expresiones: "Ser más negro que el cerote". "Parece que ha comido cerote" se dice de los niños que tienen los lados de la boca sucios.
- CESTO** (*cehto*): Recipiente de mimbre o de varas de olivo que se emplea para echar los panales.
- CLAVAR** (*clavá*): Asegurar con viros la tapadera del corcho.
- COCER LA CORCHA** (*cocé la corcha*): Someter la corcha, sumergida en un líquido, a la acción del fuego para que se reblandezca y pueda trabajarse mejor.
- COGER EL ENJAMBRE** (*cogé el enjambre*): Meter en un corcho vacío el enjambre posado en un árbol o roca o en otro sitio. Se tocan las palmas y se dan golpecitos en el corcho para que entren las abejas.
- COLGADO** (*colgao*): Se dice del enjambre, jabardo o jabardillo cuando se posa sobre las ramas, pernadas y pizarras, después de salir de la colmena.
- CORCHA** (*corcha*): Corteza del alcornoque. En Nebrija (Corominas: DCE) aparece ya con esta acepción frente a corcho, "colmena de corcho".
- CORCHO** (*corcho*): Recipiente de corcha de forma cilíndrica imperfecta, más ancho por la boca, que sirve de habitáculo a las abejas y en el que éstas fabrican sus panales. Suelen tener una altura de 75 centímetros y un diámetro en la boca o parte más ancha de 30 centímetros, medido éste por su interior. En un día, dedicado sólo a esto y con los viros ya fabricados, el informante dijo que se hacía diez corchos, que cobra a 50 pesetas la hechura. El informante casi siem-

pre que emplea esta palabra es para referirse al corcho vacío, y la de "cormena" cuando habla del corcho con las abejas o con los panales dentro o con abejas y panales conjuntamente. En Andalucía (ALEA, mapa 627), corcho y colmena se usan indistintamente.

COLMENA (*colmena*): Corcho con las abejas dentro o con los panales o con abejas y panales. Se habla de "cormenah vivah" cuando están en actividad, y "cormenah muertah" cuando, "pobreh de gente", se arricen en invierno o sucumben por la tiña. Una colmena buena puede dar de seis a siete kilos de miel y excepcionalmente ocho o nueve kilos. De cera, una tercera parte de este peso. Es frecuente en todo el habla vulgar (3) el trueque de *l* y *r* cuando va agrupada con otra consonante. Este intercambio es constante en andaluz (4) y a influencia andaluza se debe, creo yo, el que aquí se diga "cormena" y "cormená". Villanueva del Fresno fue destruida por los portugueses en 1643 y, tras veinticinco años de soledad y abandono, empieza a repoblarse en 1668 por gentes de muy diversa procedencia, principalmente de pueblos de Portugal y otros lugares situados al Sur de nuestra provincia (Fuente de Cantos, Fregenal de la Sierra, Bodonal, Fuentes de León, Montemolín, etc.), de claro influjo andaluz. Existen en el Archivo municipal muchos documentos que atestiguan este uso de *r* por *l*, así como el de *ceceo* y *seseo*, fenómenos estos dos últimos que no se dan ya. Mi informante, que pertenece a una clase sociolingüística media, cambia *r* por *l* en el vocablo que nos ocupa, pero no lo hace en otros vulgarismos. He apreciado que entre los campesinos es corriente la pronunciación "cormena", que aparece así escrita en el libro de Baqueo de 1771, salvo en una sola ocasión, en que se lee "colmena".

COLMENA FRÍA (*cormena fría*): Se dice de la colmena cuyas abejas no salen por causa de la frialdad de la temperatura ambiente, especialmente por la mañana.

(3) M. Muñoz Cortés: *El español vulgar*, capítulo X, pág. 66.

(4) R. Lapesa: *Historia de la Lengua Española*, pág. 323, séptima edición, Madrid, y A. Zamora Vicente: *Dialectología*, pág. 313, segunda edición, Madrid, 1967.

- COLMENA POBRE** (*cormena pobre*): la que tiene poca "gente".
- COLMENAR** (*cormená*): Lugar donde se instalan las colmenas. En Villanueva del Fresno existe el topónimo "Cerca del Cormená" (5), documentado en el siglo xvii y que en 1771 pertenecía a D. José de Quevedo, padre del obispo don Pedro A. Quevedo Quintano. En 1753 había en el término 423 colmenas y en 1771 eran ya 588, repartidas entre 26 propietarios. El que más, tenía 100. Se llamaba José Guedejo. Le seguían Diego Marín, con 60; José Gómez, con 50, y Antonio Gómez Viera y Diego Saravia, con 40 colmenas cada uno.
- COLMENERO** (*cormenero*): El que cuida de las colmenas. Sabe castrar normalmente.
- CORTAR** (*cortá*): Tallar, pero menos empleado que éste.
- CORVA** (*corba*): Curva. Se dice de lo que tiene esta forma. Aquí, en el vocabulario, de las cuchillas. Corvo es la evolución popular del latín *curvus*. Su doblete culto "curvo" se emplea mucho.
- COSER** (*cosé*): Unir con viros dos o más paños de corcha para fabricar el corcho.
- COSTURA** (*cohtura*): La que se hace uniendo dos caras del corcho con los viros. El corcho tiene igual número de costuras que paños se utilicen en su fabricación.
- CUCHILLA** (*cuchiya*): Instrumento de acero, de hoja curva, de 60 por 3 centímetros la mayor y 24 por 3 centímetros la pequeña, con una empuñadura de 11 centímetros. Se emplea más la grande. La pequeña sólo para algunos "tempañillos", para la tapadera, etc.
- CULO** (*culo*): 1), parte inferior, tapada con el témpano, del corcho o colmena. Cuando tiene el enjambre dentro está hacia arriba; 2), parte inferior del abdomen de la abeja en la que se encuentra el jerrete o aguijón.
- CHUPAR** (*chupá*): Sacar las abejas el néctar de las flores.
- DAR EL AIRE** (*da el aire*): Disponer el paño o paños de manera que salga el corcho lo más perfecto posible. A veces

(5) Es cerca muy rica en agua.

- es necesario rebajar las caras para que unan bien al coserlas.
- DAR LA FORMA** (*da la forma*): Dar el aire.
- DAR EL TAPONAZO** (*da el taponazo*): Golpe que se da con la boca del corcho sobre la banca para que caigan los panales que aún quedan dentro. Se hace después de descabezar.
- DESCABEZAR** (*dehcabezá*): Coger con la mano de la colmena los panales que están más superficiales. Es la primera operación cuando se descorcha.
- DESCORCHAR** (*dehcorchá*): Se llama así al conjunto de varias operaciones cuya finalidad es vaciar los panales de la colmena. Comprende descalzar, destranquillar, dar el taponazo y, a veces, raspar.
- DESTEMPANAR** (*dehtempaná*): Quitar el témpano para apoderarse de los panales de miel los ladrones de colmenas. De esa forma los cacos tienen más posibilidades de no ser picados por las abejas que trabajan próximas a la boca.
- DESTRANQUILLAR** (*dehtranquillá*): Quitar las cuatro tranquillas del corcho con la castraera.
- DOBLAR** (*doblá*): Entrar más de un repaso (dos o tres) en un corcho. Se hace porque los enjambres quedan muy disminuidos al hacer el repaso.
- ECHAR AIRE** (*echá aire*): Soplar para que el humo que produce la torcía se introduzca en la colmena y obligue a salir a las abejas.
- ECHAR LA GENTE FUERA** (*echá la gente fuera*): Hacer que las abejas de la colmena que se va a castrar pasen al corcho vacío.
- ECHAR HUMO** (*echá umo*): Introducir el humo que desprende la torcía por la biquera o buraco redondo que se hace junto al témpano.
- EMPOMPAS** (*empohpah*): Se dice de las alas de las abejas que están un poco levantadas cuando empiezan a "obejeá".
- ENJAMBRAR** (*enjambrá*): Salir un enjambre de la colmena. "Parí la cormena", según el informante.
- ENJAMBRE DE CABEZA** (*enjambre e cabeza*): El primer

- enjambre que emigra del corcho con la maestra primitiva al frente.
- ENMELARSE (*emelase*): Llenarse de miel. DRAE, distinta acepción.
- ENTERIZO (*enterizo*): Corcho fabricado de un solo paño.
- ESCALDAR (*ehcaldá*): Bañar con agua hirviendo los panales para obtener la cera. Los primeros panales que se escaldan, antes de hacer el aguamiel, son los que han tenido la miel.
- ESCURRIR (*ehcurri*): Despedir en un baño toda la miel los panales estrujados en la banca o en el cesto.
- ESPUMADERA (*ehpumaera*): Paleta circular agujereada con la que se saca la espuma cuando se hace el aguamiel.
- DESTRIPAR (*ehtripá*): Desmenuzar los panales con las dos manos para que la miel caiga en el cesto o en la banca y después en el baño que hay bajo el primero.
- FATEAR (*fateá*): Oler algo las abejas. Generalmente se dice de los perros que "fatean la caza", que se "fatean" ellos mismos, que "fatean" el rastro de una persona o animal e incluso objetos. Y, por analogía, se dice también que muchos otros animales. Del caballo, por ejemplo, se dice que "fatea el peligro" (la profundidad de un río, un obstáculo, en la oscuridad, etc.). Probablemente es aféresis de olfatear. Derivado es "fato", olor, olfato. De ahí la expresión: "¡Qué fato tiene!" Fato está muy extendida en la Baja Extremadura. En portugués significa "ropa, vestidos; porción de ganado". Con la acepción de "olor" la emplea V. Viniegra. (*El arte rupestre en la provincia de Badajoz*, RCEE, 1929, pág. 72.) "Los cazadores ocultaban con césped y cortezas las huellas y pisadas y se escondían en una espesura próxima, pero en la dirección del viento para no ser fateados."
- FUELLE (*fueye*): Instrumento que lanza el humo que produce la paja o "moñicas" secas.
- GENTE (*gente*): Los habitantes de una colmena.
- HACER EL AGUAMIEL (*acé el aguamié*): Fabricar este subproducto de la miel. (Ver aguamiel.)
- HACER EL CEROTE (*acé el cerote*): Fabricar este subproducto del aguamiel. (Ver cerote.)

- HACER LA LIMPIEZA** (*acé la limpieza*): Depuración de partículas y suciedad que efectúan las abejas en el corcho que acaban de ocupar.
- HACER LAS CARAS** (*acé lah carah*): Darles la forma adecuada para que ajusten bien al coserlas.
- HACER OBRA** (*acé obra*): Obrar, fabricar el panal. Se dice que una colmena tiene obra cuando hay panal independientemente de que éste contenga miel o no.
- HACHA CORCHERA** (*jacha corchera*): La que se emplea para sacar la corcha del alcornoque.
- HIJA** (*ija*): Trozo de corcha que se añade a un paño para fabricar un corcho no enterizo. Tiene la misma altura que el paño y es más ancha por la boca que por el fondo. Un corcho con hija tiene una sola y un solo paño.
- IRSE** (*ise*): Se dice de la corcha que se abre más de la cuenta, sobre todo si es bornizo o corcha segundera.
- JABARDEAR** (*jadardeá*): Echar jabardos y jabardillos la colmena; salir, emigrar de ella. Las colmenas jabardean después que sale el enjambre de cabeza, a últimos de Abril y en el mes de Mayo.
- JABARDILLO** (*jabardiyo*): La tercera o cuarta cría del enjambre matriz. Es muy pequeño. En DRAE, "bandada grande, susurradora e inquieta, de insectos o avecillas", definición que no corresponde a la forma del vocablo con sufijo diminutivo *illo*. Más congruente es la acepción de "enjambre pequeño" que damos aquí, corriente en todo el pueblo y también en Cabeza la Vaca, donde se emplean expresiones —en ambos sitios— como "un jabardiyo de palomah" para referirse a un "bandito" de 40 a 100, poquísimas en comparación con las que componen un bando, miles y miles, a veces, dice el informante y no sólo él, de millones, que llegan a oscurecer el sol.
- JABARDO** (*jabardo*): La primera cría que sale del enjambre matriz de la colmena. A veces un jabardo puede ocupar un corcho; otras se necesitan dos o más para ocuparlo. La palabra aparece documentada por primera vez, según Corominas, en G. A. de Herrera (Agricultura General, Alcalá, 1513), que la explica así: "Jabardo llaman a una porción

de enjambre con su reyezuelo, de modo que de varios jabardos se hace un enjambre." "Es posible que se trate de una voz prerromana." (Corominas: DCE.)

JERRETE (*jerrete*): Aguijón de la abeja. También se llama así a la vaina del haba todavía sin hacer y que se comen en caldereta con vaina y todo. Jerrete es el haba sin granar. Expresión: "En habiendo jerreteh no hay quien me sujete." En el argot de los carniceros se llama jerrete a la carne con mucho nervio que recubre el hueso blanco, que hay tanto en la pata como en la mano de los vacunos. Las dos primeras acepciones figuran en la *Aportación al Vocabulario*, de Rodríguez Perera. Parecida a la tercera es la que da Santos Coco. Rodríguez Perera escribe jerrete en su novela inédita, *Narra, historia de un tonto*. "Pero también poseedor de un genio de "ovispa bravía", siempre tenía que clavar el jerrete a cualquiera con quien hablase."

JUNTAR UNA VACÁ (*juntá una vacá*); Expresión que utilizó el informante para indicar los muchos jabardillos que son necesarios para ocupar un corcho. "Tener una vacá" es poseer muchas vacas, un ciento o más.

LANCHAS (*lanchah*): Las que se utilizan para enlanchar el colmenar y las que se ponen sobre la tepadera de los corchos a fin de darles más firmeza.

LIMPIAR (*limpiá*): Separar, en la castra, los panales llenos de tarro o de crías de los que tienen miel.

MAESTRA (*maehtra*): Reina. La maestra no pica. "Maestra" en Córdoba, Sevilla, Jaén, Granada (ALEA, mapa, 633).

MARTIRIZAR LOS PANALES (*martirizá loh panaleh*): Hacer daño al panal que contiene la miel.

MARTILLO DE PALO (*martiyo e palo*): Util de madera de encina que se usa para coser y clavar los viros en los paños y en los témpanos.

MECHA: *Torcía*.

MEDIOS CORCHOS (*meyoh corchoh*): Dos paños, casi iguales, que forman un corcho.

MIEL (*mié*): Producto que se obtiene de los panales cuando se castra. Se vende a los particulares por litros o kilos. Hoy

el kilo vale 150 pesetas. A los turroneiros se les vende por arrobas.

MIEL VIRGEN (*mié birgen*): La que se saca de un enjambre que no ha hecho cría. Es más clara de color y menos densa y tiene menos grados. El color y la densidad de la miel depende de los sitios donde esté emplazado el colmenar. La miel de la finca "Los Jarales", de este término municipal, es muy buena debido a la abundancia de jaras y tomillos. Hay miel que se aterriona y puede partirse con un cuchillo.

MOÑICA (*moñica*): Boñiga, excremento de vaca que, seco, se emplea para quemarlo en el fuelle o soplillo y que desprende humo. Cambio frecuente de *b* por *m* y mantenimiento de la oclusiva velar sorda del probable étimo latino *bonnica*.

OBEJEAR (*obejeá*): Ruido que producen las abejas antes de "rompé" hacia el sitio que sea.

OBISPA (*obihpa*): Abeja, palabra esta que se oye, pero poco. Ovispa designa tanto a la abeja como a la avispa. Cuando quiere matizarse se llama a la última "obihpa bravía". Obispa en Huelva, 102, 201; Sevilla, 100, 102; Jaén, 303; Málaga, 602 (ALEA, mapa 624).

OBRA (*obra*): El panal que fabrican las abejas, contenga o no miel.

OBRAR (*obrá*): Hacer obra, fabricar el panal. Este verbo se reserva para designar la actividad más delicada de las abejas, la más artista o artesana, como es la construcción de panales y la fabricación de la miel. Acarrear alimentos es "trabajar".

PANAL (*paná*): Conjunto de celdillas que fabrican las abejas dentro de la colmena para depositar la miel, el tarro y las crías. Las celdillas que contienen a éstas ocupan el centro de los panales. Las que tienen miel y tarro se encuentran en las orillas. En algunos panales, los menos, hay crías por una cara y miel por la opuesta.

PAÑO (*pañó*): Trozo de corcha que se emplea para fabricar el corcho o colmena. A veces basta con un solo paño (corcho enterizo); otras se le añade al paño insuficiente una hija; otra se hace de dos, tres o cuatro paños.

- PARIR LA COLMENA (*parí la cormena*): Enjambrar.
- PATILLAS (*patiyah*): Las patas de las abejas.
- PEGAR (*pegá*): Agarrar el enjambre: sobrevivir cuando se entra en un corcho vacío.
- PICAR (*picá*): Clavar la abeja el jerrete o aguijón. Cuando esto sucede, algunos se untan orines, solos o mezclados con tierra, o aceite en la "picaúra".
- PITARRILLA (*pitarríya*): Colmenar pequeño (hasta 15 o 20 colmenas). Derivado diminutivo de pitarra, cosecha de vino en pequeña cantidad.
- QUITAR LAS TRANQUILLAS (*quitá lah tranquiyyah*): Destranquillar. Empleadas indistintamente.
- RASPAR (*rahpá*): Última operación que se hace, en ocasiones, cuando se descorcha. Se raen con la castradera los panales o trozos de panales que han quedado adheridos a las paredes del corcho.
- REFORZAR (*reforzá*): Meter abejas en una colmena que esté pobre de "gente".
- REPASO (*repaso*): 1, acción y efecto de hacer el repaso; 2, conjunto de abejas que pasan de la colmena que se castra al corcho vacío, el cual se ocupa con dos o tres repasos.
- RETAZO (*retazo*): Resto o trozo de corcha más pequeño que el paño. De un retazo se hace el témpano.
- ROMPER A (*rompé a*): Iniciar algo, comenzar. "Rompé a volá", comenzar a volar.
- SABEYON (*sabeyón*): Especie de lezna recta y larga que forma una "T" con la empuñadura. Sirve para hacer los buracos en los corchos. "Sobellón, en Rodríguez Perera. La *n* se oye poco, nasalizando la vocal precedente.
- SACAR LAS COLMENAS (*sacá lah colmenah*): Llevar a unos pasos del colmenar las colmenas que se van a castrar cuando se va a hacer el repaso.
- SALIR AL OREO (*salí al oreo*): Se dice de los zánganos cuando salen de la colmena en primavera, a las cuatro o cinco de la tarde.
- SIERRA (*sierra*): Util de carpintería que se emplea para tallar los viros.
- SOPLILLO (*sopliyo*): Fuelle.

- SUMBIDO (*sumbio*): Zumbido. Es frecuente en el habla extremeña el intercambio de la fricativa alveolar [s] y la fricativa interdental [z]: sachó y zacho, casumba y cazumba, sapo y zapo, etc. Aquí hay, además, caída de la —d— intervocálica.
- TABARRERA (*tabarrera*): Nido de avispas. Igual en Rodríguez Perera. DRAE, como de Andalucía.
- TALLAR (*tayá*): Cortar con la sierra o la cuchilla. El latín *taleare*, escrito *taliare*, dio el vulgar tajar (=cortar, rajar) y el semiculto tallar.
- TAPADERA (*tapaera*): Llamada también témpano. Es lo que sirve de “culo” al corcho. Sobresale de éste y se clava con los viros más grandes.
- TAPON (*tapón*): Especie de cubierta que ponen las abejas a las celdillas que contienen las crías y la miel.
- TARRO (*tarro*): Para el informante, la comida de las abejas. Es de color variado según las flores y muy oloroso. Refrán: “En mayo después del veinte, nitarro ni gente.” Alude a que no se debe castrar antes de esta fecha, que todavía no ha terminado de enjambrar la colmena. “Borra de los panales” (J. Casares: *Diccionario Ideológico*). “Voz peculiar del castellano y portugués. En Estremoz, “caixa de cortiça para transporte de mantimentos” (Corominas: DCE). Tarro en Villanueva del Fresno y otros pueblos de la provincia, es un recipiente de corcha, de tamaño variable y forma ovalada o redonda, en el que se lleva al campo la comida o atadero. “Y sacaron del tarro un tasajo de carne de cerdo muerto.” J. Sancho: De cosas extremeñas y algo más, Badajoz, 1912, pág. 67. “Envase de hojalata para petróleo, aceite o comestibles”, en Bolivia, Ecuador y Perú (Morínigo: *Diccionario de Americanismos*).
- TENTEAR LA COLMENA (*tenteá la cormena*): Tantear, so-
 pesar la colmena antes de hacer el repaso para saber si tiene miel suficiente. Las que se calculan que contienen un mínimo de cuatro a cinco kilos se señalan con una piedrecita u otra cosa y luego se van sacando una a uno. Derivado de este verbo, se usa retentear y retenteado en expresiones como “estar retenteado del dolor”, que equivale a

volverse a resentir de un dolor ya sufrido con anterioridad.
TENTEIO (*tenteo*): Acción y efecto de tentear. Tanteo con asimilación regresiva.

TÉMPANO (*témpano*): Trozo de corcho que sirve para hacer el "culo" al corcho. Se llama también *tapaera*. Témpano se emplea casi en su sentido primitivo. Por extensión se dice: "Un témpano de tocino, de queso, de pan, etc."

TIÑA (*tiña*): Larva o gusano que destruye las colmenas.

TOCORREAR (*tocorreá*): Dar golpecitos con dos piedrecitas pequeñas a los lados de la colmena que se va a castrar para que las abejas "se muevan" y entren en el corcho vacío.

TORCIDA (*torcía*): Trapo de hilo o pana —nunca algodón— trenzado en tres hilos y que encendida desprende humo que, a través de la biquera redonda, penetra en la colmena y desaloja a las abejas. Igual en Huelva, 200 (ALEA, 634).

TRABAJAR (*trabajá*): Acarrear comida las abejas. Conserva aquí su sentido etimológico de "sufrir", pues el ir a buscar al exterior la comida es más fatigoso y arriesgado que "hacer obra" dentro de la colmena que obrar.

TRAZAR LA CORCHA (*trazá la corcha*): Calcular simplemente el tamaño de los paños con los que se van a fabricar los corchos.

TROCOLEO (*trocoleo*): Movimiento de vaivén que llevan las colmenas en la caballería, carriña, carro o remolque cuando se transportan desde el colmenar a la casa donde se va a extraer la miel.

VIRO (*biro*): Especie de clavo de jara, de 12 a 15 centímetros de largo, con punta y cabeza, que sirve para coser las caras y clavar el témpano. Se tallan de dos en dos y se afinan y aguzan con la zuela. Se utiliza la jara porque esta madera es muy dura y no se pudre. El número de viros por cada costura es de cinco a siete, o más, si la corcha es floja. Los viros se fabrican antes que los corchos. Es trabajo fatigoso. En un día de diez a doce horas de trabajo, el informante dice hacerse unos 400 viros. En Covarrubias (*Tesoro...*, 1010, 10 b), "vira unas veces significa cierto género de saeta que se tira con la vallesta, más larga y más delgada que el vi-

rote, y proverbialmente solemos decir: Yr uno más derecho que una vira". En Nebrija, vira = especie de saeta, aunque también aparece con acepción traslaticia "vira para coser madera" (Corominas: DCE). La primera documentación en el Arcipreste de Hita. Viro se dice también en Villanueva al golpe que se da a un bolindre con otro lanzado sobre él en el juego del "guá".

ZANGANO (*zángano*): Macho de las abejas. Los zánganos, como la maestra, no pican según el informante.

ZUMBADERO (*zumbaero*): Ruido prolongado y bajo que hacen las abejas al zumbar. El informador distingue entre sumbío y zumbaero. El primero es más agudo, fuerte y rápido, mientras que el segundo es más grave, flojo y monótono, más "téntigo".

ZUN-ZUN (*zunzun*): Onomatopeya del ruido de las abejas.

ZUELA (*zuela*): Azuela, bastante más pequeña que la de los carpinteros, con la que se hacen los viros. En el vocablo hay aféresis producida por fonética sintáctica.

EDUARDO BARAJAS SALAS