LÉXICO DE SIEGA Y TRILLA DE UNA COMARCA EN EL LÍMITE ENTRE LA MANCHA Y ANDALUCÍA

Por *Alejandro Faustino Idáñez Aguilar*

(A la memoria de mis amigos Rafael y Marciana, matrimonio campesino de la aldea de Onsares que tantas veces me hablaron de su vida y trabajos en el campo, y cuya casa he encontrado este verano definitivamente cerrada).

I. PREÁMBULO

SE pretende estudiar el léxico de la siega y la trilla en la zona o área más septentrional de la comarca de la Sierra de Segura, situada en el rincón noroeste de la provincia de Jaén, en tierras que sirven de frontera con las provincias de Ciudad Real y Albacete, por los confines mismos de Andalucía y La Mancha.

La razón de la investigación obedece al hecho de que ambos trabajos, por mor de las nuevas costumbres agrarias, puede decirse que prácticamente han desaparecido en los últimos años, y se han convertido por tanto en fenómenos desacostumbrados, a consecuencia de lo cual su léxico entrará irremediablemente en el mundo del olvido. De ahí que pueda considerarse ya como un recuerdo histórico y, por consiguiente, digno de ser recogido antes de que se pierda de manera definitiva.

El área elegida, formada por los pueblos de Villarrodrigo, Génave, La Puerta de Segura y Puente de Génave principalmente, es la más cerealista de la comarca segureña, y donde esta terminología adquiere mayor autoridad, extensión e importancia que en los demás pueblos comarcanos, en los que predominan otros cultivos y formas de vida. Los campesinos de estos lugares han realizado sus trabajos de siega en sitios bastante alejados, adonde se trasladaban andando a los campos de Cartagena, Albacete y otros de La Mancha, sobre todo en localidades del sur ciudarrealeño como Almuradiel y El Viso del Marqués entre otras.

Ya se ha advertido que en las pasadas décadas ha venido disminuyendo el cultivo cerealista hasta tal punto que puede estimarse en trance de des-

aparición, y con mayor relieve por lo que se refiere a las faenas agrícolas de la recolección tradicionales, puesto que las escasas fincas que todavía se siembran son cosechadas mecánicamente con maquinaria moderna que hace innecesarias las antiguas operaciones de la siega, acarreo, trilla, etc. De ahí la necesidad de recopilar los materiales léxicos que le son propios, antes que desaparezcan los hombres que han llevado a cabo estos trabajos y que aún perviven, como fuente directa de información y casi única, ya que siendo netamente rural la zona elegida, no existe, que yo sepa, como fruto de investigación lingüística, constancia escrita o literaria del lenguaje que emplea el campesino de estos pueblos en las tareas agrícolas específicas a que se constriñe el presente estudio.

Si en algunos escasos lugares de la comarca todavía se llevan a cabo estas faenas, tienen ya un carácter meramente ocasional, y su práctica sólo es conocida por personas de edades medias y avanzadas pertenecientes a generaciones anteriores, por lo que pueden considerarse como desconocidas para casi todos los jóvenes que residen en los núcleos poblados del dominio que estudiamos.

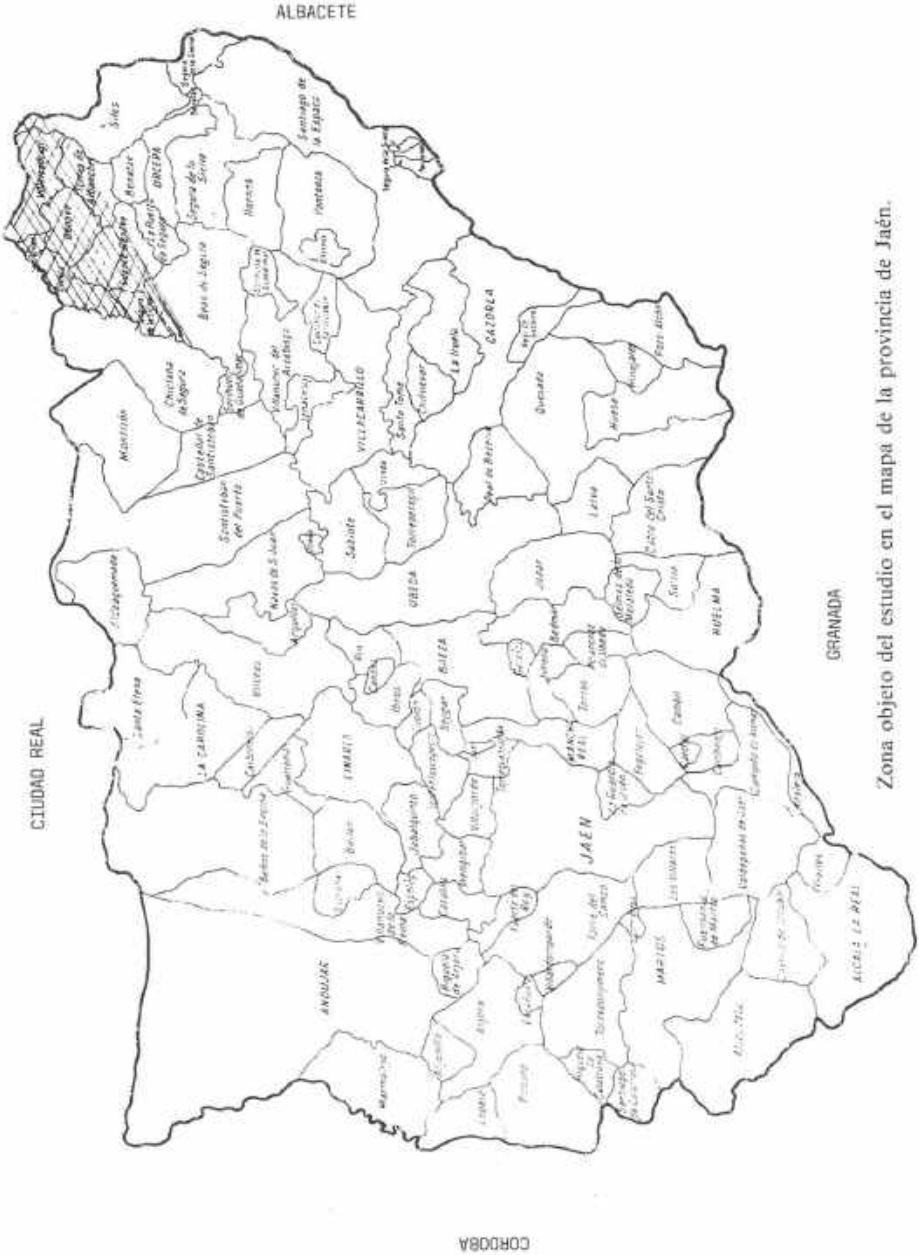
Por estas razones, la labor de recopilación propia del trabajo de campo sobre estas materias resultaba una imperiosa necesidad, si se quería evitar la pérdida de los materiales léxicos utilizados por sus protagonistas. Y una última advertencia para aclarar que por ser el objetivo perseguido la aprehensión de la lengua viva campesina, no se entra en complementar este estudio con otra documentación al uso, como dibujos de los útiles y herramientas propios de estas tareas, los cuales pueden hallarse en muchos y variados trabajos de diversos autores. El resultado de nuestra investigación se expone a continuación.

II. EL TERRITORIO

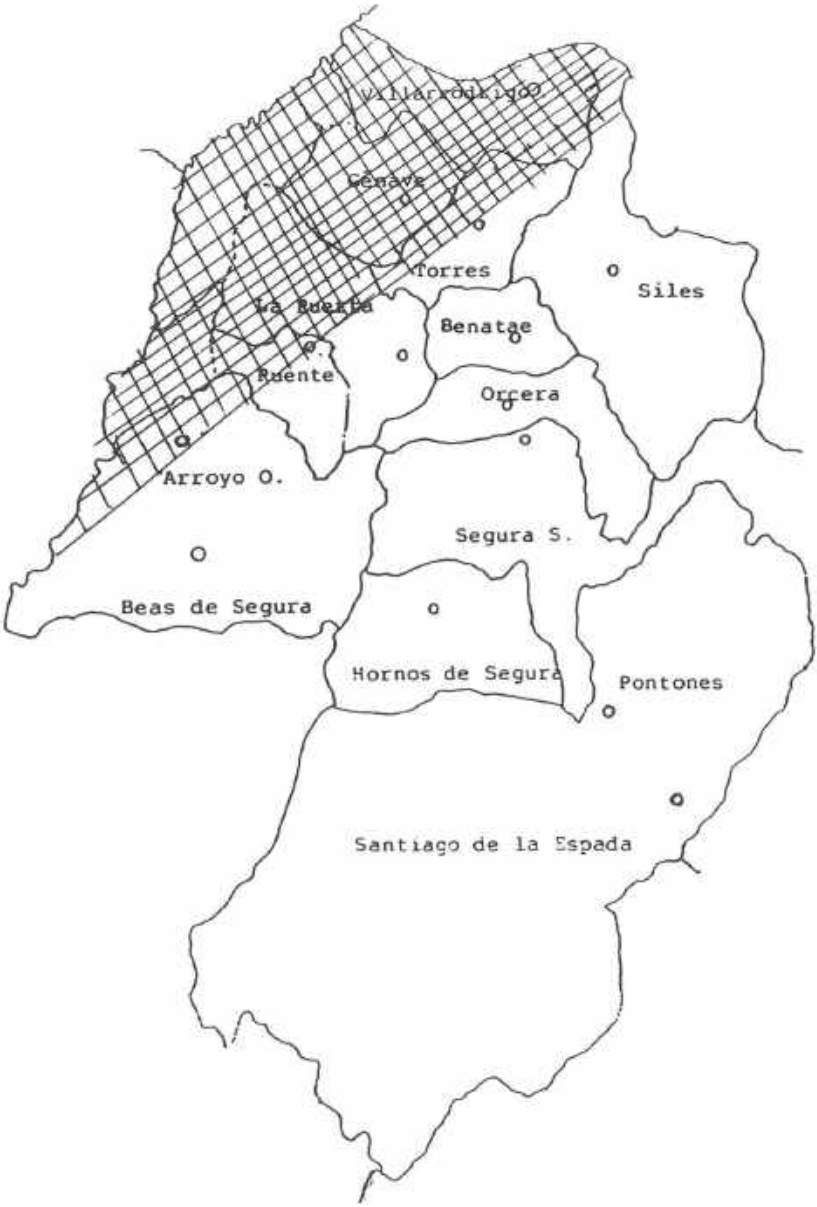
El medio físico general de la Sierra de Segura, del que forman parte los pueblos de nuestra área, se compone de tierras agrícolas, con gran predominio del cultivo de olivar, extensos bosques de coníferas y otras especies, así como amplias superficies de pastizal en las sierras altas, en cuyas actividades agropecuarias se ocupa la población de modo casi exclusivo, si bien existe una fuerte corriente emigratoria a otros puntos del país, que ha supuesto un grave descenso de sus efectivos humanos en los últimos decenios.

La comarca que se estudia ocupa una superficie de 193.419 Has., lo que representa el 14,3 por ciento del total provincial, y su territorio se enclava en lo que se denominó «Común del Val de Segura» que antes fuera

Mapa de situación (Comarca de la Sierra de Segura).
Zona estudiada en el mapa de nacional.



Zona objeto del estudio en el mapa de la provincia de Jaén.



Comarca de la Sierra de Segura (provincia de Jaén).
Zona objeto del estudio en la comarca.

cabecera de una Encomienda de la Orden Militar de Santiago, con capitalidad en la villa de Segura de la Sierra, sede histórica y cultural de la zona, situada en el rincón oriental de los confines de Andalucía, y que personifica una comunidad humana bien diferenciada de las que le rodean por sus características físicas, económicas, culturales y etnográficas.

Toda la población que habita en el territorio se reparte de forma muy irregular y con un alto grado de dispersión, ya que muchos municipios cuentan con gran cantidad de núcleos de población, constituidos por aldeas, cortijadas y cortijos de menor dimensión, que, en algunos casos, reúnen mayor censo que el casco urbano del propio municipio o capitalidad del mismo.

Dentro de la comarca se localiza la parte septentrional próxima a las primeras estribaciones de Sierra Morena y a las llanuras manchegas, donde se encuentran los aludidos pueblos en los que el cultivo del cereal ha dispuesto siempre de mayores superficies para su cultivo, y que han sido tradicionales abastecedores de piensos y paja del resto de los municipios segureños.

En la actualidad, la baja rentabilidad de esta clase de cultivos ha propiciado su abandono y sustitución por las plantaciones de olivar, que se han extendido considerablemente en los últimos lustros ocupando los anteriores terrenos de las *tierras blancas* propias del secano cereal.

A continuación se relacionan los pueblos que integran dicha comarca y la población con que cuenta cada uno.

Pueblos	Habitantes
Arroyo del Ojanco	2.100
Beas de Segura	6.316
Benatae	529
Génave	801
Hornos de Segura	904
Orcera	2.455
Puente de Génave	2.158
Puerta de Segura, La	3.122
Santiago-Pontones	5.481
Segura de la Sierra	2.627
Siles	2.903
Torres de Albanchez	1.213
Villarrodrigo	940

III. METODOLOGÍA

Los trabajos de campo para la recolección de los materiales léxicos han tenido lugar en los mencionados pueblos del área norte de la comarca segureña, sobre todo en el municipio de Génave que, en este sentido, puede considerarse como la «plaza fuerte» del campo semántico de la siega, dada su gran tradición y el habitual éxodo de sus hombres como emigrantes temporeros a las faenas de la siega en otros lugares.

El sistema que se ha seguido para la recopilación de las voces ha sido el de la entrevista y la encuesta a campesinos previamente seleccionados en función, no sólo de sus conocimientos de la materia por el hecho de haberla practicado durante toda su vida, sino por su capacidad informativa personal y fiabilidad de los datos facilitados. Como profundo conocedor del medio, no me ha sido difícil escoger los hombres mejor informados y los más despiertos a este objeto.

Por ser grande el número de personas entrevistadas en distintos puntos de cada municipio, no creo necesario relacionarlas, aunque sí mostrarles desde aquí mi más sincero agradecimiento por prestarse amablemente a facilitarme cuanta información les he pedido, aclararme las dudas surgidas, y cuantos datos complementarios se han suscitado acerca de las materias estudiadas.

Dada la finalidad del trabajo —exclusivamente destinado al acopio o recuperación de las voces de la siega y trilla de los pueblos indicados—, no se hace referencia en ningún caso a las variantes dialectales existentes en estos campos en el habla de los territorios vecinos, muchas de las cuales se encuentran recogidas en vocabularios y otros estudios, como los relativos a tierras de La Mancha, Albacete, Andalucía, pueblos del norte granadino y aún de otros lugares pertenecientes a la misma comarca de las localidades aquí estudiadas. No se cita por tanto otro léxico, como el recopilado en terrenos circundantes por autores tales como José S. Serna *(Cómo habla La Mancha)*, los profesores Quilis Morales *(El habla de Albacete)*, Zamora Vicente *(Voces dialectales de la región albaceteña)*, Gregorio Salvador *(El habla de Cúllar-Baza. Vocabulario)* o Alcalá Venceslada *(Vocabulario andaluz)*, ni los murcianos, extremeños o levantinos. Esta memoria se limita tan sólo a mostrar las formas léxicas propias de las tareas agrícolas estudiadas, con el único propósito de registrar su existencia y colaborar con este modesto acopio del autor a la formación del inventario lingüístico de unos pueblos poco conocidos e investigados.

IV. EXPOSICIÓN DE MATERIALES LÉXICOS: LA SIEGA

Varios aspectos hay que contemplar en la exposición de esta materia, entre los que sobresalen los medios humanos y su organización, así como los útiles o recursos necesarios, sin olvidar los de la técnica del trabajo, y la terminologia específica de estas actividades que de manera breve vamos a analizar seguidamente.

4.1. Los segadores

El grupo de hombres que llevan a cabo el trabajo de la siega se denomina *cuadrilla,* y su composición la forman el *manejero* o encargado que la dirige y un número de segadores variable, aunque lo normal son las cuadrillas de cinco a diez miembros. Su despliegue sobre el terreno lo abre el *cortaor,* que suele ser el menos experimentado de la cuadrilla y es quien va segando el primero. El segundo segador es el *golpero,* al que le siguen los demás hasta cerrar el tajo, posición postrera que ocupa el *manejero.* Uno de los segadores se encarga de atar la mies segada y es el *ataor.* En la siega del campo manchego el *cortaor* tiene también la misión de repartir jarros de agua a todos los segadores.

4.2. Sistemas de siega

Los principales sistemas de siega, son dos:

A lomo, que comprende de uno a tres lomos, y tiene lugar en las fincas sembradas a lomo o surcos marcados.

A banco, cuando la siembra ha sido a voleo o sin formación de surcos marcados o lomos. También se le conoce como *a manta,* y *a pan parejo* en la parte de Pontones y Santiago de la Espada, por la alta sierra.

Bancalá es en este sistema de siega el ancho que lleva cada segador.

4.3. Técnicas de la siega

Como en otras actividades manuales o artesanales, puede decirse que existe una forma básica o más idónea para ejecutar la siega, formada por el caudal de conocimientos que se requieren y que suponen el mejor procedimiento para realizar el trabajo de la siega, impuesto por la larga experiencia que dan los siglos, y que da lugar a lo que podemos denominar como las normas propias del oficio. La siega tiene también su propio sistema o técnica. Veámoslo.

El segador coge la mies con una mano y una vez apretada la corta con la hoz que empuña con la otra mano. El uso de una u otra mano depende de que sea diestro o zurdo el segador. Cada uno de estos cortes, y por tanto la mies cogida y segada de un tajo o una sola vez con la hoz, es un *golpe*. De esta forma se le conoce también en otras latitudes del país, como recogen el ALEA y ALEANR. Tres golpes forman la *maná*. Por consiguiente varios son los golpes de mies que el segador lleva en la mano, pues sólo cuando engrosa o hace una maná deposita la mies segada en sl sitio a propósito llamado *gavillero*, en el que sucesivamente van soltando la mies cinco segadores distintos del tajo, dejándola cruzada sobre las anteriores, y así queda amontonada la *gavilla*. Más tarde el *ataor* recogerá las gavillas para formar los haces antes de atarlos.

Una variedad diferente es la denominada *segar a palma*, que consiste en ir segando sin soltar las manás, lo que requiere una gran maestría en el operario para combinar las «rodeauras» sin que se esparza o desparrame la mies segada hasta que sea soltada en el lugar correspondiente. Este procedimiento se emplea para imprimir una mayor rapidez a la siega y conseguir un mejor rendimiento, y su uso es esporádico.

La forma en que los segadores se despliegan en el tajo varía según el sistema de siega que se ejecute. En el caso de hacerlo «a lomo» será en forma escalonada uno detrás de otro, ocupando el «cortaor» la primera posición del lado izquierdo y así sucesivamente los demás. Cuando se siega «a banco», los segadores trabajan todos en línea o avanzan sobre el terreno a la misma vez.

Cada tres golpes dan lugar a una *rodeaura*, que ha de ser asegurada con una vuelta de mies que la abraza de derecha a izquierda y que es en realidad lo que recibe el nombre de *rodeaura*, continuando a derecha e izquierda en lo que llaman la *llave*, que permite llevar en la mano mayor cantidad de mies cortada. Esta misma denominación se emplea en toda Andalucía y territorios castellanos.

Cada cuatro *rodeauras* forman una *maná* o manada. Cinco *manás* forman a su vez una *gavilla*, y tres gavillas componen el *haz*.

Hecho de gran relevancia en la cuadrilla es que un segador toque en la espalda o trasero del que va delante con las espigas cortadas, como aviso de que no lleva el ritmo de los demás, lo cual se considera como detalle enojoso para quien lo sufre.

De la terminología de la siega hay que destacar los conceptos siguientes:

Asiento: Es el espacio o sitio que ocupa un segador en el tajo, y cuyo ancho le corresponde cortar exclusivamente a él.

Cabras: Espigas aisladas que quedan sin cortar en un rastrojo.

Carañá: Vuelta completa de una cuadrilla de segadores; ida y vuelta que siega a lo largo del tajo una cuadrilla. «Echar una carañá» es la frase usual para indicarlo.

Enanillarse: Introducirse la mies entre los dedos del segador por falta de pericia o soltura.

Hato: Sitio a propósito en que se colocan los enseres de los segadores en la finca que se siega que suele ser a la sombra, cuando la hay.

Lucha: Tajo, frente o ancho, que lleva la cuadrilla de segadores en su trabajo.

Mies acabañá: Es la que está algo inclinada o abaleada, posición que se presta bien a la siega.

Sembrado: Nombre que se da al terreno o finca que se siega, junto al también habitual de *pedazo* (*peazo* y *piazo* en la dicción popular).

4.4. Modalidades

Bajo la rúbrica general que imponía la costumbre, la operación de la siega se llevaba siempre a efecto en cualquiera de las modalidades de una forma establecida por la tradición: *Segao, atao* y *allegado,* de modo que comprendía las tareas de segar, atar la mies y la de juntarla en montones o cargas.

La manera o estilo es otro detalle que se concreta antes de empezar la siega, y depende del estado de la siembra y otras circunstancias en función de las cuales el propietario fija la manera cómo quiere cortar la mies, que puede ser: alto, bajo, a media caña o a rape, también denominadas altero, bajero y *a rapatierra* o *a rapaterrón* y también *entre dos tierras.* Amorrear es sinónimo de cortar baja la mies en Villarrodrigo. Se dice que la mies se corta *por lo dulce,* cuando el corte es alto. Tanto la altura del cereal como la cantidad de paja que el dueño de la tierra deseaba recoger, determinan la forma en que había que cortar la mies.

Las modalidades bajo las cuales se efectuaba la siega eran fundamentalmente dos:

— *A destajo,* mediante el cobro por la cuadrilla de una cantidad alzada por fanega de sembradura, que también se designa *a peoná estajaera.* En este caso a los segadores se les da el nombre de *estajeros.*

— *Al jornal* era la otra modalidad usual, en el que cada segador percibe una cantidad equivalente, a excepción del «manejero» que puede cobrar una cuantía algo superior.

4.5. Ciclo

La época de la siega abarca los meses de junio y julio, y antes a veces si el estado de maduración y secado de las mieses aconseja su corte. Las cebadas son más tempranas y suelen cortarse en esta zona durante el mes de junio; le siguen los trigos candeales, recios y duros en el mes de julio, para finalizar con los centenos, siendo la escaña la última en segarse.

Cuando se retrasa el corte de una siembra, su estado sufre alteración y se dice que se pasa. en este caso la mies se *descabeza,* o cae la espiga al suelo cuando se corta, por lo que debe ser segada aprovechando los momentos adecuados en que se reviene o blandea para segarla, lo que ocurre en las primeras horas de la mañana y al atardecer cuando se suaviza la mies con el relente nocturno y la puesta del sol. Por el contrario, también se dan casos de adelantarse la granazón y secado de la mies, como a veces ha ocurrido en el campo de Cartagena, Los Dolores o Cabo de Palos, donde los genaveros han llegado a segas cebadas hasta en los primeros días de abril.

«No es cebá que se escabece» es expresión popular que ha quedado en el uso cotidiano, para manifestar que una actividad no corre prisa y puede posponerse, a diferencia de la cebada que ha de segarse sin dilación alguna llegado su punto.

4.6. Jornada

La jornada de siega era la tradicional en el campo, esto es, de luz a luz, o lo que es igual, desde la salida hasta la puesta del sol.

El trabajo del día estaba dividido por tiempos de descanso que recibían distintos nombres según fuera su duración, y el horario de una jornada de siega podía discurrir así:

Por la mañana se *agarran* a la salida del sol hasta echar la primera *cola* antes del almuerzo. A las nueve se paraba para almorzar en el hato la comida de costumbre: migas, gachamiga o similar, acompañadas de «tajás», sardinas o chorizos fritos. A media mañana se *echaba un cigarro* de 15 a 20 minutos, y, sobre la una de la tarde se tomaba el *gazpacho,* un caldo hecho a base de cebolla, ajo machacado, vinagre y agua, tras lo cual de nuevo se echaba un cigarro, y pronto se engachaban a la tarea.

El trabajo vespertino tenía prevista su primera parada para despachar

una nueva «cola», tras lo cual reemprendían la faena hasta las cinco de la tarde, hora en que se para y se da cuenta de la suculenta *olla* —la principal comida del segador—, y del tradicional cigarro. La olla es un cocido o potaje que incorpora garbanzos, tocino, morcilla y carne que repone energías a los maltrechos cuerpos del segador. Más tarde, tras continuar la faena habrá un nuevo *cigarro* o descanso, para continuar el trabajo que se interrumpe unos momentos para echar una última «cola». A este respecto conviene aclarar que el llamado «cigarro» equivale a descansar sentados, beber agua y fumar con tranquilidad, mientras que la «cola» no es otra cosa que parar momentáneamente para beber agua y dar unas chupadas a un cigarrillo con fruición y brevedad. El cigarro equivale por tanto a un descanso, y la «cola» a un descansillo. Traspuesto el sol habrá llegado el momento de *dar de mano,* para engullir la cena mucho más ligera, consistente en pisto, queso, pipirrana con cominos u orégano o la típica calabaza frita, que según afirman las mujeres aquieta los impulsos de la líbido. En las cuadrillas grandes de La Mancha solía haber un *hatero* o *ranchero* encargado de guisar las comidas, pero este puesto no existe en la comarca segureña, más modesta en la dimensión de sus explotaciones cerealistas.

Las sartenes se sostienen sobre *sarteneros* de pleita, y los pucheros y ollas se llevan al hato en *olleros* de esparto con asas.

El descanso nocturno en pleno campo no se hace esperar, para descansar los ajetreados huesos. El segador se acuesta vestido encima de unos manojos de mies y se tapa con una manta. Pocos eran los afortunados segadores que descansaban en su casa o que podían dormir en una cama. La base logística del segador es el *hato,* en el que se conserva todo lo necesario para ejercer su actividad, sobre todo si se trabaja *a secas,* en cuyo caso la alimentación y aprovisionamiento dependen exclusivamente de la cuadrilla. En el hato se guarda el costal con el pan duro, la *redina* del aceite, el *zaque* para guardar el agua colgado de un árbol, luego sustituido por los cántaros de barro o las cubas individuales de madera, los tomates, las cebollas, el saquillo de la sal, etc. Los aparejos de las caballerías que pacen en el rastrojo, las aguaderas de pleita de esparto y algunos enseres personales. A la sombra de un chaparro, el corro de segadores que en plena canícula despachan sudorosos el recio potaje garbancero, forma una pintoresca estampa propia de Goya o Solana.

Antes era tradicional que las cuadrillas de segadores tocaran una *caracola* o una rústica *trompeta* de chapa en su camino al salir o regresar del trabajo. Asimismo, había *picaíllas* entre las cuadrillas, que eran cantes bur-

lescos o festivos a modo de retos o picas. Pero estas manifestaciones se perdieron tras la guerra civil. En el folklore de la comarca perviven letras alusivas a la siega, como la jota que oigo cantar en Santiago de la Espada:

«Cásate mujer honrada,
que "te se" pasa el centeno,
que tienes una cañada,
que de balde te la siego».

Por lo general reinaba la hermandad entre los miembros de las cuadrillas de segadores, y era raro que surgiera alguna disputa donde mediaran *hocetazos* entre los contendientes.

El rendimiento de los segadores depende sobre todo del estado de la siembra como del sistema de siega que se efectúe, aunque por lo general se estima que una fanega de sembradura requiere de cuatro jornales de siega, y que un segador normal puede cortar, atar y allegar al día entre tres y tres celemines y medio de sembradura como máximo.

4.7. Útiles de la siega

Entre los útiles que emplean los segadores para realizar su trabajo, hay que mencionar los siguientes:

Hoz: De acero, fabricada en el pueblo ciudarrealeaño de La Solana o la vecina localidad albaceteña de Bienservida, que consta de *hoja* y *puño*, la cual termina en un *mangarrillo* o prolongación curvada de la empuñadura de madera que rodea la mano del segador. Según su capacidad, las hay de varios tamaños, conforme a la longitud y curvatura de su hoja, que consigue que abarque un golpe menor o mayor, distinguiéndose las llamadas «de costero», grandes y de hoja plana y más recta, o las más ligeras para alfalfa y otros usos, de hoja rebajada y puño menor.

Verduguillo: Es la hoz más pequeña.

Manguitos: Fundas de lona que rodean el brazo del segador hasta encima del codo, para que la mies no roce ni dañe la ropa ni la piel. También se denominan *mangotes* en otros lugares serrano-segureños.

Dediles: De piel, cubren los cuatro dedos de la mano que coge la mies, menos el pulgar. Así se les conoce en gran parte de las regiones hispanas.

Zoqueta: Protección curvada de madera que protege tres dedos de la mano, quedando libre el dedo índice, también conocido como *dedo de la mies* y el pulgar, con los que se cogen las cañas de las plantas secas.

La *zamarra* es un mandil de lona con peto que cubre el cuerpo y las piernas del segador, que registran el ALEA y el ALEANR en su territorios y que podría ser término propio del andaluz oriental según Fernández Sevilla. En otros lugares se le conoce por los nombres de mandil, delantal, mandilón, zajón o la forma andaluza zahón.

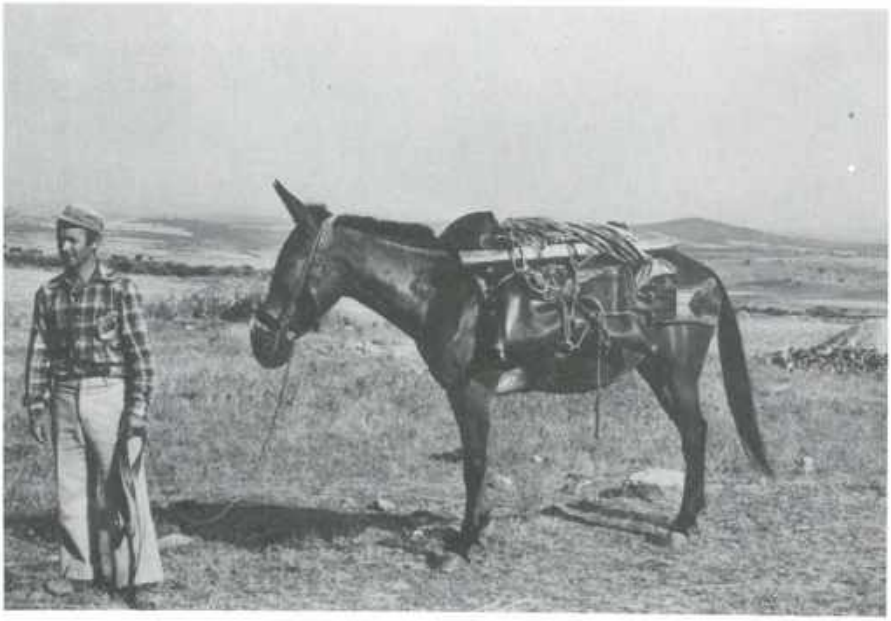
4.8. Allegado y acarreo

Como sabemos, allegar la mies es tarea que forma parte de la faena de la siega que culmina con la operación de juntar la mies. Sin embargo, en este capítulo hay que hacer varias aclaraciones. Antes se han atado los haces con *vencejos* que los labradores confeccionaban con esparto en los días invernales con una longitud de algo más de una braza, o que adquirían en las tiendas donde se vendían en madejas. Alguna gente que no disponía de vencejos ataba la mies con varetas de retama.

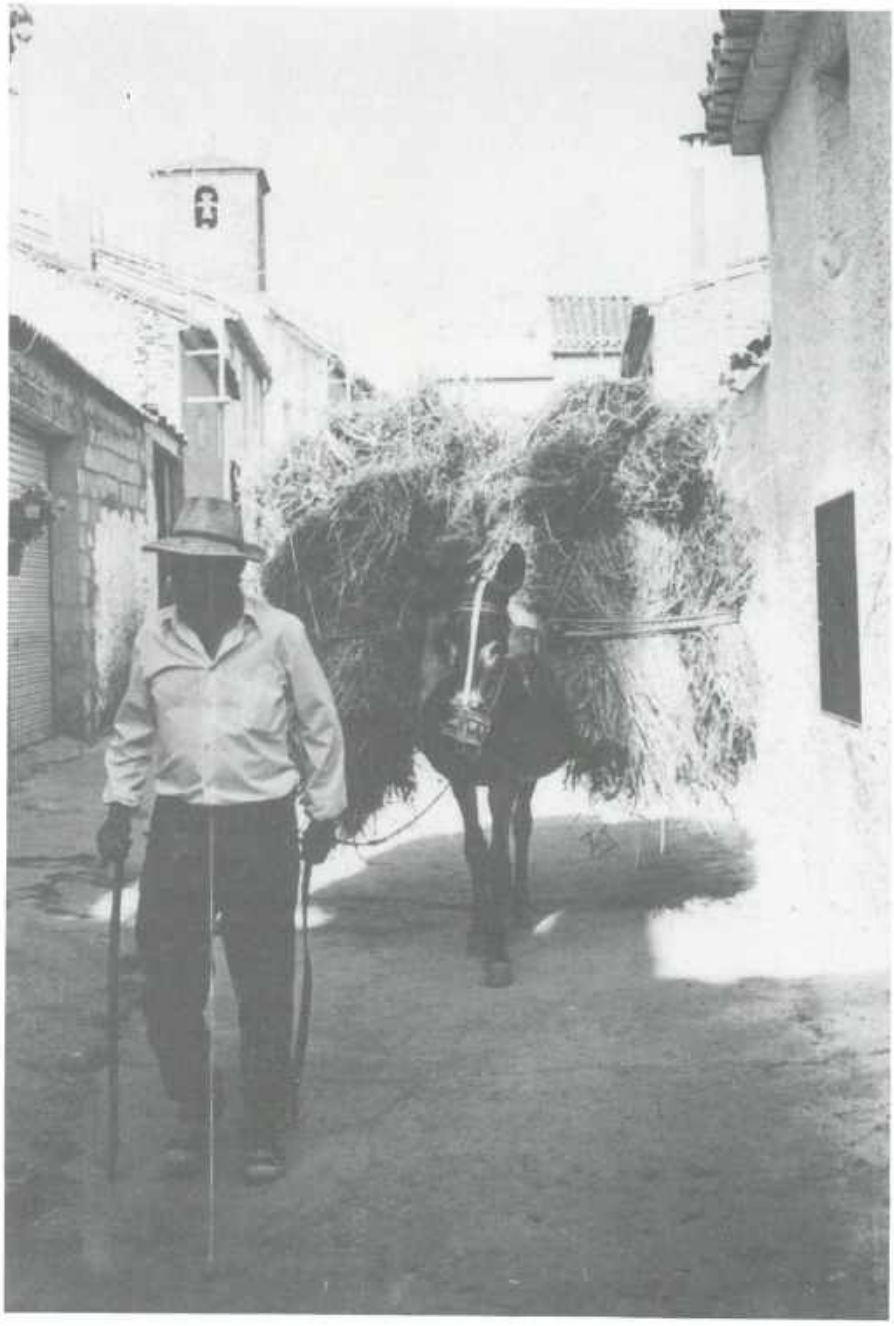
La atadura correcta de los haces tiene también su técnica, ya que el atado ha de efectuarse de manera que quede bien sujeta la mies, y al mismo tiempo pueda soltarse o desatarse después con gran sencillez a la hora de tender la parva, es decir, tirando simplemente de uno de sus cabos o extremos. De este modo cunde mucho la operación de extender la mies en la era para hacer la parva, o la suelta de los haces en la hacina misma, si así convenía.

Los haces son de dos clases: los *de caballería,* de tres gavillas como sabemos, y los de dos gavillas para *carro,* que han de ser más ligeros para ser levantados a pulso para su carga en el carro con el *cargaor,* que es un útil de mango o rabo largo y dos dientes o pinchos en su extremo con los que se enganchan y alzan los haces. Otra singularidad de los haces que constan de dos partes: *plancha* y *lomo,* según tienen más o menos bombeada su forma, requisito necesario para acoplarlos sobre las caballerías y sujetarlos sobre las bestias.

Como se ha dicho antes, los segadores dejan la mies sobre el terreno colocada de dos maneras: en cargas o montones. Los *montones* están formados por treinta haces de tamaño pequeño y su destino ser transportados hasta la era en carros. Las *cargas* son de nueve haces grandes, que es la cantidad que compone la carga de una caballería en los pueblos del norte segureño; en otros lugares altoserranos son siete los haces de una carga. Para amarrar los haces los animales llevan acoplados sobre su albarda dos *hamugues,* que son dos palos horizontales torneados con algunos rebajes para alojar las sogas (son las *hamugas* del valle de Gutamarta, *jamugas* de



Caballería con hamugues.



Asno cargado de mies.

Segura, *samugues* de Santiago de la Espada o los *hamubes* del albaceteño Yeste). Estas cargas se distribuyen en tres haces a cada lado y otras tres encima, que se sujetan con dos sogas *acarreaeras* que van del cruce al centro de cada hamugue, y los haces se colocan con la forma de «plancha» atrás, en medio el «lomo» y otra vez la plancha delante en cada lado. Atar la carga tiene su técnica apropiada, ya que para su acarreo sin accidentes hay que echar la *reata* o atadura superior para *cerrar* o apretar lo necesario, sin hacerlo más de lo aconsejable para que la carga no *baile* y se mueva excesivamente con el peligro de su caída.

En caso de mojarse los haces de mies segada a causa de la lluvia o tormentas, los haces se colocan de pie con la espiga hacia arriba para que se sequen antes de ser transportados, es lo que en la parte de Santiago de la Espada llaman *mies en greña*.

Los carros para acarrear la mies había que prepararlos antes, colocándoles una *bolsa* y una *escalera* que aumentan su capacidad por debajo y por encima de la caja, permitiendo transportar mayor número de haces, siendo su cabida normal de cinco cargas de bestias, es decir, de cuarenta y cinco haces, mientras que las galeras de La Mancha llegan hasta las treinta cargas. La operación de cargar un carro tiene asimismo sus reglas, para que la distribución de la mies no dé lugar a una carga lantera o zaguera, es decir, con el peso marcado hacia la parte de delante o atrás, lo que dificulta y hace penoso el tiro de los animales, toros, vacas o mulos. Gran peligro se cierne sobre el balumbo que lleva el carro de no estar perfectamente cargado, pues la caída de la mies propiciada por los accidentados caminos podía originar un grave perjuicio de difícil reparación, de ahí que esta operación necesite una especial atención, con el fin de que la carga no llegue a *parirse* durante su transporte.

INSTITUTO DE ESTUDIOS GIENNENSES BIBLIOTECA DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE JAÉN

Una vez llegada la mies a la era, es preciso almacenarla para su conservación, lo que se hace en montones llamados *hacinas*, colocando los haces con las espigas hacia adentro para que no se mojen en caso de lluvia. En la parte sur de la comarca segureña y en la cazorlana, se les conoce más por *cinas*. De parecida construcción es el *trasnal* de otras poblaciones de la comarca, en sentido más piramidal en ocasiones, o montones ordenados que se hacen con los cereales y centenos en la parte de Santiago de la Espada y sus aldeas occidentales. El sitio en la era en que se acostumbran a poner los hacinas, se denomina *hacinaero*, y suele estar en la posición del poniente o sur, sin que dificulte el paso de los aires.

Carro con bolsa y escalera.

La trilla.

V. GRANO Y PAJA: LA TRILLA

5.1. La era

Las eras están en los alrededores de pueblos y aldeas y casi siempre se encuentran empedradas. Las de hierba son más trabajosas, recogen más tierra al barrer la mies trillada y pertenecen a labradores de poca o media entidad.

No se acostumbra a hacer ningún sombrajo en la era para protegerse del sol, y solamente la *cuba* del agua se coloca entre la mies de la hacina para no estar expuesta al calor solar. En otros lugares de la comarca alejados de la zona aquí estudiada (Villaverde del Guadalimar o La Iruela), se alzaba antes un sombraje o cobertizo provisional de construcción muy elemental, ya que constaba de cuatro palos hincados en tierra sobre los que es sustentaba una ligera cubierta de cualquier planta, carrizos o lona, para proporcionar sombra, que llamaban *arandal*.

Los principales útiles que se emplean en la era son dos: la *horca* y la *pala*. La primera es madera de olmo, abundante en los pueblos limítrofes entre Albacete y Valencia, como Villatoya y otros, y más raramente de otros arbustos, y consta por lo general de cuatro o cinco dientes o uñas de 25 a 30 cms. de largo que parten del tronco común de un mango largo por el que se maneja. Con ella se vuelve la mies de la parva y se aventa el montón una vez trillado, lanzando al aire las *horqueás* del cereal. La pala es una pieza de madera curvada con mango, similar a la horca, que sirve para volver la mies de la parva cuando ya está muy triturada o remolida, y para lanzarla al aire aventándola cuando la horca no podría ya cogerla con sus dientes.

Los campesinos que no tienen era se ven obligados a trillar en la de otro, al que se la arriendan para ese menester, o bien la utilizan ocasionalmente. El pago por el uso de la era consistía en la prestación de trabajos, que podían ser el de echarle algunas obradas a cambio, es decir, que tenía que trabajar con sus caballerías los días concertados en cualquier tarea —labrar, trillar, etc.— en favor del dueño de la era, o bien echarle el número de jornales acordados en trabajos de cualquier naturaleza: cavar o destallar olivas, sembrar, escavar la siembra, coger aceituna, etc.

5.2. La parva

Dos son los tipos de parvas habituales: las de forma circular y buen casco de mies propias del trigo, cebada y otros cereales, y aquellas otras de mucho menor tamaño, también redondas, que se extienden alrededor de un círculo central que queda libre, y en el que se coloca la persona que sos-

tiene en sus manos el *ranzal* o ronzal de la única caballería que arrastra el trillo. Esta es la parva que se utiliza para la trilla de garbanzos, guijas, titos, lentejas, etc.

Para formar una parva grande, se sacan *frailes* o bocados de mies suelta desde la hacina, de los que tiran las yuntas o pares de animales, y depositan en el lugar conveniente de la era. En las parvas más pequeñas son los hombres quienes extienden la mies, para lo cual llevan los haces suspendidos en sus manos al sitio adecuado, en el que los desatan y queda esparcida. Es lo que que llama *tender la parva.*

El personal de la casa de labor tradicional que realiza las tareas de la era está compuesto por el *mayoral* o el *mulero,* ayudado por el *trillaor* o *trillaora* y al menos un *temporero,* que es un peón que se contrata para los trabajos de recolección en la era en la modalidad de mantenido, es decir, costeado y alimentado por el propietario. Los pequeños laboradores hechan mano de sus familia, cuyos miembros se vuelcan en su totalidad en las faenas, de ahí que en la era estén presentes tanto hombres como mujeres, niños y viejos. Todos cubren su cabeza con un sombrero de paja para defenderse de los hirientes rayos de sol andaluz. Las mujeres mayores, hechas a las penalidades, llevan en la cabeza un pañuelo negro atado en la nuca, las jóvenes, de color claro bajo el sombrero de palma.

Los trillaores van de pie y a veces se sientan en una silla baja con asiento de anea, e incluso encima de una piedra a propósito, y llevan en la mano una vara de oliva o un látigo con que fustigar los animales para que corran dando vueltas sobre la parva. Si hay varias yuntas trillando, a veces establecen pugnas por ver cuál de ellas corre más. Una buena trilla exige que los animales llevan un paso animado o ligero, sobre todo cuando se empieza una parva que tiene una paja entera y larga, que hay que romper con energía.

Los animales que suelen emplearse para la trilla son, por orden de eficiencia: los mulos, a veces también caballos, de buena velocidad y rendimiento; los pares de bueyes o vacas, mucho más lentos, y, por último, los burros y burras, muy perezosos, que exigen ser *arreados* constantemente.

Cuando se forman *arrollos* o amontonamientos de mies es necesario arregarlos y repretar constantemente la parva, que debe volverse de vez en cuando para voltear la mies a fin de que sea triturada uniformemente. *Volver la parva* es una acción imprescindible para acelerar la molturación de la mies y suele hacerse tres o cuatro veces durante el día; algunos acostumbran a dejar vuelta la parva al mediodía para que el fuerte sol de esas horas

la caliente bien, lo que facilita el desmenuzamiento subsiguiente de la mies por el trillo. Después de volver la parva hay que barrerla a todo su alrededor, ya que cada vez que se vuelve pierde tamaño y disminuye sucesivamente su diámetro y altura o grosor.

Las yuntas se *enganchan* a las nueve de la mañana, hora en que se inicia la jornada de trilla, una vez pasado el relente de la noche que ablanda la mies, y se para a la una del mediodía para que personas y animales descansen, reanudándose la tarea a las cuatro de la tarde para concluir algo antes de atardecer. Durante todo el día las yuntas que arrastran los trillos dan vueltas de forma continua y de esta forma trillan la parva.

A media tarde traen a los muchachos la *merendeta* para que aguanten hasta la hora de *soltar la yunta* y la cena, un trozo de pan y un pepino. Beber agua, merendar o descansar un poco a la sombra, son interrupciones del monótono trabajo infantil para las cuales el mulero o el temporero tienen que *tomar los mulos* a trillaores y trillaoras, a los que sustituye entretanto.

El *trillo*, de forma rectangular, está hecho con tres tablones de madera y tiene la parte delantera redondeada y más levantada al frente que el resto, y su tamaño depende de su uso mular o asnal. Los primeros son mayores y a veces completamente rectangulares, y llevan incrustadas debajo a lo largo tres o cuatro hojas de sierra, entre las cuales va empedrado de pequeñas lascas de pedernal formando calles, hincadas alternativamente entre sí, con las cuales se corta y tritura la mies. En otros pueblos próximos los llaman trillas. A sus cuatro extremos lleva alojadas unas pequeñas ruedas de hierro macizo, para evitar que arrastre directamente por el suelo; el tamaño de las ruedas varía siendo más pequeñas las delanteras que las de atrás. Sus dimensiones cambían según las necesidades o gustos de cada uno, y suelen oscilar entre 1,60 a 1,80 metros de largo por 0,80 de ancho de los mayores, hasta los 1,20 por 0,60 de los menores, más apropiados para la trilla de legumbres.

Las piezas de madera destinadas a la construcción de los trillos son curvadas de pino negral y en el argot de aserradores y hacheros de esta tierra se conocen como *cabezas de trillo*, que solían hacerse de 6, 9 y 12 palmos. Proceden de palos torcidos, de los que se sacan tablas curvas que, por lo general, tenían entre 1,30 y 1,80 metros de largas. Había *trilleros* que se dedicaban a construir los trillos y preparaban las cuñas de perdernal, que obtenían golpeando con un martillo especial las piedras de sílex que sacaban de los ríos, conocidas como *pedernal* y *pizorra*, que una vez cortadas

Dorso de trillo con sierras y pedernales. Balancín y tirantes colgados.

Aventando el montón con la horca.

transportaban en sacos hasta su taller. El trillo se construye con tres tablas o cabezas que se unen por medio de tres *cabezales* colocados sobre las talbas para ensamblar el conjunto.

Las caballerías arrastran los trillos por medio de los *arritrancos* y tirantes que van desde el arroyo que rodea el cuello del animal hasta el balancín del trillo o trilla, también llamados *reatones* en lugares cercanos de la alta montaña y comarca de Yeste. Estos tirantes se enganchan directamente en una especie de ballesta de madera que recibe los nombres de *balancín* y *retranca* en la sierra segureña y *camaleja* en zona de Cazorla. Según me informa Amador Herrera, trillero de Siles, el precio de un trillo normal valía 350 pesetas en 1950 alcanzando las 10.000 pesetas en 1975.

Otra clase de trillos son máquinas de hierro y cuchillas o cilindros que giran, más modernos y altos y llevan incorporada una silla fija para sentarse el trillador. Estos trillos son ya de fabricación mecánica y reciben varios nombres, que en la zona cazorleña llaman *tigres*.

Una vez trillada, se reúne y apila la mies tirando la yunta del *amontonaor* (también rastro o *galga* en otros sitios comarcanos, e incluso *trajilla* en zona cazorleña), que arrastra la parva hasta el sitio dispuesto para ello, casi siempre en el lado más oriental de la era, para que estorbe menos; después hay que barrer la era con escobas de *pan de pastor* o *junco marino* juntando la paja y el grano en el *montón*. La duración de la trilla de una parva depende de su tamaño, las grandes de 80 cargas en adelante suelen durar dos o tres días, según el número de yuntas que intervienen, pues era costumbre ayudarse mutuamente con el fin de aligerar los trabajos, por lo que se juntaban varias yuntas para trillar una parva, devolviéndose la *obrá* en días sucesivos.

5.3. Aventado

La operación del aventado da comienzo cuando el aire *pica*, se levanta o empieza a correr de forma viva y continua; el viento que corre a bocanadas es poco propenso y resulta muy molesto. Por lo general, el *aire bueno* empieza a correr a ciertas horas del día que son las más propicias, como ocurre después del mediodía y, en ocasiones, al pasar la media noche. Puesto el aire en movimiento, todos los hombres disponibles de una casa de labor se ponen en marcha para aventar —*ablentar* en la pronunciación popular—, ya que debe aprovecharse al máximo el tiempo que corra el aire. El hecho de aventar se constituye así en el acto más importante de la recolección y goza por tanto de preeminencia a cualquier otra tarea.

La acción del aventado de la mies empieza por una primera fase consistente en despajar el montón, que es un trabajo duro y lento para eliminar la paja más larga, operación que tiene que llevarse a cabo necesariamente con la *horca,* y sigue luego con el despoje del resto, en una labor repetitiva que obliga a voltear la mezcla vegetal trillada del grano y paja una y otra vez de una posición a otra, hasta conseguir quede limpia de toda clase de impurezas. Es lo que los labriegos llaman *espajar,* y también *esbalagar* o desbalagar, que aún otros denominan *esmestar.* A continuación sigue la operación del aventado o *abliente* que, una vez eliminada la paja larga, puede hacerse ya con la pala hasta el final. De este procedimiento ha quedado una expresión estereotipada en el habla campesina, «quedar o estar de pala», sinónimo de estar una cosa preparada para su remate o terminación.

Si un montón de mies trillado es muy grande, hay que aventarlo por partes, a cuyo fin una tanda de hombres, hundidas sus piernas entre la paja, se suben en lo más alto armados con sus horcas, donde se colocan en línea para no estorbarse, y desde esta posición lanzan sus «horqueás» al aire, que, con su impulso se encarga de separar las semillas de la paja. Con frecuencia el sentido del aire se invierte y proporciona a los hombres una *bofetá* (bofetada), que ocasiona que la paja y el tamo se vuelvan contra ellos.

El aire más favorable para aventar es el ábrego y, en general, los «aires de abajo», que son los procedentes de poniente, sin embargo, en épocas de escasez se aventa con los de otras procedencias, los cuales no permiten que la separación de la paja y el grano se efectúa con perfección. Si el aire es malo, se hace necesaria una tarea suplementaria que es el reabliente, mediante la cual el grano se *reablienta* o aventa de nuevo, y después de *abalea* con la pala y una escoba ancha de *amargos,* cuyo manejo casi siempre recaía en una mujer por su fácil manejo de la escoba. Al ser lanzado hacia arriba, el aire que sopla separa el grano de la paja, dado su diferente peso. El grano cae a un lugar donde forma el *pez* o montón limpio de forma alargada, de ahí su hombre, y la paja por su mejor peso se deposita algo más adelante en el *pajero* donde se amontona en una *sierra.* Algo más lejos se aposenta el *tamo,* que es la paja más corta y fina.

La separación del grano termina con el *cribado* del mismo, que se hace manualmente y que despoja de semillas, chinas y demás impurezas al trigo, cebada, centeno, etc. La *criba,* de forma rectangular, es de chapa fuerte con orificios del tamaño adecuado para cada semilla, y se mueve entre dos personas que la zarandean alternativamente en sentido longitudinal, lo que hace que los granos caigan mientras los demás objetos no atraviesan los ori-

Pez de grano con pala y escoba hincados.

ficios y quedan en la criba, siendo eliminados. Cuando las cantidades que hay que cribar son pequeñas, caso de las legumbres, para limpiarlas se *harnerean* con un *harnero,* que es una pieza esférica de chapa con orificios y bordes de madera que maneja una persona sola.

En ocasiones, cuando las condiciones no son favorables por falta de aire o cambio frecuente de dirección del viento, la tarea de limpiar el grano se convierte en inacabable y engorrosa. Entre los trabajos de la era, aventar es el más fuerte y temido, y por ello en él acostumbran a colaborar familiares, parientes y vecinos y aun las amistades.

5.4. Productos y subproductos

Terminada la limpieza del grano, ante el pez de trigo limpio resultante tenía lugar una de las costumbres más arraigadas que demostraba la pericia de un labrador: la de *aforar* el pez de grano antes de envasarlo, calculando las fanegas que contiene, lo que hacían cuantos pasaban por las cercanías, arriesgando su buen concepto y sabiduría entre sus convecinos. Una vez aforado por los presentes, entre los que a veces se cruzaban apuestas, principia la fase de encerrar el grano, que previamente se va envasando en *costales* tras medirlo con una medida alargada de madera llamada *media fanega,* que cabe seis celemines. Esta medida puede medirse *colmada* o *raída* con el *raedor,* o lo que es lo mismo, descolmada. Particular importancia se daba a la forma de llenar la media fanega en el pez del grano, que los cánones decretaban había de quedar completamente llena de un solo golpe, sacándola colmada del montón el que era habilidoso o capaz. Una vez envasado se procede a llevar el grano a la casa de su amo a lomos de caballerías o cargado en el carro. A cada caballería se le cargan dos costales de fanega y media y al carro lo que le cabe en la caja, unas 20 ó 25 fanegas.

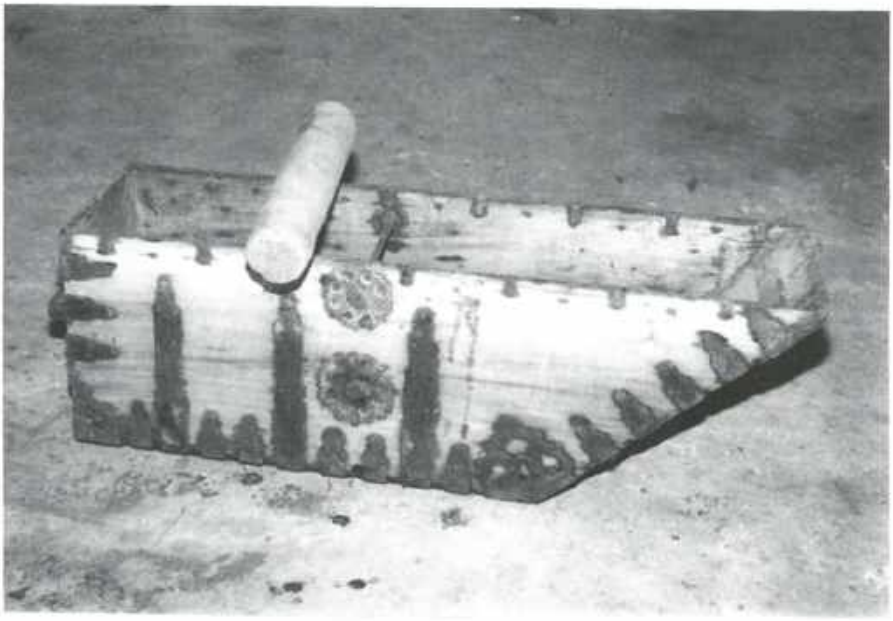
El grano se guarda en las *cámaras* de la casa, que son las dependencias que ocupan la última planta del inmueble. En ella existen distintos compartimentos divididos por tabiquillos de adobes enlucidos con yeso, que forman diferentes *atrojes,* en cada uno de los cuales se almacenan el trigo, la cebada del pienso de los animales, los centenos para las vacas o la escaña para las gallinas. Cargarse en la era los costales al hombro y subirlos a la cámara, era la primera prueba de fuerza por la que habían de pasar los mozalbetes, si querían demostrar su virilidad, en un gesto ritual que cada año se repite de manera ancestral. Encerrar el grano, como hecho cargado de sentido simbólico, era motivo que solía congregar a vecinos y personas ocasionales que ayudan en la labor de subir a la cámara de la casa los costales

cargados al hombro de la forma más elegante y liviana, aparentando soltura y fortaleza.

Los restos de granos partidos y semillas que quedan en la era, son las *achauras* o *camuñas,* que se utilizan como pienso de las gallinas y demás animales domésticos. Entre ellos hay que contar los granos *vestíos* y el *pozuelo* de Villarrodrigo, que no es otra cosa que el *cozuelo* de diversos sitios o corzuelo. Otros residuos son el *pajón* y el *bálago,* que es la paja muy larga de la caña de un cereal, que se emplea para cama de algunos animales, como cerdos y otros. En tiempos pasados servía el bálago para rellenar las *cabeceras* o colchonetas sobre las que dormían en la cocina los muleros y demás sirvientes de la casa de labor, o para echar la cama en los poyos de la cuadra el *cuadrero* o *mozo* que tenía que cuidar de noche las yuntas o animales de labor, si bien en estos cometidos gozaba de preferencia la farfolla o envoltura del maíz o panizo, por ser más blanda y apelmazarse menos. Otras utilidades lo destinan a la confección de recipientes caseros, tales como *escriños* para la harina y el pan, *orones,* relleno de albardas de las caballerías, etc., sobre todo la caña de centeno. Otros restos como las *granzas* y *granzones*, son los nudos y cañas gruesas de los cereales que resultan de cribar el grano, siendo los segundos más largos que los primeros.

La *paja* se encerraba con serones de esparto que portaban los hombres a las espaldas hasta el pajar, o más antiguamente mediante lienzos, jarapas o sábanas, sirviéndose en ocasiones de *parihuelas*, en una tarea que siempre resultaba dura y penosa. El pajar es un camarón o dependencia grande situada casi siempre encima de la cuadra, con la que se comunica a través de una abertura por la que se arroja la paja a un compartimento inferior de la cuadra llamado *pajera*, desde el cual se suministra a los animales en su pesebre. Según su calidad, la paja más apetecible para las bestias es la de cebada, seguida de la trigo candeal, *platilla* o *mocho,* aunque en el parecer de muchos la mejor paja es la de trigo recio, si bien a los animales les puede producir *rasperos* en la boca, que les curan con *mojabón* y piedra azul. El *tamo* es la paja muy menuda que el aire deposita más lejos en la era, que carece de valor y algunos usan para hacer basura. *Encerrar* la paja sería la última actuación de los campesinos y sirvientes de una casa de labor; con ella se tenía por acabada la recolección, y se despedía a los temporeros y trillaores.

Otras facetas relacionadas con el mundo de la trilla podrían contemplarse pues, como es sabido, las prolongadas tareas de la esta faena ponían en permanente movimiento a todas las personas de la casa campesina, y du-



Medida de media fanega y raedor.

Parihuela para encerrar paja.

rante todo el verano al vida del pueblo se trasladaba a las eras, lo que se traducía en un incesante ir y venir de mujeres y hombres, chiquillos y ancianos que duraba todo el año y se acrecentaba por la tarde. Y esta situación alcanzaba hasta la noche, con las eras llenas de gente que dormía en las parvas vestida o tapada con una manta. Las eras comunales de los pueblos adquirían así la categoría de sede de una especie de aquelarre agrario espectral a la luz de la luna llena.

VI. EPÍLOGO

Sería por las décadas de los años veinte y treinta, cuando comienzan a aparecer en nuestros campos los primeros atisbos de lo que sería el proceso de su mecanización. Las máquinas aventadoras de chapa y madera y simple construcción, fabricadas por la firma Ajuria en Vitoria, dotadas de unas grandes aspas que giraban manualmente a modo de rústico ventilador, fueron las primeras. Más tarde serían las segadoras arrastradas por caballería y las trilladoras mecánicas las que irrumpieran en el mercado, hasta llegar a las modernas cosechadoras autopropulsadas de fabricación foránea que realizan por sí todas las faenas de la siega, trilla y limpieza del grano. Junto a estas máquinas, el tractor hace las labores de la tierra y con el remolque las de acarreo, con lo que puede darse por concluido un largo período histórico en el agro, que ha supuesto un cambio radical de la vida y costumbres del campesino. Con ello podemos decir que ha terminado un tiempo, y con él las tareas, útiles, medios, herramientas y el léxico de trabajos y oficios antes tradicionales en nuestros pueblos. Los trabajos de recolección de los cereales ocupaban a labriegos y campesinos durante todo el verano, ya que daban comienzo por lo general en el mes de junio no terminando hasta el mes de septiembre, con lo que se llegaba a las fechas en las cuales se celebran las ferias de ganado de la zona en algunas localidades cercanas. Las más conocidas eran la feria de La Puerta de Segura y la de Siles en la comarca segureña, y otras de comarcas cercanas como Burunchel o Cazorla, Villanueva de la Fuente en Ciudad Real, la de Caravaca en Murcia o Albox en Almería, muy apropiadas para la compra de mulas, o la de Jaén para toros y vacas. Al regreso de las ferias con los útiles, ollas, sartenes, trébedes, mañas de esparto, horcas, palas y animales comprados y la llegada de las primeras lluvias, que raramente dejaban de caer en los días feriales, empezaba una nueva época. Le seguía el breve intervalo de unos días, en los que la tierra *purga* y se aprovechaba para probar la mula, las vacas o la yunta recién comprada, y hasta para domar los animales jóvenes: muletos o novillos de las casas de labor. Un año agrícola había quedabo atrás, y

otro nuevo nacía para la gente campesina entre las brumas de las mañanas otoñales. Con la inminente *simienza* del grano, empieza un nuevo ciclo que se inicia con la germinación de las semillas.

Esta es la exposición que sobre la operación agrícola de la recolección de los cereales nos hemos propuesto recoger de labios de los individuos seleccionados como informantes, que ha sido la última generación que ha hecho estos trabajos y cerrado por tanto un importante capítulo del amplio catálogo de trabajos del campo que ha existido desde la misma prehistoria del hombre. Son actividades que han llegado hasta el hoy más inmediato de nuestros días, en que han perdido toda su vigencia. Unos trabajos que parecen haber quedado fosilizados en los manos y brazos de los campesinos que aún deambulan por las calles y plazas de nuestros pueblos, como estatuas vivientes del pasado.

Sin embargo, antes de concluir esta rememoranza hay que poner de relieve la presencia femenina en los trabajos de la recolección de los cereales. Además de la tradicional espigadora, tan traída y llevada en obras de todo género, novela, zarzuela, teatro y cine, siempre existió la mujer segadora, la que trilla y aventa o abalea junto a los hombres, que antes fuera estampa habitual de nuestros campos y eras. Es la otra cara, poco conocida pero más dramática, de la mujer de nuestro agro. Particular importancia tuvo la mujer campesina entre la gente de las aldeas de estos pueblos norteños de la comarca segureña: Onsares o El Moralico en Villarrodrigo; Peñolite en Puente Génave; La Marañosa, La Gracea, Los Pascuales, Bonache o Los Llanos en La Puerta de Segura; La Hoya o El Moracho en Torres de Albanchez; Las Atalayas o La Parrilla en el término de Génave. Aún viven muchas de aquellas fuertes y sacrificadas mujeres que compartieron con los hombres una lucha titánica para arrancar al suelo pobre los escasos frutos que su esterilidad consentía.

Por la gran penosidad y dureza de sus vidas, bien merecen todas estas personas anónimas nuestro sincero reconocimiento y el homenaje de reunir en un ramillete de voces, los giros, expresiones y formas léxicas de su peculiar trabajo, que ya podemos considerar casi definitivamente fenecido.

V. ÍNDICE DE VOCABLOS

abalear	acabañá	aforar	amontonaor
ablentar	acarreaera	agarrarse	amontonar
abliente	achauras	aire bueno	amorrear
ábrego	acribar	amargos	arandal

arrear
arritranco
arrollo
arroyo
asiento
ataor
atroje
bailar
bálago
balancín
bancalá
banco, a
blanca, tierra
bofetada
bolsa
cabeza
cabezal
cabecera
cabezas de trillo
cabra
calabaza (frita)
camaleja
cámara
camuñas
caracola
carañá
carga
cargaor
cerrar
cigarro
cina
cola
colmada
cortaor
costal
costero, de
cozuelo
criba
cuadrero
cuadrilla
cuba
chorizo
dedil
dedo de la mies
descabezarse
destajo, a
dulce, por lo
enanillarse
encerrar, paja
enganchar
esbalagar
escabezarse
escalera
escriño
esmestar
espajar
estaera, a peoná
estajero
fraile
gachamiga
gavilla
gavillero
galga
gazpacho
golpe
golpero
greña, mies en
hacina
hacinaero
hamubes
hamugas
hamugues
harnerear
harnero
hatero
hato
haz
haz de caballería
haz de carro
hoja
hocetazo
horca
horqueá
hoz
jamugas
jarapa
jornal, al
junco marino
lantera
lienzo
lomo
lomo, a
lucha
luz a luz
llave
maná
manejero
mangarrillo
mangote
manguito
mano (dar de)
manta, a
mantenido
media fanega
medir
merendeta
miles en greña
migas
mocho
mojabón
montón
mozo
negral
obrá
olla
ollero
orón
pajar
pajera
pajero
pajón
pala
palma, a
pan de pastor
pan parejo, a
parirse
parva
peazo
pedazo
pedernal
peoná, a
pez
piazo
picaílla
picar (aire)
pipirrana
pisto
pizorra
plancha
platilla
pozuelo
puño
purgar
raedor
raída
ranchero
ranzal
rapaterrón, a
rapatierra, a
raspero
rastro
reablentar
reata
reatones
redina
repretar

retranca
rodeaura
sábana
samugues
sardinas
sartenero
secas, a
Segao, atao y allegao
sembrado
serón
sierra
simienza
soltar, la yunta
tajás
tamo
temporero
tender
tierras, entre dos
tigre
tirantes
tomar (los mulos)
trajilla
trasnal
trillaor, a
trillero
trillo
trompeta
vareta (de retama)
vencejo
verduguillo
vestíos
volver (la parva)
zaguera
zamarra
zaque
zoqueta

BIBLIOGRAFÍA UTILIZADA

ALCALÁ VENCESLADA, A.: *Vocabulario andaluz*. Editorial Gredos, Madrid, 1980.

ALVAR, Manuel: *Las encuestas del Atlas lingüístico en Andalucía*, en RDTP XI, 231-313, Madrid, 1955.

— *Atlas Lingüístico-Etnográfico de Andalucía*. En colab. A. Llorente y G. Salvador, Univ. de Granada, 1961-1973.

ALVAREZ TEJEDOR, A.: *Estudio lingüístico del léxico rural de la zona este de la provincia de Zamora*. Publicaciones de la Universidad, Salamanca, 1989.

BECERRA, J. M., y VARGAS, C.: *Aproximación al español hablado en Jaén*. Universidad de Granada, Jaén, 1986.

BORREGO NIETO, J.: *Sociolingüística rural*. Ediciones de la Universidad, Salamanca, 1981.

CARRASCO CANTOS, P.: *Contribución al estudio del habla rural de Baeza (Jaén)*, I.E.G., Jaén, 1981.

COROMINAS, J., y PASCUAL, J. A.: *Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico*. Editorial Gredos, Madrid, 1983-1991.

FERNÁNDEZ SEVILLA, J.: *Formas y estructuras en el léxico agrícola andaluz*. Madrid, 1975.

GARCÍA DE DIEGO, V.: *Diccionario etimológico español e hispánico*. Madrid, 1954.

HANESCH, G.; WOLF, L.; ETTINGER, S. y WERNER, R.: *La Lexicografía*. Editorial Gredos, Madrid, 1982.

MOLINER, María: *Diccionario de uso del español*. Editorial Espasa-Calpe, reimpresión, Madrid, 1979.

OLIVER, E.: *Prontuario del idioma*. Calpe. Manuales Callach LVI. Madrid, s/a.

REAL ACADEMIA DE LA LENGUA: *Diccionario de la Lengua Española*, ediciones 19 y 20.

SERNA, J. S.: *Cómo habla La Mancha (Diccionario manchego)*. Albacete, 1984.

SEVILLA, A.: *Vocabulario murciano*. Murcia, 1919.

ZAMORA VICENTE, V.: *Dialectología española*. Editorial Gredos, Madrid, 1979.