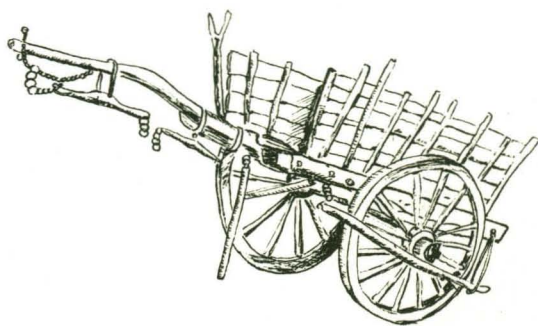




ANTONIO ROLDÁN

PREMIO «MENÉNDEZ Y PELAYO» 1964

LA CULTURA DE LA VIÑA EN LA
REGIÓN DEL CONDADO



Universidad
de Huelva



Universidad
de Huelva

*El Rector
de la Universidad de Huelva*

Saluda

a Vd., y se complace en remitirle un ejemplar del libro "La cultura de la viña en la Región del Condado", esperando que la publicación editada con motivo de las Fiestas Navideñas sea de su interés.

Antoni Ram6rez de Verger Ja6n

le expresa el testimonio de su m6s distinguida consideraci6n

Huelva, a 18 de diciembre de 2003

LA CULTURA DE LA VIÑA
EN LA REGION DEL CONDADO

ANTONIO ROLDÁN

LA CULTURA DE LA VIÑA
EN LA
REGIÓN DEL CONDADO

CONTRIBUCIÓN LÉXICA
A LA
GEOGRAFÍA DIALECTAL



2003

©

UNIVERSIDAD DE HUELVA

©

CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

©

ANTONIO ROLDÁN

LA CULTURA DE LA VIÑA EN LA REGIÓN DEL CONDADO,
DE ANTONIO ROLDÁN,
EDICIÓN ORIGINAL CEDIDA POR EL
CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS.

PAPEL

OFFSET AHUESADO, LIBRE DE CLORO DE 100 GRs.
KEAYKOLOUR DE 300 GRs.

ENCUADERNACIÓN

RÚSTICA COSIDO CON HILO VEGETAL

DISEÑO

SERVICIO DE PUBLICACIONES
UNIVERSIDAD DE HUELVA

I.S.B.N.

84-95699-71-0

DEP. LEGAL

H - 310 - 2003

PRINTED IN SPAIN. IMPRESO EN ESPAÑA

IMPRIME

ARTES GRÁFICAS BONANZA S.L.

PRÓLOGO

La Universidad de Huelva quiere felicitar, como todos los años, a los miembros de su comunidad universitaria con el ofrecimiento de un pequeño regalo. Ofrecemos al lector benévolo una edición facsimilar de una obra sobre Huelva. En esta ocasión se trata de una monografía de 1966, que, por su contenido, sentimos muy cercana a nosotros: *La cultura de la viña en la región del Condado*, de la que es autor Antonio Roldán (1934-), Catedrático de la Universidad de Murcia. En la obra se reúne el léxico correspondiente al cultivo de la viña en la comarca del Condado de Niebla de una manera sistematizada y científica. El autor parte de las encuestas que realiza a agricultores de Moguer, Trigueros, San Juan del Puerto, Palos de la Frontera, Beas, Niebla, Bollullos del Condado, Villaba, Villarrasa, La Palmas del Condado, Rociana, Manzanilla y Almonte. Y repasa con ellos desde el nombre de los vientos y tipos de suelo hasta la labor en el lagar, pasando por aperos, utensilios, fruto, labores y demás. Pero la grandeza de este libro, aparte de su valor académico, radica en que con este estudio nos vamos introduciendo paulatinamente en la cosmovisión de los campesinos onubenses a partir de su trabajo en uno de los oficios más tradicionales de la Península. Sea también esta edición un reconocimiento a su labor.

Deseo *ex imo corde* que toda la comunidad universitaria pase junto a sus familias una Navidad entrañable y espero que el nuevo año 2004 colme casi todas nuestras esperanzas.

Felices Navidades.

Antonio Ramírez de Verger
Rector

EDICIÓN ESPECIAL DE LA UNIVERSIDAD DE HUELVA
CON MOTIVO DE LA NAVIDAD DE 2003,
EN RECONOCIMIENTO AL ESFUERZO COLECTIVO
DE TODA LA COMUNIDAD UNIVERSITARIA.

EL RECTOR

CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS
PATRONATO «MENÉNDEZ Y PELAYO» INSTITUTO «MIGUEL DE CERVANTES»
REVISTA DE FILOLOGIA ESPAÑOLA.—ANEJO LXXIX

ANTONIO ROLDAN

LA CULTURA DE LA VIÑA EN LA REGION DEL CONDADO

CONTRIBUCION LEXICA A
LA GEOGRAFIA DIALECTAL

PREMIO "MENÉNDEZ Y PELAYO" 1964



M A D R I D

1 9 6 6



DEPÓSITO LEGAL: M. 1.180-1966

NÚM. DE REGISTRO: 713/66

SUCESORES DE RIVADENEYRA, S. A.—Paseo de Onésimo Redondo, 26.—MADRID-8

A mi mujer

INDICE GENERAL

	<u>Página</u>
CAPÍTULO I La encuesta. La región.....	I
CAPÍTULO II Los vientos y suelos.....	23
CAPÍTULO III El personal de la viña.....	29
CAPÍTULO IV Las medidas.....	39
CAPÍTULO V El utillaje de la viña	51
CAPÍTULO VI Labores y faenas.....	69
CAPÍTULO VII La cepa.....	91
CAPÍTULO VIII Plantas dañinas, plagas y enfermedades.....	111
CAPÍTULO IX El fruto.....	125
CAPÍTULO X Los vidueños del Condado.....	133
CAPÍTULO XI El lagar.....	143
CAPÍTULO XII Subproductos de la viña.....	155
BIBLIOGRAFIA.....	159
INDICE DE PALABRAS.....	163

«Las hojas de la vid cocidas en agua y puestas en los pulsos, mitigan el calor de las fiebres; verdes y machadas, puestas sobre las llagas, las chupan, limpian y sanan y, puestas en la cabeza, dan sueño y confortan el cerebro. El agua que de ellas corre, bebida, quebranta la piedra y, si con ella se lavan los ojos, los aclara; adelgaza el cuero de la cara y quita las legañas. Ceniza de parras con zumo de ruda y aceite hace emplasto bueno para las mordeduras ponzoñosas. La lumbre de sarmientos es más sana que otra ninguna, y la madera de las vides dura mucho tiempo con tal que se corte en menguante de luna y de día.»

Gabriel ALONSO DE HERRERA, Agricultura General que trata de La labranza del Campo y sus particularidades, crianza de animales y propiedades de las plantas.

LA CULTURA DE LA VIÑA EN
LA REGION DEL CONDADO

CAPITULO I

LA ENCUESTA. LA REGION

Constituye el presente trabajo el fruto de las encuestas realizadas por el autor en la provincia de Huelva, en puntos pertenecientes todos ellos a la región del Condado; no es, sin embargo, la totalidad del material recogido el que ahora se presenta y sí el correspondiente al primer apartado del cuestionario elaborado para tal fin. Parte de las encuestas fueron llevadas a cabo en el año 1962, durante los meses de agosto y septiembre; concretamente los pueblos de Palos de la Frontera, Moguer, San Juan del Puerto. Trigueros, Beas, Niebla, Villarrasa, Villalba del Alcor y La Palma del Condado; los restantes puntos, a saber, Almonte, Rociana, Bollullos Par del Condado y Manzanilla, se realizaron en los últimos días del mes de agosto de 1963; en ese mismo año, y aprovechando un pequeño respiro en mi labor profesional, hice, en el mes de septiembre, una última incursión por tierras onubenses con un pequeño magnetófono para grabar algunos textos orales que hicieran referencia a las labores de la viña o la bodega; poseo muestras de La Palma del Condado, Villarrasa, Rociana, Villalba del Alcor, Chucena, Almonte, Manzanilla, Bollullos Par del Condado y Niebla, este último obtenido de una mujer; tales textos serán publicados en breve en la RDTrP. No han sido utilizados en el material que ahora presento, el cual, salvo en contadísimas ocasiones, que hago notar, responde a un solo sujeto por punto.

Es éste el lugar, antes de entrar en la materia, de agradecer de manera especial la ayuda prestada —valiosa siempre, en algunos casos imprescindible— por el excelentísimo Señor Rector de la Universidad Hispanoamericana de Santa María de la Rábida, por el Ilustrísimo Señor Administrador de la misma, por los señores Alcaldes de los diversos puntos encuestados, así como Secretarios de Ayuntamiento y Hermandad de Labradores y por cuantos propietarios me ofrecieron incondicional-

mente sus bodegas y viñas para realizar adecuadamente mi encuesta. A todos ellos, mi vivo agradecimiento.

Cumplo gustosamente un deber, en este caso preceptivo, al indicar que el trabajo presentado se ha hecho con la ayuda de una pensión de estudios que me fue concedida por el Patronato de Protección Escolar del Distrito Universitario de Granada.

Expondré, siquiera brevemente, las condiciones en que llevé a cabo mi trabajo.

Elaboré para mi encuesta un cuestionario, aproximadamente de unas mil quinientas preguntas, cuya base fundamental era el cuestionario que había utilizado en Jerez de la Frontera; en otro lugar ¹ he señalado cómo nació mi dedicación a este tema, del que ahora otros empeños profesionales me tienen bastante alejado. Sírname de excusa aquel trabajo para no repetir lo ya dicho.

El cuestionario está articulado en tres apartados correspondientes a La Viña, La Bodega y La Tonelería. Dentro de cada uno de ellos hay diversos grupos ideológicos que permiten realizar la encuesta con un mínimo de fatiga al aprovechar las asociaciones del sujeto. Por lo que respecta a la viña distinguía mi cuestionario:

- I. Generalidades (clases de terrenos, medidas, obreros, vientos).
- II. La cepa.
- III. El fruto.
- IV. Los vidueños.
- V. Labores y faenas.
- VI. Los útiles de trabajo.
- VII. Enfermedades, plagas y plantas nocivas.
- VIII. El lagar.

Con muy ligeras modificaciones, cada uno de estos apartados constituye un capítulo del presente trabajo.

Los primeros días de mi estancia en la región —La Rábida fue, por generosidad del Señor Rector, mi centro de permanencia— se dedicaron a la preparación y toma de contacto con los diversos elementos que habrían luego de facilitar la labor de la encuesta. En primer lugar, era necesario adecuar a la nueva realidad agrícola del Condado el cuestionario preparado, ya que éste, en su redacción primitiva, respondía a las peculiaridades irrepetibles de la zona viticultora de Cádiz.

¹ A. Roldán, *Vocabulario de la tonelería en Jerez de la Frontera*, en *Homenajes. Estudios de Filología Española*, Madrid, 1964, pág. 43.

Veamos dos ejemplos tan sólo —uno tomado de la bodega, otro de la viña— que muestran la necesidad de esta labor preparatoria. Era innecesario preguntar en los pueblos del Condado por el sistema de soleras, criaderas, escalas, etc., ya que el vino del Condado no se deja envejecer, por lo general, más de un año, y el que permanece más tiempo no sigue el mismo procedimiento de crianza que el jerezano; había que preguntar, en cambio, por los diversos instrumentos y sistemas usados para vaciar una bota o un bocoy de la andana: marquilla, el empinador, etcétera, cosa innecesaria en Jerez, donde las botas permanecen en su asiento sin ser tocadas durante generaciones enteras. No tendría objeto preguntar en el Condado por las diversas partes de la casa-viña, ya que ésta no existe y sólo se da una choza de ramas secas para resguardarse los trabajadores de los calores de agosto; en compensación, habría que incluir en el cuestionario todo lo relativo a la pequeña industria del cisco, que se hace precisamente en la viña —aprovechando una marra—, con las gavillas de sarmientos podados.

Salvo en La Palma del Condado y en Moguer, suprimí —en la mayoría de los puntos por inexistentes, en otros por resultar superflua— la parte del cuestionario dedicada a la tonelería. Con la tonelería ha ocurrido lo que, lógicamente, cabía esperar; el Condado, como región viticultora, tuvo su época de apogeo en el s. xix, cuando por el hoy inútil puerto de San Juan —justamente San Juan del Puerto— se embarcaban los vinos para Francia; después de la filoxera, la industria decayó notablemente y los viñedos se vieron sustituidos por otros cultivos de primera necesidad. Pues bien, la sustitución paulatina de la viña —años de plaga, inmovilización de un considerable capital con baja rentabilidad, etcétera—, redujo la importancia vinatera de la región ², con el natural éxodo de sus trabajadores hacia otros lugares y profesiones; exactamente lo que ha ocurrido con la tonelería. Reducida la explotación de los viñedos y bodegas, en muchos pueblos a límites estrictamente familiares, las industrias anejas como la tonelería o desaparecieron o se concentraron en los lugares de mayor vitalidad (San Juan, La Palma, Bollullos); pero el léxico no es original, es decir, autóctono, y sí muy uniforme: salvo rarísimas excepciones léxicas coincide con el que tengo publicado perteneciente a Jerez de la Frontera ³. Además, en San Juan del Puerto, por ejemplo, son obreros moguerenses los que desempeñan este oficio

² Hoy vuelven a renacer los vinos del Condado, con denominación de origen, gracias a la inteligente política de sus autoridades, quienes no regatean esfuerzos —Fiesta de la Vendimia— para darlos a conocer y prestigiarlos.

³ A. Roldán, *Vocabulario*, págs. 45-55.

de toneleros, atraídos por la mayor seguridad económica que les brinda la casa Lazo, S. A.

Las encuestas han sido realizadas siguiendo un cuestionario piloto, ya que la escasez de medios con que contaba no me permitió otro procedimiento; luego las respuestas han sido pasadas a un *cuaderno de formas* que mandé imprimir, y en donde anoto la manera de hacer la pregunta, concordancias léxicas, referencias a vocabularios, atlas, etc.; cada pregunta tiene su cuadernillo y anotadas en él las respuestas obtenidas en los diversos pueblos. Completando este «archivo de palabras» poseo un material fotográfico, del que ofrezco algunas muestras en el presente trabajo; de las fotos se han hecho dibujos, con objeto de hacer más visibles los detalles.

No quiero dejar de señalar las dificultades que he tenido que afrontar para hacer mis encuestas; en todo caso no serán ni mayores ni peores que las de otros investigadores. Desde tener pacientemente que vencer la natural desconfianza del sujeto hasta soportar cazaras ironías, pasando por las incomodidades de tener que viajar en pleno mes de agosto en un carro cargado de balas de paja para poder encuestar a mi sujeto —trabajador en una viña a varios kilómetros del pueblo—, en los descansos que tienen cada dos o tres horas para «echar un cigarro». Otras veces las dificultades surgían de parte de los patronos; las menos, justo es reconocerlo; hay siempre en el campesino una instintiva actitud de alerta hacia todo aquello que, proviniendo de la ciudad, no entiende completamente y piensa pueda dañar sus intereses: en este caso, el miedo al fisco. Y siempre el «handicap» económico; conseguir, una vez encontrado el sujeto apropiado, que se contentara con las treinta y cinco o cuarenta pesetas que podía ofrecerle por un interrogatorio de cuatro a seis horas, renunciando a las setenta u ochenta que ganaba en el campo. Pero todo esto, ahora, constituye la anécdota de la encuesta.

En las encuestas he utilizado, siempre que me ha sido posible, dos sujetos: uno que respondía a la parte de la viña y otro que contestaba el cuestionario de la bodega; en algunos pueblos he utilizado un sólo sujeto para rellenar las dos partes de mi cuestionario, de forma satisfactoria, por tratarse de cultivadores en pequeña escala —*peletrines*— y encerradores de su propio mosto. He procurado que mis sujetos reunieran, o al menos se acercaran, las condiciones exigidas en este tipo de investigación: edad de cincuenta a sesenta años, analfabetos (no siempre me ha sido posible, pero puedo afirmar que «leían y escribían lo preciso») o semianalfabetos, dentadura en buen estado, preferible que hubiesen viajado poco y, por supuesto, que fuesen oriundos del pueblo en cuestión. He procurado, en los casos de dudas por las respuestas de mi sujeto,

comprobar éstas provocando la conversación, terminada la encuesta, sobre los aspectos que me interesaran; aunque respeto siempre las respuestas de mis sujetos, llamo la atención sobre ellas y también añado la obtenida —si es diferente— por otros conductos. Las preguntas fueron todas realizadas de forma indirecta; los poquísimos términos en cuya obtención acaso pude influir fueron en su día señalados convencionalmente y ahora suprimidos del material que doy a conocer; se refieren fundamentalmente a denominaciones que entran en el campo de la fantasía, justamente en el reverso del mundo de saberes concretos en que se mueven; no afectan, por tanto, a las designaciones de cosas y faenas para las que la conciencia lingüística del sujeto responde con absoluta precisión, y sí a las actitudes subjetivas frente a este mundo: concretamente en los calificativos. He preferido siempre la definición del sujeto —intuitiva, precisa— a cualquier otra; en casos de disparidad, siempre se ha resuelto a favor del encuestado; otra cosa no sería justo; las significaciones forman sistema y sus valores vienen justamente determinados por las otras con las cuales solidariamente se constituyen; todo en la lengua está transido de este carácter sistemático que, lejos de ser una cualidad adventicia, constituye su razón de ser y existir.

De la región del Condado los encuestadores del ALEA habían investigado los puntos siguientes: H 600 (Beas), por Gregorio Salvador, quien también visitó H 502 (Moguer); Manuel Alvar hizo la encuesta en H 602 (Niebla) y H 603 (Bullullos Par del Condado). Como es bien sabido, el Cuestionario del Atlas Lingüístico y Etnográfico de Andalucía ⁴ dedica un apartado a la vid y al vino, que abarca cincuenta y siete preguntas, desde la 1.095 a la 1.146. El carácter general que tenía el cuestionario de ALEA dejaba fuera todas las preguntas que por ser excesivamente especializadas serían completamente inútiles; y éstas eran justamente las preguntas que yo incluía en mi cuestionario; mi trabajo se dirigía preferentemente al dominio léxico, y por ello debía dar acogida a cuanto en otras investigaciones, con muchos más intereses, sólo podía resultar una carga poco fructífera. Sin embargo, antes de comenzar mi encuesta, y luego durante mi estancia en el pueblo, he procurado obtener datos de carácter fonético: yeísmo, ceceo, aspiración, flexión nominal, etcétera, pero sin olvidar nunca que en mi trabajo —lo mismo que en el de Guiter para el dominio del Rosellón o en el de Elio Ghirlanda para la Suiza italiana— la finalidad léxica es prevalente y característica.

He mantenido para la numeración de los puntos encuestados el

⁴ Granada, 1952.

criterio seguido por M. Alvar ⁵, y, claro está, a los pueblos que figuran también en el AL/EA les he conservado la misma signatura; así la referencia futura al Atlas Lingüístico y Etnográfico de Andalucía será siempre fácil y hacedera. Doy a continuación las siglas utilizadas y los pueblos a los que corresponde.

- H 502: Moguer.
- H 505: Trigueros.
- H 506: San Juan del Puerto.
- H 507: Palos de la Frontera.
- H 600: Beas.
- H 602: Niebla.
- H 603: Bollullos Par del Condado.
- H 604: Villalba del Alcor.
- H 605: Villarrasa.
- H 606: La Palma del Condado.
- H 607: Rociana.
- H 608: Manzanilla.
- H 609: Almonte.

En el mapa que doy en la figura 1 puede verse la situación de cada uno de ellos, y en la figura 2 las vías de comunicaciones, tanto ferroviarias como por carreteras, indicando la distancia entre los distintos puntos (págs. 17 y 18).

Seguidamente señalaré algunos datos acerca de la provincia, los sujetos y puntos encuestados. Como ya he señalado, en cada lugar he procurado elegir un individuo indígena, de edad entre los cuarenta y los sesenta, poco viajador, obrero de la viña la mayor parte de su vida. Mis preguntas previas iban encaminadas a comprobar todos estos extremos, al tiempo que se establecía un clima de tranquilidad y afectuosa comprensión para el sujeto.

LA PROVINCIA DE HUELVA

La provincia de Huelva está situada en el extremo suroeste de territorio español, entre los 36° 47' 32" y 38° 11' 56" de latitud norte y los 2° 25' y 3° 50' longitud oeste de Madrid; aproximadamente, su super-

⁵ M. Alvar, Antonio Llorente y Gregorio Salvador, *Atlas lingüístico y etnográfico de Andalucía*. Granada, Universidad de Granada y C. S. I. C., 1962, dos tomos.

ficie es de 10.085 kilómetros cuadrados, y su población, con referencia a 31 de diciembre de 1950 ⁶, era de 370.000 habitantes.

De esta superficie, según datos que tomo del *Anuario Estadístico de la Producción Agrícola. Campaña 1956-57* ⁷, 20.500 hectáreas están destinadas al cultivo de la vid, en plena producción, bien sea en cultivo único (18.300) o en cultivo asociado (2.200); de esta extensión 600 hectáreas producen uva que se destina a consumo directo o pasificada, es decir, se trata de uva de verdeo o mesa. Hay, además, 750 hectáreas plantadas de viña, pero que aún no están en producción; estas 750 hectáreas se reparten así: 700 en cultivo único y 50 en cultivo asociado. Tanto los viñedos en producción como los que aún no producen se encuentran en tierras de secano, nunca en tierras de regadío. En resumen, Huelva destina al cultivo de la vid 21.500 hectáreas, lo cual representa el 1,33 por 100 de la totalidad de superficie dedicada en España al cultivo de la vid (1.612.145 hectáreas). Estas 20.500 hectáreas vienen a producir alrededor de 1.034.975,32 quintales de uva.

Las regiones naturales que cabe distinguir en la provincia son dos: la montañosa, al norte, y la llana, al sur; a su vez, cada una de éstas puede ser subdividida en dos: Serranía de Aracena y Sierra de Andévalo, en la primera, y La Campiña y La Costa, en la segunda. En la Serranía de Aracena se dan las mayores altitudes, superiores a los 1.000 metros. Tiene un clima frío y lluvioso, su riqueza está en la fruta fresca y seca (bellota, castañas) y la chacinera, y es característica en ella la piedra sin labrar unida con argamasa. El Andévalo, situado al sur de la Serranía de Aracena, es de clima más cálido, menos montañosa y su fuente de riqueza está en el subsuelo (manganeso y piritas de cobre e hierro). La Campiña se sitúa inmediatamente debajo del Andévalo hasta llegar a las dunas y marisma del sur; el clima es ya francamente bueno y su riqueza se basa sobre todo en viñas, olivos e higueras. La Costa, que es la parte más meridional, donde se ubica la capital, se caracteriza por veranos calurosos e inviernos templados, y sus ingresos fundamentales provienen de la pesca e industrias derivadas de ella.

Está dividida la provincia en seis partidos judiciales, de los cuales a la región del Condado le corresponden dos: La Palma del Condado y Moguer; en lo judicial depende de la Audiencia Territorial de Sevilla,

⁶ Salvo advertencia en contra, utilizo datos que he sacado del *Nomenclator de las ciudades, villas, lugares, aldeas y demás entidades de población de España formado por el Instituto Nacional de Estadística con referencia al 31 de diciembre de 1950. Provincia de Huelva*.

⁷ Publicaciones del Servicio de Estadística. Secretaría General Técnica, sección primera, Estadística Agrícola. Dirección General de Agricultura.

de quien también depende en lo militar (Segunda Región), en lo docente y hasta hace poco tiempo en lo eclesiástico; marítimamente se vincula a Cádiz y constituye una provincia marítima con dos distritos: Ayamonte e Isla Cristina.

Todo cuanto a la historia de Huelva se refiere, respecto al período prerromano, no deja de ser meramente conjetural. ¿Realmente llegaron los fenicios a la ensenada de Huelva y no a Cádiz? ¿Fue la isla de Saltés, frente a la *Onuba Aestuaria* de los romanos, donde los fenicios erigieron el templo a Hércules? ¿Qué hay, fuera de la leyenda, de la influencia de los cartagineses en los extensos dominios del rey de la plata, Argantonio? Solamente nos queda algún resto metalúrgico y la descripción de las costas onubenses de aquel famoso periplo del s. VI a. de J. C., conservado en el poema de Avieno *Ora Marítima*. Y nada más.

Porque cuando realmente comienza la historia de Huelva es con la romanización; Aracena y Serranía de Andévalo, Aroche, Tejada y Zalamea la Real, todos los pueblos serranos, los del aguardiente mañanero, conservan vestigios de aquella rapacidad, sigilosa y romana, que removió las entrañas de la tierra en busca de sus dones: Teodosio, Claudio, Constantino, Trajano, etcétera, aparecen nombrados en monedas de la época.

Como otras eran las preocupaciones de los visigodos, la Huelva Estuaria perdió importancia, mientras una fortificación indígena, *Illípula*, que sonaba *Elepla* en el latín de labios de los hispanovisigodos, adquiría una preponderancia ilimitada, erigida en sede episcopal, duradera —a través de las vicisitudes de los primeros tiempos de la invasión árabe— hasta el siglo XII. Unida su suerte al occidente de la Península, a Sevilla, Tarifa, Algeciras, Cádiz, Arcos, Jerez, Itálica, Carmona, etcétera, cuando el desembarco musulmán, a ellas siguió vinculada y dependiente de Sevilla; incorporada a los califas de Córdoba en el año 916, anexionada por Al-Motamid —el rey poeta, el de Mío Cid— cuando Sevilla se independiza del Califato, es conquistada por Alfonso el Sabio en 1257 y, según es fama, se utilizan por primera vez los cañones con pólvora. La Illípula prerromana, la Elepla de los hispanovisigodos, es ya la Niebla de los cristianos.

En la Baja Edad Media, Niebla recibe su título de cabeza del condado; las cosas sucedieron así: Las fratricidas luchas entre don Enrique y don Pedro llevaban consigo el que las villas, lugares y ciudades cambiaran frecuentemente de señor. Efectivamente, don Pedro había desposeído a don Juan Alonso de Guzmán, de la poderosa casa de los Medinasidonia, de todos sus señoríos en la provincia de Huelva, pero unos campos y una frase dieron el reino al débil don Enrique, el de las Mer-

cedes, por las muchas que prodigó entre los nobles; y una de ellas fue la de restituir a don Juan Alonso cuanto le había sido arrebatado por su hermano; item más, le entregó su sobrina doña Juana en matrimonio y le dio en arras y dote, en 1369, con el título de conde, la villa de Niebla con sus dependencias (Trigueros, Beas, Rociana, Villarrasa, Bonares, el castillo de Peña Alhaje —Alájar— con el campo de Andévalo, la Alcaría de Juan Pérez, Calañas, Facanías —Valverde del Camino—, El Portichuelo y Paymogo).

Esta es, en síntesis, la historia del Condado de Niebla, tal como puede colegirse de la obra de R. Amador de los Ríos, *España. Sus monumentos y artes. Su naturaleza e historia*. Esta es la Niebla, de la que hoy quedan 4.200 habitantes y unas murallas mal conservadas, unida gloriosamente, de rechazo, a uno de los poemas imperecederos de Góngora; en la dedicatoria del *Polifemo* al conde de Niebla⁸ leemos:

¡Oh excelso conde!,

.....
ahora que de luz tu Niebla doras,

donde el poeta, seducido por el significado romance de *niebla*, olvida el étimo de Niebla, para lanzarse a una concatenación léxica —apoyada toda ella en la homonimia— que crea un verso considerado ya por uno de sus comentaristas, Cuesta, como «elegante metáfora»⁹.

Como puede inferirse de esta descripción somera que he hecho de la provincia de Huelva, en su aspecto geográfico e histórico, y si se tienen

⁸ No deja de ser curiosa coincidencia el hecho de que Góngora dedicara sus dos grandes poemas a personajes vinculados de algún modo justamente con Huelva; en efecto, en el siglo xv Huelva estaba repartida entre tres poderosas casas: la de Medinasidonia, la de Béjar y la de Portocarrero; correspondía a la primera Alájar (partido judicial de Aracena), El Almendro, Ayamonte, Lepe y La Redondela (partido judicial de Ayamonte), Aljarque, Beas, Huelva y Trigueros (partido judicial de Huelva), Niebla (partido judicial de Moguer), Almonte, Bollullos, Lucena, Rociana y Villarrasa (partido judicial de La Palma), Alosno, Calañas, El Cerro, Paymogo, Puebla de Guzmán y Valverde del Camino, con todas sus dependencias (partido judicial de Valverde del Camino). A la casa de Béjar correspondía la villa de Gibralfuente —eran duques de Béjar y marqueses de Gibralfuente— y la de Cartaya, con sus términos (partido judicial de Huelva). A los Portocarrero pertenecían Moguer y Palos de la Frontera (partido judicial de Moguer), La Palma (partido de ídem) y todo el partido judicial de Aracena, excepto Alájar, que, como he señalado, perteneció a los Medinasidonia.

Como es bien sabido, *Las soledades* están dedicadas al duque de Béjar y el *Polifemo* al conde de Niebla.

⁹ Citado en D. Alonso, *Góngora y el «Polifemo»*, II, Gredos. Madrid, 1961, página 41.

en cuenta los pueblos que yo he encuestado, podrá observarse que no se da una coincidencia perfecta entre el «Condado histórico», el de la dote de la sobrina de don Enrique II y lo que pudiéramos llamar el «Condado comercial o económico»; por otra parte, el Condado no es tampoco una unidad geográfica claramente limitada; es decir, tampoco coincide el Condado de la historia con La Campiña —región natural—, si bien la mayoría de los pueblos están en esta región. Por eso la elección de este tema —por circunstancias personales muy concretas— me puso ante la alternativa de atenerme a un concepto histórico absoluto, en cuyo caso habría tenido que encuestar puntos como Alájar o Calañas, que por septentrionales no cultivan la vid, y en cambio dejar otros pueblos que, como Bollullos, constituyen hoy uno de los puntales de la riqueza vitivinícola de la región; o, por el contrario, prescindir de la historia y basándome en la realidad de los hechos buscar a mi trabajo una unidad en lo económico. Este último ha sido mi criterio; el Condado es hoy, antes que nada, una realidad económica, cuya cabeza está en La Palma, y luego una difusa entidad histórica que sirve más bien para prestigiar y ennoblecer el aspecto comercial; este es el sentido que tiene, por ejemplo, el hecho de que Bollullos haya dado una batalla administrativa por poder titularse *Par*, es decir, «junto al Condado»¹⁰, porque es una manera de amparar su mercado de vinos con el señorío de un nombre de abolengo.

LOS SUJETOS Y LOS PUNTOS ENCUESTADOS

Doy a continuación algunos datos respecto a los sujetos utilizados en mi encuesta, así como señalo, cuando puedo, noticias referentes a los diversos pueblos. Seguiré un orden de acuerdo con la sigla numérica que a cada uno le corresponde.

Moguer (H 502)

Es partido judicial que comprende los siguientes municipios: Bonares, Lucena del Puerto, Moguer, Niebla y Palos de la Frontera. Su categoría administrativa es de ciudad; con unos siete mil habitantes de hecho y una extensión de 20.450 hectáreas. Con romería en la Virgen de Septiembre, Nuestra Señora del Rosario; festejos populares que duran

¹⁰ El uso de *par* 'junto a' fue bastante frecuente en nuestros escritores clásicos; si hoy queda en el topónimo, sin embargo carece de significación para los propios usuarios.

varios días; la casa de Juan Ramón está convertida en museo. Informó Manuel Jesús Olivares Capelo, de sesenta años de edad, natural de Moguer, como también sus padres; sabe leer y escribir; fue acaso, desde el punto de vista lingüístico, el sujeto menos interesante por su afán cultizante; sin embargo, sus grandes conocimientos me fueron de mucha utilidad; hizo el servicio militar en Ceuta y Tetuán durante tres años; preguntado por el nombre que recibían los naturales de Moguer, me respondió que *moguereños* [*mogeréno*]; para él su lengua era el *andaluz* [*andalú*].

Trigueros (H 505)

El término municipal de Trigueros comprende 11.831 hectáreas y se encuentra a una altitud sobre el nivel del mar de 7,6 metros. Su población de hecho es de 6.454 habitantes, aunque de derecho son 6.677; tiene categoría administrativa de villa y pertenece al partido judicial de Huelva. La vid se cultiva, por lo general en cultivo único, en 1.200 hectáreas. «El importe de la producción de vino elaborado por las cinco lagaretas y diez lagares, que esta villa tenía en plenas faenas de vendimia el día 31 de octubre del año 1815, era de 1.250 reales. En toda la campiña sólo había trece mil cepas dando uvas de buena clase y gran rendimiento»¹¹. Si ésta era la situación en el s. XIX, la actualidad ha cambiado mucho, y el mismo autor de la cita anterior añade: «Por datos obtenidos, sin comprobación oficial, la campiña de Trigueros tiene en la actualidad dedicado al cultivo del viñedo sobre las 1.100 hectáreas». Según los datos que he recogido, por hectárea habrá plantadas unas 2.500/2.600 cepas, lo cual supone una totalidad de 3.000.000 aproximadamente de cepas. Suelen obtenerse unos 2,5 ó 3 kilogramos de uva por cepa, con un rendimiento de 0,72 por 100 de vino, aun cuando en la Cooperativa llegan a sacar, merced a los aprietos, hasta un 0,85 por 100¹². La bodega y tonelería no tienen especial importancia.

Informó Antonio Pineda Aguilar, de cuarenta y ocho años, natural de Trigueros, como sus padres. Los naturales de Trigueros son *triguereños* [*trigeréno*], pero los apodan *los caños* [*loh káño*]; hizo el servicio militar en Huelva y Peñarroya; lee y escribe; para él, lo que habla es *castellano* [*kahteñáno*].

La fiesta grande del pueblo la constituye la solemnidad de San An-

¹¹ M. Villalba, *Así era Trigueros hace ciento cuarenta y siete años. Notas de mi Archivo*, en el programa de las fiestas de San Antonio Abad. Trigueros, 1962.

¹² Datos suministrados por el secretario de la Hermandad de Labradores, don José Fernández Portollo.

tonio Abad, el 17 de enero; el santo patrón sale en procesión y se distribuyen a mansalva bollos de pan elaborado la noche anterior; como en la mayoría de los pueblos, cada calle tiene una pequeña hornacina con una cruz o una efigie de la Virgen, y es iluminada por turno por las familias de la calle.

San Juan del Puerto (H 506)

Villa del partido judicial de Huelva. Su población de derecho es de 3.945 habitantes, si bien de hecho sólo son 3.902 en el momento de efectuar la encuesta. Tiene unas 325 hectáreas de viñedo en cultivo único y unas 40 hectáreas en cultivo asociado; suele haber por hectárea plantadas unas 2.500 cepas, de donde el número total de éstas puede calcularse alrededor de 1.312.500, de las cuales corresponde al cultivo asociado unas 96.000. Las cepas en cultivo único producen alrededor de 32.812,50 quintales de uva, y las de cultivo asociado, 1.920 quintales. Por quintal de uva se obtienen 0,625 hectolitros, y aproximadamente el vino obtenido del cultivo único es 204.140,62 hectolitros y en cultivo asociado 12 hectólitos. Todavía conserva la tradición de las industrias anejas a la bodega —la tonelería—, si bien ha decaído tanto que el oficio es desempeñado por obreros moguerños; la gran época de San Juan del Puerto fue el siglo XIX, cuando exportaba los vinos, por su hoy inexistente puerto, hasta Francia. El patrono del pueblo es San Juan Bautista, en cuya conmemoración hay tres días de toros y al cuarto procesión y velada

Utilicé como sujeto a Antonio Toscano Bueno, de cincuenta y cuatro años, nacido en San Juan, semianalfabeto; su lengua es el *español* [eh-*pañó*] y los naturales de su pueblo son *sanjuaneros* [θaŋ^hgwanéro].

Palos de la Frontera (H 507)

Pertenece al partido judicial de Moguer y tiene, por su importancia histórica, categoría administrativa de ciudad. Su población de hecho es de 2.160 habitantes, y de derecho, 2.174. En el siglo XIX Palos era todo viñedo, «no había terreno para una cabeza de ajo», según ponderación hiperbólica de uno de mis sujetos; después de la invasión de la filoxera la industria decayó notablemente y los viñedos fueron sustituidos por otros cultivos; desde hace tres años —en el momento de la encuesta— se habrán arrancado unas 100.000 cepas; hoy habrá, en número aproxi-

mado, unas 200.000 cepas, es decir, unas 70 hectáreas dedicadas a este cultivo; de la uva producida, un 15 por 100 se dedica al verdeo y el resto se vinifica.

La tradición bodeguera de Palos —en general de todo el Condado— es tal, que al hacer hoy derribos se encuentran restos de quemaderos, bodegas, etcétera, en tierras que reciben el nombre de *villares*; hoy se pueden encerrar unos 250 bocoyes de mosto (cada bocoy hace unos 650 litros) de 11º a 13º, que llega, en viñedos viejos, hasta 14º ó 15º; muy poco mosto comparado con el encerrado en tiempos anteriores.

El principal vidueño cultivado es el salemo y el garriofino, y para mesa la palomino beba y la mollar negra ¹³.

La gran festividad del pueblo, a la que muchos años hemos asistido, es la de la Virgen de los Milagros, el 15 de agosto, con romería al monasterio de Santa María de la Rábida; el patrono del pueblo es San Jorge —23 de abril—, y en la romería de agosto, cuando la Señora es traída desde La Rábida a Palos, se da un histórico encuentro entre la Virgencita y San Jorge, que sale a recibirla.

El informador de Palos de la Frontera se llama Domingo López Zafra, de sesenta y seis años y natural de Palos, a cuyo Ayuntamiento pertenece; semianalfabeto. Los naturales de Palos son *palermos* [*palérmo*]; los pueblos vecinos —y también los naturales— asocian el nombre del pueblo al significado que tiene como sustantivo común (cuando en realidad es el lat. *palus* 'laguna', aludiendo a las que cercanas al pueblo se encuentran), y les hacen objeto de burla llamándolos «gente de palo».

Beas (H 600)

Villa del partido de Huelva, con una extensión de 14.669 hectáreas y 4.621 habitantes de hecho; hay 550 hectáreas de cultivo único y 100 hectáreas en asociación: aproximadamente 1.500.000 cepas; el rendimiento suele ser de 2,5 kilogramos por cepa, y el porcentaje de vinificación es del 60 por 100, según información obtenida del secretario accidental de la Hermandad de Labradores, don Lucas Bardallo Rivera.

Cristóbal Díaz Beltrán fue en esta ocasión mi sujeto; de setenta años, nacido en Beas —cuyos naturales son *beasinos* [*beaθino*], pero apodados por los vecinos de otros pueblos *beatos* [*beáto*]; sus padres son también de Beas; hizo el servicio militar en Sevilla; lo que habla —para él— es *español* [*e^hpañó*].

¹³ Estos datos me fueron dados, a ojo de buen cubero, por el presidente de la Hermandad de Labradores, don Juan González Domínguez.

La patrona del pueblo es la Virgen de los Clarines, que se celebra el día 15 de agosto, y el patrón es San Bartolomé, el 24 del mismo mes.

Niebla (H 602)

Es la histórica ciudad cabeza del antiguo Condado; su extensión es de 25.000 hectáreas, con una población de 4.200 habitantes; la campiña es de producción muy variada, teniendo unas doce o trece mil hectáreas de forestal —pinos y eucaliptos— y alrededor de 760 hectáreas de viñedo en cultivo único, con 1.050.000 cepas, cuya uva se destina casi íntegra a la vinificación y muy poca para verdeo; en 1961 la cosecha fue de 6.000 quintales, según me informó el señor alcalde, don Manuel Molina, al mismo tiempo secretario de la Hermandad de Labradores.

El patrón del pueblo es San Ubaldo [*θan-ubálo*], el día 7 de junio, y la patrona la Virgen del Pino [*bírhē ñer píno*]; las fiestas, con toros, velada, etc., duran unos nueve días.

Hice la encuesta con José González Pérez, de setenta y dos años; tanto él como sus padres, *niebleros* [*njebléro*]; sabe leer y escribir; hizo el servicio militar en Marruecos durante treinta y siete meses y durante siete años trabajó en las Minas de Riotinto.

Bollullos Par del Condado (H 603)

Pertenece al partido judicial de La Palma del Condado, con categoría de ciudad; el término municipal comprende 4.850 hectáreas y sus viñedos los posee tanto en término propio (8.500.000 cepas) como en término de otros pueblos (5.000.000 de cepas); tiene unas 150 hectáreas dedicadas al cultivo del cereal y posee unos 22.000 olivos. Pueden calcularse unos tres millares de cepas por hectárea. La uva vinificada en el año 1957 dio 250.000 hectolitros de vino, y en el año 1958, 240.000, oscilando entre los 250.000 y los 220.000 hectolitros; el antiguo presidente de la Hermandad de Labradores, don Ignacio Clemente Robles, calculaba la cosecha del año en que hice la encuesta en unos 36 ó 37.000 bocoyes (cada bocoy hace unos seis hectolitros).

Rellené mi cuestionario con Juan Díaz Camacho, de cuarenta y siete años, natural, así como sus padres, de Bollullos; hizo el servicio militar en San Fernando; considera que lo que habla es *andaluz* [*aṇḍalú*].

Villalba del Alcor (H 604)

Pertenece al partido judicial de La Palma del Condado, con la categoría de villa, siendo su población efectiva de 4.560 habitantes. Su

término municipal posee una extensión de 5.995 hectáreas, teniendo dedicadas al cultivo de la viña 1.528 hectáreas, con unos 3.046.000 cepas, que en un período de cinco años han dado un promedio de 9.138.000 kilogramos de uva anual; proporcionalmente, es de los pueblos que más extensión tienen dedicado al viñedo.

El *villalbero* [*biñalbéro*] Juan Mestres Infanta fue quien contestó a mis preguntas; de cincuenta y un años de edad, hijo de padres oriundos de Villalba, aunque sabe leer y escribir no lo hace sino lo preciso; hizo el servicio militar en Sevilla.

Villarrasa (H 605)

Enclavada la villa en el partido judicial de La Palma, tiene una extensión de 7.176 hectáreas, con una población de unos 2.965 habitantes. La viña se da en cultivo único y cultivo asociado; en la primera modalidad se plantan unas 640 hectáreas, y en la segunda 120 hectáreas; el total de cepas llega a 1.408.000, plantándose casi 2.200 cepas por hectárea de terreno.

El patrono del pueblo es San Vicente, el 22 de enero, y la patrona la Virgen de los Remedios [*birhēn de loh řemédjo*], el día 15 de agosto; en estas solemnidades tiene feria subasta, velada, etc.

Me informó Pedro Chaparro Martín —de quien posteriormente grabé unos minutos sobre operaciones con el mosto—, natural de Villarrasa, como también sus padres; de edad de cincuenta y ocho años, hizo el servicio militar en Canarias.

La Palma del Condado (H 606)

Es partido judicial que comprende los siguientes municipios: Almonte, Bollullos Par del Condado, Chucena, Escacena del Campo, Hinojos, Manzanilla, Paterna del Campo, Rociana, Villalba del Alcor y Villarrasa. Tiene la categoría administrativa de ciudad y la extensión de su término es de 6.007 hectáreas; su población de derecho es de 8.611 y de hecho 8.537.

Hoy día, La Palma constituye cabeza de esa entidad económica que es el Condado Comercial; la inteligente actitud de sus munícipes instaurando la Fiesta de la Vendimia, con flor natural, ha dado a conocer y justipreciar los vinos de esta zona, cuya fama —en su rivalidad con Moguer— cantó la musa popular. ⁽¹⁴⁾

⁽¹⁴⁾ "Excelente vino. Es del Condado" leemos en los *Diálogos de agricultura cristiana*.

Mi informador en La Palma fue un sujeto analfabeto, que no había hecho el servicio militar; era el *palmerino* [*palmerino*] Diego Lagares Rodríguez, cuyo padre era oriundo de La Palma y la madre de Huelva.

Rociana (H 607)

La villa de Rociana pertenece al partido judicial de La Palma; tiene una extensión de 7.072 hectáreas y una población de hecho de 6.280 habitantes; en ella me informó Manuel Molina Sánchez, de sesenta y dos años, cuyos padres también son de Rociana; escribe muy poco y lee lo preciso; este *rocianero* [*ʀoθjanéro*] habla *andaluz* [*aṇdalú*].

Manzanilla (H 608)

Con la categoría de villa dentro del partido judicial de La Palma del Condado, Manzanilla tenía de hecho, al tiempo de hacer la encuesta, 3.180 habitantes. Su término municipal abarca 3.913 hectáreas, de las cuales 1.162 están plantadas de viña, a unas 2.500 cepas por hectárea. Posiblemente, el mosto obtenido de Manzanilla es de los más finos, punzantes y bonitos (empleando una expresión bodeguera) que se producen en el Condado; alcanza una producción de unos 10.000 bocoyes.

Rellené mi encuesta con Manuel Garrido García, *manzanillero* [*māṇ-θaniyéro*], de sesenta y cinco años de edad, semianalfabeto y muy poco viajero; habla *andaluz* [*aṇdalú*].

Almonte (H 609)

La villa de Almonte, del partido judicial de La Palma, tiene la extensión mayor que se da dentro de la provincia de Huelva; es, a saber, 86.568 hectáreas, con una población de hecho de cerca de 11.000 habitantes. Es famosa en toda Andalucía por el santuario de Nuestra Señora del Rocío, la Reina de las Marismas, y Blanca Paloma, situado en la aldea de El Rocío, a 15 kilómetros de Almonte.

El *almonteño* [*armōnténo*] Manuel Bejarano, de cincuenta y cinco años, que habla *almonteño* [*armōnténo*], fue mi informador en este punto; sabe leer, pero lee muy de tarde en tarde, e hizo el servicio militar, durante trece meses, en San Fernando.

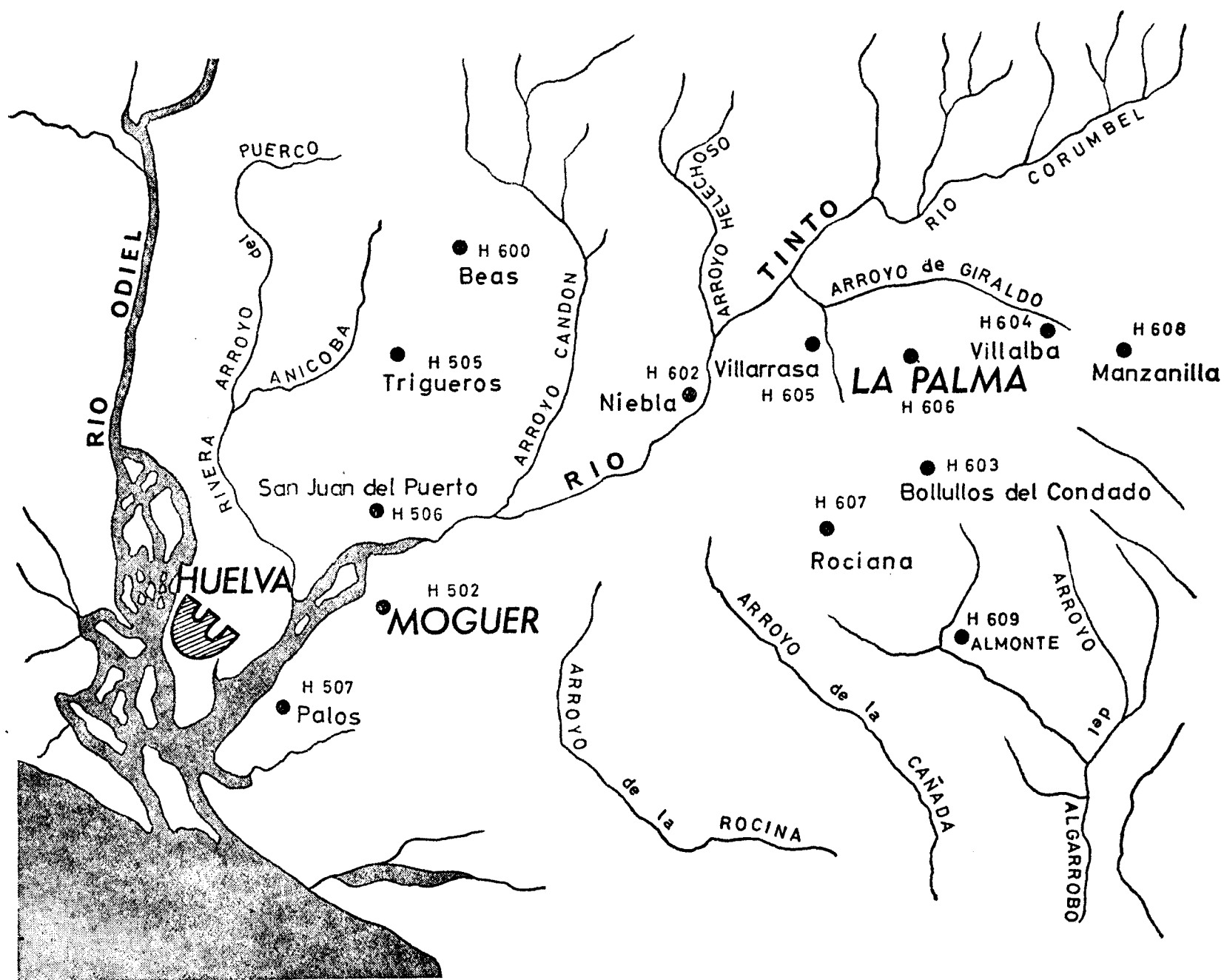


Fig. 1. Situación de los puntos encuestados.

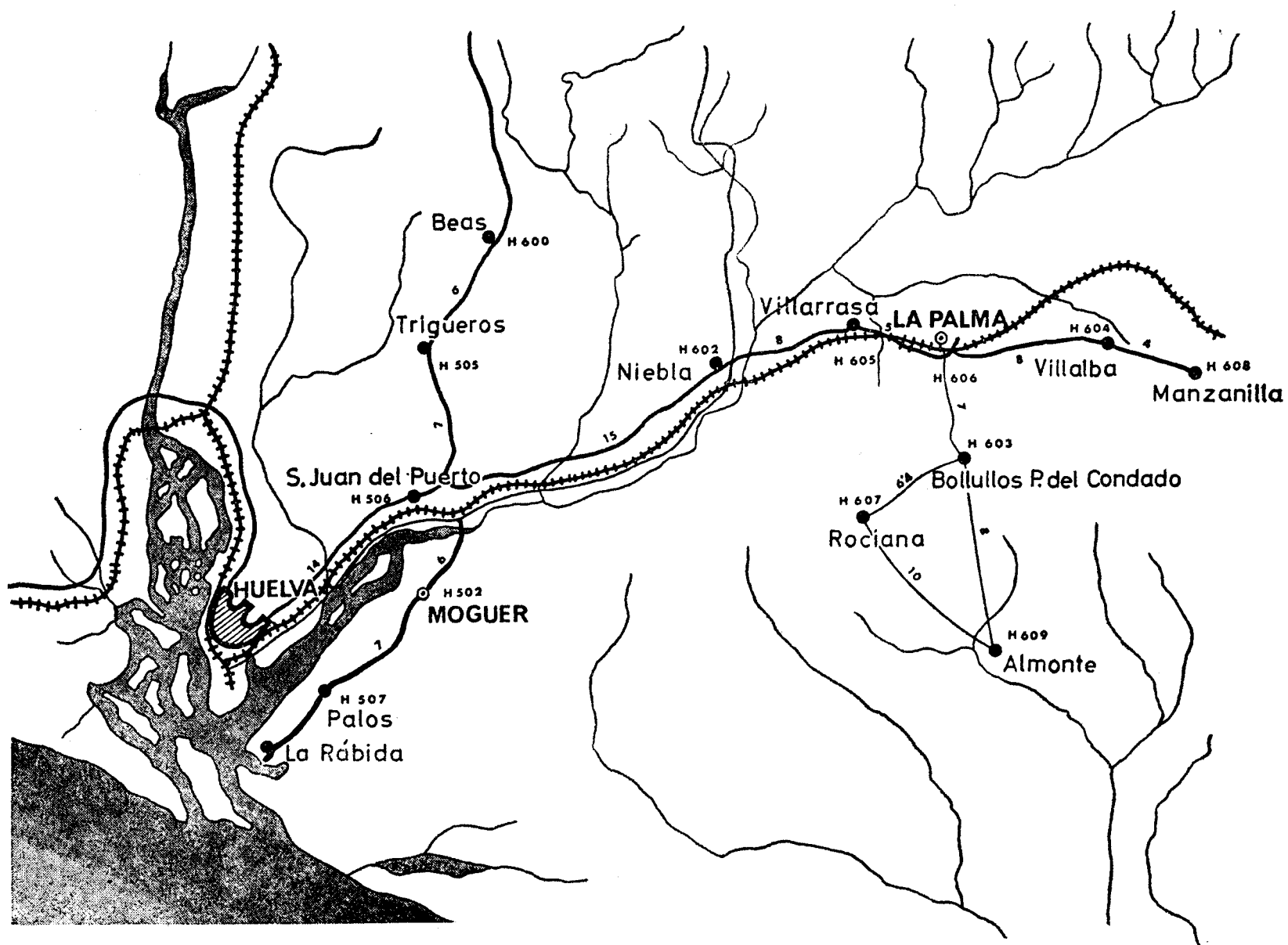


Fig. 2. Vías de comunicación por ferrocarril y carretera.

CONSIDERACIONES FONÉTICAS

Señalamos a continuación para los puntos encuestados las conclusiones, de orden fonético, denominadas «el Condado comer».

Los pueblos objeto de estudio son bastante uniformes desde el punto de vista fonético; provienen fundamentalmente de la zona de la sierra. Se dan rasgos propios de la zona de la sierra.

El yeísmo va desde la zona de la sierra.

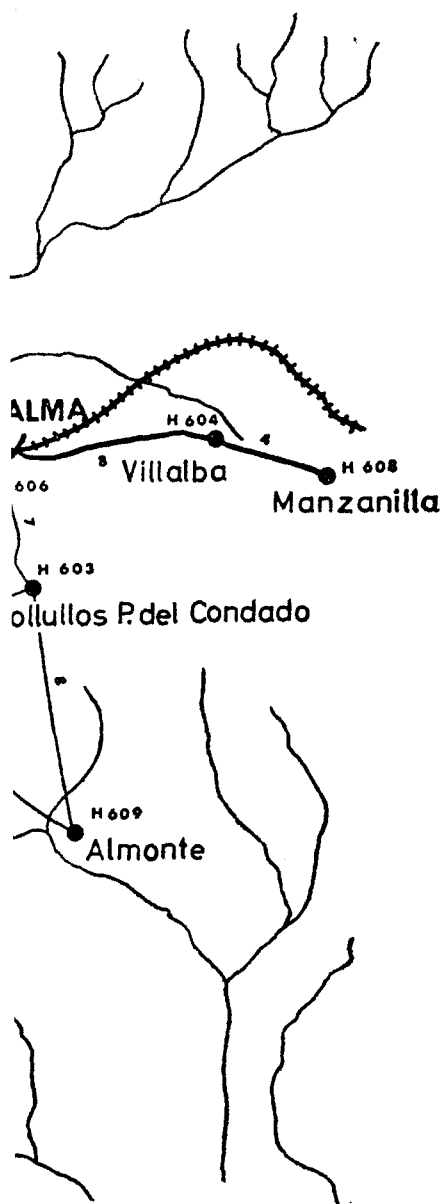
La zona estudiada es al sur de la zona dental, sin que haya una aspiración, pudiendo acaso haberla.

La pérdida de la *-s* final es un artículo, bien como aspiración de la *-s* final; aspiración de la *-s* intervocalica (Trigueros); *s* + consonante, aunque esporádicamente sí, sorda se realiza siempre como aspiración, en el grupo *s* + *t* hay aspiración de la aspiración.

La oposición *r/l* en posición final se opone como el archifonema *l* y el *r* en posición final. El enfonemamiento es difícil precisar. Que falten, claro está, artículos.

La *r* final ha desaparecido en posición final, claramente perceptible en posición enclítica; en posición intervocalica los casos de *r* + *n* tienden a la nasalización de la vocal - como [ɲ]; en Moguer he encontrado en una palabra: rodrigón.

La aspiración, normalmente preferida en contacto con consonante, general desaparece en palabras.



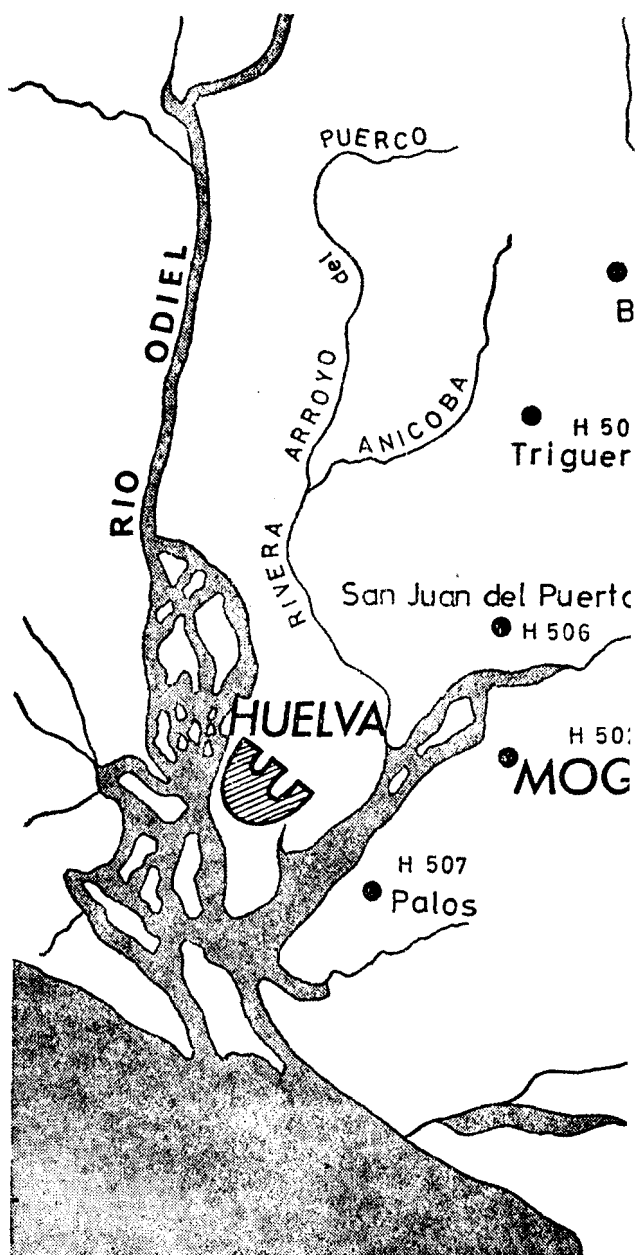
, que no había
Diego Lagares
dre de Huelva.

de La Palma;
in de hecho de
chez, de sesenta
cribe muy poco
z [andalu].

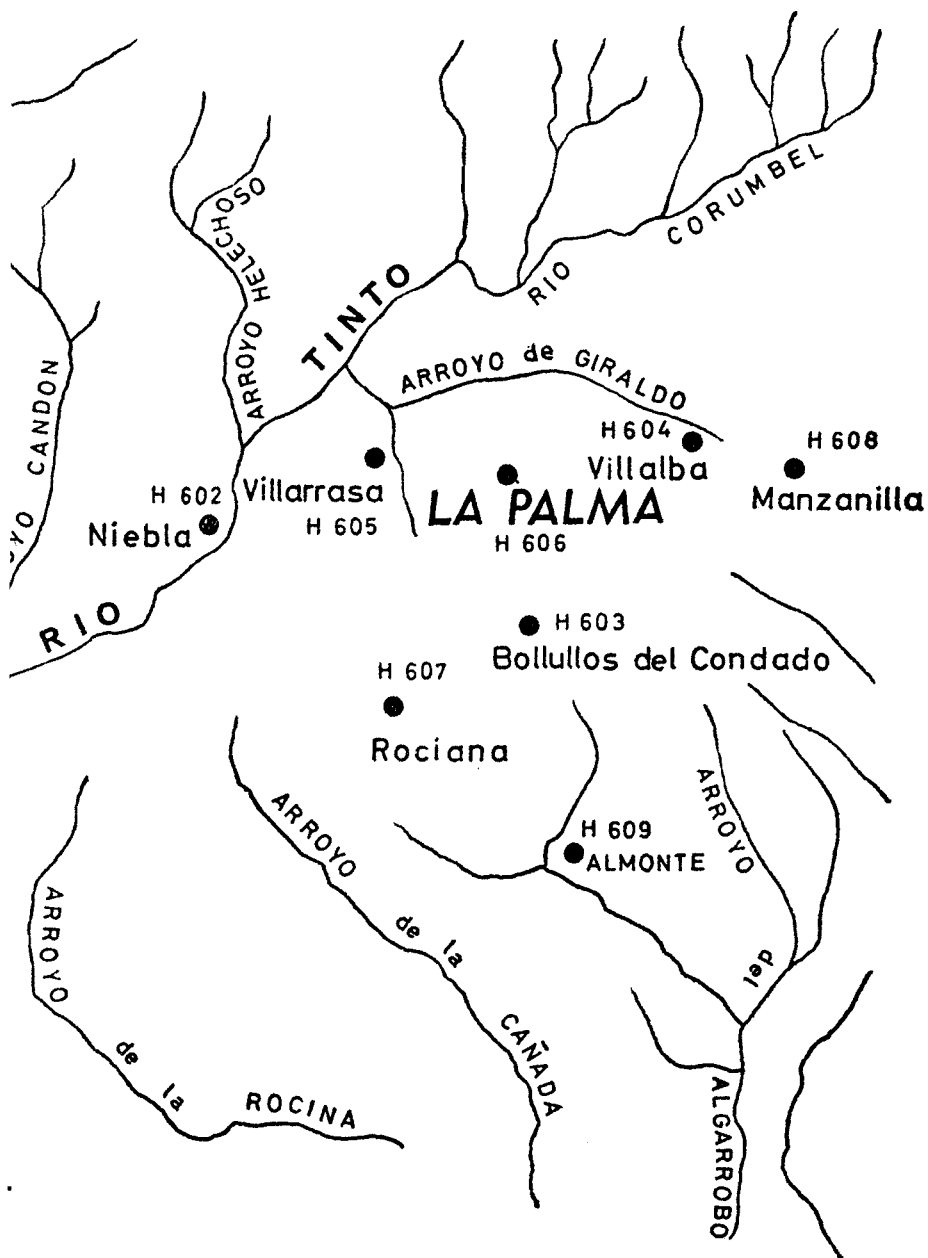
le La Palma del
cer la encuesta,
ectáreas, de las
as por hectárea
más finos, pun-
que se producen
bocoyes.
nzanillero [mã-
eto y muy poco

lma, tiene la ex-
elva; es, a saber,
de 11.000 habi-
e Nuestra Señora
ia, situado en la

ncuenta y cinco
ormador en este
el servicio militar,



Fig



ciación de los puntos encuestados.

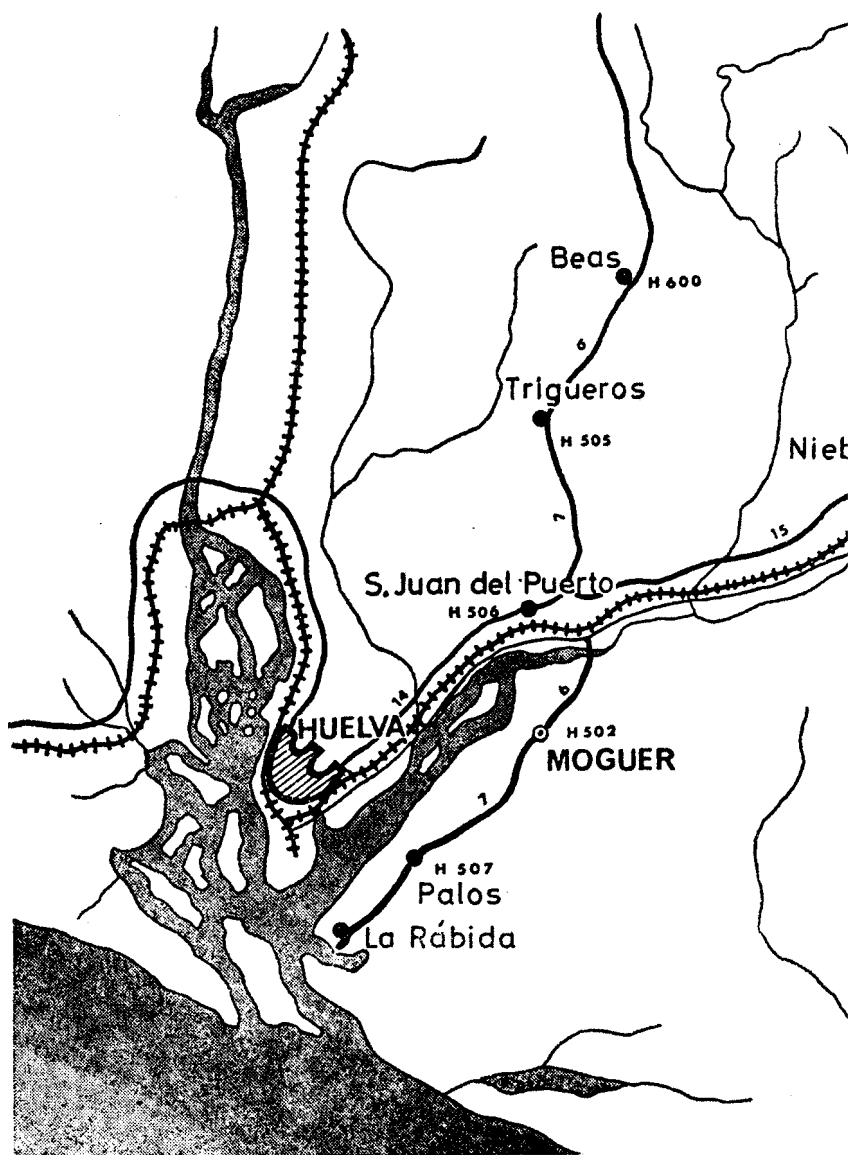
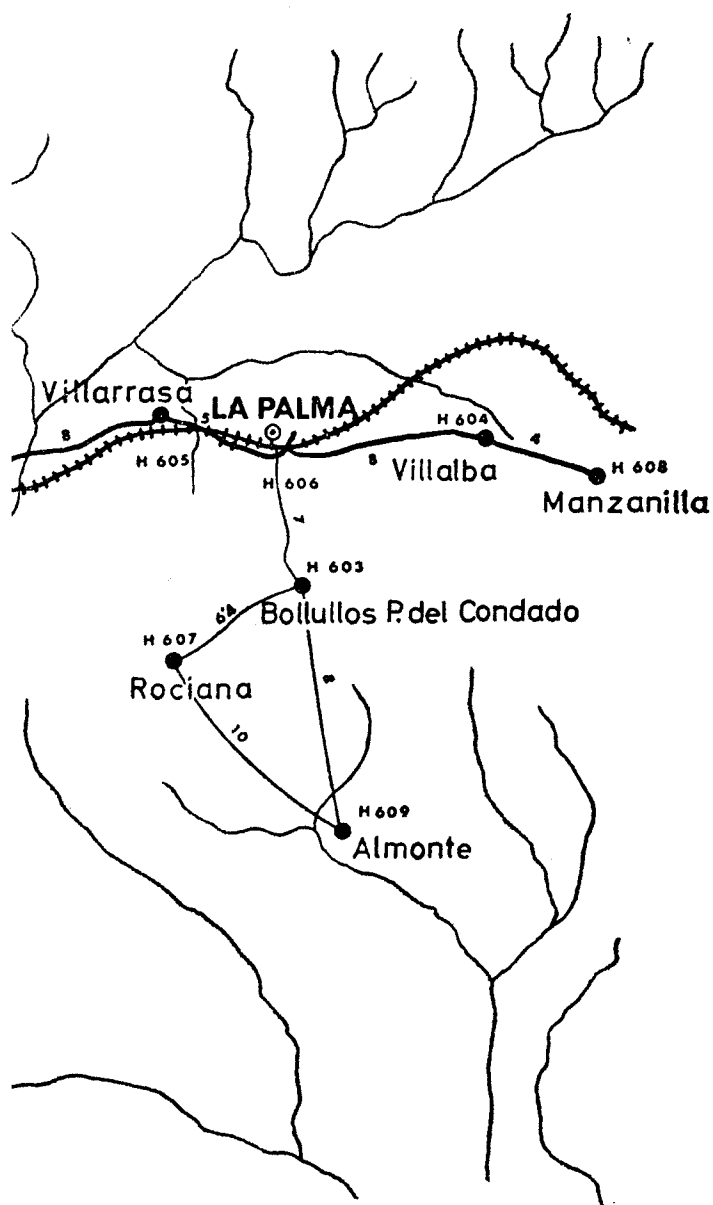


Fig. 2. Vías de comunicación 1



carril y carretera.

CON

9

jars

conc

min

]

men

prov

Se c

real

]

mier

]

o de

real

]

artí

por

la as

(Tri

aun

sord

emb

raci

de

]

dose

cion

que.

]

fin

encl

los c

nasa

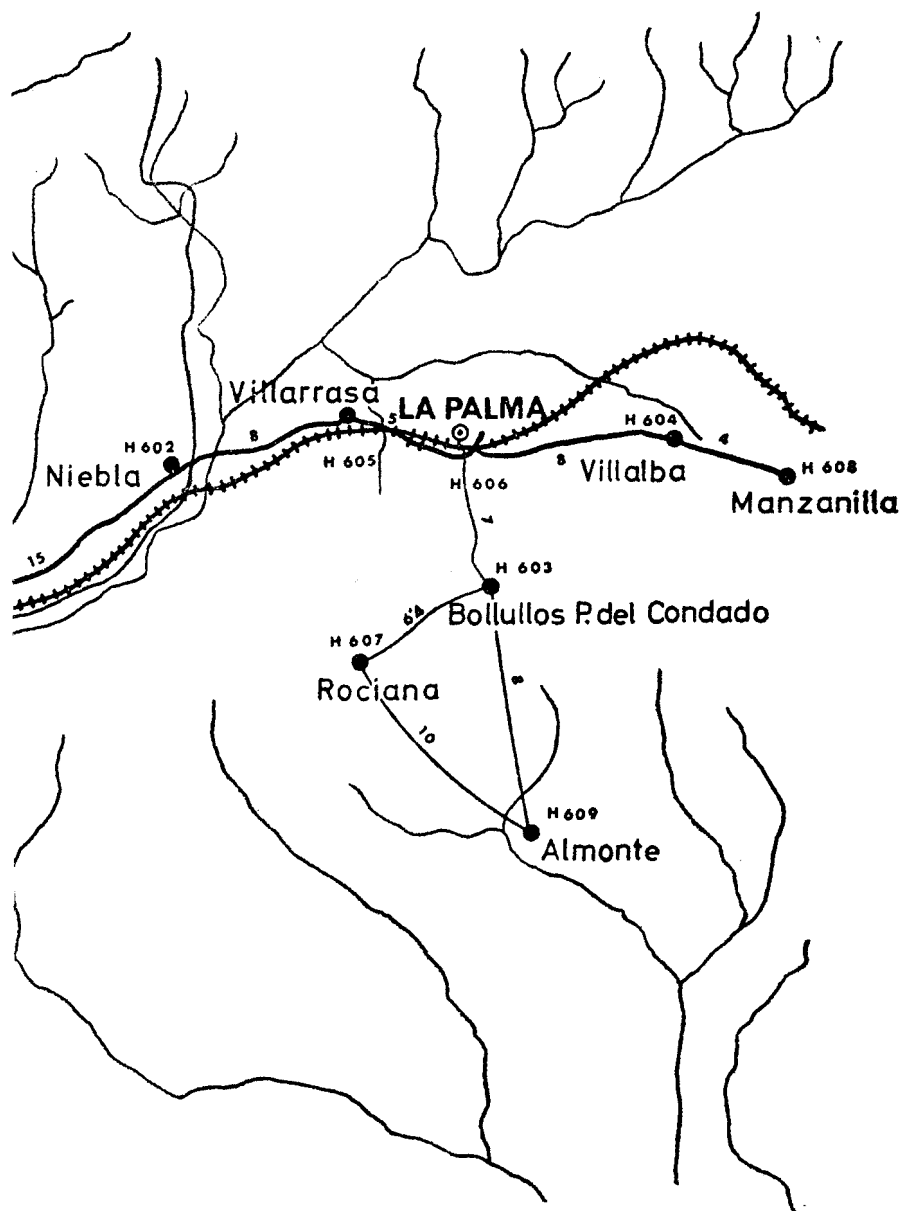
com

en 1

]

pref

gene



Ubicación por ferrocarril y carretera.

CONSIDERACIONES FONÉTICAS SOBRE LA ZONA

Señalamos a continuación algunos rasgos generales que pueden fijarse para los puntos encuestados; únicamente son algunas, a modo de conclusiones, de orden fonético por lo que respecta a lo que hemos denominado «el Condado comercial».

Los pueblos objeto de estudio ofrecen, en general, un aspecto relativamente uniforme desde el punto de vista fonético; las diferenciaciones provienen fundamentalmente del campo de la entonación y el léxico. Se dan rasgos propios de esta parte de Andalucía en diverso grado de realización.

El yeísmo va desde la articulación normal hasta un fuerte rehilamiento.

La zona estudiada es absolutamente ceceante, con ceceo interdental o dental, sin que haya —a lo que parece— regla fija para su diversa realización, pudiendo acaso depender del énfasis.

La pérdida de la -s final es absoluta, manteniéndose en el plural del artículo, bien como aspiración o como [θ] si la palabra siguiente comienza por vocal; aspiración de la s implosiva, y en alguna zona se da incluso la aspiración de la -s- intervocálica, si bien no se da en todas las palabras (Trigueros); s + consonante sonora no se da totalmente evolucionado, aunque esporádicamente sí, sobre todo s + g y s + d; s + consonante sorda se realiza siempre como aspiración más consonante sorda; sin embargo, como consecuencia de la tendencia al relajamiento de la aspiración, en el grupo s + t hay, en la zona de Moguer, una pérdida absoluta de la aspiración.

La oposición r/l en posición implosiva queda neutralizada, realizándose como el archifonema R, si bien en fonética sintáctica, cuyo condicionamiento es difícil precisar, reaparece la l más o menos relajada, sin que falten, claro está, articulaciones como [ɾ].

La r final ha desaparecido, produciendo un alargamiento de la vocal final, claramente perceptible en los infinitivos que llevan un pronombre enclítico; en posición interior predomina la realización como [ɾ]; en los casos de r + n tiende a evolucionar el grupo hacia aspiración con nasalización de la vocal + n, aun cuando se perciban realizaciones como [ɾ̃]; en Moguer hemos encontrado la aspiración de r- inicial en una palabra: rodrigón.

La aspiración, normalmente sorda y esporádicamente sonora (con preferencia en contacto con el diptongo we) tiende a la relajación; en general desaparece en palabras de mucho uso; esta aspiración se da tanto

en las palabras con F- inicial latina como en los romances con j-, -j-, g + e, i; ya hemos señalado como en alguna zona (la de Moguer) la aspiración de la s en el grupo s + t se hace totalmente imperceptible, dando resultados como *eta* 'esta', *ete* 'este', etcétera.

La k- inicial se sonoriza esporádicamente, por supuesto no con la frecuencia con que se da el fenómeno en la zona occidental de la provincia de Huelva; no he percibido aspiración de k- ante yod.

La articulación de la *ch* esporádicamente tiende a ser de momento oclusivo poco tenso y predominio del fricativo; pero lo normal es la *ch* africada, aunque adelantada respecto a la castellana en su articulación —por tanto, más dental— y con el momento fricativo más prolongado; la tendencia a la *ch* cuasi fricativa parece ser propia de las generaciones más jóvenes. La articulación es predorsal, aun cuando en la provincia se dan también tipos apicales (Paterna del Campo).

Es muy rara, más bien en algún caso por tendencia cultizante del sujeto, la reposición de la -d- [d̪]; la pérdida es tan absoluta que no respeta nombres ni apellidos: [pinea] era el de uno de mis sujetos.

Acaso sea en Moguer donde de una manera más inconfundible hemos notado una cierta debilitación de la -b- [b̪].

La f es de articulación labiodental y muy esporádicamente tendiendo a [ɸ].

Por lo que respecta al vocalismo, la zona estudiada responde al tipo occidental: sin abertura vocálica.

La pérdida de la -s final, en los sustantivos, lleva a la desaparición de la distinción singular/plural; en algún punto (Moguer) se nota —nos ha parecido— un alargamiento de la vocal tónica del plural, que acaso pueda ser un indicio de la diferenciación. Claro está, el plural se reconoce por la aspiración de la -s final del artículo si el sustantivo comienza por consonante, o en el sonido [θ] con que, a modo de prefijo, se articula esa -s si el sustantivo comienza por vocal; en cierto modo semejante al francés [l'arbre: lezárbre].

Ante todos estos rasgos que hemos señalado, hemos de reconocer, maravillados, la precisión dialectal, ya señalada por Alvar en los *Dialectalismos de la Poesía Española*, del poema juanramoniano *La carbonerilla quemada*, insertado en la *Segunda Antología Poética*, página 150:

*Mare, me jeché arena sobre la quemaura.
Te yamé, te yamé dejde er camino... ¡Nunca
ejtubo ejto tan zolo! Laj yama me comían,
mare, y yo te yamaba, y tú nunca benía!*

Para los signos de transcripción hemos fundamentalmente empleado los de la *Revista de Filología Española*, con algunas adaptaciones en las que hemos seguido el criterio del director del ALEA. A continuación doy los signos nuevos:

- ŷ: *ch* como la castellana.
- ʒʃ: Articulación con el momento oclusivo poco tenso y predominio del fricativo.
- h̃: Aspiración nasalizada, sorda.
- h̃: Aspiración sonora.
- ỹ: *y* levemente rehilada.
- s: *s* predorsal.

En nuestras transcripciones originales tenemos recogidas las variantes combinatorias o alofónicas de las vocales; en las transcripciones semiestrechadas que en el presente trabajo damos, únicamente señalamos los alófonos consonánticos, ya que las 17 variantes contextuales vocálicas que Navarro Tomás indica, por lo que respecta a nuestra región, no constituyen vocales fonológicas diferentes.

Finalmente, haremos un par de breves observaciones respecto a la bibliografía que presentamos y al material que constituye nuestra aportación.

Con referencia a la bibliografía, salvo alguna contadísimas excepción, no se han incluido ni los vocabularios, diccionarios o glosarios de cualquier carácter, ya que hemos preferido presentar los estudios —que conocemos— que tengan por objeto la viña; hemos, en cambio, incluido algunos tratados de carácter científico utilizados en la preparación del cuestionario, como, por ejemplo, el de don Esteban Boutelou o el de don Simón de Rojas Clemente.

He incluido al final un índice de palabras donde procuro incluir todas las voces citadas a lo largo del trabajo; los números romanos hacen referencia a los capítulos y los arábigos a los párrafos en que éstos se hallan divididos.

Por lo que respecta al subtítulo del trabajo, *La cultura de la viña*, utilizo el término *cultura* con el significado habitual en los estudios historiográficos cuando se habla, por ejemplo, de la cultura del hierro. El trabajo, que podría haberse titulado Memoria —con un nombre caro a los tratadistas del XIX—, está en la misma línea que la iniciada por Postgate —secretario honorario de la Cambridge Philological Society y editor de

sus actas— y continuada por el príncipe Luis Luciano Bonaparte. A través de este léxico que presentamos es posible rastrear la específica cosmovisión (la germánica *Weltanschauung*) —naturalista, simple— de estos campesinos andaluces; la lingüística nos acerca al hombre; el lenguaje tiene —es la fórmula humboldtiana— su *inneresprachform* que traduce la radical —en sentido etimológico— postura y concepción del hombre. Desde este ángulo, la lingüística se integra dentro del tema de nuestro tiempo: el humanismo.

CAPITULO II

LOS VIENTOS Y SUELOS

1. Importante para la plantación de una viña es el conocimiento de los vientos dominantes en el lugar; la climatología es uno de los factores decisivos juntamente con la naturaleza de la tierra en la formación de la cualidad del vino; es éste el sentimiento unánime de los tratadistas clásicos y modernos; por eso no se nos antoja hipérbole publicitaria, sino profundo conocimiento enológico, el reclamo de cierto vino jerezano: «Sol de Andalucía embotellado». Plinio decía que clima y suelo crean el vino con exclusión de la planta; es, sin duda, una exageración; pero es cierto que el tipo de planta que se ponga en una viña dependerá en último término de las condiciones climatológicas; todavía siguen siendo de utilidad los consejos que en 1513 daba Gabriel Alonso de Herrera ¹:

«En los llanos, valles y lugares húmedos han de plantar veduños de cepas altas y de uva tiesa, no muy apretada en los racimos, de hollejo duro, recio y enjuto, como dije de la albilla, la palomina y otras de esa calidad. En los altos conviene veduño de cepa baja, que tenga el grano tierno y los racimos grandes y apretados como el jaén, el moscatel y el torronte. En lugares calientes han de ser plantadas las viñas hacia el cierzo, que es aire fresco, y en las frías y húmedas, hacia el mediodía, porque tengan más continuo el sol. Hacia oriente se han de plantar aquellas castas que reciben daño con el rocío y las nieblas, como el jaén; y hacia occidente las que con nieblas y rocíos reciben provecho,

¹ *Agricultura general que trata de la labranza del campo y sus particularidades. Crianza de animales y propiedades de las plantas*, compuesta por Gabriel Alonso de Herrera. Cito por la edición de D. A. de Burgos. Madrid, 1858. Biblioteca Rústica, t. I, pág. 73.

como la albilla y toda uva que de sí es dura, tiesa y enjuta.
Vides de madera dura, brozna y que fácilmente se desgarra
son malas en lugares ventosos.»

Es fácil encontrar, efectivamente, cepas que han perdido algún palo arrancado por el viento; son *cepas desmuletadas* [θépāli muletá]^{1a}.

2. Los nombres de los vientos dominantes varían según la localización geográfica del pueblo; es lógico pensar que el *viento de la mar* [bjénto má] sea para Moguer el SO., mientras que para Palos de la Frontera el viento que viene del mar sea *viento del sur* [bjénto θú]; tenemos, por tanto, un solo viento, el que viene de la mar, con dos nombres y dos localizaciones: SO. para Moguer (viento de la mar) y S. para Palos (viento del sur).

Señalaré los vientos principales y pondré a continuación las designaciones ².

Viento del Norte: *norte* [nórtē] ³, *gallego* [gaýégo] ⁴.

Viento del Sur: *sur* [θú] ⁵, *marea* [maréa] ⁶, *vendaval* [beṇdaḃá] ⁷, *de la mar* [de la má] ⁸.

Viento del Este: *levante* [lebánte] ⁹, *solano* [θoláno] ¹⁰.

Viento del Oeste: *poniente* [ponjénte] ¹¹, *marea* [maréa] ¹², *gallego* [gaýégo] ¹³.

Viento SE.: *viento de la mar* [bjénto má] ¹⁴, *lebrijano* [lebriháno] ¹⁵, *lebrija* [lebriha] ¹⁶.

Viento SO.: *marea* 'viento fresco del mar' [maréa] ¹⁷.

La referencia a la procedencia de estos vientos no siempre es idéntica; así, *viento gallego* se localiza unas veces como procedente del río Gua-

^{1a} H 607.

² Mi sujeto de H 506 ignoraba la procedencia de los vientos y para él sólo había uno efectivo: *viento de la mar* [bjénto de la má] o *mareita* [marelta], que entraba cuando crecía el río Tinto por las mareas.

³ H 502, H 505, H 507, H 600, H 602, H 605, H 606, H 608, H 609.

⁴ H 603, H 607.

⁵ H 502, H 505, H 507, H 602.

⁶ H 600, H 603, H 607, H 609.

⁷ H 605, H 606.

⁸ H 608.

⁹ H 502, H 505, H 507, H 600, H 602, H 603, H 605, H 606, H 607, H 609.

¹⁰ H 608.

¹¹ H 505, H 507, H 600, H 603, H 607, H 609.

¹² H 602.

¹³ H 605, H 606, H 502.

¹⁴ H 502: apreciación errónea, a mi juicio.

¹⁵ H 609, H 608, H 605.

¹⁶ H 606: «Hoy corre lebrija».

¹⁷ H 505, H 605, H 606: de Huelva.

diana ¹⁸, y por tanto procede del NO., mientras otras ¹⁹ se señala Portugal como punto de origen.

3. La entrada de un determinado viento puede preverse por cierto aspecto del cielo; así, la entrada del viento de la mar se anuncia mediante la aparición de unas nubes que reciben el nombre de *llamadores* [*yamabre*] ²⁰.

4. Cuando el viento sopla fuerte se habla de un viento *huracanado* [*hurakando*] ²¹, *racha de viento* [*rášša de bjépto*] ²², *borrasca de viento* [*bořa^bka de bjépto*] ²³, *ventarrón* [*bentařón*] ²⁴, *mareaje* [*mareáhe*] ²⁵, *ventolina* [*bentolina*] ²⁶. *Remolino* [*řemolino*] ²⁷, es el nombre que se da al viento que se levanta en espiral. Puede un viento correr, pero flojo, y se habla de *bajear* [*bahea*] ²⁸ el viento, *aflojar* [*ařlohá*] ²⁹.

Veamos ahora los distintos tipos de tierra que se dan en el Condado.

5. *Albarizo* [*ařbartřo*] ³⁰ o *tierra caliza* [*tjěřa kalitřa*] ³¹ son terrenos calcáreos, compactos y gredosos, que se distinguen por su color claro o albo; es tierra de primera calidad. En estas tierras es frecuente encontrar terrones de cal cuajados, *gabarrros* [*gabářo*] ³² y restos de ostiones petrificados, *vaneras* [*banera*] ³³ o *conchena* [*konřšěna*] ³⁴.

6. *Tierra de villares* [*tjěřa de biyá*] ³⁵, [*biyáre*] ³⁶: son tierras en que aparecen restos de antiguas construcciones.

¹⁸ H 502.

¹⁹ H 606.

²⁰ H 502.

²¹ H 502.

²² H 505.

²³ H 506, H 600.

²⁴ H 507.

²⁵ H 602.

²⁶ H 605.

²⁷ General.

²⁸ H 606, H 505.

²⁹ H 605, H 505.

³⁰ H 502, H 505, H 507, H 600: *albariza*; H 602, H 603, H 604: *albariza*; H 605, H 606, H 607, H 608, H 609.

³¹ H 502.

³² H 502.

³³ H 502.

³⁴ H 505.

³⁵ H 502, H 605, H 606.

³⁶ H 600; en H 602, [*biyáre*] 'explanada en el cabezo'.

7. Hay un tipo de tierra estéril, propia de marismas, denominadas *tierra salobre* [tjéřa θalóbře]³⁷, *bajos* [báho]³⁸, *marisma* [mari^hma]³⁹, *tierra salinada* [tjéřa θaliná]⁴⁰, *tierra de lima* [tjéřa đe líma]⁴¹, *tierra limosa* [tjéřa limóθa]⁴², *breosa* [breóθa]⁴³, *almagrera* [almagréra]⁴⁴, *lama* [láma]^{44a}.

8. Tierras ásperas, negras, muy fértiles, mezcla de albarizas, barros y arenas en las que los calores del verano producen grandes hendiduras: *buhedo* [buhéo]⁴⁵ y variantes fonéticas, *tierras negras* [tjéřā^h négra]⁴⁶, *tierra de cuerpo* [tjéřa đe kwérpo]⁴⁷.

9. Los *barros* [bářo]^{47a} son tierras de color más o menos oscuro, formadas por depósitos de materia orgánica descompuesta; buenas para la sementera, de ahí el nombre de *mojón de cochino* [mohón de kořšino]⁴⁸; en Jerez, donde son frecuentes, se obtienen de ellas mostos abundantes, aunque no limpios ni finos; en el Condado se utiliza más para cereales o leguminosas. Existe un *barro colorado* [bářo koloráo]⁴⁹ que se encuentra debajo del albarizo, buenísimo para las viñas, llamado en otros sitios *sangre gitana* [θáŋgre hitána]⁵⁰. Téngase presente que mientras el barro colorado se utiliza para plantar viñas, los barros negros sólo se usan para sembrados.

10. Las *arenas* [aréna]⁵¹ son tierras de color amarillento, más o menos rojizas por el óxido de hierro, de formación suelta o arenosa —si bien no exactamente lo que se entiende por arena suelta—, pudiendo tener el grano de diferente grueso [arénah^h ġórđa]⁵².

³⁷ H 502.

³⁸ H 502.

³⁹ H 506.

⁴⁰ H 506.

⁴¹ H 507, H 502: se utiliza para ladrillos y se encuentra entre el albarizo y los barros.

⁴² H 507.

⁴³ H 507.

⁴⁴ H 600: color del almagre; H 605 [amagréra], H 606 [magréra].

^{44a} H 506.

⁴⁵ H 505, H 502 [bohéo], H 506 [bohéo], donde se presenta algunas veces menos compacto y recibe el nombre de *buhedo granujado*, [bohéo granuháo]

⁴⁶ H 507, H 600.

⁴⁷ H 608.

^{47a} H 502, H 507, H 602, H 603, H 605, H 606, H 607, H 608, H 609.

⁴⁸ H 505, el sujeto da la siguiente descripción: «Negra, a un metro de profundidad, bronca y fértil.»

⁴⁹ H 505, H 604, H 605.

⁵⁰ H 506.

⁵¹ H 502, H 600, H 602, H 603, H 604, H 605, H 606, H 607, H 608, H 609.

⁵² H 603.

Otras tierras

11. En H 502 se da el nombre de *piedra de Niebla* [pjédra de njébla] o *piedra de Ayamonte* [pjédra d- aýamónte] a la que se utiliza para hacer la cal; en H 505 y H 600 ^{52a}, calizo [kaliθo]; en H 506, hueso [gwéθo]; en H 605 se emplea para la cal la *tosca* [tóhka].

Tierra de barrero [tjéřa de bařero] ⁵³, utilizada en alfarería y llamada [bařera] en H 602.

12. La *tierra laja* [tjéřa láha] ⁵⁴ es una tierra inferior, con piedras tiernas tirando a negras; son como vetas de la tierra, muy blandas; en H 609.

13. La *tosca* [tóhka] ⁵⁵ es en realidad una tierra de albariza, pero cuya proporción de caliza nunca es inferior al 50 por 100; se deshace, esponja y divide fácilmente, siendo la tierra mejor para el cultivo de viñas. En H 606 se habla de *albarizo con tosca* [arbařiθo koŋ tóhka].

14. La [tjéřa begóθa] es una tierra marrón zócalo, suelta ⁵⁶, la [tjéřa mermehá] ⁵⁶ es una tierra que *alima* [alima], es decir, se come las puntas de las herramientas por su enorme fortaleza; y la [tjéřa giho] es una tierra endeble, dura, que se cuaja fácilmente y no es [krióya] ⁵⁷.

15. La llamada *yemilla de huevo* [yemířa de wéθo] ⁵⁸, *yema de huevo* [ýema de gwéθo] ⁵⁹, es una tierra suave, amarillenta, que tira al albarizo; en H 607 se conoce con el nombre de *tierra galleguilla* [tjéřa gaýegířa].

16. En H 604 se da una tierra mezcla de barro colorado y tosca, conocida con el nombre de *albarizo colorado* [arbařiθo koloráo].

17. *Bermejo* [bermého] llaman, en H 605, a una tierra roja parecida al almagre, pero distinta de la almagrera.

^{52a} H 600 también [tjéřa kaliθéřa].

⁵³ H 505.

⁵⁴ H 505, H 605.

⁵⁵ H 505, H 602, H 604, H 605.

⁵⁶ H 506.

⁵⁷ Con este nombre se designa en H 506 la tierra que es fértil y productiva; también se dice [tjéřa de kampířa] frente a la [théřa de marih̄ma] o [láma].

⁵⁸ H 603.

⁵⁹ H 507.

Tierra mediana [tjéřa međjana] ⁶⁰ es una tierra negra, dócil, tirando a arenas.

18. Finalmente, con el nombre de *buhedo de terrenos* [bohéo de teřéno] ⁶¹, *tierra de cuerpo* [tjéřa de kwérpo] ⁶², *buhedo de tierras* [bohéo de tjéřa] ⁶³, se designa la mezcla de tierras de distintas calidades o al terreno que las presenta.

⁶⁰ H 605, H 606.

⁶¹ H 602.

⁶² H 604.

⁶³ H 605, H 606.

CAPITULO III

EL PERSONAL DE LA VIÑA

1. Aun cuando el nombre genérico con el que se designa a todo trabajador suele ser *obrero* [obréro] ¹, y menos extendido *viñista* [biñista] ², *viñadero* [biñacro] ³, *labriego* [labrjégo] ⁴, *campesino* [kampesino] ⁵, sin embargo reciben nombres diferentes según la distinta faena a que se dedican o en que se especializan.

2. El conjunto de obreros que trabaja a las órdenes de otro, es designado unánimemente con el término *cuadrilla* [kwadrilla] con yeismo nada rehilado ⁶, leve ⁷ o fuerte ⁸. El número de obreros que componen una cuadrilla varía, es lógico, según la importancia de la casa en la que trabajan, con un mínimo de tres y un máximo de veinte; claro está, para algunos pueblos con un pausado ritmo vitivinícola la normalidad es un máximo de ocho ⁹, mientras que para pueblos muy comerciales, como en Bollullos, la cuadrilla tiene siempre más de ocho obreros ¹⁰.

3. La cuadrilla trabaja a las órdenes de un obrero, hombre de confianza de los dueños, que vela por los intereses de la casa, a la que sirve

¹ H 502, H 505, H 507, H 600, H 602, H 603, H 604, H 605, H 606, H 607, H 608, H 609.

² H 506.

³ H 507.

⁴ H 603.

⁵ H 606.

⁶ H 502, H 506, H 507, H 600.

⁷ H 505, H 602, H 604, H 605, H 606, H 607, H 608, H 609.

⁸ H 603.

⁹ H 608.

¹⁰ Doy a continuación algunos datos: H 502: 7, 8, 10 obreros a lo sumo; H 505: de 3 a 20 obreros; H 506: 4, 5, hasta 10 obreros; H 507: 4, 6, 8, 10 obreros; H 600: de 4 a 15 obreros; H 602: 4 ó 5 obreros; H 606: de 5 a 20 obreros; H 603: de 8 obreros en adelante; H 607: de 6 a 10 obreros; H 608: 7, 8 como máximo; lo normal en casas grandes es 6 y en pequeñas 3.

desde hace muchos años, y que posee algún trozo de v.ña, muchas veces resultado de algún legado de sus señores. Esta persona es designada mediante cuatro tipos léxicos: *aperador* [aperaó]¹¹, *encargado* [enkar-gáo]¹², *capataz* [kapatá]¹³ y *manijero* [mānihéro]¹⁴. El es quien distribuye la tarea a los obreros y vigila su ejecución.

4. Los obreros de la cuadrilla reciben diferentes nombres, según el lugar que ocupan durante su trabajo en el campo: así, al primer obrero se le da el nombre de *manijero* [mānihéro]¹⁵, *manero* o *el de la mano* [mānéro] [*er de la mão*]¹⁶, utilizando dos creaciones romances —las últimas— y un derivado de *maniferum* 'el que lleva la mano'.

5. Interesa notar que no siempre el *manijero* trabaja, sino que a veces, por ser numerosa la cuadrilla o porque el *aperador* tiene que estar en otras faenas, únicamente vigila. Entonces el primer obrero efectivo recibe el nombre de *el de la mano* [*er de la mão*]¹⁷, y el *manijero* asume las funciones de *capataz* o incluso es él el *capataz*.

Si observamos ahora la distribución geográfica de las palabras anteriores, podemos observar que los puntos H 604 y H 606, en donde al *capataz* se le designa con el término de *manijero*, son los que utilizan *manero* para designar al primer obrero; los demás puntos en los cuales la designación del *capataz* se hace mediante otros términos (*capataz*, *encargado*, *aperador*), no presentan problema polisémico y pueden, por tanto, nombrar al primer obrero con el término *manijero*. Por lo que respecta al término *el de la mano*, simplemente señalaré que es el equivalente romance de *manijero* y como tal usado en alternancia con éste (H 605) indistintamente; y cuando el *manijero* —eventual o realmente— es el *capataz*, el *de la mano* es el término usado para el primer obrero con objeto de evitar polisemias enojosas.

6. El primero y último obrero son los que siempre reciben un nombre dentro de la cuadrilla; a los demás no les ocurre lo mismo; al segundo, unas veces se le llama *segundo manijero* [θegúndo mānihéro]¹⁸, *conde*

¹¹ H 502, H 506, H 507, H 600.

¹² H 505, H 600 alternando con *aperador*, H 602, H 605.

¹³ H 606 cediendo ante *manijero*.

¹⁴ H 604, H 606.

¹⁵ General, excepto en H 604 y H 606; en H 605 alterna con *el de la mano*.

¹⁶ H 605.

¹⁷ H 506, H 607.

¹⁸ H 507.

[kónðe] ¹⁹; *contramanero* [kontramānéro] ²⁰, *contramano* [kontramáno] ²¹ o *cuchillo* [kušštyo] ²²; en otros sitios se carece de nombre para ellos. Obsérvese la analogía de construcciones en los puntos H 604 y H 606;

1.º obrero: manero.

2.º obrero: contramanero

7. El último obrero de la cuadrilla se designa, en la mayor parte de los pueblos, con el término *burrero* [buñéro] ²³, *el de la burra* [er ðe la búrra] ²⁴, *puntero* [puntéro] ²⁵, *el que va al pique* [er ke bá ar píke] ²⁶, *el que va en el corte o va cortando* [er ke ba ẽⁿ-er kórtē] [ba kortándo] ²⁷.

8. Lo anteriormente expuesto se refiere a lo que pudiéramos llamar trabajo en equipo; el obrero forma parte de un conjunto y tiene asignada una misión. Pero hay también labores en las cuales, por su específico interés para la viña o por ser características de ella, el obrero que las realiza recibe un nombre especial.

Así, la persona que realiza la poda es el *podador* [poáo] ²⁸, quien lleva la faena a término con las *tijeras de podar* (figs. 16-16^a), y muy raramente con las *hoces de podar* (figs. 15-15^a) utilizada tan sólo por algún obrero viejo. Los sarmientos podados, que quedan en el liño, son recogidos por otro obrero, el *sarmentador* [θarmēntáo] ²⁹, quien hará con

¹⁹ H 600, H 602, H 605.

²⁰ H 604, H 606.

²¹ H 608.

²² H 502.

²³ H 507, H 600, H 602, H 603, H 604, H 606, H 607, H 608, H 609.

²⁴ H 505, H 605, H 607.

²⁵ H 502.

²⁶ H 505.

²⁷ H 506.

²⁸ General; en H 502 con las dos *d* restablecidas por afán cultizante en el sujeto.

²⁹ General. Podador y sarmentador constituyen una pequeña unidad de trabajo indisolublemente unida; «a tal podador, tal sarmentador», reza el adagio popular; oficio, el de sarmentador, ennoblecido, si hemos de creer al romance, por haberlo efectuado aquel mismo rey que no tuvo empacho en decir: «Si Dios me hubiera consultado, habría hecho el mundo de otra manera». La anécdota, cierta o no, le ocurrió, en los viñedos jerezanos (pudorosas viñas, que dijo el poeta) a Diego Pérez de Vargas. El relato cuenta:

Vuelve el rostro Diego Pérez,
cayó de hinojos postrado,
y dos lágrimas de fuego
van sus mejillas surcando.
Señor, le dice, ¿qué hacéis?
Y el rey, dándole los brazos,
cariñoso le responde:
Honro, Diego, a mi vasallo,
que a tal podador no cuadra
un sarmentador villano.

ellos luego cisco; de ahí que en H 606 alternen *sarmentador/cisquero* [ʔihhéro]. Esta operación de sarmentar puede ser realizada también por mujeres y niñas, y en algún pueblo he recogido obscenas alusiones paremiológicas a esta labor llevada a cabo por mujeres.

9. La faena de la vendimia la llevan a cabo los *vendimiadores* [beɲdimjaóre]³⁰, quienes con tijeras van cortando los racimos y depositándolos en cestas, canastas, tinetas, etcétera (fig. 20 y 20^a), colocadas en la camada de la viña, cada tres o cuatro cepas. Esta faena suele ser propia de mujeres, aunque no faltan los hombres y los muchachos. Suelen quedar algunos racimos pequeños, *calitas*, en los nietos, o bien caídos en el suelo; por eso, una vez terminada la vendimia, los *rebuscadores* [ʔebuhkaóre]³¹ recogen todos estos gajitos, echándolos en un *canastillo* que llevan colgado al brazo. Operación que, al igual que las anteriores, es —ésta más— propia de mujeres y de la chiquillería.

10. La uva cortada ha de ser transportada al lagar; las personas encargadas de su transporte reciben diversos nombres, que dependen del instrumento utilizado; así, se llamarán *carreros* [kaṛéro]³² si utilizan carros; *carreteros* [kaṛeléro]³³, si carretas; *arriero* [haṛiéro]³⁴, si en bestias; en H 604 el obrero que lleva la uva desde la viña al lagar en bestias recibe el nombre de *parejero* [parehéro], por ser usual el llevar dos bestias, una pareja; *acarreadores* simplemente³⁵ [akaṛeaóre] o *acarreadores de uva* [kaṛeaóre d-uḃa]³⁶, es el nombre que se les da en otros puntos, a los que llevan la uva en bestias hasta el lagar, descargándola; en H 505 son los mismos *lagareros* [lagaréro] los que realizan el transporte de la uva. Estos obreros siempre la descargan, pues los lagareros, salvo en H 505, no intervienen en esta operación.

11. Los obreros que trabajan en el lagar son los *lagareros* [lagaréro]³⁷, aun cuando en sitios donde todavía se pisa la uva se distingue entre *pisadores* [piḃaóre] y lagareros, como queda señalado en el capítulo XI.

³⁰ General.

³¹ General.

³² H 502, H 506, H 602, H 605, H 606.

³³ H 502.

³⁴ H 502, H 605.

³⁵ H 606.

³⁶ H 507.

³⁷ H 600, H 604, H 605, H 606, H 505.

12. Cuando la uva está en sazón debe ser vigilada, con objeto de que no sea pasto de animales y desaprensivos; la seguidilla popular nos lo recuerda:

*No plantes nunca viña
junto al camino,
porque todo el que pasa
coge un racimo.
Y de este modo
te la van vendimiando
poquito a poco.*

Por eso se impone, allá por los meses de julio-agosto-septiembre, meses en los que los obreros no tienen labor continua en la viña y, por tanto, su presencia en ella es esporádica, la vigilancia de una persona, quien desde una *choza* [ʃʃóθa] ³⁸ o *enramada* [enřamá] ^{38a} [řamá] ³⁹, [ařamá] ^{39a}, construida a base de hojas secas y *pontones* [pontóne] ⁴⁰, quede encargada de que la viña no sufra desperfectos. Es importante este cuido porque es un momento crucial en la vida de la cepa: el rocío que cae por las nochas, las *blanduras* [blandúra] ⁴¹, hacen que la uva vaya ganando en *caldo* [kárðo] ⁴¹, el cual, al evaporarse, en parte con el fuerte sol de la canícula, concentrará el azúcar, haciéndole ganar grados al vino. Se comprende fácilmente la necesidad de cuidar la viña, aunque, según el sentir popular, «las niñas y las viñas son malas de guardar».

El término, casi general, con el que se designa a este vigilante, es el de *viñadero* [biñaéro] ⁴², en H 502 *guardián* [gwardjáj], *viñero* [biñéro] en H 604 y *guardas regulares* 'guardias rurales' [gwárða řeguláre] en H 603.

13. Las personas que se dedican a lo largo del año, en las épocas requeridas, a dar manos de azufre y sulfato de cobre a las cepas, para preservarlas de diversas enfermedades, principalmente el oidium y el mildew ^{42a}, reciben el nombre de *sulfa'adores* [θulfataó] ⁴³.

³⁸ H 605, H 606.

^{38a} H 600, H 602.

³⁹ H 502, H 505, H 604, H 608.

^{39a} H 506, H 507.

⁴⁰ H 600, H 602; en H 502: *horcones* [orkóne].

⁴¹ General.

⁴² H 505, H 506, H 507, H 600, H 602, H 605, H 606, H 609.

^{42a} El oidium (*uncinula necator*), vulgarmente conocido por cenizo; el mildew (*plasmopara viticola*) se combate con sulfato.

⁴³ General.

14. Suele haber en las viñas una persona —generalmente un menor— encargado de las labores más humildes y fáciles, tal como llenar el cántaro de agua y llevarlo al sitio en que se encuentran los obreros; es el *zagal* [θagá] ⁴⁴, *pinche* [piŋʃe] ⁴⁵, *niño* [nino] ⁴⁶, *muchacho* [muʃá-ʃo] ⁴⁷, *aguador* [aɣwaó] ⁴⁸ o simplemente *vendimiador* [bendimjaó], en



Fig. 3: Barril para el agua (H 502).

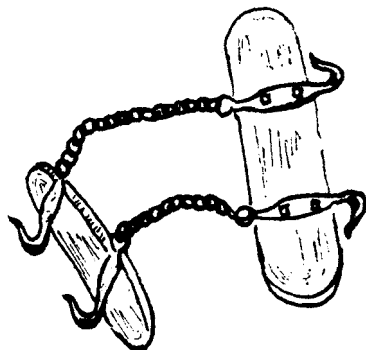


Fig. 4.

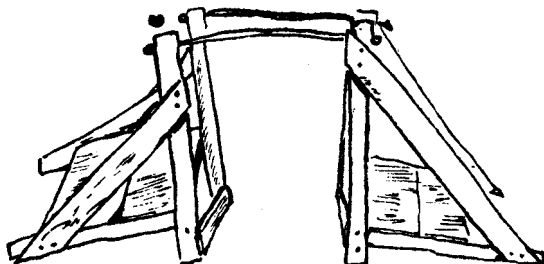


Fig. 5: Angarillón [ʰaŋgarijón] (H 502).

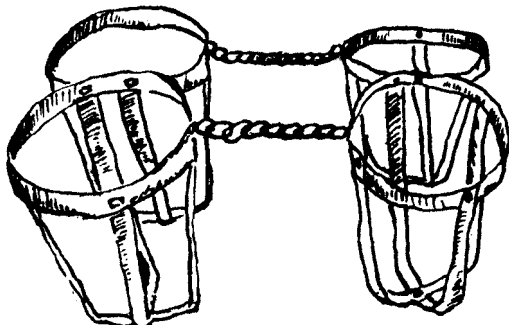


Fig. 6: Engarripola (H 600).

⁴⁴ H 502.

⁴⁵ H 505, H 605.

⁴⁶ H 506, H 600, H 605.

⁴⁷ H 600.

⁴⁸ H 605.

H 507, donde no van niños a la viña; los instrumentos donde van los cántaros y barriles (fig. 3) pueden verse en las figuras 4 a 7, así como la cubeta [kubéta]^{48a} con la que se saca el agua del pozo. (fig. 8).

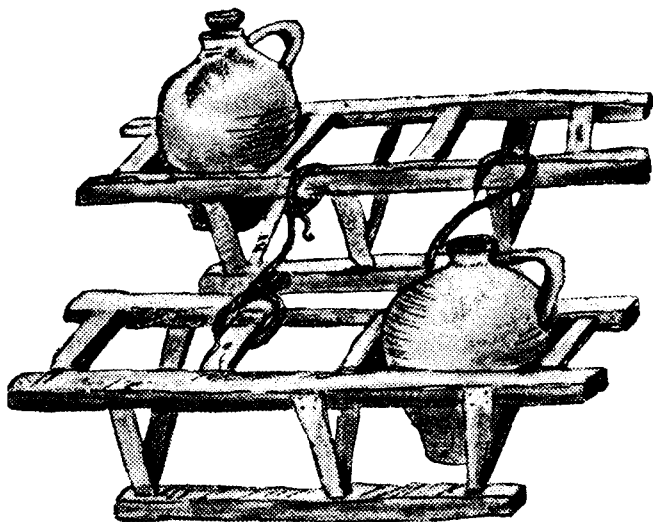


Fig. 7: Angarilla con los cántaros de sulfato (H 609).

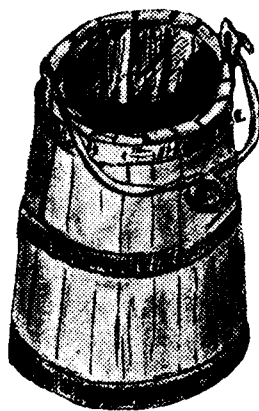


Fig. 8: Cubeta.

15. Hay obreros que conocen bien todas las faenas del campo, no sólo las relativas a la viña, sino las de cualquier otro cultivo; son los *hombres redondos* [ómbre ñeóndo]⁴⁹, *peritos* [perito]⁵⁰ o *entendidos* [en-ten-dío]⁵¹.

16. Frente a éstos está la inmensa mayoría, humildes, sin perspectivas ni ambiciones, objeto de designaciones peyorativas tales como *destripaterrón* [tripateñón]⁵², *patán* [patán]⁵³, *cavadores* [kabaó]⁵⁴, *gañán* [gañán]⁵⁵ o *campesino* [kampuñino]⁵⁶.

17 El propietario de una viña recibe varios nombres de parte de sus obreros; en todos los sitios puede decirse que alternan dos o más de

^{48a} General.

⁴⁹ H 502, H 606.

⁵⁰ H 603, H 604.

⁵¹ H 506, H 605.

⁵² H 505.

⁵³ H 604, H 606.

⁵⁴ General.

⁵⁵ H 602.

⁵⁶ H 606.

los siguientes tipos: *señorito* [θenorító] ⁵⁷, *amo* [ámo] ⁵⁸, *patrón* [patrón] ⁵⁹, *patrono* [patróno] ⁶⁰, *dueño* [dwéño] ⁶¹, *jefe* [héfe] ⁶².

Como ocurre siempre, no son sinónimos los términos anteriores; la lengua nada mantiene lujosamente sin función, salvo para los escritores, y es lógico pensar que siendo todos ellos términos de gran vitalidad en la región debe haber matices diferenciadores. Así, por ejemplo, *señorito*, para H 604, es el término que utilizan los aduladores de siempre; *patrón* y *amo* son los términos justos, si bien el segundo —traducción lingüística de una situación de propietarios y proletarios— cede ante el primero, que refleja una situación laboral. Que esto pueda ser así lo corrobora el hecho de que *amo* sea el único término recogido en varios pueblos ⁶³ y el que más se utiliza ⁶⁴ cuando hay alternancia, salvo en H 600 y H 604; y téngase en cuenta que los datos anteriores se refieren exclusivamente a aquellos puntos de los que positivamente consta en mis cuadernos alguna anotación al respecto. La innovación *jefe*, poco usada todavía, es el modo de designar al dueño entre ellos ⁶⁵, mientras que para dirigirse a él utilizan cualquiera de los otros términos.

18. Los pequeños propietarios, los *mayetos* de Jerez ^{65a}, en régimen de cultivo familiar, ellos mismos y sus hijos constituyen toda la cuadrilla, cuidan su viña a ratos, *rebezos* [řebéθo] ^{65b} —en los momentos en que les dejan libres sus ocupaciones como obrero, ya que frecuentemente trabajan por cuenta de otros—, reciben el término casi general de *pelentrín* [pelentrín] ⁶⁶, o *pelado* [peláo] ⁶⁷, o *medio pelado* [médjo peláo] ⁶⁸, o *pequeño labrador* [pekéño labrado] ⁶⁹.

⁵⁷ H 502, H 600: más que *amo*; H 604, H 606, H 607, H 609.

⁵⁸ H 505, H 506, H 507, H 600: menos que *señorito*, H 603, H 604: menos que *patrón*; H 605: más que *patrón*; H 608: más que *dueño*.

⁵⁹ H 604: más que *amo*, H 605.

⁶⁰ H 502, H 506, menos que *amo*.

⁶¹ H 502, H 602, H 608, H 609.

⁶² H 606, H 607.

⁶³ H 505, H 507, H 603.

⁶⁴ H 506, H 605, H 608; H 607, donde *señorito* está en vías de desaparición y *jefe* se siente aún extraño.

⁶⁵ H 606.

^{65a} Cf. mi *Léxico de las viñas de Jerez de la Frontera*, RFE.

^{65b} H 609: dos o tres horas de trabajo.

⁶⁶ H 603, H 604, H 606, H 607, H 608, H 609; en el DRAE, *pelantrín*; en otros sitios, con sonorización del grupo *-tr-* como, por ejemplo, en Villanueva del Rey (Córdoba) [*pelañdrín*].

⁶⁷ H 505.

⁶⁸ H 506.

⁶⁹ H 600.

19. A lo largo de las horas que trabajan diariamente en la viña suelen tener los obreros unos descansos, variables en número y duración, según los lugares, para *echar un cigarro* [*ešá un θigáño*]⁷⁰; cuando terminan su jornada de trabajo *dan de mano* [*dá ðe máno*]⁷¹.

⁷⁰ General. Doy a continuación algunos datos sobre el número de cigarros que echan y la duración aproximada; manda hacer estos descansos el capataz:

H 502: «Dos cigarros, de unos 20 minutos; a la una menos veinte y cuatro y media de la tarde.»

H 506: «Uno de media hora, sobre las doce.»

H 602: «Dos cigarros por la mañana y dos por la tarde; de 15 a 20 minutos.»

H 603: «Un cigarro por la mañana y otro por la tarde, de 15 ó 20 minutos.»

H 604: «Dos cigarros de unos 20 minutos cada uno.»

H 605: «Dos cigarros por la mañana y dos por la tarde, de 20 a 25 minutos cada uno.»

H 606: «Un cigarro por la mañana y otro por la tarde, de 25 minutos.»

H 607: «Se echan dos cigarros de media hora.»

H 608: «Sólo uno, por la mañana, de un cuarto de hora.»

H 609: «Sólo uno, por la mañana, de aproximadamente 20 minutos.»

⁷¹ General.

CAPITULO IV

LAS MEDIDAS

I. *Fanega*.

Es una medida de superficie, que se usa para los campos en general. En todos los puntos es conocida y empleada, aunque su significación y equivalencias con otras medidas no sean exactamente las mismas. Así, se habla de *fanega* [*fanéga*] diciendo que tiene cuatro *cuartillas* [*kwar-ti'ya*] ¹; en otros lugares su valor se da frente a unidades distintas de la cuartilla: se dice que *tres fanegas hacen una hectárea* [*tre^t fanéga^a ^haθen-una egtárea*] ²; en cambio en otros la hectárea comprende tres fanegas menos cuartilla ³ o fanega y media ⁴. También se mide tomando por módulo el *almud* [*almú*] (sus equivalencias las veremos al tratar de éste) o el *área*: equivale a 64 *áreas* ⁴; una forma de dar la equivalencia de la fanega es enfrentándola a medidas lineales, y así una fanega es igual a 3.008 *marquillas* [*markí'ya*] ⁵ o a 6.000 *varas* [*bára*] ⁶, sobreentendiéndose que se refieren a unidades cuadradas, pero sin que los informadores especifiquen este extremo.

Es quizá la medida más extendida para el terreno, pero también es medida de capacidad; así, «una fanega de grano» ⁷. Una fracción de la fanega es la *media fanega* [*méd'ja fanéga*] ⁸, o sencillamente *una media* ⁹.

El número de cepas que caben en una fanega es variable según la

¹ H 502, H 505, H 506, H 600, H 605, H 607.

² H 506.

³ H 602, H 605, H 600.

⁴ H 604.

⁵ H 603.

⁶ H 606, H 608.

⁷ Casi general.

⁸ H 502.

⁹ H 505.

marquilla que se emplee. Para unos caben *mil cepas de la marquilla de hoy* ¹⁰ (ésta es de 2 por 1,5 de cepa a cepa y 1,5 de liño a liño); para otros, a una fanega de tierra le caben 1.200 cepas, colocadas a «dos varas en cuadro»; ¹¹ se puede señalar como cantidades extremas 1.000 y 1.200, aun cuando esta última cantidad es más frecuente ¹².

2. *Cuartilla.*

Es también medida de superficie para el campo. Su equivalencia es muy uniforme en todos los pueblos: es un cuarto de fanega; de ahí el nombre de *cuartilla* [*kwartiya*] ¹³. Su valor se da también frente al *almud* [*almú*], como más adelante veremos. Su valor absoluto varía, puesto que es también variable el de la fanega, pero siempre es un cuarto del valor de ésta.

3. *Almud.*

Mide igualmente una fracción de la fanega, pero ya no sirve para extensiones, sino sólo para capacidad. El *almud* [*almú*] equivale a fracciones pequeñas de fanega; así, ésta tiene *doce almudes* [*dóðe armúðe*] ¹⁴ y una cuartilla *tres almudes* ¹⁵. Su valor es uniforme también en todos los pueblos.

4. *Hectárea.*

Por ser una medida más establecida y universal, parece que debiera ser idéntico su valor en todos los pueblos, pero no es así; en algunos su valor es normal (100 áreas) ¹⁶; en otros se compara con medidas de valores diferentes según la localidad, fanega, cuartilla, almud, etc., por lo que su valor exacto tampoco es uniforme; así, una hectárea [*e^{stá}-rea*] vale *tres fanegas* ¹⁷, *tres fanegas menos cuartilla* ¹⁸, *una fanega y*

¹⁰ H 507.

¹¹ H 600.

¹² H 608.

¹³ H 502, H 505, H 506, H 507, H 600, H 602, H 604, H 605, H 607.

¹⁴ H 502, H 607, H 609.

¹⁵ H 607, H 609.

¹⁶ H 502, H 506.

¹⁷ H 506.

¹⁸ H 600, H 602, H 605.

media ¹⁹. En alguno se especifica el número exacto de áreas que contiene, *ciento noventa y dos áreas* ²⁰.

5. Arroba.

Expresa cantidades de peso; úsase para uva y es la más frecuente para este tipo de medidas en todos los puntos. Una *arroba* [*ařóba*] ²¹ pesa once kilos y medio, siendo esto igual en todos los pueblos; varía, en cambio, el concepto de *arroba en bodega* [*ařóba em bođéga*] ²²: pesa *dieciocho* kilos. Puede expresarse también en litros, aunque es menos frecuente darla así: una arroba equivale a *dieciséis litros* ²³.

6. Tiro.

Asimismo es unidad de peso, aunque mucho menos extendida geográficamente que la anterior. Se expresa frente a diferentes unidades: *un tiro son doce cargas* [*uñ tiro ðoŋ doðe kárga*] ²⁴, *dos carros* [*dó káŕo*] ²⁵, *dos quintales* [*kĩntále*] ²⁶, *dos carradas* [*dó kařá*] ²⁷, *dos carretadas* [*kaře-tá*] ²⁸, *cuatro tinas* [*tína*] ²⁹. Su valor no es, pues, demasiado concreto, ya que todas estas medidas son de por sí variables.

7. Carretada.

Esta medida es la capacidad de carga de la carreta y el carro, al menos en su origen. Ofrece lugar a complicaciones, ya que su valor varía bastante de unos pueblos a otros, y su nombre también. Hay que tener en cuenta que, de por sí, ya es una medida algo arbitraria y que además se da su equivalencia frente a valores que no son fijos, sino que varían con la localidad. La conjunción de éstos dos factores nos tiene que situar en un plano de amplitud con respecto a los valores extremos de esta unidad.

¹⁹ H 604.

²⁰ H 603.

²¹ H 502, H 505, H 507, H 602, H 604, H 605, H 606, H 607, H 603.

²² H 602.

²³ H 602.

²⁴ H 502.

²⁵ H 505.

²⁶ H 505.

²⁷ H 506.

²⁸ H 507, H 502.

²⁹ H 507.

Sus nombres son *carretada* [kařetá]³⁰, *carrada* [kařá]³¹ y *carro* [káro]³². Sus valores vamos a darlos según las localidades.

Una *carrada* equivale a *medio tiro* [tíro] y a 20 ó 25 *quintales* [kiñtále], según el informador de H. 506. Una *carretada*, a *medio tiro* [tíro] y a *seis cargas* [kárga] para el de H 502; según el de H 507, a *medio tiro* [tíro] y a *cuatro tinas* [tína].

El *carro* vale *medio tiro* [tíro] en H 505; *dos tinas* [tína] en H 602; 20 ó 25 *quintales* en limpio [kiñtálé] en H 600; 120-130 *arrobos* [ařóba] en H 605, y *dos tinas* [tína] o 100 *arrobos* [ařóba] en H 606.

Es, pues, una medida compleja e imposible de interpretar de una manera uniforme.

8. *Carga*.

También es medida de peso o capacidad. Su valor oscila poco de un lugar a otro. Vale *doce arrobos* [ařóba]³³, *quince arrobos* [ařóba]³⁴, a doce o trece arrobos en limpio, es decir, sin serón, etcétera, que constituye el *destarado* [deřtaráo]³⁵, *dieciocho arrobos* [ařóba]³⁶.

Por otra parte, las doce *cargas* [kárga] equivalen a un tiro o a dos *carretadas*³⁷. Esta carga es la de un mulo, para el informador de H. 604.

Dándola en unidades de capacidad en vez de peso, es igual a 13 hectolitros.

9. *Tina*.

Se usa mucho para pesar las uvas. Una tina [tína] vale *tres cargas de uva* [kárga ð-úba]³⁸, 75 *arrobos* [ařóba]³⁹, 50 *arrobos* [ařóba]⁴⁰; *media carretada* [kařetá]⁴¹ o un cuarto de *tiro* [tíro]⁴²; *medio carro* [káro]⁴³.

³⁰ H 502, H 507.

³¹ H 506.

³² H 505, H 600, H 602, H 605, H 606.

³³ H 502, H 607, H 603.

³⁴ H 507.

³⁵ H 600.

³⁶ H 604.

³⁷ H 502.

³⁸ H 507.

³⁹ H 602.

⁴⁰ H 605.

⁴¹ H 507.

⁴² H 507.

⁴³ H 602, H 600.

10. *Pie*.

Se usa en el lagar; al igual que las anteriores, mide pesos. *Un pie* [um pjé] equivale a tres carros de uva [kářo đ-úđa] ⁴⁴; 300 arrobas constituyen un *pie* ⁴⁵.

11. *Tercio*.

Es la capacidad de una espuerta, en la que caben cuatro arrobas. Así, en H 605, *tercio* [térθjo].

12. *Tarea*.

Esta es hecha por dos hombres, tres o más, en el lagar o en la viña. Una *tarea* [taréa] es igual a veinte *cargas* [kárga] ⁴⁶, 240 *arrobas* [ařóđa] ⁴⁷ o cuatro *viajes* [bidhe]; cada viaje corresponde a diez canastas ⁴⁸, medida de la cual hablaremos más adelante.

El origen de la tarea es lo cortado, cargado, etcétera, por un hombre, cuadrilla o grupo en un determinado tiempo. En H 603 *la tarea la hacen dos hombres en el lagar*, y para el informador de H 607, *la cortan en el campo cuatro hombres*.

13. *Canasta*.

Cada *canasta* [kanáhta] es una arroba ⁴⁹, o sea once kilos y medio; 100 canastas hacen una *tina* [tina]. La uva se recogía en canastas y se transportaba en tinas; hoy en algunos puntos se hace en bestias con una *pareja* [paréha] ⁵⁰, y el que la transporta se llama *parejcro* [parehéro] ^{50a}.

14. *Cata*.

Es una medida de longitud; la *cata* [káta] (fig. 9) vale cinco *iercias*

⁴⁴ H 505.

⁴⁵ H 604.

⁴⁶ H 603, H 607.

⁴⁷ H 607.

⁴⁸ H 608.

⁴⁹ H 608.

⁵⁰ H 608.

^{50a} H 608.

[*térθja*]⁵¹; la *tercia* es un ladrillo, y cuatro ladrillos hacen dos metros⁵². La cata vale alrededor de unos 250 centímetros.

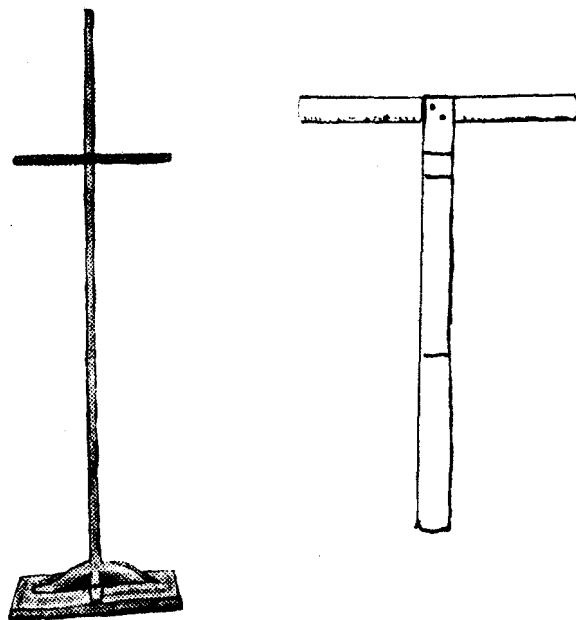


Fig. 9.

15. *Tercia*.

Va hemos dicho que es la longitud de un ladrillo, o sea de unos 50 centímetros más o menos, ya que cuatro tercias [*térθja*] hacen dos metros⁵³.

16. *Vara*.

Es la medida de longitud más usada en el campo. Se valor oscila algo de un lugar a otro. Vale alrededor de los 80 centímetros⁵⁴. Se da generalmente este valor frente a la cuarta, medida de la que más tarde hablaremos. Así se dice que la *vara* [*bára*] es igual a seis cuartas [*kwárta*]⁵⁵, o a cuatro cuartas [*kwárta*]⁵⁶, lo cual da una oscilación notable.

⁵¹ H 502.

⁵² H 502.

⁵³ H 502.

⁵⁴ H 604.

⁵⁵ H 505.

⁵⁶ H 600, H 603.

En algunos lugares se afirma que la vara es menor que el metro, pero sin especificar cuánto ⁵⁷.

Usada como medida de superficie es la *vara en cuadro*, o cuadrada, que equivale a *cuatro cuartas de cuadro* [*kwárta en kwádro*] ⁵⁸. La *vara de medir* [*bára de medí*] ⁵⁹ es el nombre que se le da a la marquilla en H 608.

17. Cuarta.

Otra medida de longitud muy usada. Un metro tiene unas cinco cuartas [*kwárta*] ⁶⁰; en otros lugares, sobre las cuatro o cinco ⁶¹. Vale, pues, 20 ó 25 centímetros e indica, con su nombre, que es la «cuarta», o sea la longitud de la mano extendida, desde pulgar a meñique, usada corrientemente ^{61a}. Se emplea también, muy frecuentemente, como medida de profundidad: *la cepa se planta a tres cuartas de profundidad* ⁶².

18. Marquilla.

Es una medida complicada, con varios sentidos e interpretaciones según el lugar, existiendo más de una *marquilla* [*markíya*].

Según información, la marquilla es de caña y sirve para medir la distancia entre los *tientos* [*tjénto*] ⁶³. Una de las marquillas tiene nueve cuartas [*kwárta*] ⁶⁴. En algún punto han especificado la profundidad, y así la marquilla es de nueve cuartas de distancia entre cepa y cepa y de tres cuartas de profundidad ⁶⁵. Otras marquillas, sin que se especifique la profundidad, tienen siete cuartas ⁶⁶ o dos varas y media [*bára i mé-dja*] ⁶⁷. Otro tipo tiene nueve cuartas y media vara de profundidad ⁶⁸.

⁵⁷ H 606.

⁵⁸ H 608.

⁵⁹ H 608.

⁶⁰ H 600.

⁶¹ H 605.

^{61a} Interesante es la conversación en H 502 del término *jeme* [*héme*], para indicar la distancia entre pulgar e índice extendidos; la equivalencia dada por el informador era *media tercia* [*médja téroja*]. v. el valor de *tercia* en el párrafo 15.

⁶² H 603.

⁶³ H 609, H 607.

⁶⁴ H 602, H 608.

⁶⁵ H 607.

⁶⁶ H 603.

⁶⁷ H 606.

⁶⁸ H 609.

Una forma de dar la marquilla es como un producto de dos números: El primero indica la distancia de cepa a cepa; el segundo, la de liño a liño. En esta forma viene dada la marquilla de 7 por 14, es decir, 7 cuartas entre las cepas y 14 entre los liños ⁶⁹. La marquilla de hoy es de este tipo, pero con otros valores, 2 por 1,5 ⁷⁰. Con esta marquilla caben unas 1.000 cepas en la fanega de tierra ⁷¹.

La marquilla es sencillamente una vara de caña con una señal a una distancia determinada del extremo (nueve cuartas, siete cuartas, etcétera). Como extensión de su sentido, pasa a ser «la medida».

Doy a continuación las medidas recogidas en cada pueblo; con ello se puede uno hacer una idea global del sistema de pesos y medidas utilizados, evitando la disgregación que supone el comparar una misma medida en los diversos puntos.

19. H 502.

Fanega.

Media fanega.

Cuartilla = un cuarto de fanega.

Almud; la fanega tiene 12 almudes.

Hectárea.

2 carretadas = 1 tiro = 12 cargas.

1 carga = 12 arrobas.

1 arroba = 11 kilos y medio.

Cata = cinco tercias.

La tercia es un ladrillo.

4 ladrillos hacen 2 metros.

20. H 505.

1 vara = 6 cuartas.

1 fanega = 6 cuartillas.

Una media = media fanega.

1 tiro = 2 carros = 2 quintales.

1 pie = 3 carros de uva.

Arroba = 11,5 kilos.

⁶⁹ H 607, H 609.

⁷⁰ H 507.

⁷¹ H 507.

21. H 506.

3 fanegas = 1 Ha.
 1 fanega = 4 cuartillas.
 1 tiro = 2 carradas.
 1 carrada = 20 ó 25 quintales.

22. H 507.

Fanega = 1.000 cepas de la marquilla de hoy; la marquilla de hoy es de $2 \times 1,5$.
 Cuartilla = un cuarto de fanega.
 1 tiro = 2 carretadas = 4 tinas.
 Tina = 3 cargas de uva.
 Carga = 13 Hl., 15 ó 16 arrobas.
 Arroba = 11,5 kilos.

23. H 600.

1 vara = 4 cuartas.
 1 m. = cerca de 5 cuartas.
 1 Ha. = 3 fanegas menos cuartilla.
 1 fanega = 4 cuartillas.
 A 1 fanega de tierra a 2 varas de cuadro le caben 1.200 cepas.
 1 carga = 12 ó 13 arrobas en limpio (sin serón, etcétera), es decir, destarado 'quitada la tara'.
 1 carro = 25 ó 30 quintales en limpio.

24. H 602.

3 fanegas menos cuartillas = 1 Ha.
 1 fanega = 4 cuartillas.
 1 carro = 2 tinas.
 1 tina = 75 arrobas.
 1 arroba = 11,5 kilos.
 1 arroba en bodega = 18 kilos.
 1 arroba = 16 litros.
 La marquilla tiene hoy 9 cuartas.

25. H 603.

Fanega = 3.008 marquillas en cuadro = 64 áreas.
 Marquilla = 7 cuartas (en cuadro).
 1 Ha. = 192 áreas.

1 vara = 4 cuartas.

La cepa se planta a 3 cuartas de profundidad.

La tarea en el lagar la hacen dos hombres.

1 tarea = 20 cargas.

1 carga = 12 arrobas en limpio.

1 arroba = 11,5 kilos.

26. H 604.

1 Ha. = una fanega y media.

Fanega = 4 cuartillas.

* 1 carga de mulo = 18 arrobas.

1 arroba = 11,5 kilos.

1 pie = 300 arrobas.

1 vara = 80 cm.

27. H 605.

3 fanegas menos cuartilla = 1 Ha.

1 fanega = 4 cuartillas.

1 metro = 4 ó 5 cuartas.

1 tercio = espuerta de 4 arrobas.

1 carro = 120 ó 130 arrobas.

1 arroba = 11,5 Kg.

28. H 606.

Fanega = 6.000 varas (en cuadro).

1 vara = meno del metro.

1 carro = 2 tinas = 100 arrobas.

1 arroba = 11,5 Kg.

la marquilla es de dos varas y media.

29. H 607.

Fanega = 12 almudes de tierra.

1 cuartilla = 3 almudes.

1 fanega = 4 cuartillas.

Marquilla = 9 cuartas (distancia entre cepa y cepa) y 3 cuartas de profundidad.

Marquilla (de 9 cuartas) sirve para medir la distancia entre los tientos (es de caña). Hay otra marquilla de 7×14 (7 de cepa a cepa y 14 de liño a liño).

La tarea la cortan en el campo cuatro hombres.

1 tarea = 20 cargas.

1 carga = 12 arrobas en limpio.

1 tarea = 240 arrobas.

1 arroba = 11,5 Kg.

30. H 608.

Fanega = 6.000 varas/5.000 varas.

1 fanega = 1.200 cepas.

1 vara = 4 cuartas en cuadro.

Marquilla = 9 cuartas.

1 tarea = 4 viajes.

Cada viaje = 10 canastas.

1 canasta = 1 arroba = 11,5 Kg.

La uva se transporta en tina y cada tina tiene unas 100 canastas.

31. H 609.

1 fanega = 12 almudes.

1 cuartilla = 3 almudes.

Marquilla = 9 cuartas y de profundidad media vara.

Hay otra marquilla de 7×14 , igual que en Rociana.

CAPITULO V

EL UTILLAJE DE LA VIÑA

1. Para hacer el agostado de la viña y abrir los hoyos se utilizaba el *azadón* [*aθaðŋ*]¹, con gavilanes, de hierro colado, rectangular, terminados en arco; pero por su pesadez se ha visto sustituido en casi toda la región; en la figura 10 puede verse tal como eran los antiguos azadones; hoy día se utilizan otros casi cuadrados, mucho más ligeros, a los que llaman *azoleta* [*θoléta*]², *herramienta* [*eřamjēnta*]³, *azadones*

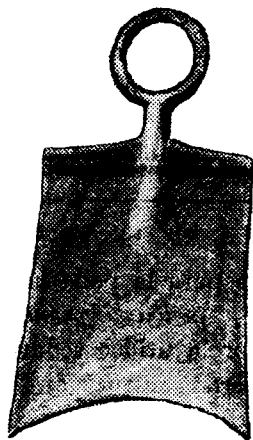


Fig. 10: Azadón.

¹ H 502, H 505, H 604, H 605, H 606.

² H 502, H 507, H 600, H 604, H 606.

³ H 505, H 506.

[*aθaðne*]⁴ por conservadurismo lingüístico, *faca* [*fáka*]⁵ (figs. 11-13).

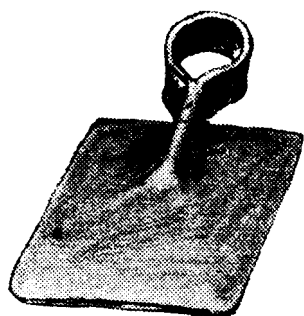


Fig. 11: Azoleta.

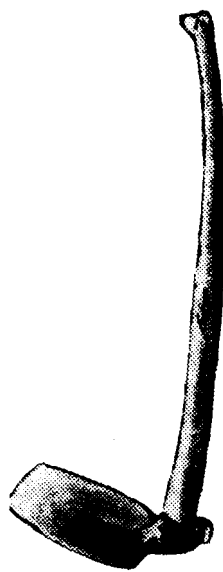


Fig. 12: Azoleta.

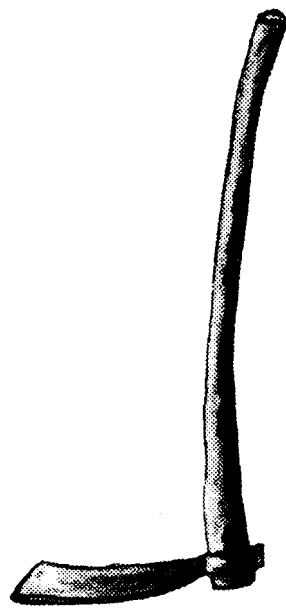


Fig. 13: Escardillo (H 600)

2. Para plantar la viña a barra se emplea la *barra* [*báña*]⁶ o *puyón* [*puýón*]⁷, aun cuando hoy es poco utilizado tal procedimiento; en la figura 14 hemos dibujado una barra, que, por otra parte, es igual a las utilizadas en diversos puntos de Andalucía donde el sistema tiene aún vigencia, como en Jerez de la Frontera.



Fig. 14: Barra.

3. Utilizábanse antes para la poda las *hoces de podar* [*ó ðe podá*]⁸, [*hóðe*]^{8a}, [*hóðe ðe podá*]⁹, *podones* [*poðne*]¹⁰ o *podadera* [*poaéra*]¹¹; acaso algún viejo podador la utilice todavía, como el capataz de don Cosme Sáez, en Moguer, pero la sustitución ha sido casi total; no obstante,

⁴ H 602, H 603, H 605, H 608, H 609.

⁵ H 609, más usado que *azadón*.

⁶ H 502, H 506, H 507, H 604, H 605, H 606.

⁷ H 505.

⁸ H 502.

^{8a} H 608, H 609.

⁹ H 505, H 507, H 602, H 603, H 604, H 605, H 606, H 607.

¹⁰ H 506.

¹¹ H 600.

el nombre, tipos, partes, etcétera, se mantienen vivos. Indudablemente, es más fácil hacer la poda con las tijeras de podar que con la hoz; se requieren para podar con hoz algunas condiciones que, entre consejos que rezuman ocultismos astrológicos, señalaba ya Gabriel Alonso de Herrera ¹².

«La poda ha de ser en menguante, porque las vides ni lloren tanto excepto si fuere en lugares muy húmedos o vides muy viciosas que echan su fuerza en ramas sin frutos, porque con el trabajo se castiguen. Si la tierra es fría, es bueno en menguante de marzo; si caliente, de febrero... Ha de tener el podador mucho conocimiento del suelo y tierra de la viña, y de qué linaje o veduño es cada cepa. Y si pudiese ser que el que pode sea el señor de la heredad, mejor; si no, úsela a podar uno continuamente, porque sepa mejor lo que conviene a cada cepa, que mudar cada año podadores. Ha de ser el podador de buena fuerza, tal que de un golpe corte el sarmiento, porque los que dan dos golpes las más veces los hienden. Asimismo traiga consigo un puñal para cortar los resacos y brazos desvariados, porque no son suficientes las podaderas para cortarlos. Traiga la podadera muy aguda...»

En la hoz de podar cabe distinguir tres partes: *mango* [mángo] ¹³ empuñadurá; *boca* [bóka] ¹⁴, *cuchilla* [kuštýa] ¹⁵, *boca hacha* [bóka háša] ¹⁶ u *hoja* [óha] ¹⁷, muy larga, estrecha, delgada y bien templada, para los sarmientos; finalmente, el *peto* [péto] ¹⁸, ancho y pesado, para hacer equilibrio con la hoja larga y fina, sirve para podar, sacudiendo como si fuera de golpe los brazos secos. En la figura 15 puede verse la hoz de podar que se ha utilizado en otros tiempos, y que no es sino la misma hoz jerezana, que Boutelou ^{18a} presenta como característica de Sanlúcar de Barrameda.

La hoz se guarda en una *vaina* [baína] ¹⁹ o *funda* [fúnda] ²⁰, según puede verse en la figura 15a.

¹² o. c., págs. 86-87.

¹³ H 502.

¹⁴ H 502, H 600.

¹⁵ H 507, H 603, H 605, H 606, H 607, H 608, H 609.

¹⁶ H 602.

¹⁷ H 604.

¹⁸ General.

^{18a} Esteban Boutelou, *Memoria sobre el cultivo de la vid en Sanlúcar de Barrameda y Xerez de la Frontera*. Madrid, 1807, pág. III.

¹⁹ H 507.

²⁰ H 609.

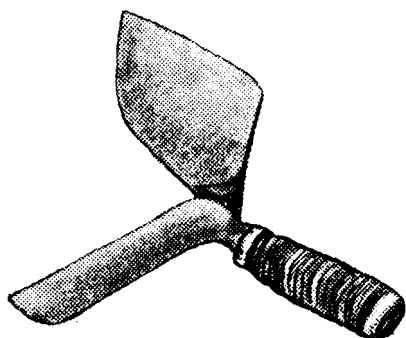


Fig. 15: Hoz

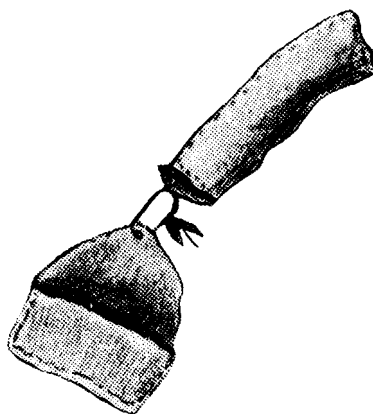


Fig. 15a: Vaina de la hoz.

4. Como he señalado, su uso está limitado a muy pocas personas; los podadores modernos utilizan las *tijeras de podar* [*tihéra*]²¹, [*ehtihé-ra*]²², [*tihéra de podá*]²³, que pueden verse en la figura 16-16 a; hay dos tipos, la *jerezana* [*hereθána*] y la de *la Rioja* [*rióha*], diferenciadas en el dispositivo para mantenerlas tensas y abiertas; la jerezana tiene dos

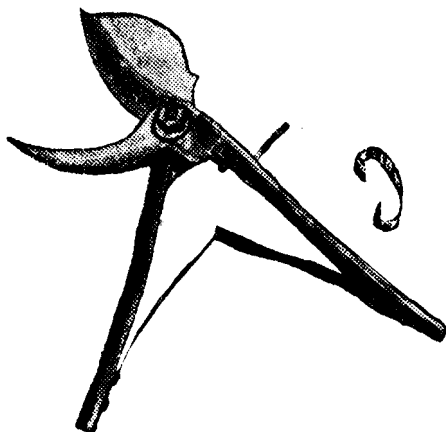


Fig. 16: Tijera jerezana, con la anilla.



Fig. 16a: Tijera de la Rioja, con la anilla.

flejes que parten de los extremos de los brazos y se unen formando un puente en su tercio superior (fig. 16); la de la Rioja posee una solo fleje

²¹ H 502, H 505, H 507, H 600, H 602, H 603, H 604, H 606, H 608, H 609.

²² H 506.

²³ H 605, H 607.

arrollado en espiral, de brazo a brazo, pero en la cabeza de las tijeras (fig. 16^a). Para tenerlas cerradas se utiliza la anilla que acompaña las figuras. Es frecuente designar las tijeras por el lugar de su procedencia y oír frases como éstas ²⁴: «Niño, tráeme la jerezana o la rioja».

Para cortar los sarmientos, pues, se utilizan las tijeras; desempeñan la misma función que la boca de la hoz; para hendir los cuartos viejos y secos, *petear* [*peteá*] ²⁵ o *descalabrarla* [*ehkalabrálhla*] ^{25a} —que se hacía con el peto de la hoz—, ahora el podador se auxilia de un *hacha* [*hászita*] ²⁶ (fig. 17), o *hacho* [*hášo*] ^{26a}, o *hachita de mano* [*hászita de máno*] ²⁷ o *zacho* [*žášo*] ²⁸.

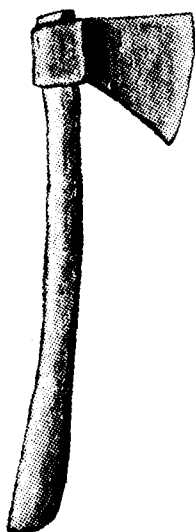


Fig. 17: Hacha de mano.



Fig. 17^a: Márcola, para los olivos (H 609).

5. Para injertar se utiliza la *navaja de injertar* [*naḃáha ḏ-ınhertá*] ²⁹, [*naḃáha*] ³⁰, llamada en algún punto *cuchillo barbero* [*kušiyo ḃarḃéro*] ³¹, por ser éste el empleado, *cuchillo de injertar* [*kušiyo ḏ-ınhertá*] ³² o

²⁴ H 607.

²⁵ H 603, H 607.

^{25a} H 609.

²⁶ H 604, H 605.

^{26a} H 505.

²⁷ H 507, H 609: sólo *hachita*.

²⁸ H 600.

²⁹ H 502, H 505, H 507, H 600, H 602.

³⁰ H 506, H 604, H 607, H 608, H 609.

³¹ H 603.

³² H 605.

navaja de la trompeta [*nabáha ñe trompéta*]³³, por la marca. Puede verse en las figuras 18-19 un juego de navajas de injertar y el martillo y clavo auxiliares. En H 603, donde el instrumento empleado para el injerto es el cuchillo barbero, la *navaja* [*nabáha*] se utiliza para «cortar los sarmientos jóvenes o pámpanos, es decir, para castrar».

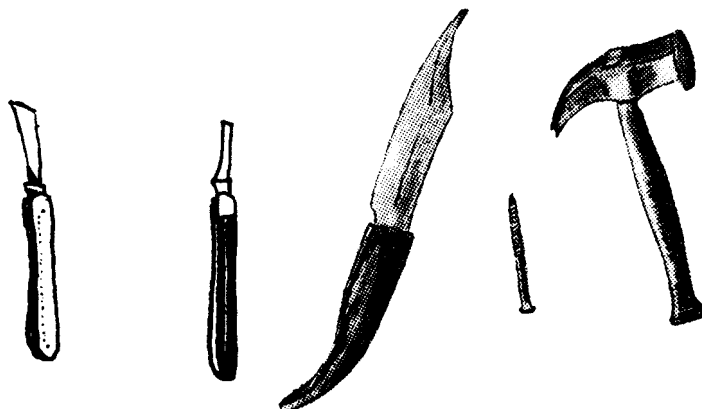


Fig. 18: Cuchillo barbero y navaja.

Fig. 19: Martillo y clavo.

6. Para el tiempo de la vendimia los vendimiadores usan tijeras corrientes o navaja para cortar la uva que van echando en *canastas* [*kandhta*]³⁴, (fig. 20) con dos asas, de vareta de olivo, de 0,50 de alto, que

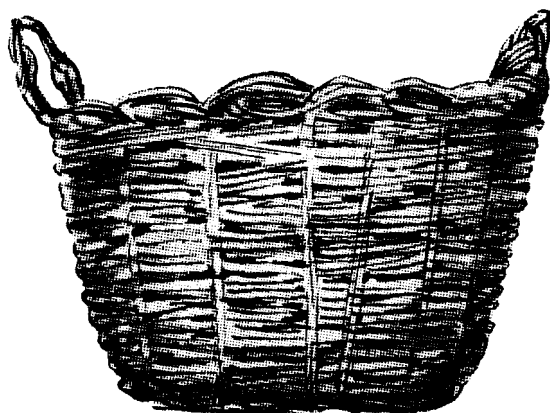


Fig. 20.

³³ H 606.

³⁴ H 502, H 505, H 506, H 507, H 600, H 602, H 604, H 605, H 606, H 607, H 608, H 609.

se colocan en el *semo* [θémo]³⁵ o *padrón* [paðrón]^{35a}, es decir, en una camada amplia de 14 a 20 marquillas que sirve de camino; los vendimadores utilizan otras más pequeñas, de una arroba de capacidad aproximadamente; modernamente las canastas grandes de olivo se ven sustituidas por *espuertas* [ehpwérta]³⁶ hechas de *pleita de palma* [emplejta ðe páрма]³⁷ o *goma* [góma]³⁸, cuya capacidad puede ser de tres o cuatro arrobas, o por *capachos* [kapášo]⁴⁰ de esparto; las espuertas se traen de Niebla y las canastas de Almonte.

7. La uva se lleva al lagar en carros, carretas, camiones, tractores o bestias; suele ir en *tinas* [tína]⁴¹, las cuales aproximadamente son la mitad o el tercio de un bocoy, según puede verse en la figura 20^a; cuando se trae en bestias no viene en tinas, sino simplemente en el *serón* [θerón]⁴², en los dos *cubujones* [kubuhóne]^{42a}, [kuhóne]^{42b} (fig. 21); el

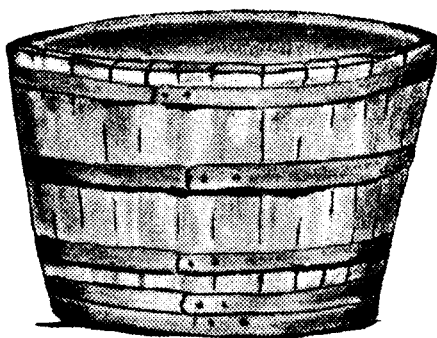


Fig. 20^a: Tina.

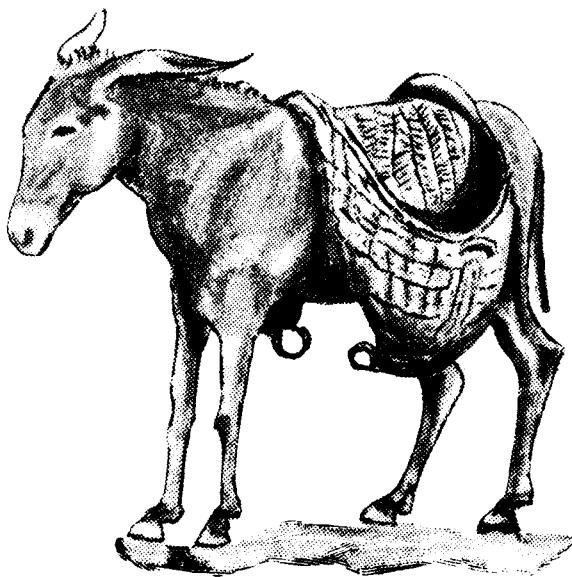


Fig. 21: Serón.

³⁵ H 607.

^{35a} H 608, H 609.

³⁶ H 506, H 602, H 603, H 605, H 607.

³⁷ H 602, H 603.

³⁸ H 603.

³⁹ H 603.

⁴⁰ H 603: con cada tres espuertas o capachos se hace una carga.

⁴¹ H 502, H 505, H 506, H 602, H 604, H 608: muy poco, en camiones; H 609: en camiones, la tina hace unas cien arrobas.

⁴² H 502, H 602, H 604, H 605, H 606.

^{42a} H 602.

^{42b} H 604: la parte del serón que descansa en el espinazo de la bestia es la *punte* [la pwénte].

arriero [hañiéro]⁴³ que va con la arria [añja]⁴⁴ o recua de bestias no descarga. En H 609, cuando la uva se lleva en camiones sin tinas, se coloca una gruesa lona, telón [telón], sobresaliendo por los laterales.

8. En la viña no vendimiada todavía se coloca una baliza [balíða]⁴⁵, palo para indicar que aún no puede ser rebuscada; esta operación del rebusco la llevan a cabo mujeres, niños, gente humilde que, con un canasto [kanáhto]⁴⁶, canasto de caña [kanáhto ñe káña]⁴⁷, colgado del brazo, recogen las escalas y cencerrones. La costumbre es antiquísima, ya que en la Biblia, Levítico, XIX, 9-10, se ordena tajantemente:

«Cuando hagas la recolección de tus tierras, no segarás hasta el límite extremo de tu campo, ni recogerás las espigas caídas, ni harás el rebusco de tus viñas y olivares, ni recogerás la fruta caída de los frutales; lo dejarás para el pobre y el extranjero.»

9. Llegada la uva al lagar se descarga; en algunos sitios se coloca el tablero [tabléro] desde el carro a la ventana; en otros, no. Se descarga valiéndose de la tineta [tinéta]⁴⁸, barcal [barká]⁴⁹ o panera [panéra]^{49a} (fig. 22), que es una artesa de madera; peroles [peróle]⁵⁰ o platillos [platíyo]⁵¹ (fig. 23-24), que son circulares, de hierro; pueden también

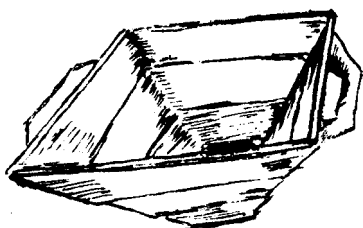


Fig. 22: Tineta.



Fig. 23: Platillo.



Fig. 24: Peroles.

⁴³ H 502, H 600.

⁴⁴ H 600: el oficio de arrieros es la arriería [añjería].

⁴⁵ H 602.

⁴⁶ H 502, H 505, H 506, H 507, H 600, H 604, H 605, H 606.

⁴⁷ H 602.

⁴⁸ H 505, H 506, H 507.

⁴⁹ H 602.

^{49a} H 600.

⁵⁰ H 604.

⁵¹ H 605: son de hierro.

auxiliarse de *gancho* [gánšo]⁵² (fig. 25), *horquetas de descargar uva* [orkéta ñe kargá úða]⁵³ (fig. 25) y *biello* [bjérgo]⁵⁴, [bjérğa]^{54a} (fig. 26).

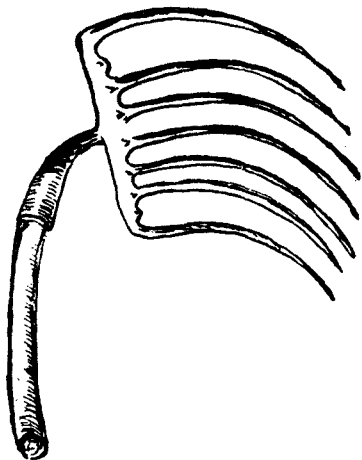


Fig. 25: Gancho.

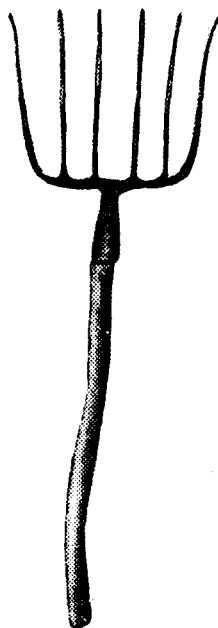


Fig. 26: Biello (H 608).

10. Para limpiar de tierra y barro los útiles de la viña se emplea una *herradera* [hēraēra]⁵⁵, *rejadilla* [rehatīya]⁵⁶ [eřehatīya]⁵⁷, *rejilla* [rehīya]⁵⁸, *rascarrabia* [ra^hkařābja]⁵⁹ 'trozo de fleje'; la [hiā]⁶⁰, la [řehā]⁶¹, el *rascador* [řa^hkaó]⁶², trozo de fleje, la *rasqueta* [řa^hkéta]⁶³; las figuras 27 a 29 muestran algunos tipos.

⁵² H 505, H 600, H 602, H 605.

⁵³ H 506: así se elimina el uso de las *tinetas*; H 604: sólo *horquetas*.

⁵⁴ H 608.

^{54a} H 609.

⁵⁵ H 502.

⁵⁶ H 505, H 600, H 602.

⁵⁷ H 506.

⁵⁸ H 507.

⁵⁹ H 603.

⁶⁰ H 604, H 605: está formada por la *rejadilla* [rehatīya] y el mango.

⁶¹ H 606: como la de Villarrasa.

⁶² H 607 como en H 603.

⁶³ H 608, H 609.

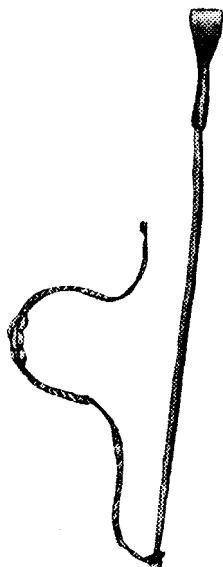


Fig. 27: [hiá] (H 605).

Fig. 28: Rejadilla
(H 600).Fig. 29: Rasqueta
(H 608).

II. Para afilar los útiles cortantes, mellados o desgastados por la fuerza de la tierra, emplean la piedra de amolar, conocida por la *pedra* [*pjéðra*]⁶⁴, y luego dan con piedra laja para asentar el filo; ambas pueden verse en la figura 30; para guardar estos utensilios tienen un *canasto*

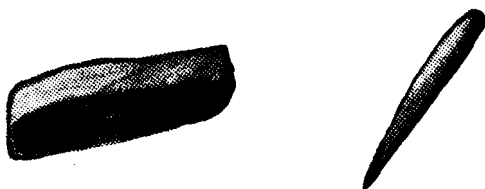


Fig. 30: Piedra de amolar y piedra laja

de *pleita* [*kandhto ã-emplejta*]⁶⁵, donde, además, guardan las tijeras; este canasto suelen llevarlo en los serones si van a trabajar a la viña en

⁶⁴ H 608, H 609.

⁶⁵ H 502.

bestia, o acostumbran a llevarlo en las *alforjas* [arjóha] ⁶⁶ o *canasto de esparto* [kanáhto ð-ehpáto] ⁶⁷ o *espuerta* [e^hpwérta] ⁶⁸, donde va la comida.

12. Un apartado interesante dentro de los útiles de la viña lo constituye el arado. Comenzaré describiendo el *arado de medio mundo* [er méðjo múnðo], conocido en H 507 como *palmerino* [parmerino], por venir de La Palma, o *cangayo* [kangáyo]. Puede decirse que es general en toda la región, aun cuando puede llegar desde la mayor rusticidad —una gran parte de él es de madera— hasta tener consistencia y aspecto industriales; compárense los dos que publicamos en las figuras 35 y 31; el de Manzanilla, salvo la voltera, el cuchillo y telerón, que son metálicos, tiene el resto de madera, utilizable, por otra parte, para otros aparatos, tales como la *máquina de esterronar*, que presentamos en la figura 43; en cambio, el de Almonte es todo metálico y dedicado exclusivamente a este fin. La utilización de este arado preferentemente en las viñas hace que se le conozca también como *arado de viña* [aráo ðe ðíña] ^{68a} (fig. 31).

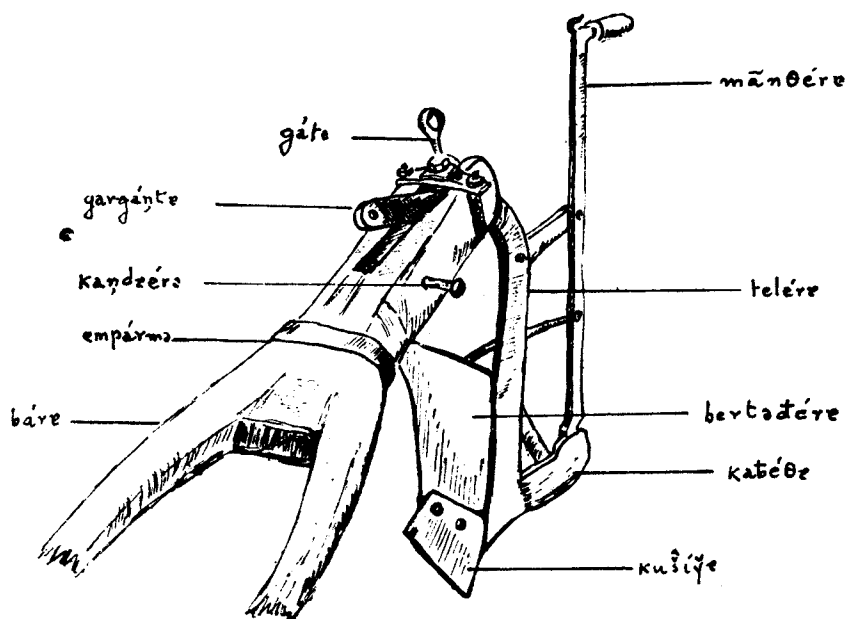


Fig. 31: Medio mundo

⁶⁶ H 507: también llevan la comida en *talega* o *canasto*; H 606, H 608: también en el *bolso* [bórðo] 'talega'; H 609: también en *canasto* o *costo* y la comida en el *bolso* [bórðo] 'talega', que a su vez va al canasto o al cesto.

⁶⁷ H 502.

⁶⁸ H 505.

^{68a} H 602, H 605.

La esteva del arado es la *mancera* [mãñðéra] ⁶⁹.

La pieza que va desde el yugo hasta la cama del arado es la *garganta* [gargánta] ⁷⁰. En otros sitios se distingue entre la parte que entra en el yugo y que va paralela al suelo, *garganta* [gargánta] ⁷¹, *timón* [timón] ^{71a}, y la parte perpendicular a la cama, *telera* [teléra] ^{71b}, *telerón* [telerón] ⁷² o *riostra* [riòhtra] ^{72a}.

La parte que une timón y mancera es la *cabeza* [kabéða] ^{72b} en H 603, *solera* [ðoléra].

La tierra es levantada por el *cuchillo* [kuštíyo] ⁷³ (fig. 32) si es corto, o la *cuchilla* [kuštíya] ⁷⁴ (fig. 32), si es de *dos alas* [do^h dla] ⁷⁵.

Esta tierra levantada es volteada por la *vertedera* [bertedéra] ⁷⁶ (fig. 32), *voltera* [bortéra] ⁷⁷ o *paleta* [paléta] ^{77a}.

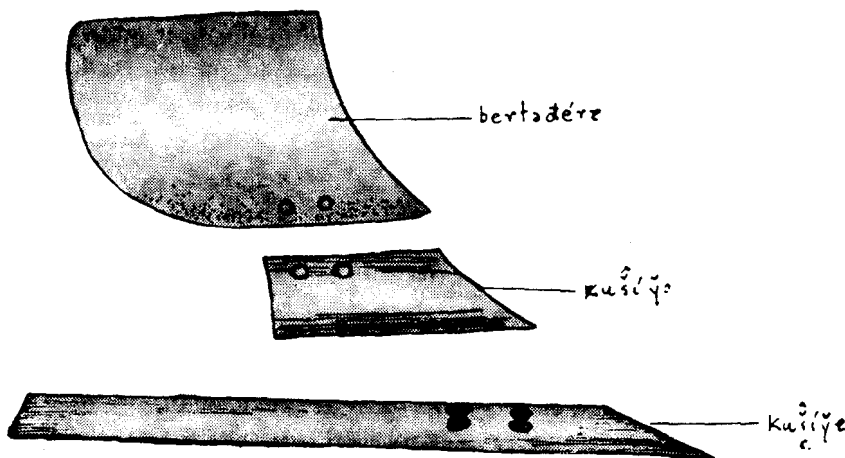


Fig. 32

Los varales del yugo reciben el nombre de *varas* [bára] ⁷⁸ o *varales*

⁶⁹ H 602, H 603, H 605, H 607, H 608, H 609.

⁷⁰ H 602, H 603, H 605.

⁷¹ H 608, H 609.

^{71a} H 607.

^{71b} H 609.

⁷² H 608.

^{72a} H 607.

^{72b} H 605, H 607, H 608, H 609.

⁷³ H 608, H 609.

⁷⁴ H 607, H 608, H 609.

⁷⁵ H 607.

⁷⁶ H 603, H 607: menos que *paleta*; H 609.

⁷⁷ H 608.

^{77a} H 602, H 605, H 607.

⁷⁸ H 603, H 607, H 609.

[*bardile*] ⁷⁹; ambos se unen en el *empalme* [*empárme*] ⁸⁰ o *espiga* [*e^hpíga*] ^{80a}. En H 602 se llama *cangayo* [*kaŋgáyo*] al yugo (fig. 33).

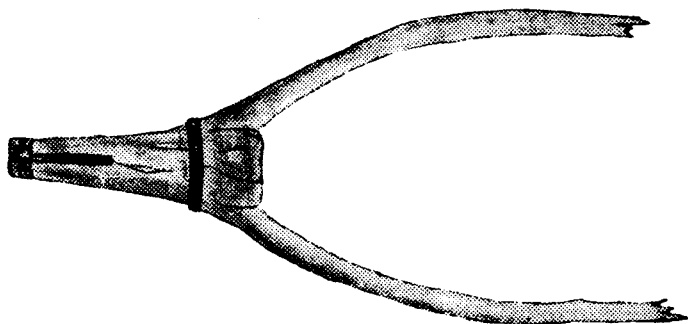


Fig. 33: Yugo

Los orificios que en el yugo se corresponden con el del timón y el hierro que entrando por ellos sujeta el timón al yugo, se llama *clavija* [*laḍíha*] ⁸¹, *torno* [*tó^hno*] ⁸², *pasador* [*paṭaðó*] ⁸³ o *clavo de hierro* [*kláḍo de ^hjéño*] ⁸⁴ o *candadero* [*kaṇdaéro*] ^{84a}.

El yugo, en su extremo, tiene un tornillo que remata en círculo, llamado *gato* [*gáto*] ⁸⁵, *llave* [*yáḍe*] ^{85a}, *candadera* [*kaṇdaéra*] ^{85b}, cuya finalidad es dar más o menos profundidad al arado: *dar tierra* [*dá tjēra*] ⁸⁶ o *dar punto* [*dá pún̄to*] ⁸⁷ o *dar más punto* [*dá máh pún̄to*] ⁸⁸ o *darle hondura* [*dá^hje oṇdúra*] ⁸⁹, y *quitar tierra* [*kitá tjēra*] ⁹⁰ o *quitar punto* [*kitá pún̄to*] ⁹¹ o *dar menos puntos* [*dá mēnoh pún̄to*] ⁹² o *quitar hondura* [*kitá oṇdúra*] ⁹³, respectivamente.

⁷⁹ H 605, H 608,

⁸⁰ H 609.

^{80a} H 603, H 607.

⁸¹ H 603, H 608.

⁸² H 602: obtenido en la barbería; H 608: menos que *clavija*.

⁸³ H 605.

⁸⁴ H 607.

^{84a} H 609.

⁸⁵ H 605, H 609.

^{85a} H 602, H 603, H 608.

^{85b} H 607.

⁸⁶ H 609.

⁸⁷ H 608.

⁸⁸ H 602, H 605, H 607, H 608.

⁸⁹ H 603.

⁹⁰ H 609.

⁹¹ H 602, H 608.

⁹² H 605, H 607.

⁹³ H 603.

13. Este arado se utiliza para allanar la tierra quitándole la veredera y el cuchillo y poniéndole la cuchilla, y es entonces conocido con el nombre de *la cuchilla* [kušiya]⁹⁴ (figs. 34-37).

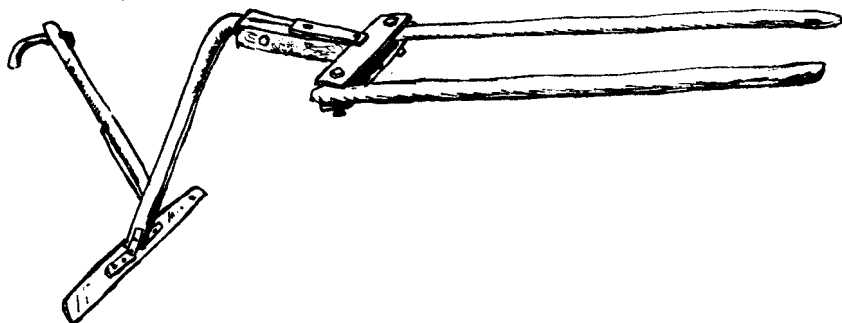


Fig. 34.

Fig. 35: Medio Mundo con cuchilla (H 608).

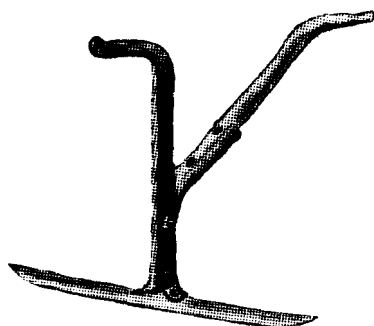
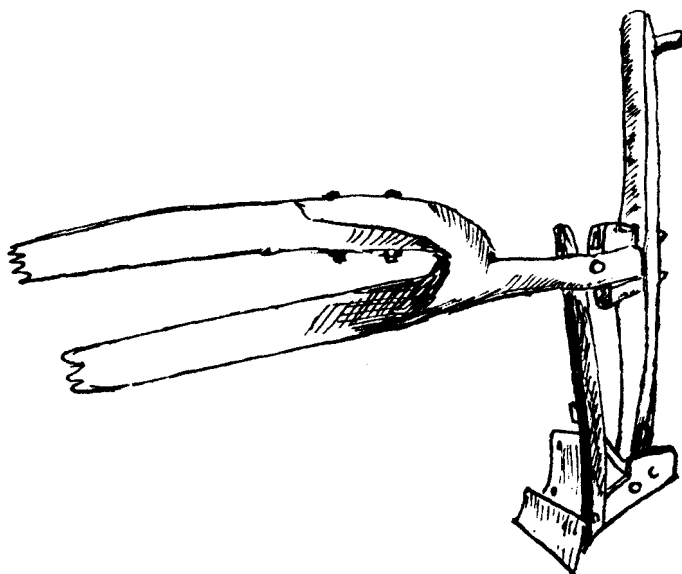
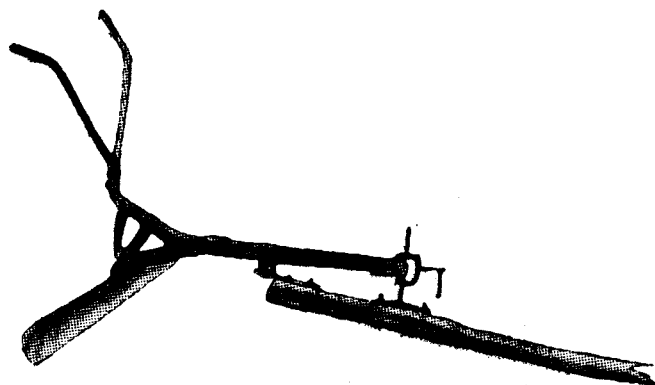


Fig. 36 Cuchilla (H 505).

⁹⁴ H 505, H 507.

Fig. 37: Cuchilla de dos bestias (H 505).



14. La *farruca* [fa'ruka]⁹⁵ o *rebinadora* [re'binadora]⁹⁶ o *binadora* [bina'ora]^{96a} o *máquina garrapata* [máquina ga'rapáta]⁹⁷, pueden verse en las figuras 38-40.

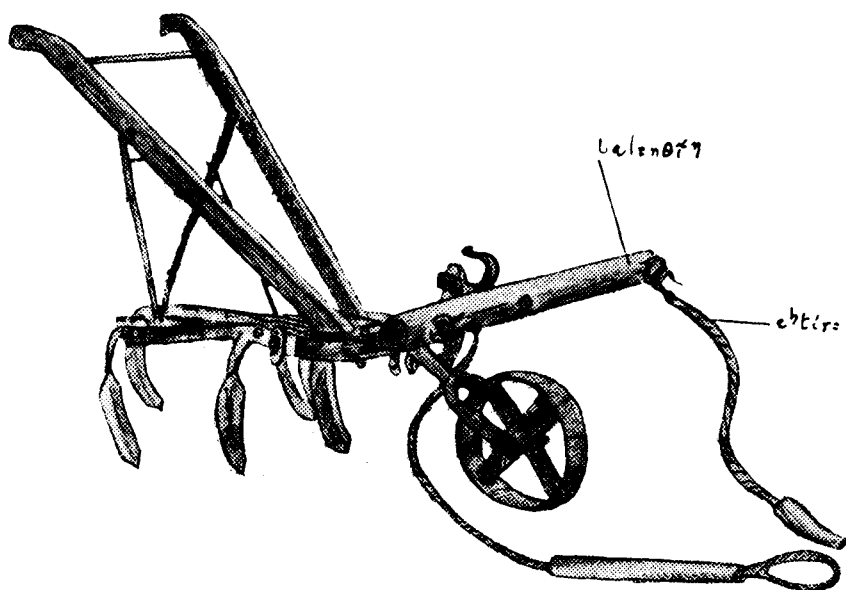


Fig. 38: Farruca (H 609).

⁹⁵ H 608, H 609.

⁹⁶ H 507; H 505: se coloca en el arado de la fig. 36.

^{96a} H 506.

⁹⁷ H 608.

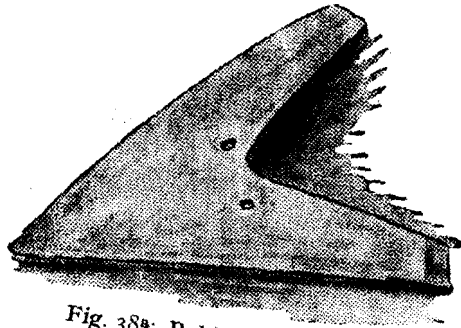


Fig. 38a: Rebinadora (H 505).

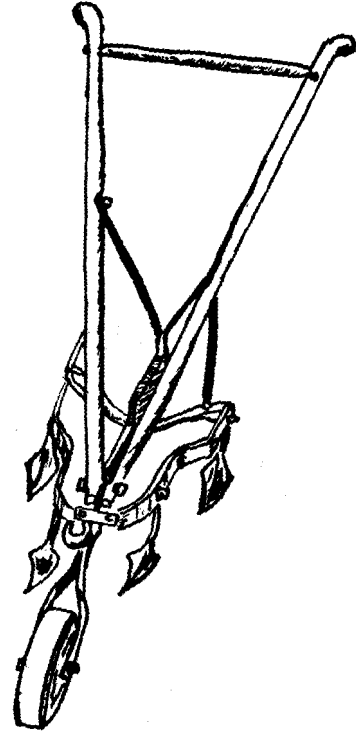


Fig. 39: Rebinadora (H 507).

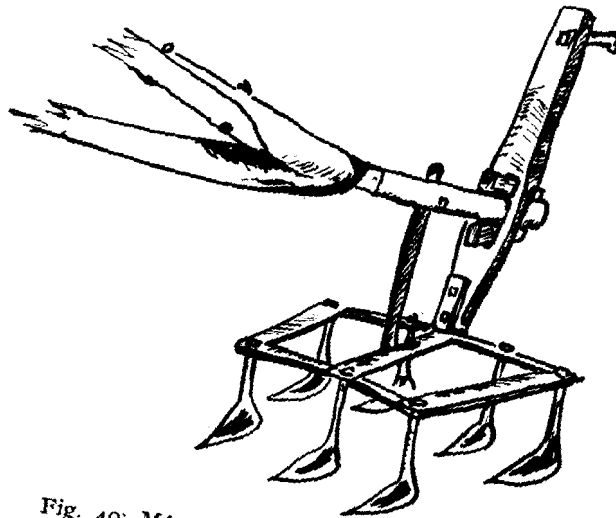


Fig. 40: Máquina Garrapata (H 608).

15. En la figura 41 presentamos un *carro de lanza* [káro ðe láŋða), de Villarrasa, en el que pueden observarse: la *vara* [bára], el *mozo* [móθo],

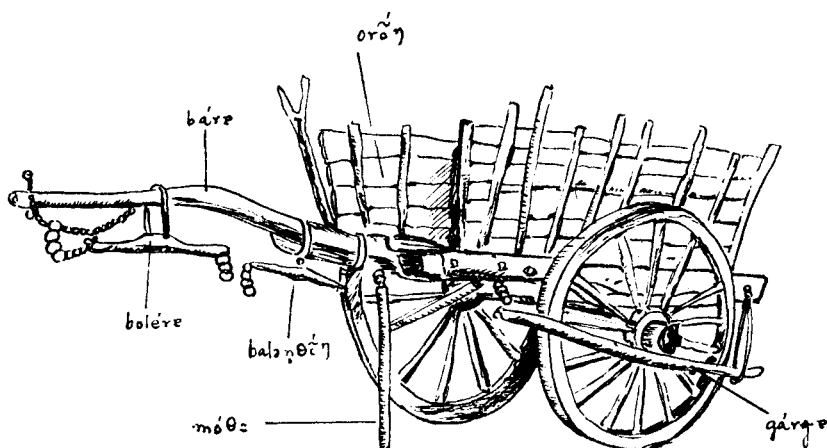


Fig. 41: Carro de Lanza (H 605).

el *balancín* [balanθín], la *volera* [boléra], la *galga* [gárga] y los *orones* [orón] o tableros que se ponen en el carro cuando se carga de estiércol.

16. Cerramos esta descripción de útiles de labor con la del *peso* [péθo], de la figura 42, obtenida en Almonte. El de peso es un sistema de prensar la uva ya desaparecido; solamente he visto otro igual al que presento, en Moguer. Su funcionamiento es como sigue: hecho el pie de uva destrozada, a la que se coloca un tablero circular macizo encima, se hace girar la palanca; al subir la barrena, el cajón cae y el saliente da sobre la cazuela del tablero, que aprieta. La vianda va sujeta con pleita de esparto o palma.

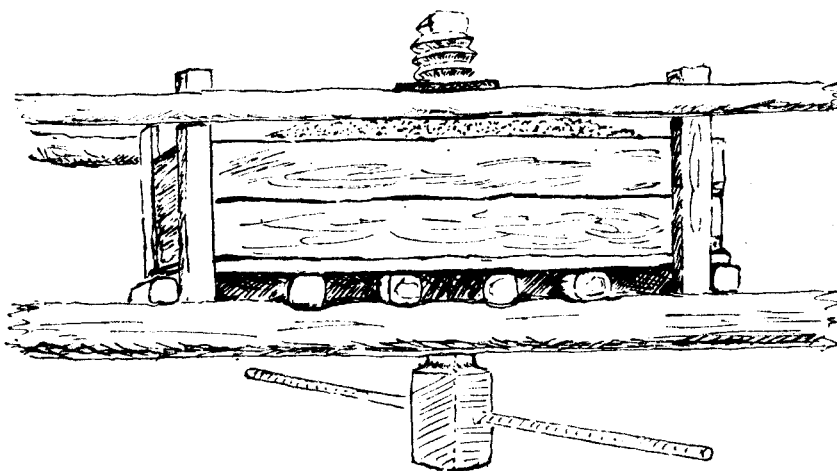


Fig. 42: Peso (H 609).

CAPITULO VI

LABORES Y FAENAS

1. Comenzaremos por la preparación de un terreno que se destina a viña; la primera operación que se impone es la de desfondar el terreno mediante una labor profunda que saque a la superficie todas las raicillas, raíces, simientes, etc.; es un cambiar la posición de las tierras de modo que la que estaba más profunda pase a primer plano, y viceversa.

La época más apropiada es en el mes de agosto, de donde proviene el nombre, hoy ya casi en desuso o con la competencia de otros términos, de *agostar* [aɣohtá] ¹ y la acción *agoste* [aɣóhte] ², *agosto* [aɣóhto] ³, *agostado* [aɣohtáo] ^{3a}; antiguamente se hacía con el *azadón* [aðaðón] ⁴, la *azada* [aðáða] ^{4a}, *herramienta* [eřamjéhta] ⁵, pero su elevado coste hizo que primero se sustituyera por el *malacate* [malakáte] ⁶ y modernamente por tractores; el trabajo de todo un día arando con las bestias recibe el nombre de una *huebra de arar* [úna wérba ð-ará] ^{6a}.

2. Por eso hoy esa operación se suele llamar *levantar la tierra* [le-vaŋtá la tjeřa] ⁷, *fondear* [foŋdeá] ⁸ con tractores o el neologismo *tractorear* [trag{ored}] ⁹, o se ha visto sustituida por otra menos costosa por superficial, hecha en diciembre-enero, con *faca* [fáka] ¹⁰ o *azadón* [aðaðón] ^{10a}

¹ H 502, H 505, H 506, H 507, H 600 [aɣohtá:la], H 602, H 603, H 604, H 605, H 606, H 607.

² H 502, H 505, H 506, H 507, H 600.

³ H 602.

^{3a} H 604, H 606.

⁴ H 502, H 603.

^{4a} H 607; es de tres cuartos.

⁵ H 506.

⁶ H 506.

^{6a} H 604; escribo *huebra* con *h*, a pesar de ser antietimológica: < OPERA.

⁷ H 502.

⁸ H 603.

⁹ H 609.

¹⁰ H 609.

^{10a} H 602, H 606,

llamada *trocear* [troθeá] ¹¹, y la acción *troceo* [troθéo] ^{11a} o *tajear* [tahed] ^{11b} y la acción *tajeo* [tahéo] ¹².

3. Una vez levantado el terreno y empapado de las primeras lluvias otoñales y las del invierno, procede quitar la maleza y dejar llana la tierra, *cerrar* [aθeřá] ^{12a}, *allanar* [ařaná] ¹³, [yařá_ula] ¹⁴, *maquinear* [makined] ^{14a}, *pasar cuchilla* [paθá kuřířa] ¹⁵, *gradear* [gradeá] ^{15a}; suele hacerse con el *pañó de grada* [pañó ðe gráða] ¹¹ o simplemente *gróda* [gráða] ^{11a} que es una plancha de hierro de 2 por 1 metro y con 40 puyas de hierro de un decímetro, o con una tabla, y se llama *tablear* [tableá] ¹¹ (figs. 43-44).

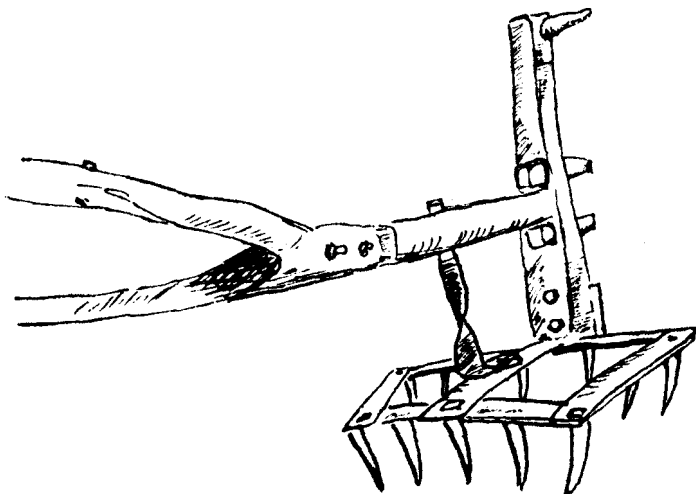


Fig. 43: Máquina de esterronar (H 608).

¹¹ H 603, H 604, H 606, H 607. H 609,

^{11a} H 606.

^{11b} H 602: se levanta el terrón que tenga la grama.

¹² H 602.

^{12a} H 502, H 507, H 602 [θeřá], H 604 [θeřá], H 600 [θeřá].

¹³ H 505, H 600, H 603, H 607. H 608, H 609,

¹⁴ H 506.

^{14a} H 609: para [ařaná]. Máquina de maquinar [mákina ðe makiná] es el utensilio con el que se realiza esta operación. Obsérvese la vacilación entre *maquinar* y *maquinear*.

¹⁵ H 605.

^{15a} H 607 alterna con *allanar*.

¹⁶ H 506.

^{16a} H 607.

^{16b} H 608: tengo anotada también máquina de esterronar para el útil y esterronar para la operación.

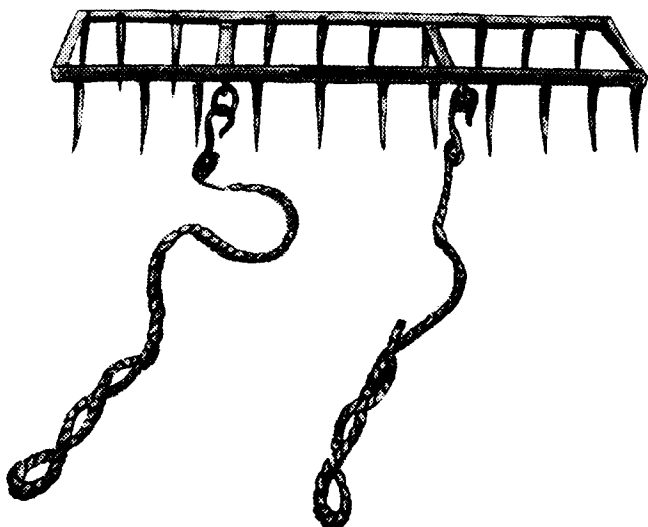


Fig. 44: Máquina de maquinear (H 609)

4. Terminada esta labor se procede a medir y cuadrar el campo, *marquillear* [*markiyeá*]¹⁷, *pícar* [*piká*]¹⁸, *cuadrar la tierra o el terreno* [*kwaðrá la tjéřa*]¹⁹, [*kwaðrá er teřéno*]²⁰, *rayar* [*rayá*]¹⁹, y la acción, *marquilleo* [*markiyéo*]²⁰; en esta operación van incluidas: 1.º Sacar las *hijas* [*iha*]²¹, *hijitas* [*ihita*]²², *entrelíño* [*entrelíño*]²³, *hijuela* [*i^hwéla*]^{23a}, que haya, es decir, aquellos liños que no podrán tener el mismo número de cepas, dadas las irregularidades del terreno; es la consecuencia inmediata de medir el campo. 2.º Señalamiento que se hace en el terreno para proceder a la plantación; se lleva a cabo con: a) Una cadena o cuerda; b) Unas señales —monedas, palma, trapo— que se colocan a igual distancia en la cadena: *moño* [*mõño*]²⁴, *moñito* [*mõñito*]²⁵, *mota* [*móta*]²⁶ o *señal* [*ðeñá*]²⁷; indicarán las distancias exactas donde irán las cepas; c) El lugar de la cadena en que hay que colocar los moños se obtiene

¹⁷ H 502, H 506, H 603, H 604, H 607 [*markiyeá: la*], H 608, H 609.

¹⁸ H 502, H 505, H 507.

¹⁹ H 606.

²⁰ H 608, H 609.

²¹ H 505, H 506, H 600, H 602, H 603, H 604, H 605, H 606 [*la0-íha*].

²² H 600.

²³ H 502, H 507.

^{23a} H 608: donde *entrelíño* [*entrelíño*] es un liño que por no caber tiene una marquilla distinta.

²⁴ H 505, H 603, H 605, H 607.

²⁵ H 506, H 604, H 608.

²⁶ H 507.

²⁷ H 602.

con una *marquilla* [*markiŷa*]²⁸, *marco* [*márko*]^{28a}, caña con la que se divide la cadena o cuerda en partes iguales; esta marquilla varía de unos sitios a otros²⁹; d) Tendida en la viña la cadena con los moños en los sitios por éstos marcados, se coloca un *tanto* [*tánto*]³⁰, *baliza* [*balíθa*]³¹, *pique* [*píke*]^{31a}, *hinco* [*hínko*]³², listón de una altura de un decímetro, que será sustituido por el sarmiento (fig. 45).

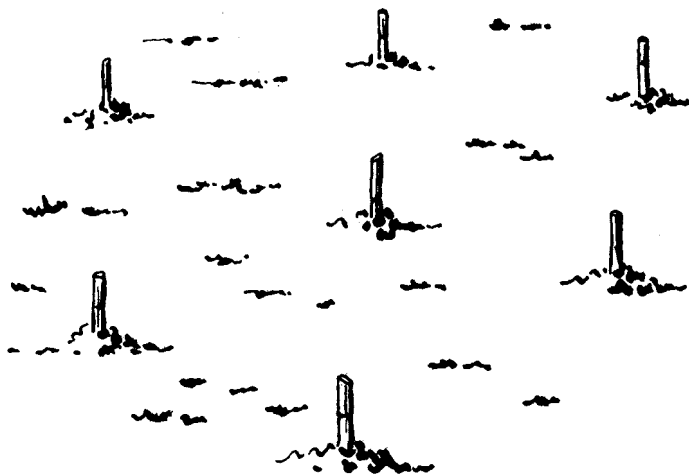


Fig. 45: Balizas.

En otros puntos estas dos partes diferenciadas perfectamente, aun cuando lingüísticamente incluidas en una sola forma, reciben nombres distintos. Y así, a la primera parte de la operación, consistente en sacar las hijas, se le llama *cuadrar la tierra* [*kwaðrá la tjéŷa*]³³ o el *terreno* [*k. er teŷéno*]³⁴, mientras que para la operación de dividir la cuerda con marquilla, colocar los moños y poner los tientos, se emplea el término *picar la viña* [*piká la ðíŷa*]³⁵ o *marcar viña* [*marká ðíŷa*]³⁶.

²⁸ H 507, H 604. H 605, H 606,

^{28a} H 608.

²⁹ De 9 [*kwaŷta*] en H 605 y H 608; en H 507: 2 por 1,5; de dos varas y de dos varas y media, en H 604.

³⁰ H 506, H 602, H 603.

³¹ H 604, H 605, H 606: de media vara de alto.

^{31a} H 505, H 600.

³² H 502, H 507, H 608.

³³ H 600, H 602.

³⁴ H 602.

³⁵ H 602.

³⁶ H 600.

5. Para trazar las lindes se suelen colocar unos palos de aproximadamente 1,5 metros, llamados *balizas* [balíða] ³⁷, y al primero y último *macho* [máðo] ³⁸; en otros sitios se colocan *parrones* [pařone] ³⁹, *liño* doble que sirve de linde'.

6. La cuerda empleada en el marquilleo suele ser de *tomiza* [tomí-ða] ⁴⁰, [toníða] ⁴¹, formada por dos *cantos* [kañto] ⁴² 'torzales de palma' [párma] ⁴³ (fig. 46).

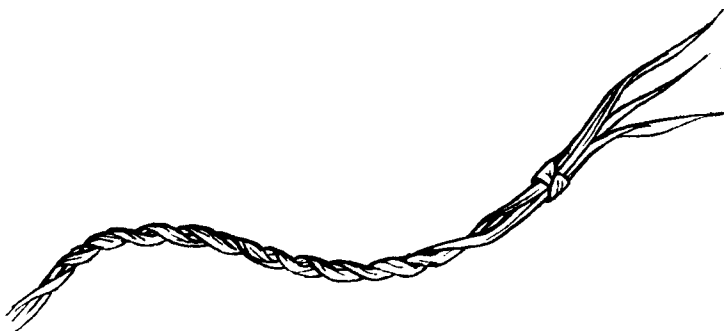


Fig. 46: Tomiza.

7. Los tantos o balizas, como hemos señalado, indican el lugar que ocuparán los sarmientos que se planten; formarán éstos, con el tiempo, una hilera de cepas conocida con el nombre de *liño* [líño] ⁴⁴, *hilada* [hilá] ^{44a}, *hilo* [hilo] ⁴⁵ de cepas, *lineo* [líneo] ^{45a}. La distancia de un liño a otro es la *camada* [kamá] ⁴⁶ o el *cañón* [kañón] ⁴⁷.

8. Dos disposiciones puede adoptar el marquilleo de las cepas;

³⁷ H 603.

³⁸ H 603.

³⁹ H 507.

⁴⁰ H 502, H 603.

⁴¹ H 505, H 506, H 507, H 602, H 604, H 605, H 606, H 607, H 609.

⁴² H 506.

⁴³ H 502, H 505, H 506, H 507, H 600, H 602, H 603, H 604, H 605, H 606, H 607, H 609.

⁴⁴ H 502, H 505, H 507, H 600, H 602, H 604, H 605, H 607.

^{44a} H 506, H 600.

⁴⁵ H 502, H 602, H 603, H 605, H 606.

^{45a} H 506.

⁴⁶ H 502: pl. [kamále], H 505, H 506, H 507, H 602, H 603, H 604, H 605, H 606, H 607, H 608, H 609.

⁴⁷ H 600.

una llamada *al triángulo* [*ar trángulo*]⁴⁸ y otra a *cuadro* [*kwádro*]⁴⁹. La primera satisface los deseos de Virgilio de que todas las camadas, en cualquier panorámica que se observen, se corten en ángulo recto; resistimos el deseo de transcribir el bellissimo párrafo de las *Geórgicas* (II, 276-287), en el que Virgilio compara la plantación de la viña con una legión en posición de ataque. Las figuras 47 y 48, que tomamos del libro de R. Billiard, *L'agriculture dans l'antiquité d'après les Georgiques de Virgile*, muestran claramente cómo esa comparación no es un simple ornato retórico, sino una realidad.

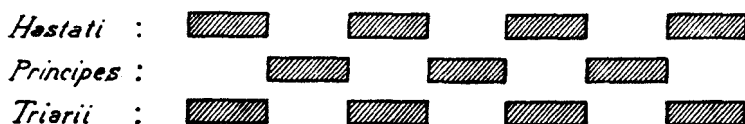


Fig. 47: Posición de ataque en las legiones romanas.



Fig. 48: Plantación al triángulo.

9. Dentro de esta misma operación de marquillear, que estamos tratando, algunos pueblos hacen una nueva distinción lingüística; efectivamente, la viña puede ser plantada toda ella de un mismo tipo de uva, o, por el contrario, puede distribuirse el terreno en partes, en cada una de las cuales se plantan distintos vidueños; aun cuando la totalidad de los puntos menos uno incluye en el proceso de marquillear esta distribución, sin embargo, en H 507, hemos anotado *hacer cuarterones* [*aθé kwartónē*] y *cuartón* [*kwartón*], 'parte del terreno plantado de idéntico vidueño' correspondientes a la clasificación de la viña en orden a su plantación.

⁴⁸ H 605.

⁴⁹ H 606.

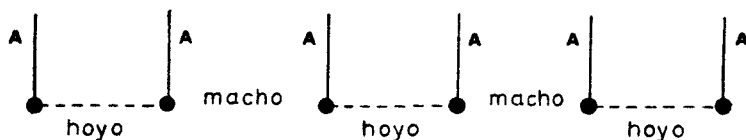
10. Preparado el terreno, viene el momento de plantar la viña, el *ponere vitem* del que nos habla Virgilio ⁵⁰: *plantar viña* o *poner viña*.

Hay distintos procedimientos. Sucintamente los iremos explicando.

a) *Abrir un hoyo* [aʔri un-óyo] ⁵¹. Se *cava* [káʔa] ⁵² un hoyo profundo que va del primer hincó al segundo; otro que va del tercero al cuarto, del quinto al sexto, etc., quedando unas zonas de tierra —desde el segundo al tercero, del cuarto al quinto—, que quedan sin abrir y que reciben el nombre de *macho* [máʃo] ⁵³; este procedimiento ya se usa poco; cada hoyo abierto sirve para dos plantas.

b) *Abrir un pique* [aʔri um píke] ⁵⁴: sólo se abre un hoyo para cada planta. En la figura 49 se pueden ver representados los dos procedimientos. También se llama *poner viña a caja* [poné ðiña a káha] ^{54a}.

Abrir hoyos



Abrir pique

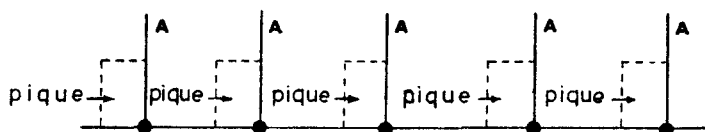


Fig. 49.

c) *Abrir cañón* [aʔri kañón] ⁵⁵. Se abre un surco [θáñha] ⁵⁶ seguido que coja todo el liño; se llama también *plantar a troza* [plantá a tróða] ⁵⁷, *poner viña a cañón* [poné ðiña a kañón] ⁵⁸. La tierra que se saca del segundo

⁵⁰ Geórgicas, I, 284, y II, 273.

⁵¹ H 502, H 505 [hóyo], H 506 [hóyo], H 603 [hóyo].

⁵² General.

⁵³ H 502.

⁵⁴ H 502, H 505, H 506, H 507.

^{54a} H 604, H 608: más que *a cañón*.

⁵⁵ H 505, H 607, H 608, H 609.

⁵⁶ H 600.

⁵⁷ H 600.

⁵⁸ H 602, H 604, H 605.

hoyo tapa el primero, la del tercero el segundo, etcétera. Al final queda un montón de tierra en el principio, procedente del primer hoyo; el último hoyo se tapa con tierra de alrededor.

d) *Plantar o poner viña a caño abierto* [*plantá, poné bīna a káño ab-jérto*]⁵⁹; el obrero va abriendo la camada plantando a derecha e izquierda, es decir, dos liños a la vez; se llama también *poner viña a camada rota* [*poné bīna a kamá róta*]⁶⁰, *poner viña a caño* [*poné bīna a káño*]⁶¹.

e) *Poner viña a barra* [*poné bīnaa bára*]⁶², *plantar viña a puyón* [*plantá bīna a puyón*]⁶³; ayudándose de una palanca, hierro que termina en punta en su parte inferior (fig. 14); con ella se profundiza y abre el orificio que debe ocupar el sarmiento; ya es poco empleado este sistema.

11. Los hoyos en que queda plantado el ripario reciben el nombre de *pique* [*píke*]⁶⁴, *hoyo* [*óyo*]⁶⁵⁻⁶⁶, *casones* [*kaθón, kaθóne*]⁶⁷, *caja* [*káha*]^{67a}

12. Previo a la plantación es el análisis del suelo para decidir qué tipo de patrón conviene plantar, pues puede ocurrir que el ripario elegido no ofrezca suficiente resistencia a la caliza del terreno, y entonces la tierra no *presta* [*préhla*]⁶⁸; lógicamente, el fruto será casi nulo y tarde o temprano habrá que quitarla.

13. Simultáneamente a poner viña, es necesario *estercolar* [*ehter-kolá*] (H 502), *echar estiércol* [*ešá ehtjérko*]^{68a}, *estercar* [*ehterká*]^{68b}, la tierra, repartiendo el estiércol animal por el terreno, de forma racional, para que todas las plantas se beneficien. Se abren *hoyos para estiércol* [*óyo pa ehtjérko*]⁶⁹, *casillas* [*kaθíya*]⁷⁰, *hoya* [*hóya*]^{70a}, *agujeros* [*buhé-*

⁵⁹ H 602.

⁶⁰ H 605.

⁶¹ H 606.

⁶² H 604, H 605, H 606.

⁶³ H 505.

⁶⁴ H 502, H 506, H 507.

⁶⁵ H 502, H 605, H 606.

⁶⁶ H 505, H 506, H 600.

⁶⁷ H 602.

^{67a} H 607.

⁶⁸ H 605.

^{68a} H 607: dos *embozás* [*emboθá*] 'dos puñados' que se ponen en cada tiento; H 608 [*ihtjérko*], H 609 [*ihtjérko*].

^{68b} H 600, H 605.

⁶⁹ H 502 [*athé óyo pa aboná*], H 602, H 603: añade en la *camá*; H 607 [*ešá ehtjérko en hóyo*]; H 608 [*athé hóyo pa ešá ihtjérko*].

⁷⁰ H 507, H 600: y [*abrí kaθíya*] antes.

^{70a} H 609 [*athé hóyo pa ešá ihtjérko*] [*abrí hóyo*].

ro] ⁷¹, *píleta* [*píleta*] ^{71a}, de forma que cada cuatro cepas tengan un montón de estiércol. En algún punto, por ejemplo en H 506, no se abren estos hoyos en la camada, sino que cuando la cepa está ya formada se le echa el estiércol en la *píleta* [*píleta*], es decir, en la poza redonda hecha alrededor de la cepa para detener las aguas y conservar la humedad; *píleta* [*píleta*] ⁷² y *hacer píleta* [*aθé píleta*] ⁷³, *hacer borrego* [*aθé ðorégo*] ⁷⁴, *píletear* [*píleteá*] ⁷⁵, *abrir píleta* [*abrí píleta*] ⁷⁶, *abrir a las mil* (?) [*abrí a la^h mí*] ⁷⁷, son los nombres dados para esta operación y su resultado, conocida en Jerez de la Frontera con el nombre de *aserpia* y *aserpiar* ⁷⁸. En algunos sitios ⁷⁹ se suele esparcir el estiércol con una *horquilla* [*horkiŷa*] ⁸⁰ o *azadón* [*aθdón*] ⁸¹; se habla entonces de *echarlo en mantas* [*eša^hlo em mānta*] ⁸², *tirarlo en manta* [*tiráhlo em mānta*] ⁸³ o *estercolar* [*ehterkolá*] ⁸⁴.

14. Se suelen dar varios manos de *cava* [*kaða*] ^{84a} a lo largo del año para quitar las yerbas perjudiciales y remover la dureza producida por las pisadas dadas con motivo de las operaciones anteriores; se las conoce con el nombre de *rozar* [*roθá*] ⁸⁵, *dar una chasquita* [*dá una ša^hkíta*] ⁸⁶, *chascar* [*ša^hká*] ⁸⁷, *segar la yerba* [*θegá la ŷerba*] ⁸⁸, *escardar* [*e^hkarđá*] ⁸⁹, *corrumbear* [*kořumbeá*] ⁹⁰, *raspar la hierba* [*řa^hpá la ŷerba*] ⁹¹, *dar una chasca para perder la otoñada* [*dá una šá^hka pa perđé la otoñá*] ⁹², *cavar*

⁷¹ H 604.

^{71a} H 606.

⁷² H 502, H 505, H 506, H 507, H 602, H 605, H 606, H 603.

⁷³ H 502, H 506, H 608, H 609.

⁷⁴ H 505.

⁷⁵ H 507.

⁷⁶ H 602, H 605, H 606, H 603.

⁷⁷ H 603.

⁷⁸ Cf. *mi Léxico de las viñas en Jerez de la Frontera*, s. v. *aserpia*, *aserpiar*.

⁷⁹ H 608, H 609.

⁸⁰ H 609.

⁸¹ H 609.

⁸² H 609.

⁸³ H 608.

⁸⁴ H 502.

^{84a} H 603, H 606, H 609.

⁸⁵ H 609, H 505, H 507 con [*θoléta*], H 604 con [*aθaθŋ*], H 605.

⁸⁶ H 609.

⁸⁷ H 603, H 607.

⁸⁸ H 600.

⁸⁹ H 602 con un [*θášo*] la hierba; aquí, *rozar* 'cortar monte bajo'.

⁹⁰ H 603.

⁹¹ H 606.

⁹² H 606, con azadones en octubre-noviembre.

a golpe lleno [kaðá a górpə yéno]⁹³, *mantear* [māntedá]^{93a}, *dar una barbechera* [dá una ðarðeðéera]⁹⁴. Hay una tipo de hierba perjudicial, la *grama* [gráma]⁹⁵, cuya difícil extirpación recibe nombre especial: *desgramar* [de^{hh}ramá]⁹⁶, [ehgramá]⁹⁷, *desmalazar* [ð^hmalaðá]⁹⁸, *matear* [matedá]⁹⁹, *matear grama* [matedá gráma]¹⁰⁰. Todas estas operaciones se hacen de diciembre a junio.

15. Una operación importante, porque representa para la planta el poder vivir durante los grandes calores caniculares, es la de *binar* [biná]¹⁰¹, [abíná]¹⁰², *farruquear* [fařukeá]¹⁰³ (por hacerse con la *farruca*), *recaminar* [rekaminá]¹⁰⁴, *chascar* o *chasquear* [ʃa^hká], [ʃa^hkéá]¹⁰⁵; consiste en extirpar algunas hierbas olvidadas en las anteriores faenas o nuevamente nacidas, pero sobre todo en asentar bien la tierra para que el calor no evapore los jugos tan necesarios ahora para la planta. Se hace en julio-agosto. Prácticamente ésta es la última operación del primer año de vida del ripario.

16. La acción de binar o farruquear es la *bina* [abína]¹⁰⁶, [abíno]¹⁰⁷, [abíne]¹⁰⁸, [bína]¹⁰⁹, *farruqueo* [fařukéo]¹¹⁰, y en algún punto se suele repetir la operación pasado cierto tiempo: *rescabinar* [re^hkaðíná]¹¹¹ y *rescabina* [re^hkaðína]¹¹².

⁹³ H 606, con azadones en enero.

^{93a} H 603, un poco más profunda que *chascar* y *corrumbear*, con las que convive.

⁹⁴ H 606, con azadones en mayo.

⁹⁵ General.

⁹⁶ H 505, H 600, H 602 alternando con *matear*: se desgrama si hay mucha; si no, se matea; H 605, H 606.

⁹⁷ H 506.

⁹⁸ H 507.

⁹⁹ H 602 alternando con *desgramar*, v. nota 96; H 604.

¹⁰⁰ H 603.

¹⁰¹ H 502, H 505, con la [eřamjēnta]; H 506, H 600 con [θoléta]; H 609 con [aðaðŋ].

¹⁰² H 507.

¹⁰³ H 602, H 604, H 607, H 608.

¹⁰⁴ H 606.

¹⁰⁵ H 605.

¹⁰⁶ H 505.

¹⁰⁷ H 502.

¹⁰⁸ H 506.

¹⁰⁹ H 600.

¹¹⁰ H 602, H 608.

¹¹¹ H 506.

¹¹² H 506.

17. Al año siguiente, sobre noviembre-diciembre, se excava alrededor del ripario y se le cortan las raíces perjudiciales: *quitar raíces* [kitá raíθe] ¹¹³, *quitar sierpes* [kitá θjérpe] ¹¹⁴, *quitar perros* [kitá péro] ^{114a}, *arrancar perrillos* [ařaŋká peříyo] ¹¹⁵, *cortar raíces* [kortá raíθe] ¹¹⁶, *trasquilar* [tra^hkilá] ¹¹⁷, *quitar mamoncillos* [kitá māmōñθíyo] ¹¹⁸, *castrar* [kařtrá] ¹¹⁹, *quitar gabarro* [kitá ġabááro] ^{119a}, *cortar la barba* [kortá la bārba] ¹²⁰, *desgabarrar* [e^{hh}abāřá] ^{120a} y la acción *desgabarro* [eh^habááro] ¹²¹, *sacar sierpes* [θaká θjérpe] ¹²², *desmamonar* [de^hmāmōná] ¹²³, [e^hmāmōná] ^{123a}.

18. En febrero-marzo o agosto, según el tipo, se hace el *injerto* [inhérto] ¹²⁴, [eñhérto] ^{124a}; hay dos formas de *injertar* [inhertá] ¹²⁵, [eñhertá] ^{125a}: 1.° *el de púa* [ēm púa] ¹²⁶, [ēm púya] ^{126a}, [de púa] ¹²⁷, *de cajetilla* [de cahettíya] ^{127a} o *de espiga* [đ-e^hpíga] ^{127b}, y 2.° *en yema* [en yéma] ¹²⁸, [de yéma] ¹²⁹ (figs. 50-51).

El injerto de púa, de cajetilla o espiga, consiste en seccionar el patrón americano con las tijeras o la navaja por la parte más conveniente,

¹¹³ H 505.

¹¹⁴ H 507, H 603, H 605, H 606: los *sierpes*.

^{114a} H 602, H 603, H 608.

¹¹⁵ H 600.

¹¹⁶ H 602.

¹¹⁷ H 603.

¹¹⁸ H 604, H 606.

¹¹⁹ H 606: cortar todo sarmiento inútil para la futura cepa; H 505, H 609: se hace en abril; y *recastrar* [řekařtrá] y la *recastra* [řekářtra], de mayo en adelante.

^{119a} H 605.

¹²⁰ H 605.

^{120a} H 607: cortar las raíces perjudiciales, tanto de la planta del país como del ripario.

¹²¹ H 607.

¹²² H 609.

¹²³ H 502.

^{123a} H 507.

¹²⁴ H 502, H 505, H 507, H 600, H 603, H 604, H 606, G 607.

^{124a} H 506, H 602, H 605.

¹²⁵ H 502, H 505, H 507, H 600, H 603, H 604, H 606, H 607, H 609.

^{125a} H 506, H 602, H 605.

¹²⁶ H 502.

^{126a} H 602.

¹²⁷ H 505, H 506: en febrero-marzo; H 600, H 604.

^{127a} H 507.

^{127b} H 603, H 605, H 606, H 607 [en-ehpíga], H 608.

¹²⁸ H 502, H 602, H 607.

¹²⁹ H 505, H 506: en agosto; H 507, H 600, H 603, H 604, H 605, H 606, H 608.

hendiéndose después por el centro con la navaja y se le introduce una *paletilla* [*paletīya*]^{129a}, *puia* [*puia*]¹³⁰, *puya* [*puīya*]^{130a} o *espiga* [*e^h-pīga*]^{130b}, de planta del país, con una inclinación angular de 13 a 15 grados; esta operación es conocida en H 606 como *meter espiga* [*meté e^hpīga*].

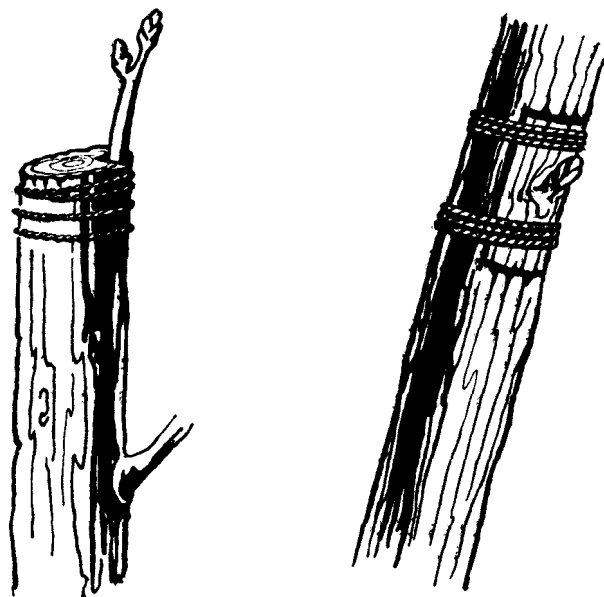


Fig. 50: Injerto de pua, espiga o cajetilla. Fig. 51: Injerto de yema.

El injerto de yema consiste en introducir una yema de planta del país en un taladro abierto en el patrón americano, *cajuela* [*kakwéla*]¹³¹, *cajetilla* [*kahetiya*]¹³², *corte* [*kóрте*]¹³³, *casillero* [*kaθiýéro*]¹³⁴, *la hendida* [*la ēndia*]¹³⁵, [*l-andría*]¹³⁶, *cesura* [*θéθúra*]¹³⁷. Este es el primer injerto que se hace; las plantas que no agarren tendrán un injerto de espiga.

^{129a} H 603, H 609.

¹³⁰ H 505, H 506, H 507, H 608.

^{130a} H 602.

^{130b} H 606, H 607.

¹³¹ H 502, H 505, H 607.

¹³² H 507.

¹³³ H 600.

¹³⁴ H 603, H 605.

¹³⁵ H 604, H 605.

¹³⁶ H 608.

¹³⁷ H 609.

19. Ambos tipos de injerto deben amarrarse con *rafia* [ráfja] ¹³⁸, [ráfja] ^{138a}, *juncia* [húnθja] ¹³⁹ o *esparto seco* [e^hpárto θéko] ^{139a}; operación conocida con el nombre de *amarrar yema* [amařá yéma] ¹⁴⁰, *empalar* [empalá] ^{140a}, *liar juncia* [liá lúnθja] ^{140b}, *injertar* [inhertá] ¹⁴¹; obsérvese que en algunos puntos no se distingue esta operación de la de injertar, por la simultaneidad con que ambas se realizan.

20. Una vez que el injerto ha sido ligado convenientemente, se le echa tierra fresca para resguardarlo de los vientos, formando a su alrededor un pequeño montículo; operación importante conocida con el nombre de *aporcar* [aporká] ^{141a}, y el acto, *aporque* [apórke] ^{141b}, *abrigar* (el injerto) [abrigá:lo] ¹⁴², [abrigá] ¹⁴³, *hacer una peana* [aθé una peána] ¹⁴⁴, *empeñar* [empeaná] ¹⁴⁵, *tapar el injerto* [tapá el—inhértó] ¹⁴⁶, *enterrar* [enteřá] ¹⁴⁷; *enterrar pileta* [enteřá piléta] ¹⁴⁸, ya que para hacer el injerto hay que *abrir pileta* [ađrí piléta] ¹⁴⁹ ‘descubrir la pileta en que está plantado el ripario’; *hacer la poyata* [aθé la poýáta] ¹⁵⁰, *hacer mojinete* [aθé mohinéte] ^{150a}.

21. En diciembre se desbarata ese montoncito de tierra con el que se ha recubierto el injerto, para revisar las yemas, viendo las que se han perdido, y cortar el patrón un yemero más arriba de donde está el injerto; así, pues, son dos fases que, si bien son simultáneas y pueden lingüísticamente ser diferenciadas —como de hecho ocurre—, pueden quedar también englobadas en un término único.

¹³⁸ General.

^{138a} H 606.

¹³⁹ H 603, H 605, H 606, H 607, H 608: se emplea para *avrazar la cepa*; H 608. sólo para *abrazar la cepa*.

^{139a} H 603, H 607.

¹⁴⁰ H 502, H 505, H 506, H 507, H 600, H 605.

^{140a} H 602.

^{140b} H 603.

¹⁴¹ H 606, H 607 [hertá], H 609.

^{141a} H 502, H 505, H 507: a. la yema, H 607, [aporká: lo].

^{141b} H 502.

¹⁴² H 600.

¹⁴³ H 605.

¹⁴⁴ H 604, H 605, H 607 [aθé peanita]; H 608 *aporcar* [aporká] es la misma operación, pero en la *maíz*.

¹⁴⁵ H 604.

¹⁴⁶ H 600.

¹⁴⁷ H 603.

¹⁴⁸ H 606.

¹⁴⁹ H 606.

¹⁵⁰ H 609: para el maíz [aporká maí].

^{150a} H 506.

Para la primera fase de descubrimiento de las yemas para ver las que 'no han agarrado tenemos: *registrar* [ṛehihtrá] ¹⁵¹, y la acción *registro* [ṛehihtró] ¹⁵², *repasar yemas* [ṛepaðá ṽéma] ¹⁵³, *reconocer* [ṛekonoθé] ¹⁵⁴.

Para la segunda fase, cortar la cabeza del patrón, tengo recogido: *quitar la cabeza del injerto* [kitá la kabəθa ðel-inhértó] ¹⁵⁵, *registrar* [ṛehihtrá] ¹⁵⁶, *escapotar* [e^hkapotá] ¹⁵⁷, *registrar yemas* [ṛehihtrá ṽema] ¹⁵⁸, *descabezar* [e^hkabəθá] ¹⁵⁹, *cortar las cabecillas* [kortá lah kabəθíṽa] ¹⁶⁰, aun cuando el sujeto admite que «al reconocer se van cortando las cabecillas de los injertos agarrados; por eso sólo se dice [ṛekonoθé], y en esta labor está la de la corta de cabecillas»; *quitar el taconcillo* [kitá el takonθíṽo] ¹⁶¹, donde *taconcillo* [takonθíṽo] ¹⁶² vale 'cabeza del patrón', llamada también, en H 606, *tacón de la yema* [takón de la ṽéma] 'parte del patrón por encima de la yema que queda al cortar la cabecilla'.

De la simple comprobación de los datos anteriores resulta que, salvo en H 502, H 602, H 605 y H 607, los demás puntos engloban las dos fases bajo una misma forma lingüística.

22. Conforme se van registrando las yemas se clava a su lado un *rodrigón* [^hoðrigón] ^{162a}, [roðrigón] ¹⁶³, *tranquilla* [tranquíṽa] ¹⁶⁴, (fig. 52) al cual se amarra la yema con tres anillas de *palma* [párma] ¹⁶⁵, operación



Fig. 52: Rodrigón.

¹⁵¹ H 502, H 506, H 507, H 603 [ṛ. ṽéma], H 604, H 605, H 607, H 608, H 609.

¹⁵² H 502, H 506.

¹⁵³ H 505.

¹⁵⁴ H 606.

¹⁵⁵ H 502.

¹⁵⁶ H 507, H 604, H 608, H 609.

¹⁵⁷ H 602.

¹⁵⁸ H 603.

¹⁵⁹ H 605.

¹⁶⁰ H 606.

¹⁶¹ H 607.

¹⁶² H 607.

^{162a} H 502.

¹⁶³ H 506, H 507, H 600, H 604: se pone en la cepa nueva hasta que tenga los cuatro o cinco cuartos; H 605, H 606: más que *tranquilla*; H 609.

¹⁶⁴ H 605: más que *rodrigón*; H 606, H 604: se pone cuando tiene vara; H 603

¹⁶⁵ General.

conocida con el nombre de *empalar* [empalá] ¹⁶⁶, *poner rodrigones* [poné rodrigóne] ¹⁶⁷, *amarrar* [amařá] ¹⁶⁸.

Esta operación es distinta de otras que se hacen a lo largo del año, con cepas ya en plena producción, para que no estorben las faenas. Generalmente, se suele distinguir entre *empalar*, *abrazar*, *afarolar* y *encapachar*.

La primera es la operación descrita, hecha cuando la viña está aún sin brotar, antes de que rompa el pámpano, cuando la ceap es todavía nueva.

Cuando la planta tiene media vara aproximadamente, se amarran los cuartos al rodrigón: *abrazar* (la cepa) [abrazá] ¹⁶⁹, *recoger* [aře-kohé] ^{169a}, *amarrar planta* [amařá plánta] ^{169b}, con una *juncia* [hún-θja] ¹⁷⁰ o *esparto* [e^hpárto] ¹⁷¹ o *rafia* [řáfja] ¹⁷²; el hecho de que se amarren los palos al rodrigón con rafia, esparto o juncia, motiva el que esta operación se llame también *dar juncia* [dá húnθja] ¹⁷³; *capotar* [kapotá], de forma triunfante sobre *abrazar* en H 602, tiene un antónimo, *escapotar* [e^hkapotá] 'abrir la cepa para que le dé el sol'. Cuando los sarmientos son grandes pueden quedar amarrados con una juncia ¹⁷⁴, modo preferible, según el informador de H 609, al descrito en el párrafo siguiente; el nombre con que se conoce responde a una comparación con los antiguos faroles de gas: *afarolar* [afarolá] ¹⁷⁵.

En la mayoría de los puntos esta operación se hace uniendo los sarmientos de la siguiente forma: primero con tercero, segundo y cuarto, o bien tres cogidos con el cuarto; el tipo léxico recogido, con sus variantes fonéticas, es *encapachar* [e^hkapasá] ¹⁷⁶, [gapasá] ¹⁷⁷ y la acción [gapaséo] ¹⁷⁸, [kapasá] ¹⁷⁹, y *emparrar* [empařá] ¹⁸⁰.

¹⁶⁶ H 502, H 505, H 506 y *empale* la acción; H 507, H 600, H 605, H 606, H 607.

¹⁶⁷ H 608.

¹⁶⁸ H 603, H 609.

¹⁶⁹ H 600, H 602, H 605, H 607, H 609.

^{169a} H 507, H 600.

^{169b} H 505, H 506, H 507.

¹⁷⁰ H 602, H 609.

¹⁷¹ H 607.

¹⁷² H 602.

¹⁷³ H 502.

¹⁷⁴ H 609.

¹⁷⁵ H 609.

¹⁷⁶ H 600, H 603, H 605, H 607, H 608 alterna con *emparrar*, H 609.

¹⁷⁷ H 502.

¹⁷⁸ H 502.

¹⁷⁹ H 602.

¹⁸⁰ H 608 alterna con *encapachar*.

23. De abril a mayo, para prevenir el *mildeo* [*mirdeó*] ¹⁸¹ y el *oidium* [*oenítho*] ¹⁸², se dan manos de sulfato y azufre; ambas operaciones son conocidas con los nombres de *sulfatar* [*θurfatá*] ¹⁸³, [*θorfatá*] ^{183a}, [*θo-fatá*] ^{183b}, [*θufatá*] ¹⁸⁴, empleando *sulfato de cobre* [*θurfáto*] ^{184a}, [*θorfáto*] ^{184b}, y *azufrar* [*aθufrá*] ¹⁸⁵, y la acción *azufrado* [*aθufráo*] ¹⁸⁶.

Estas operaciones se hacen cada diez o quince días durante esos meses; se lleva a cabo, en las grandes viñas, con *azufradera* [*aθufráera*] ¹⁸⁷, *azufrador* [*aθufrádo*] ¹⁸⁸ o *azufrero* [*aθufréro*] ^{188a}, y con la *máquina de sulfatar* [*mákina ðe θurfatá*] ¹⁸⁹. Sin embargo, los pelentrines usan para el azufre latas de tomate, a las que ponen un tapón y hacen orificios.

El sulfato antiguamente se preparaba en *tinas* [*tína*] ¹⁹⁰ de unos cien o doscientos litros, pero hoy se utilizan pilones de cemento contruidos cerca del pozo.

24. Una de las operaciones más importantes que hay que realizar en la viña es la de *podar* [*pod*] ¹⁹¹, y la acción *poda* [*póa*] ¹⁹²; simplemente consiste en cortar los sarmientos, convenientemente, bien para formar la futura cepa, bien para determinar cuáles deben llevar fruto en la cepa ya formada.

Esta operación, llevada a cabo por los *podadores* [*poaðre*] ¹⁹³, se realiza en enero en todos los puntos, con objeto de evitar que la savia

¹⁸¹ General.

¹⁸² General.

¹⁸³ H 592, H 505, H 600, H 602, H 604, H 608, H 609.

^{183a} H 506, H 507, H 605.

^{183b} H 603, H 607.

¹⁸⁴ H 606.

^{184a} H 502, H 607.

^{184b} Casi general.

¹⁸⁵ H 502, H 505, H 506, H 507, H 600, H 602, H 603, H 604, H 605, H 606, H 607, H 608.

^{185a} H 602.

¹⁸⁶ H 505, H 507, H 603.

¹⁸⁷ H 609.

¹⁸⁸ H 608.

^{188a} H 507.

¹⁸⁹ H 609.

¹⁹⁰ H 607.

¹⁹¹ General; en H 502 el sujeto, cultizante, como ya he señalado, repuso la *d*; también H 607; en H 605 tengo anotado al lado de podar el término *membra*, [*membra*].

¹⁹² General.

¹⁹³ General.

se derrame al hacer los cortes: *llorar* [ʎorá] ¹⁹⁴, *sangrar* [θangrá] ¹⁹⁵, *desangrarse* [deθangrá:θe] ¹⁹⁶ [deθangrá] ¹⁹⁷, *gotear* [gotéá] ¹⁹⁸.

25. Respecto al tiempo óptimo para hacer esta operación, hay que procurar que la linfa haya comenzado, como señala Boutelou ¹⁹⁹, el letargo vegetal; Gabriel Alonso de Herrera ²⁰⁰ nos dice:

«Hay dos tiempos convenientes, mas éstos no lo son para todas las tierras y viñas. El un tiempo de éstos es en acabando de vendimiar, y el otro a la primavera, por febrero y marzo...; es aviso muy singular de todos los agricultores, que cuando la vid se poda temprano, digo antes del invierno, carga más de madera, y cuando después del invierno o tarde carga más de fruto.»

De ser cierto lo que el maestro talaverano afirma —podrían aducirse testimonios de considerable peso en contra—, los labradores del Condado, con la poda tardía, buscan un mayor esquilmo de la planta, en tanto que los jerezanos sacrificarían en aras de la belleza de la cepa una parte del fruto, pues que la poda se realiza en noviembre, cosa que no creo cierta.

26. Hay diversos tipos de poda: *poda casquera* [póa ka^hkéra] ²⁰¹ o *poda al verrón* [póa al ðeĩð] ^{201a}, es decir, dejando sólo la *yema casquera* [yéma ka^hkera] ²⁰² o *yema verrón* [yéma ar ðeĩð] ²⁰³ 'primera yema del sarmiento contando a partir de la cabeza'; frente a ésta está la *poda larga* [póa larga] ²⁰⁴, si se deja más de una yema, o *poda de padre declarado* [póa ðe paðre ðeklaráo] ²⁰⁵ 'poda en que se dejan dos yemas.'

¹⁹⁴ H 502, H 506, H 507, H 602, H 605, H 606; en H 505, H 603, H 604, H 607, H 609, con rehilamiento; salvo en H 600 y H 608, el término *llorar* se da como forma única o forma prevalente en los casos de alternancia (H 604, H 605, H 607, H 609).

¹⁹⁵ H 609.

¹⁹⁶ H 600.

¹⁹⁷ H 604.

¹⁹⁸ H 607.

¹⁹⁹ Esteban Boutelou, *Memoria sobre el cultivo de la vid en Sanlúcar de Barrameda y Xerez de la Frontera*. Madrid, 1807, pág. 46.

²⁰⁰ O. c., pág. 85; en la pág. 90 dice: «En invierno no lloran las vides... porque del agua se hace una goma que pega mucho.»

²⁰¹ H 505, H 506, H 507, H 600, H 605 también [ðer káðko]; H 606, H 608, H 609.

^{201a} H 603, H 607.

²⁰² H 507, H 600.

²⁰³ H 506.

²⁰⁴ H 506, H 507, H 600, H 606, H 607.

²⁰⁵ H 605.

27. Nos hemos referido a la poda fundamental de la cepa, la que se hace inmediatamente después de vendimiar —en el Condado, no— o en los meses de enero-febrero; es la primera de las faenas del nuevo año. Pero a lo largo de éste hay otras operaciones de saneamiento de la cepa, que suelen en algunos puntos ser designadas con el nombre de *poda*, *podar*, mientras que en otros reciben un nombre específico. Nos referiremos, siquiera brevemente, a ella.

La cáscara de las cepas, mayormente si éstas son viejas, están secas o podridas, suelen cobijar insectos, huevecillos de insectos, etcétera; conviene, por tanto, asear la cepa de toda podredumbre, bien sea con la mano o ayudándose de las *rasquetas* [rā^hkéta] ²⁰⁶ o la *hachita* [h^ašíta] ^{206a}; esta operación es la de *limpiar* [limpjā] ²⁰⁷, y la acción *la limpia* [la lím-pja] ²⁰⁸, *descascarar* [e^hka^hkará] ²⁰⁹, [ka^hkareháhla] ²¹⁰, [e^hka^hkará] ²¹¹, *petear* [peted] ²¹², *sarnillar* [šahniyá] ²¹³, [ša^hniyá] ²¹⁴ y a la acción *sarnilla* [ša^hniyá] ²¹⁵, *quitar la camisa* [kitá la kamíša] ²¹⁶, *quitar la cáscara* [kitá ká^hkara] ^{216a}.

Respecto a estas designaciones haré un par de aclaraciones. Antigualmente, cuando se utilizaban *hoces de podar*, esta operación solía hacerse con ellas, dando en la cáscara con el *peto* de la hoz; de ahí proviene la designación de *petear* del punto H 507. En el punto H 608 conviven dos formas: *sarnillar* y *descascarar*; la primera se realiza con la mano y la segunda ayudado el obrero de la rasqueta; derivado *sarnillar* de *sarna*, hay que ponerlo en relación con el malagueño *sarnilla* 'sarmiento muy delgado que no echa fruto', citado por Corominas ²¹⁷.

28. Antes de hacer el injerto de yema, y luego cuando convenga, se aconseja descargar la cepa de ramaje, en general, operación conocida en Jerez con el término específico de *destaluzar* ²¹⁸; para el Condado

²⁰⁶ H 608.

^{206a} H 608 al *petear* la cabeza para quitarle los gusanos.

²⁰⁷ H 502, H 600, H 603, H 605, H 606, H 607, H 609.

²⁰⁸ H 502.

²⁰⁹ H 506.

²¹⁰ H 602.

²¹¹ H 606, H 608 con *rasqueta* [ra^hkéta]: en otro sitio [kahkará].

²¹² H 507, H 608: la cabeza para quitarle los gusanos, se hace con *hachita* [h^ašíta].

²¹³ H 604.

²¹⁴ H 608.

²¹⁵ H 608.

²¹⁶ H 607.

^{216a} H 604.

²¹⁷ J. Corominas, DCELC, IV, s. v. *sarna*.

²¹⁸ Cf. mi *Léxico de las viñas en Jerez de la Frontera*, s. v. *destaluzar*.

tengo recogidos los siguientes términos que los sujetos usan para otras operaciones primordiales (poda, por ejemplo): *podar* [poḁ] ²¹⁹, *esparrar* [e^hpaṛḁ] ²²⁰, *cortar planta* [koṛḁ pláṇta] ²²¹, *desarnillar* [deṭaḥniyá] ²²², *despuntar* [e^hpunṭá] ²²³, *desnietar* [e^hnjetá] ^{223a}.

29. Suelen muchas cepas ser abundantes en nietos; la extremada multiplicación de éstos puede ir en perjuicio de los sarmientos que llevan frutos; por eso conviene cortarlos, aun cuando no en todos los puntos lo hagan ²²⁴; estos nietos cortados servirán para *púas* en los injertos, de acuerdo en todo con aquella recomendación que hacía, con aires de secreteo, Gabriel Alonso de Herrera ²²⁵:

«Para injerir..., sean los más macizos que ser pudiere. Para esto es bien tomar de los sarmientos que nacen de otros (que algunos llaman nietos), y son mejores los de dos años, que casi no tienen tuétano.»

Los tipos léxicos son: *netear* [netéḁ] ²²⁶, *quitar nietos* [kitá njéto] ²²⁷, *podar* [poḁ] ²²⁸, *recastrar* [rekaṣṭrá] ²²⁹, *encastrar* [eṇkaṣṭrá] ²³⁰, *trasquilar* [tra^hkilá] ²³¹, *sarnillar* [ṭa^hniyá] ²³², *desnietar* [eḥnjetá] [e^hnetá] ²³³.

Como esta operación prácticamente no tiene época, sino que debe ser continua, ello motiva el que en algún punto ²³⁴ se distinga entre *primer repaso de sarnilla* [primé ṛepáṭo de ṭa^hniyá], hecho en el mes de abril, llamado en H 609 *castra* [káṣṭra] y el *segundo repaso de sarnilla* [ṭegúṇdo ṛepáṭo de ṭa^hniyá] hecho desde mayo-junio en adelante, llamado en H 609 *recastra* [ṛekáṣṭra].

²¹⁹ H 502, H 600, H 602, H 605, H 606.

²²⁰ H 506, H 607.

²²¹ H 507.

²²² H 604.

²²³ H 603.

^{223a} H 609.

²²⁴ H 608, sin embargo tengo anotado *sarnillar* [ṭa^hniyá].

²²⁵ O. C., pág. 91; el capítulo, el XIII del libro II, se titula: *De los tiempos, reglas y secretos para injerir viñas*.

²²⁶ H 502.

²²⁷ H 505; en otro lugar tengo anotado *podar*; H 607 v. nota 229.

²²⁸ H 505 v. nota 227; H 602; H 605 v. nota 229.

²²⁹ H 506, en otro lugar he anotado *encastrar*; H 605, en otro lugar, *podar*; H 607, en otro lugar, *quitar los nietecillos*.

²³⁰ H 506 v. nota 229.

²³¹ H 603.

²³² H 604, H 608, v. nota 224.

²³³ H 606, H 609: primera forma.

²³⁴ H 604.

30. Simultáneamente a la poda —nos referimos a la que se hace en enero— se realiza la operación de *sarmentar* [θarmēntá] ²³⁵, llamándose al conjunto de sarmientos recogidos *la sarmienta* [θarmjēnta] ^{225a}; *la sarmentada* [θarmēntá] ²³⁶ o *coger sarmientos* [kohé θarmjēnto] ²³⁷; con estos sarmientos se hará cisco.

31. La última operación que queda por reseñar es la de la recogida del fruto, que en nuestra región se hace desde mediados de septiembre a mediados de octubre; es en estas fechas cuando con las *blanduras* [blañdúra] ²³⁸ o *rociadas* [rōθiá] ²³⁹ la uva ha llegado a aquel punto que exigía Alonso de Herrera ²⁴⁰:

«Las señales que hay para saber cuando la uva está de vendimiar son éstas: Cuando está clara, rubia y en el gusto dulce, o cuando el granillo de dentro ha mudado el color. Si la uva es blanca se para pardillo, y si tinta prieto. Si, estrujando un grano o dos, sale el granillo limpio, es señal de que la uva está madura; mas si sale cubierto con parte de ella, no. Lo está cuando los racimos encorvan mucho los sarmientos.»

Esta operación, hecha en muchos sitios por mujeres, se llama *vendimiar* [bēndimjá] ²⁴¹, y la acción *vendimia* [bēndimja] ²⁴²; se corta con tijeras o cuchillo y se echa en canastas, tinas, etcétera. Con ella se pueden hacer varias cosas: llevarla al lagar, venderla en la plaza para comer *verdear* [berdeá] ²⁴³ y convertirla en pasa poniéndola en un *pasil de junco* [paθi ñe húnko] ²⁴⁴; *solearla* [θoleá] ²⁴⁵, *pasar la uva* [paθá la úða] ²⁴⁶, *echar un pasil* [ešá um paθi] ²⁴⁷ 'extender en la misma viña la uva sobre un poco de *pasto* [páhto] o hierba seca hasta que se haga pasa'; a esta acción, que no es muy frecuente, se le llama *soleo* [θoléo] ²⁴⁸.

²³⁵ H 502, H 505, H 600, H 602, H 603, H 604, H 605, H 607, H 608, H 609.

^{235a} H 607.

²³⁶ H 507.

²³⁷ H 606.

²³⁸ General.

²³⁹ General, menos usado que el anterior.

²⁴⁰ O. C., pág. 116.

²⁴¹ General.

²⁴² General.

²⁴³ General.

²⁴⁴ H 502.

²⁴⁵ H 502, H 506, H 602, H 604, H 605.

²⁴⁶ H 505, H 600, H 605, H 607.

²⁴⁷ H 608.

²⁴⁸ H 502, H 506, H 604, H 605.

32. Para terminar, hablaré de dos operaciones que, si bien hoy están en desuso, aún, sin embargo, se conserva el recuerdo y léxico de las mismas. Una de ellas se realizaba en la viña y la otra en el lagar.

La primera consistía en poner a los palos muy cargados de fruto, con objeto de que no rozaran con el suelo debido al álabe del sarmiento y se pudrieran con la humedad, una especie de horquilla llamada *rodrigón* o *tranquilla* igual a la utilizada para empalar; a esta operación se la llamaba *poner tranquilla o rodrigón* y *quitar tranquilla o rodrigón* (fig. 52).

La segunda operación se hacía cuando la pisa de la uva era el procedimiento normal para obtener el mosto; consistía en quitar los *gabazos* de la uva después de la primera pisa, con objeto de no acedar el mosto; recibía la operación el nombre de *desgabazar* [^{eh}*gaðaðá*] ²⁴⁹, y los hombres que la realizaban, *gabaceros* [*gaðaðéro*] ²⁵⁰.

²⁴⁹ General.

²⁵⁰ General.

CAPITULO VII

LA C E P A

1. El nombre general con el que se designa la *vitis vinifera*¹ es el de *cepa* [θépa], nunca vid. En cambio, es frecuente oír en muchos puntos² frases como ésta: «Fulano ha puesto diez millares de viña», donde viña equivale a cepa; evolución semántica inversa a la de majuelo, que de significar 'cepa joven' pasó a designar 'campo plantado de cepas'³. Sigamos todo el proceso de desarrollo, porque antes de que pueda hablarse de cepa han de pasar por lo menos de tres a cinco años desde su plantación; de ahí que ese concepto de «vid nueva» sea un concepto

¹ La vid, botánicamente, queda encuadrada dentro del género *vitis* (de las *ampelideas*); este género está constituido por once especies asiáticas —de Asia, donde crece como planta silvestre, vino a Europa—, veinte americanas y una sola europea, la *vitis vinifera*. A continuación doy las quince tribus en que divide la especie Simón de Roxas Clemente, ya que será una clasificación a la que tendremos que recurrir cuando tratemos de identificar los distintos tipos cultivados en el Condado; vaya por delante el hecho de que dentro de una tribu se pueden distinguir muchas variedades:

- 1.^a Listanes (*forenses*).
- 2.^a Palominos (*fissiles*).
- 3.^a Mantúos (*pensiles*).
- 4.^a Jaenes (*duracinae*).
- 5.^a Mollares (*helvolae*).
- 6.^a Albillos (*dapsiles*).
- 7.^a Jimenacias (*ximenaciae*).
- 8.^a Perrunos (*flaventes*).
- 9.^a Vigeriegos (*prostratae*).
10. Agraceras (*oxycarpae*).
11. Ferrares (*pergulanae*).
12. Tetas de vaca (*bumasti*).
13. Cabrieles (*oleagineae*).
14. Datileras (*dactylides*).
15. Moscateles (*apianae*).

² H 502, H 505, H 506, H 507, H 603, H 604, H 605, H 606, H 607, H 608, H 609: en la mayoría de estos puntos, al hablar de la planta europea, se dice [*bita der pat*].

³ Cf. A. Roldán, *El atlas lingüístico y etnográfico de Andalucía*, en «Atlántida», Revista de Pensamiento Actual, I, 5, octubre-septiembre. Madrid, Rialp, 1963, páginas 570-576.

confuso, pese a ser la formulación que en la cartografía lingüística existente se ha dado; nosotros lo hemos criticado en otra parte ⁴, y en nuestra encuesta hemos preferido dejar que nuestros sujetos nos explicaran el ciclo completo desde que se planta el sarmiento. Los tipos léxicos obtenidos son los siguientes: *brote* [bróte], *postura* [pohtúra], *yema* [yéma], *cepita* [θepíta], *postura de yema* [pohtura ðe yéma], *realzado* [r̥earθáo], *cabezuela* [kaðeθwéla], *segunda cabezuela* [θegúnda kaðeθwéla], *estaquilla* [ehtakiya], *capellín* [kapey̯t̥ɲ], *plantón* [plantóñ], *viña de pareja* [bína ðe paréha], *plantera* [plantéra], *barbón* [barbóñ], *barbudo* [barbúo], *ripario* [ripárjo], *parihuela* [parigwéla].

Sin embargo, cada uno de estos nombres no siempre designa, en los diferentes puntos, un mismo estadio dentro del ciclo vital de la vid; el grado de matización no es uniforme —es lo esperado—, ya que mientras, en determinados sitios, se siente la necesidad de distinguir si está o no aún injertada o si se ha registrado, etcétera, en otros puntos, basta una denominación global, sin que el continuum del pensamiento se articule en formas diversas; geográficamente, esta formulación lingüística, tan matizada a veces del pensamiento, se da justamente en la zona que en la actualidad acapara el comercio vitivinícola del Condado (Villalba, Villarrasa, La Palma, Rociana, Manzanilla, Bollullos, Beas y Almonte).

2. Para poner un poco de orden en la exposición advertiremos que la cepa, ya en período de rendimiento, está injertada en cualquiera de las especies americanas con el objeto de evitar otra epidemia como la de la filoxera de 1875 ⁵, que acabó con gran parte de los viñedos andaluces; la planta americana, por tener el mal endémico, es resistente a los ataques de la *phylloxera vastatrix* ⁶, pero no da fruto, por ser salvaje; la planta nativa, por el contrario, no resiste a la filoxera, pero en cambio es fructífera; de ahí la necesidad del injerto: raíz americana, pero planta europea ⁷. Todas estas especies americanas, *patrón* [pa-

⁴ Idem.

⁵ La filoxera apareció en 1863 en Francia, traída de América; de Francia pasó a Málaga en 1875 y fue la viña «Lagar de la Indiana», de don Eugenio Molina, la primera atacada en España por este hemíptero. Cf. Manuel María González Gordon, *Jerez, Xerez, Scheris. Noticias sobre el origen de esta ciudad. Su historia y su vino*. Jerez de la Frontera, 1948, pág. 221.

⁶ Del griego *phyllon* 'hoja', y *xeros* 'seca'.

⁷ He aquí algunas de las variedades americanas más utilizadas: *Berlandieri* x *Riparia* (420 A, 157/11, 34 E), *Berlandieri* x *Rupestris* (99 y 110 Richter), *Rupestris* del Lot, *Riparia* x *Rupestris* (3306 y 3309), *Richter* 31, etc.; se utilizan mucho la *Chasselas* y la *Cabernet* x *Berlandieri*, las cuales, frente a las anteriores —americanas puras—, son mitad francesas y mitad americanas. En H 608 se utiliza

trón ⁸, *planta americana* [*plánta amerikána*] ⁹, *riparia* [*řipárja*] ¹⁰, *planta agria* [*plánta ágrja*] ¹¹, *cepa bravía* [*čépa brabía*] ¹² y *plantón bravío* [*plantóm brabío*] ¹³, se piden a las casas vendedoras y se colocan en la *plantera* [*plantéra*] ¹⁴ o *vivero* [*bibéro*] ¹⁵. De aquí pasarán a ser sembrados en la viña una vez que ésta ha sido preparada al efecto. Y ahora comienza el ciclo biológico en cada una de cuyas fases el ripario va recibiendo nombres distintos.

3. Comenzaremos por aquellos pueblos (Moguer, Trigueros, San Juan del Puerto, Palos y Niebla) de los que no tengo anotada ninguna distinción. A la pregunta de «nombres dados a la vid antes de que dé fruto», han respondido: *brote* [*bróte*] ¹⁶, *postura* [*pohtúra*] ¹⁷, *yema* [*yéma*] ¹⁸ y *cepita* [*čepíta*] ¹⁹. Como la diferenciación no coincide en todos los pueblos, reseñaremos el ciclo más completo, dando como siempre en nota los pueblos a quienes corresponde.

4. La planta americana, mientras está en la plantera, recibe el nombre de *plantera* [*plantéra*] ²⁰, *estaquilla* [*čhtakíja*] ²¹; cuando se saca de la plantera recibe el nombre de *plantón* [*plantón*] ²², *barbón* ²³, [*barbónj*], *barbudo* [*barbúo*] ²⁴ y *barbado* [*barbáo*] ^{24a}, y que es el que se planta en las viñas.

5. Al año es cuando se injerta en la planta europea, *viña del país*

el [*amahkító*]. Las variedades que no son puras sangres se dice que *están endulzadas* [*čhtá endurčá*] (H 600), ya que están *miteadas* [*mitéa*] 'cruzadas' con europeas.

⁸ H 502, H 606.

⁹ H 502, H 505, H 600.

¹⁰ H 502, H 506, H 507, H 600, H 602, H 603, H 604, H 605, H 606, H 609; en H 603, H 607, H 608 [*řipárjo*].

¹¹ H 603.

¹² H 607.

¹³ H 607.

¹⁴ H 502, H 507, H 603, H 604, H 605, H 607, H 608, H 609.

¹⁵ H 502, H 505, H 506, H 600, H 602, H 606.

¹⁶ H 502, H 505.

¹⁷ H 502, H 505, en H 507 [*pohtúra de yéma*], H 602.

¹⁸ H 506.

¹⁹ H 506.

²⁰ H 608.

²¹ H 506, 603, 604, H 607, H 609.

²² H 607.

²³ H 608.

²⁴ H 609.

^{24a} H 603: el *barbao* es una estaquilla de un año; se arranca en octubre o diciembre y se entierra superficialmente para que no se ventee; en enero se trasplanta [*trahplanta*], es decir, se planta de postura o de replantación; entonces se llama *ripario* [*řipárjo*], el cual se injerta a los seis o a los dieciocho meses.

[*bína der paí*] ²⁵, *viña española* ²⁶, [*bína e^bpañóla*], *cepa del país* [*θépa der paí*] ²⁷, *viña del terreno* [*bína der te^réno*] ²⁸ o *planta dulce* [*p^anta dú^rðe*] ²⁹.

6. Una vez injertada recibe el nombre de *yema* [*yéma*] ³⁰ o *ripario* [*řipárjo*] ³¹. La planta tiene ahora un año.

7. Al año siguiente esa yema se poda recibiendo entonces el nombre de *realzado* [*řearðáo*] ³², *brote* [*bróte*] ³³, *cabezuela* [*kabeθwéla*] ³⁴.

8. Al tercer año ya es *cepa* [*θépa*] ³⁵, *cabezuela* [*kabeθwéla*] ³⁶, *segunda cabezuela* [*θegúnda kabeθwéla*] ³⁷, *viña* [*bína*] ^{37a}, *parihuela* [*parigwéla*] ^{37b}, *postura* [*pohtúra*] ³⁸,

9. Al cuarto año es *cabezuela* [*kabeθwéla*] ³⁹, *cepa* [*θépa*] ⁴⁰, *viña* [*bína*] ⁴¹. Sólo hasta el quinto año no es *cepa* [*θépa*] en H 604.

10. En la sierra, por los caminos y vallados, suele haber alguna que otra cepa no cultivada; las designaciones obtenidas unas veces diferencian la planta americana de estas otras agrestes; otras —la mayoría—, no; hemos obtenido los siguientes resultados: *planta silvestre*

²⁵ H 502, H 507, H 600, H 603, H 604, H 606, H 608, H 609.

²⁶ H 505, H 506.

²⁷ H 602, H 603.

²⁸ H 605.

²⁹ H 607.

³⁰ H 600, H 603, H 604, H 605, H 606, H 607 con fuerte rehilamiento; H 608.

³¹ H 609; en este punto el nombre de *yema* sólo se da cuando el injerto se registra.

³² H 600.

³³ H 603, H 604, H 605, H 607, H 608, H 609; en H 608 al brote, como tiene dos palos, se le llama también *viña de pareja* [*bína de paréha*].

³⁴ H 606.

³⁵ H 600, H 606.

³⁶ H 603, H 605, H 607.

³⁷ H 604.

^{37a} En H 607 es [*bína*] 'cepa' desde los tres años.

^{37b} H 609.

³⁸ H 608; aquí generalmente se le da el nombre de postura hasta los tres años; luego se le quita el rodrigón y ya es [*bína*] 'cepa'.

³⁹ H 604.

⁴⁰ H 603, H 605, H 609.

⁴¹ H 608.

[*planta θilbéhtre*] ⁴², *perro* [pé̃ro] ⁴³, *cepa perruna* [θépa pẽrúna] ⁴⁴, *riparia* [ṛipárja] ⁴⁵, *parrón* [pãrón] ⁴⁶, *cepa bravía* [θépa b̃raβía] ⁴⁷, *planta bravía* [pl̃anta b̃raβía] ⁴⁸, *planta agria* [pl̃anta ágrja] ⁴⁹ y *plantón bravío* [pl̃antóm b̃raβío] ⁵⁰.

II. Hay cepas grandes que desbordan las medidas normales, sobresaliendo a simple vista en la viña. Los tipos léxicos obtenidos, por lo general, están constituidos, o por un sintagma sustantivo (cepa) + adjetivo ponderativo (buena, hermosa, etcétera) o bien, a semejanza con las cepas silvestres, cuya frondosidad no está controlada, se designan con el término *parrón* [pãrón] ⁵¹ o *cepa aparronada* [θépa apãrón̄a] ⁵². Unicamente en H 502 encuentro una formación sufijal con la que se alude a la escasez de fruto de tales cepas: *cepote* [θepóte], derivado análogo al que en Jerez usan los viticultores para este tipo de vid: *ceporro* [θepóro]; *cepa hermosa* [θépa ermóθa] ⁵³, *buena cepa* [bwéna θépa] ⁵⁴, *cepa grande* [θépa gr̃ande] ⁵⁵, *cepa fenómeno* [θ. fenóm̄eno] ⁵⁶, *menuda cepa* [m̄enúda θépa] ⁵⁷, son los términos obtenidos del primer tipo.

12. Veamos ahora la descripción de una cepa. El tronco de la cepa se conoce mediante cuatro tipos léxicos: *caña* [kána] ⁵⁸, que es geográficamente el más extendido; *truncón* [tronkón] ⁵⁹, *pantorrilla* [p̃anto-

⁴² H 502; hemos advertido en otro lugar el carácter cultizante del informador de este punto.

⁴³ H 505; para mi sujeto, «cepa no injertada, bravía».

⁴⁴ H 605.

⁴⁵ H 506, H 507, H 600, H 602, H 604, H 606; en H 603, H 607 y H 609 [ṛipárja]. Según el sujeto de H 607, al ripario en H 603 le llaman un *renegado* [ṛeneḡáo].

⁴⁶ H 506: «A diferencia de la riparia, da frutos según sea el vidueño; simplemente no se cultiva», dice el sujeto.

⁴⁷ H 600, H 607.

⁴⁸ H 608, distingue bien mi sujeto la planta bravía del ripario: éste se empleará para ser injertado; según me informa, se utilizan dos tipos de ripario [amáh-kito], que generalmente machea, y la [ṣaθéla], muy esquimeña.

⁴⁹ H 603.

⁵⁰ H 607.

⁵¹ H 600, H 608; en H 606 es menos usado que el otro término, *cepa aparronada*.

⁵² H 606.

⁵³ H 506, H 605.

⁵⁴ H 505.

⁵⁵ H 602, H 603, H 604.

⁵⁶ H 607.

⁵⁷ H 609.

⁵⁸ H 506, H 602, H 603, H 604, H 605, H 606, H 607, H 608, H 609.

⁵⁹ H 600, H 604, H 606.

riya] ⁶⁰ y tronco [trónko] ⁶¹. En los puntos ⁶² en que se usan simultáneamente caña y troncón, el primero tiene una mayor frecuencia, y en el punto H 502, donde alternan tronco y pantorilla, la estadística se resuelve a favor de esta última. He señalado en *El atlas lingüístico y etnográfico de Andalucía* ⁶³ mis dudas respecto a los términos caña y troncón 'cepa', documentados en el ALPI ⁶⁴ en los puntos 518 y 519.

13. Cada uno de los cuatro brazos de que se compone una cepa recibe el nombre, casi general, de cuartos [kwdrto] ⁶⁵, pulgares [pur-gáre] ⁶⁶ o palos [paló] ⁶⁷. Y a la parte del tronco de donde salen los cuartos se la conoce con el nombre de cabeza [kabéða] ⁶⁸, rebola [rēbóla] ⁶⁹ o cruz [krú] ⁷⁰. La corteza de la cepa, que hay que quitar para evitar que sea cobijo de insectos, se conoce con los nombres de cáscara [ká^h-kara] ⁷¹ o cascarilla [ka^hkariya] ⁷² y camisa [kamiða] ⁷³.

14. La sangre de la cepa se conoce con el nombre general de savia [θáðja], y savia loca [θáðja lóka] designa en H 502 la savia que la cepa llora cuando se poda, debido por lo general a un exceso de agua. Hay una parte de la cepa por la que la savia no circula: es la madera [madé-ra] ⁷⁴, leña [léna] ⁷⁵, lo seco [lo θéko] ⁷⁶, la seca [la θeka] ⁷⁷, cáscara [ká^h-kara] ⁷⁸, corazón [koraθóŋ] ⁷⁹, honguilla [hóngiya] ⁸⁰. La savia circula por el centro de la cepa; esta parte es conocida con el nombre de corazón

⁶⁰ H 502, H 505, H 507.

⁶¹ H 502.

⁶² H 604, H 606.

⁶³ *Atlántida*, I, 3, pág. 573.

⁶⁴ Tomás Navarro Tomás, *Atlas lingüístico de la Península Ibérica*, I, «Fonética». Madrid, CSIC, 1962, mapa 42.

⁶⁵ Excepto en H 602, H 605, H 606; en H 603 alterna con *pulgares* y *palos*.

⁶⁶ H 506, H 602, H 603, H 605, H 606.

⁶⁷ H 603.

⁶⁸ General.

⁶⁹ H 604, si es una cabeza muy abultada.

⁷⁰ H 604.

⁷¹ Excepto en H 607.

⁷² H 600.

⁷³ H 607.

⁷⁴ H 502, H 505, H 507.

⁷⁵ H 505.

⁷⁶ H 506.

⁷⁷ H 609.

⁷⁸ H 604, H 606.

⁷⁹ H 605; el sujeto afirma que la savia circula por la cáscara o corteza y no por el corazón; por eso responde a las preguntas invirtiendo las respuestas.

⁸⁰ H 608.

[koraθón]⁸¹, carne [ká^hne]⁸² y vena [béna]⁸³; el sujeto de H 605 afirma que circula por la cáscara o corteza [ká^hkara, kortéθa]⁸⁴.

15. Las ramificaciones de los cuartos reciben el nombre genérico en todos los puntos de sarmientos [θarmjénto]; son las ramas de la cepa, largas, delgadas y nudosas, de donde saldrán los racimos futuros. Los sarmientos que se dejan para que lleven fruto se conocen con el nombre de *pulgares* [purgáre]⁸⁵, *alambrado* [alambráo]⁸⁶, *palos* [pálo]^{86a}. Los sarmientos podados y limpios que se clavan en la plantera para luego usarlos como cepas se llaman *puntas* [púnta]⁸⁷, y a esa operación se le llama *poner en plantera* [poné: lo em plantéra]⁸⁸.

También a los sarmientos se les llama *rastras* [ráhtra]⁸⁹, en frases como ésta: «¡Qué bien está de rastras esta cepa!». Igualmente, *volatería* [bolatería]^{89a}: «Tiene mucha volatería.»

16. Aparte de los cuatro o cinco pulgares que se dejan a la cepa para que lleven fruto, se les puede dejar otro sarmiento, conocido con el nombre de [piñkón]⁹⁰, el cual tiene de tres a seis yemas; si este sarmiento tuviera de siete a nueve yemas recibiría el nombre de vara [bára]⁹¹, y a esta operación se le da el nombre de *varear* [bareá]⁹².

Como es muy posible que dejando varas a la cepa ésta se *esquime* [e^hkíme]⁹³, se acostumbra a dejar un sarmiento con menos yemas: tres o cuatro: *abujeta* [a^buhéta]^{93a}, *bujeta* [buhéta]⁹⁴, *pistola* [pihto-

⁸¹ H 505, H 507, H 600, H 602, H 604, H 606, H 609.

⁸² H 502.

⁸³ H 506.

⁸⁴ Véase nota 79.

⁸⁵ H 502.

⁸⁶ H 505, H 600.

^{86a} H 505, más que sarmiento; H 604 en frases como *esta cepa está muy cargada de palos* [e^htá m^u kargá ñe pálo] 'no se le ha hecho bien la poda y se le han dejado más sarmientos de los necesarios'.

⁸⁷ H 507.

⁸⁸ H 507.

⁸⁹ H 603.

^{89a} H 603, H 604, H 606.

⁹⁰ H 603, H 605, H 609.

⁹¹ H 502 (seis, ocho o diez), H 505 también [pálo lárgo], H 506 (de cuatro a seis yemas), H 507, H 602, H 603, H 604, H 605, H 606, H 607, H 609 (diez u once yemas)

⁹² H 604.

⁹³ H 602 y [e^hkímo] 'desgaste, agotamiento'.

^{93a} H 502.

⁹⁴ H 607; el sujeto de Bollullos, al contestar a mi pregunta, de «sarmiento de tres o cuatro yemas», respondió: *pincón*; y añadió: «En Rociana le dicen [a^buhéta].»

Sarmiento con dos o tres yemas: *taco*.

Sarmiento de siete yemas en adelante: *vara, varón.*

18. Los sarmientos, según el tipo de canuto que tengan, reciben nombres diferentes; pueden tener un canuto largo y fino, y entonces se hablará de un *sarmiento yemilargo* [θarmjẽnto ñemilãrgo] ¹⁰² o un *sarmiento acanillado* [θarmjẽnto kaniỹdã] ¹⁰³; cuando, por el contrario, la caña del sarmiento es corta, se habla entonces de un *sarmiento yemijunto* [θarmjẽnto ñemikũnto] ¹⁰⁴ o *sarmiento de poca canilla* [θ. ñe poka kanĩva] ¹⁰⁵.

19. La punta del sarmiento, de color verdoso, tierna y un poco hinchona, que constituye su punto de empuje y crecimiento, recibe el nombre de *punta de sarmiento* [*punta de sarmjento*]¹⁰⁶, *sarmiento tierno* [*sarmjento tierno*]¹⁰⁷, *pámpano*, *pampanito* [*pámpano*, *pampanito*]¹⁰⁸,

¹⁰⁸ H 507, H 604, H 608; en H 502 pámpano ‘sarmientos que se quitan en el [ehmāmōno]’.

metidas [metia] ¹⁰⁹, *guía* [gía] ¹¹⁰, *cria de sarmiento o cresta o punta* [kria der θarmjēnto, krēhta, punta] ^{110a}, *tallo* [táyo] ^{110b}.

20. De los sarmientos nacen unas ramificaciones secundarias conocidas en todos los puntos con el nombre de *nietos* [njéto], y además, *nietecillos* [njeteθiyo] en H 600. *Nietear* [njeted] es echar abundantes nietos ¹¹¹. También en los sarmientos hay otras ramificaciones mucho más finas que los nietos y características por su disposición en espiral: son las *tijeretas* [tiheréta] ^{111a}.

21. Siguiendo con la descripción de una cepa, en la parte enterrada hay que distinguir algunos aspectos interesantes. Al plantar la viña el sarmiento elegido ha sido doblado en ángulo recto en la extremidad que debe quedar bajo tierra; esta parte del sarmiento que ahora quedará horizontal a la superficie recibe, por lo general, el nombre de *patilla* [patiya] ¹¹². Es, por tanto, la patilla la parte final y última de la cepa, adoptando esta posición de verticalidad respecto al tronco de la misma; de ella nacen las raíces. En otros puntos recibe el nombre de *madre* [mádre] ¹¹³, *nudo* [núdo] ¹¹⁴, *pata* [páta] ¹¹⁵. Como al hacer la pregunta hacíamos referencia al nacimiento de las raíces, en el punto H 502 obtuvimos como respuesta *caña* [káña], y posteriormente la que buscábamos.

22. Interesante es la faceta que se refiere a las raíces; frente a la verdadera pobreza de saberes concretos del hombre de la ciudad, el campesino distingue y matiza hasta el máximo; distinguirá raíces que son perjudiciales y que, por tanto, deberá suprimir en su momento, de otras que suponen una fuente de alimentación para la cepa y que por ello deberá cuidadosamente respetar. Aquí, como siempre, depende también del sujeto el grado de distinción a que llegue.

¹⁰⁹ H 606.

¹¹⁰ H 603, 609.

^{110a} H 609: el más utilizado de los tres nombres que aquí se dan es *cria del sarmiento*.

^{110b} H 608, con el significado también de «sarmiento verde»; H 609.

¹¹¹ H 607.

^{111a} General.

¹¹² H 502, H 505, H 602, H 603, H 604, H 605, H 606, H 607, H 609. Es lo que en Jerez, con un término más científico, llaman *sarmiento acodado*, y más vulgarmente, *huevecillo* o *patilla*. Cf. mi *Léxico de las viñas en Jerez de la Frontera*,

¹¹³ H 600.

¹¹⁴ H 507.

¹¹⁵ H 608.

Comencemos por las raíces no perjudiciales que nacen en la planta americana. Frente al término genérico *raíz* [ʔai], obtenido en H 606, en otros puntos distinguen raicillas no perjudiciales que están a flor de tierra, *alambrillo* [alambríyo] ¹¹⁶, *estambre* [ehtambre] ¹¹⁷, y raicillas no perjudiciales que están muy profundas y son, diríamos, las bocas de las raíces: *barbado* [barbáo] ¹¹⁸, *venas* [béna] ^{118a}, *estambre* [ehtámbr̃e] ¹¹⁹. Mención especial merece la *sierpe* [θjérpe] ^{119a}, que es no una raíz sino un sarmiento que nace del patrón, a veces de un metro, llamado *perro* [péro] en H 505, H 602, H 603 y H 608, *perrillo* [peñiyo] en H 600, *mamones* [māmóne] en H 603, H 609.

Obsérvese que es justamente en el punto H 608 donde se da la diferenciación interna/externa oponiendo los tipos estambre/alambrillo. En otros puntos sólo se conocen las externas; de los demás pueblos en los que se dan como tipos léxicos *venas* [béna] ¹²⁰, *estambre* [ehtámbr̃e] ¹²¹ y *barbilla* [barbíya] ¹²², no poseo en mis cuadernos ninguna observación respecto a si se refieren a las raíces internas o externas, si bien es de sospechar designen a esas finísimas ramificaciones exteriores que no se cortan jamás.

23. Hay, en cambio, otro tipo de raíces que son altamente perjudiciales y que deben suprimirse rápidamente; nacen en la planta del país e impiden que el americano engorde y adquiriera la consistencia necesaria y requerida por la futura cepa. He obtenido el término genérico *raíces* [ʔaiθe] en H 502, H 505, H 600, pudiendo observarse que en el punto H 606, en el cual este término *raíz* designaba las raíces beneficiosas, emplea para las perjudiciales otro nombre en evitación de entorpecimientos en el hecho comunicativo.

En otros puntos ¹²³ se añade el calificativo dulce, que alude por su

¹¹⁶ H 608.

¹¹⁷ H 607, H 609.

¹¹⁸ H 502.

^{118a} H 603.

¹¹⁹ H 608.

^{119a} H 502, H 505 pero cuando la planta se ha perdido, H 506, H 604, H 605, H 606 (duda entre [θérpe] y [θjérpe]); H 503, cuando los mamones o perros están secos; H 507, H 607, H 608 (si sale de la yema para arriba; si sale de la yema para abajo, *perro*); H 609, en donde se distingue los *sierpes* —nótese el género— que nacen en el patrón, pero en la parte enterrada, y los *mamones* que nacen en el patrón, pero en la parte descubierta.

¹²⁰ H 603.

¹²¹ H 604, H 605.

¹²² H 600.

¹²³ H 603, H 607.

oposición a agria, a la planta del país; y así tenemos *raíz dulce* [ʔai ðurðe], y a la operación de cortar estas raíces se la llama *enraizar* (la cepa) [enʔaiθa^hla] ^{123a}; en H 609 se habla de *raíz del sol* [ʔai ðer θo], ya que naciendo, como nace, de la planta del país, es perfectamente visible —puede alcanzar hasta medio metro—. Los otros tipos léxicos obtenidos son *perrillo* [peʔiyo] ¹²⁴, *barba* o *barbilla* [bárba, barðiya] ¹²⁵, *barbado* [barðáo] ¹²⁶. En la cabeza de la cepa nacen unos sarmientos, *piojos* [pióho] ^{126a} que hay que cortar.

24. Al plantar una cepa lo normal es que arraigue en el terreno y eche raíces; se dice entonces de *estar enraizada* [ehta enʔaiθa] ¹²⁷, *agarrar* [agaʔa] ¹²⁸, *estar apoderada* [ehta apoðeʔa] ¹²⁹, *prender* [prende] ¹³⁰. Estas denominaciones pueden referirse tanto al sarmiento que se planta en la plantera para que eche raíces y poderlo utilizar como futuro patrón, o bien a la cepa. Cuando el sarmiento en la plantera tiene ya raíces se le llama *barbado* [barðáo] ¹³¹, *plantón* [plantón] ¹³², *embarbado* [embarðáo] ¹³³, *barbón* [barðón] ¹³⁴, *barbudo* [barðuó] ¹³⁵, y en algunos puntos se emplea una denominación distinta bien que se trate de arraigar la cepa o de echar raíces el sarmiento; y así se habla tratando de sarmientos de *enraizar* [enʔaiθa] ¹³⁶, *estar embarbado* [ehta embarðáo] ¹³⁷, *estar abarbado*, *agarrado*, *prendido* (el sarmiento) [ehta aðarðáo, agaʔáo, prendaío] ¹³⁸; *enraizado* [enʔaiθáo] ¹³⁹, *embarbar* [embarbá] ^{139a}, *estar agarrado* [ehta agaʔáo] ^{139b}.

^{123a} H 607.

¹²⁴ H 604, H 606.

¹²⁵ H 605.

¹²⁶ H 602.

^{126a} H 506.

¹²⁷ H 502, H 604, H 606.

¹²⁸ H 505, H 506, H 600, H 602, H 603, H 605, H 607, H 608, H 609.

¹²⁹ H 507, H 606.

¹³⁰ H 602.

¹³¹ H 502, H 602 donde también significa las barbas o raicillas echadas, y H 603, en el momento en que se *trasplanta* 'plantarlo de postura o replantación', se llama *ripario* [ʔipáryo].

¹³² H 506.

¹³³ H 506, H 600.

¹³⁴ H 604; cuando estos barbones han agarrado se les llama *capellines* [ka-peýtne].

¹³⁵ H 609.

¹³⁶ H 505.

¹³⁷ H 604.

¹³⁸ H 605.

¹³⁹ H 607.

^{139a} Salir las *barbas* [bárba] o raíces primeras, las cuales al año siguiente serán las *estrebres* [lah ehtrebe].

^{139b} H 603, véanse notas 131 y 24^a; H 609.

25. Cuando una cepa no ha arraigado o no da fruto, o se ha secado, hay que *arrancarla* [aʔaŋká, aʔaŋká^hla, aʔaŋká:la]¹⁴⁰; interesa arrancarla de tal forma que no queden raíces ni, por supuesto, el nacimiento de la raíz; hay, pues, que *arrancarla de patilla* [aʔaŋká, aʔaŋkála, aʔaŋká:la *de* patíya]^{140a}, *arrancarla de cuajo* [aʔaŋká *de* kwáho]^{140b}; otros términos híbridos: *descuajar hasta la patilla* [dehkwahá áhta la patíya] en H 602; *sacarla de patilla* [θáka^hla *de* patíya], en H 606.

También puede ocurrir que el sarmiento no eche raíces o que, al ir a registrar el injerto, se vea que se ha perdido; se produce entonces en ambos casos en la viña una *marra* [máʔa]¹⁴¹ que hay que reponer mediante un sarmiento de una cepa vecina, que se hunde en tierra, haciéndolo salir por la marra. Este sarmiento recibe los siguientes nombres: *hundido* [húndio, uñdio]¹⁴², *rastra* [ráhtra]¹⁴³, *puente* [pwénte]¹⁴⁴, *mugrón* [murón]¹⁴⁵. En todos estos casos el sarmiento es lo suficientemente largo como para llegar hasta la marra.

26. Cuando son más de una marra consecutivas las que hay que reponer se emplea un sistema, conocido con el nombre de *cepa de cabeza* [θépa *de* kabéða]¹⁴⁶, *derribar* [deʔibá]¹⁴⁷. En la figura 53 queda representado esquemáticamente en qué consiste este procedimiento de reposición. Al quedar tendida la cepa A en el centro de la camada, se busca un punto lo más equidistante posible de las marras existentes (B y C) y de la nueva marra producida en A por el desplazamiento de la cepa. Ocurre algunas veces que los sarmientos no son lo suficientemente largos como para que lleguen a la marra; entonces se entierra y se le deja la punta fuera, punta que, alargando al año siguiente, alcanzará la cepa

¹⁴⁰ H 506, con aspiración de la *r* final del infinitivo; H 507, con pérdida de dicha aspiración y alargamiento vocálico; en los restantes puntos, obtenida la respuesta sin el pronombre enclítico.

^{140a} H 502, H 600, H 603 con fuerte rehilamiento; H 604, H 605, H 607, H 608, H 609; en H 506 [aʔaŋkála]; H 507, [aʔaŋká:la].

^{140b} H 603 se usa más que *de patilla*, con sustitución de la preposición *de* por *a*; H 605.

¹⁴¹ Término general; en H 507 tengo también anotada *cepa perdida* [θépa *perdía*].

¹⁴² H 502, H 507, H 600, H 602, H 604, H 605, H 606, H 608 (sin aspiración), H 609. En H 605 los hundidos se utilizan si las marras son dos o tres.

¹⁴³ H 505, H 607.

¹⁴⁴ H 506.

¹⁴⁵ H 603.

¹⁴⁶ H 502.

¹⁴⁷ H 604 donde la diferencia entre *derribar* y *hundir* es la siguiente: se hunde un sarmiento para reponer una cepa y se derriba una cepa para reponer tres marras.

perdida; este sarmiento es un *mugrón* [murón] ¹⁴⁸, *boga* [boga] ¹⁴⁹, *tinajuela* [tinahwéla] ¹⁵⁰, *cabestro* [kabréhto] ¹⁵¹, *hundido* [hundio] ¹⁵².

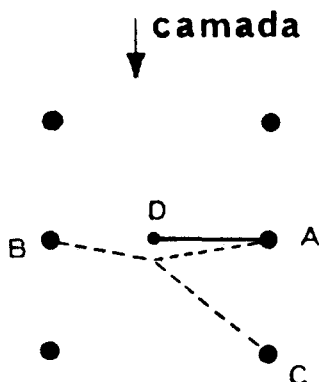


Fig. 53.

27. La operación de reponer una marra recibe distintos nombres, en consonancia y paralelismo con las designaciones del sarmiento empleado y también con las distinciones llevadas a cabo entre el sarmiento que llega por su longitud hasta la marra y el que no es capaz de llegar y tiene que esperarse para que crezca, hasta el año siguiente. Se habla de *echar una boga* [ešá ʷna boga] o *echar un mugrón* [ešá ʷm mugrón] ¹⁵³, *echar rastra* [eššá řáhtra] ¹⁵⁴, *hacer un puente* [aθé ʷm pweñte] ¹⁵⁵, *hundir* [hundí] ¹⁵⁶, *hacer una tinajuela* [aθé ʷna tinahwéla] ¹⁵⁷, *derribar* [deřibá] ¹⁵⁸, *echar o dejar cabestro* [ešá kabréhto, dehá kabréhto] ¹⁵⁹, *echar un hundido* [ešá ʷñ hundio] ¹⁶⁰, *poner rastra* [poné řáhtra, ařáhtra] ¹⁶¹, *echar hundido* [ešá ʷñdío] ¹⁶², *poner hundido* [poné ʷñ hundio] ¹⁶³.

28. En los sarmientos se encuentran las *yemas* [yéma] ¹⁶⁴, de donde

¹⁴⁸ H 502, H 603.

¹⁴⁹ H 502, H 604.

¹⁵⁰ H 507.

¹⁵¹ H 605, se utiliza si sólo hay una marra; en H 602, [kabréhto]; H 600, [kabréhtio].

¹⁵² H 600.

¹⁵³ H 502.

¹⁵⁴ H 505.

¹⁵⁵ H 506.

¹⁵⁶ H 507, H 600, H 602, H 603 [ʷñdío], H 604, H 605.

¹⁵⁷ H 507.

¹⁵⁸ H 604: enterrar la cabeza dejándole tres sarmientos para tres marras.

¹⁵⁹ H 605.

¹⁶⁰ H 606.

¹⁶¹ H 607; el sujeto vacila.

¹⁶² H 608.

¹⁶³ H 609.

¹⁶⁴ General; en H 603 [ye^hma].

brotarán los futuros palos; rara vez ¹⁶⁵ se distingue la yema del botón [botón], o pega de la yema [péga de la yéma] ^{165a}, es decir, de la hinchazón que denota la futura yema, usándose el mismo término. Las yemas nacen en un nudo [núdo] ¹⁶⁶, cabeza de la yema [kabétha de la yéma] ¹⁶⁷, coyuntura de la yema [kojuntúra de la yéma] ¹⁶⁸, uña [uña] ¹⁶⁹, nacimiento de la yema [nadhimjéno de la yéma] ¹⁷⁰.

A pesar de que, como he señalado, salvo en H 604, el botón es designado con el mismo término de yema, no obstante en varios puntos se habla de que la viña está abotonada [botoná] ¹⁷¹ o viene brotando [bjéne brotándo] ¹⁷², o el sarmiento está abotonado [ehtëa abotonáo] ¹⁷³; e incluso cuando el botón se abre se le llama capullito [kapuyito] ¹⁷⁴ y se suele decir que la viña está acapullada [ehtëa la ðiña akapuyá] ¹⁷⁵.

29. Las yemas reciben distintos nombres: la yema hembra [yéma émbra] ¹⁷⁶ se da en los costados del sarmiento, el cual se llama palo hembra [pálo émbra] ¹⁷⁷; la yema macho [yéma mášo] ¹⁷⁸ se da en el centro del sarmiento, por dentro y fuera, el cual sarmiento se llama palo macho [pálo mášo] ¹⁷⁹; la primera yema pegando a la cepa en el nacimiento del sarmiento se llama yema casquera [yéma ka^hkéra] ¹⁸⁰, del casco [ðer ka^hko]. ¹⁸¹; yema al verrón [yéma ar ðeřón] ¹⁸²; la opuesta es la yema de alto dentro [ý. ð-áľto ðéntro] ¹⁸³; yema larga [yéma lárga] ^{183a} es la siguiente a la casquera; las yemas pequeñas y múltiples que nacen en la cabeza se llaman piojos [pióho] en H 609, broza [bróða] en H 608.

¹⁶⁵ H 604; en H 603 y H 606 se dice [ya ehtëa la yéma iñšá]; en H 602 se dice [ðe póne iñšóna].

^{165a} H 506.

¹⁶⁶ H 502 nudo de la yema; H 507; en H 604 [núo]; H 609.

¹⁶⁷ H 603.

¹⁶⁸ H 607.

¹⁶⁹ H 608.

¹⁷⁰ H 602.

¹⁷¹ H 604, H 607.

¹⁷² H 608.

¹⁷³ H 609.

¹⁷⁴ H 604, H 607.

¹⁷⁵ H 604.

¹⁷⁶ H 502.

¹⁷⁷ H 502.

¹⁷⁸ H 502.

¹⁷⁹ H 502, H 506.

¹⁸⁰ H 600, H 604, H 608 yema de la casquera; H 607, H 609.

¹⁸¹ H 605, H 606.

¹⁸² H 604.

¹⁸³ H 607.

^{183a} H 609.

30. En el número 16 de este mismo capítulo hemos visto los nombres que reciben los sarmientos según el número de yemas que poseen; suele ocurrir que algunos sarmientos disfruten de más savia, teniendo, por tanto, mucha más fortaleza; a estos sarmientos se les da el nombre de *más apoderado* [má apoðeráo] ¹⁸⁴, *fuerte* [fwérte] ¹⁸⁵, *llevan más sanidad* [yēðá má ðaniðá] ¹⁸⁶, *están bien envenados* [ehtám bjēn-ēmbe-ndó] ¹⁸⁷, con más salud [ðalí] ¹⁸⁸, *más crecidos* [mah kreðto] ¹⁸⁹, *más granados* [mah ɣranáo] ¹⁹⁰, *se ha llevado la fuerza* [ða yēðáo la fwérða] ¹⁹¹; muchas veces es necesario cortarles la punta para evitar que sigan creciendo, impidiendo que la uva engorde; hay que *tallistar el pámpano* [taɣiɣtá er pámpano] ¹⁹², *despuntar* [ehpuntá] ^{192a}. Del sarmiento que no lleva savia se dice que *está furri* [ehtá fúri] ^{192b}.

31. Las hojas de la cepa reciben el nombre, casi en la generalidad de los pueblos, de *parra* [páɾa] ¹⁹³; en algunos puntos este nombre alterna con el de *hoja* [óha] ¹⁹⁴, y en H 604 encuentro *hoja de parra* [óha ðe la páɾa]. La caída natural de la parra es designada casi uniformemente: *caerse la parra* [kaérðe la páɾa] ¹⁹⁵, *va perdiendo la hoja* [ba per-ðjéndo la óha] ¹⁹⁶; en H 502, H 506, H 604, H 606 tengo anotado el deverbativo *caída de la parra* [kaída ðe la páɾa]. Muchas veces interesa que la cepa no tenga tanta parra, que podría ocultar los racimos, impidiendo que el sol los madurara, y hace falta aligerar a la cepa de las hojas superfluas, operación que se hace con las manos y que recibe el nombre de *esparrar* [^{ch}paɾá] ¹⁹⁷, *desemparrar* [ðeðempaɾá] ¹⁹⁸ o *quitar la parra* [kitá la páɾa] ¹⁹⁹; en algunos puntos, esta operación se efectúa

¹⁸⁴ H 502, H 507.

¹⁸⁵ H 505, H 605.

¹⁸⁶ H 506.

¹⁸⁷ H 600.

¹⁸⁸ H 604.

¹⁸⁹ H 605.

¹⁹⁰ H 607.

¹⁹¹ H 609.

¹⁹² H 608.

^{192a} H 608.

^{192b} H 505.

¹⁹³ H 502, H 505, H 506, H 507, H 600, H 602, H 603, H 605, H 606, H 607, H 608, H 609.

¹⁹⁴ H 600, H 602.

¹⁹⁵ H 502, H 603, H 607, H 609; en H 505 y H 608, con verbo intransitivo; en H 605, con la perífrasis verbal [ehtá kayéndo].

¹⁹⁶ H 600.

¹⁹⁷ H 506, H 507, H 600, H 603, H 606.

¹⁹⁸ H 609.

¹⁹⁹ H 608; en H 609, sin artículo.

porque hay neblina, para evitar que la uva con la humedad se pudra.

32. El ciclo biológico de la cepa tiene que estar dirigido por el hombre si se quiere conseguir de ella el máximo beneficio y rendimiento; una poda adecuada —la que convenga— dirigirá el crecimiento de la cepa hasta dejarla totalmente formada y en disposición de dar frutos. Es lo que los agrónomos latinos^{199a} llamaron *vinearum ratio*. Todas estas operaciones, tendentes a dar a la cepa la forma deseada —en altura, palos, etcétera—, reciben el nombre de *armar la viña* [*armá la bína*]²⁰⁰, *armar la cepa* [*armá la thépa*]²⁰¹, *formar la cepa* [*formá la thépa*]²⁰², *rodear la cepa* [*řođeá la thépa*]²⁰³, y en H 609 *hacer el rodeo* [*ađé ex řođéo*]. La altura que se le da a la cepa recibe el nombre de *armazón* [*armađón*]²⁰⁴, y dejarle la altura conveniente es *darle armazón* [*dá^hle armađón*]^{204a}.

33. En relación con las designaciones tratadas en el párrafo 11 de este capítulo, señalaré que algunas veces la cepa tiene, debido a una poda insuficiente o inexperta, un exceso de ramaje, palos, yemas, brotes, etcétera; otras veces esta frondosidad depende de la casta, y requiere por ello una vigilancia más cuidada. En todo caso, ante una cepa muy frondosa, cualquiera que sea la causa, se habla de que *tiene mucha cáscara* [*tjéně múša ká^hkara*]²⁰⁵, *estar frondosa* [*ehtá frondó-θa*]²⁰⁶, *tiene mucha volatería* [*tjéně múša bolatería*]²⁰⁷, *mucha planta* [*múša plánta*]²⁰⁸; *planterio* [*planterio*], en H 609, en frases como: «Hay que ver el planterio que tiene»; *estar muy cargada de palos* [*ehtá mu kargá de pálo*]²⁰⁹; *ramerio* [*řamerio*]^{209a}, en frases como «hay que ver el ramerio que tiene»; *hay que ver la piojera que tiene* [*aí ke đé la piohéra ke tjéne*]²¹⁰. En estas denominaciones unas veces se alude a los sarmientos (palos), otras a las yemas y brotes inútiles (piojera) y otras a la parra (planta) o a los sarmientos y parra (volatería).

^{199a} Plinio, *Historia natural*, XVII, 164.

²⁰⁰ H 502; obsérvese el uso de *viña* 'cepa'.

²⁰¹ H 604.

²⁰² H 505, H 600, H 603; en H 506 [*formá:la*].

²⁰³ H 605, H 606, H 607, H 608, H 609.

²⁰⁴ H 502, H 604, H 607.

^{204a} H 607.

²⁰⁵ H 506.

²⁰⁶ H 600, H 607.

²⁰⁷ H 604, H 605, H 607.

²⁰⁸ H 605, H 607.

²⁰⁹ H 604.

^{209a} H 608.

²¹⁰ H 604.

34. Si bien el término empleado para designar un campo plantado de cepas no ofrece ninguna particularidad, *viña* [*bīna*]^{210a} en todos los puntos, sin embargo la situación lingüística se complica cuando hablamos de un campo plantado de cepas jóvenes. Es lógico que así sea, ya que la cepa joven recibe diferentes nombres, según la fase del ciclo vital en que se halla. Las denominaciones obtenidas son las siguientes, en orden decreciente de frecuencia: *postura* [*pohtúra*]²¹¹, *capellinar* [*kapeyíná*]²¹², *majuelo* [*mahwélo*]²¹³, *viña nueva* [*bīnā nwéda*]²¹⁴, *yemerio* [*yemerío*]²¹⁵, *viña de yema o de realzado* [*bīna de yéma, de řearθáo*]²¹⁶.

Respecto a la palabra *majuelo*, añadiré algunos datos no consignados en mi estudio citado en la nota 213; en el punto H 507, *majuelo* ha enriquecido su área significativa con la de «campo plantado de cepas», en general, sin distinguir el hecho de que sean jóvenes o no. En H 608 esta palabra se conserva como topónimo menor, *Majuelo Grande*, atestiguando así la antigüedad venerable de la palabra, que remonta al mismo latín, en donde el cambio semántico ya se había producido; preguntado el sujeto expresamente si conocía la palabra *majuelo*, utilizada en cualquier otro tipo de cultivo, contestó negativamente. En H 609 suele dedicarse una parte de la viña al cultivo de árboles frutales; esta porción dedicada al cultivo de frutas recibe el nombre de *majuelo*, sin que sea necesario que esté en la viña, ya que puede darse también en tierra calma.

35. Para concluir, añadiré unos datos sobre la parra 'cepa aérea', cuyo cultivo no es intensivo y queda reducido al corral de la casa para proporcionar un poco de sombra; la forma de cultivo propia de la Andalucía occidental es la de viñas bajas que se mantienen por sí mismas; de los seis tipos de cultivo que pueden documentarse en los agrónomos latinos²¹⁷, el Condado, como la mayor parte de la Andalucía del po-

^{210a} *Viñaerio* [*bīnaerio*] son muchas viñas: «¿Qué viñaerio tiene fulano!»

²¹¹ H 505, H 603, H 604, H 605, H 606, H 607, H 608, H 609; en H 604 alterna con *capellinar*, aun cuando las áreas semánticas están bien delimitadas; el *capellinar* [*kapeyíná*] es el campo plantado de *capellines*, (ver nota 134) en tanto que la *postura* [*pohtúra*] es el campo de cepas hasta que se *vareen* 'dejar varas'.

²¹² Véase nota 134.

²¹³ H 507, H 602. El estudio de esta palabra, hecho en el campo románico por P. Aebischer, en ZRPh, 1953, págs. 195-202, ha sido comentado por mí en *Atlántida*, 5, págs. 574-576, al cual remito.

²¹⁴ H 502.

²¹⁵ H 506.

²¹⁶ H 600.

²¹⁷ Columela distinguía tres, Plinio cinco, etcétera. Los seis tipos eran: 1: *vites prostrates*; 2, *vites quae per se stant sine ullo pedamento*; 3, *vites cum adminiculo sine iugo*; 4, *vites pedatae simplici iugo*; 5, *vites quadripartitae*; 6, *vites in arbusto*.

niente, emplea el sistema de *vites quae per se stant sine ullo pedamento*, llamado también *vites quae sine adminiculo suis viribus consistunt*, o *se ipsae sustinent* o *per se vites subrectae*. El tipo tercero, de *vites cum adminiculo sine iugo*, se da en los corrales, cerca del pozo, para librar del recalmor de los meses de julio y agosto. El tipo sexto, de *vites arbustivae*, *vites in arbusto*, único del que habla Virgilio en las Geórgicas, no es conocido en la región; en el momento de redactar estas líneas dos poetas entrañables —guías desde mi adolescencia— acuden a mi memoria:

*Quid faciat laetas sagetes, quo sidere terram
vertere, Maecenas, ulmisque adiungere vites
conveniat...*²¹⁸

con que comienza el libro I de las Geórgicas; los otros versos, con muchos recuerdos de sabiduría clásica, son los de la Egloga I de Garcilaso:

*No hay corazón que baste,
aunque fuese de piedra,
viendo mi amada hiedra,
de mí arrancada, en otro muro asida,
y mi parra en otro olmo entretejida...*²¹⁹.

La cepa aérea recibe el nombre de *parra* [pá̃a]²²⁰ o *parrón* [pãõŋ]²²¹, y el campo plantado de parras, aun cuando no existen, se denomina *emparrado* [empãdo]²²², *cortinar* [kortĩna]²²³, *parral* [pãd]²²⁴, *parronal* [pãõná]²²⁵, *parrisco* [pãĩko]²²⁶.

El armazón de madera que sirve para que la cepa se extienda, salvo en un punto donde obtuve el término *empalizado* [empaliθáo]²²⁷, es nombrado con los tipos léxicos con los que se designa, en general, a cualquier

²¹⁸ Virgilio, *Geórgicas*, I, 1-3.

²¹⁹ Garcilaso, *Egloga* I, estancia 10.

²²⁰ H 502, H 506, H 507, H 600, H 602, H 603, H 606, H 607, H 608, H 609.

²²¹ H 600, H 604, H 605.

²²² H 502.

²²³ H 505.

²²⁴ H 507, H 607.

²²⁵ H 600, H 605, H 606.

²²⁶ H 604.

²²⁷ H 507.

tronco de árbol que sirva para sostén: *horcones* [orkóne] ²²⁸, *pontón* [pontón] ²²⁹, *puntales* [puntále] ²³⁰, *palos* [pálo] ²³¹.

Poner parra [poné pára] ²³² se dice cuando se trata de plantarla; en H 505 *poner un parrón* [ponē um pařón]; igual en H 604, H 605; en H 507, *recoger la planta* [rekohé la plánta].

²²⁸ H 502.

²²⁹ H 600, H 602, H 604; término bastante extendido; en el *Vocabulista in arabigo*, de P. de Alcalá, encontramos «pontón, puente de madera».

²³⁰ H 605.

²³¹ H 606.

²³² H 502, H 600, H 602, H 606.

CAPITULO VIII

PLANTAS DAÑINAS, PLAGAS Y ENFERMEDADES

A) FANERÓGAMAS:

1. *Cyperus olivaris*.

Es una hierba pequeña, con las flores dispuestas en umbelos de varios racimos, en cuya base se ven brácteas muy características. Está muy extendida por casi toda la Península y se le dan nombres muy diferentes, desde el de *Padre de la botánica*, dado por los botánicos, hasta otros mucho más frecuentes y vulgares; la he recogido en la provincia de Huelva como *catañuela* [*kataɲwéla*]¹, *castañuela* [*kaɫtaɲwéla*]².

2. *Cynodon dactylon*.

Es una planta inconfundible por la disposición de sus flores en panícula digitada. Muy frecuente en toda España con el nombre vulgar de «grama». Como tal la recogí en los diferentes pueblos: *grama* [*gráma*]³.

3. *Silene inflata*.

Es de color garzo, con flores blancas de cálices muy inflados (de ahí su nombre específico). Florece en primavera y verano, siendo muy visible entre los sembrados de diferentes tipos. Sus raíces llegan hasta los

¹ H 502, H 506.

² H 505, H 507, H 600, H 602, H 603, H 604, H 605, H 606, H 607, H 608, H 609.

³ H 502, H 505, H 506, H 600, H 602, H 603, H 604, H 605, H 606, H 607, H 608, H 609.

barros. La he encontrado en el nombre de *colleja* [koŷéha] ⁴. Este mismo nombre se le da en pueblos de Sevilla tales como Osuna y Puebla de Cazalla.

4. *Caléndula arvensis*.

Corrientísima en cultivos, ruderales, caminos, etc. Tiene flores en cabezuela amarillas, hojas lanceoladas y tallos abrazadores que se enroscan en otras plantas. Forman grandes macizos amarillos durante la primavera en toda España. Es conocida, entre otros nombres, como *yerba podadora* [yéřba poábra] ⁵, aunque su nombre más extendido es el de *margarita amarilla* (Osuna). Persisten durante el verano y en otoño se quitan con la hoz de podar (de ahí su nombre), golpeando sobre la tierra, operación que he recogido con el nombre de *cabrear la tierra* [kabřed la tjeřa] ⁶.

5. *Lolium perenne*.

Parecida al trigo. Sus hojas son largas, paralelinervias; sus flores, en espiguilla, y sus frutos en granos, todo ello semejante al trigo, e igual sus abundantes raíces; crece en primavera por toda la Península. Se conoce con el nombre de *bayisco* [baŷt^hko] ⁷; es el *ballico* que trae el Diccionario de la RAE.

6. *Avena fatua*.

Es muy semejante a la avena normal: tallo erguido, hojas planas, glumillas leonadas. Se ve en toda la Península durante mayo y junio. La he recogido con el nombre de *avena loca* [abéna lóka] ⁸. Igual nombre recibe en Granada y pueblos de Sevilla (Osuna).

7. *Sedum altissimum*.

Curiosas plantas azuladas, pegadas al suelo, de hojas crasas, propias de terrenos secos y arenosos. Se ven en primavera y verano; es capaz de vivir sobre sitios áridos. Es llamada *uña de gato* [úřa ðe gáto] ⁹,

⁴ H 502.

⁵ H 502.

⁶ H 502.

⁷ H 505, H 506, H 600, H 607.

⁸ H 505.

⁹ H 505.

designación que debe ser general en Andalucía, ya que la tengo recogida en Sevilla (Osuna, Puebla de Cazalla, Morón de la Frontera...).

8. *Cyperus longus*.

Es una hierba de todas las estaciones, aunque sus flores sólo pueden verse en verano. Estas flores están situadas en las axilas de las hojas. Se conoce la especie con el nombre de *juncia* [húnθju]¹⁰, siendo muy extendida esta denominación en la Península.

9. *Ammi visnaga*.

Existe muy extendida por toda España, excepto por el nordeste. Es una hierba alta, que florece en verano; sus flores forman las conocidas «sombrillitas» de los niños: son umbelas compuestas de otras más pequeñas. En Huelva la recogí como *binaga* [binága]¹¹, y en pueblos de Sevilla (Osuna), como *bisnaga* [bihnága].

10. *Anchusa undulata*.

Esta especie es curiosa por sus distintas denominaciones. Es de hojas lanceoladas, grandes que se pegan a la ropa; a esto alude el nombre que se le da en algunas localidades de *melera* o *melaza*. La tengo anotada como *lengua de buey* [lénɣwa ðwei]¹² y *repazayo* [ʔepaðáyo]¹³. A veces se dice indistintamente *lengua de buey* o *de vaca*, y el mismo sujeto llega a considerarlas igual, si bien la de vaca es el *hidrolápató menor*, o *rumex crispus*, de hojas crespas, pero no pegajosas.

11. *Medicago hispida*.

Es una plantita pequeña, con hojas acorazonadas, a lo cual, probablemente, alude el nombre, flores en grupitos sobre pedúnculos y frutos arrollados en espiral. Sus flores son amarillas y se abren en mayo y junio por toda la Península. Se conoce vulgarmente como *carretón de amores* o simplemente *carretón* [kaʔetón]¹⁴.

¹⁰ H 505, H 507, H 602.

¹¹ H 506.

¹² H 506, H 600.

¹³ H 506.

¹⁴ H 506, H 606.

12. *Antirrhinum majus*.

Es muy extendido y conocido. Tiene flores de forma típica, que asemejan la cabeza de un conejo, debido a tener la corola con «paladar». Son rosadas y las hojas verdes claras pubescentes. Se da en toda España y florece en verano y otoño. Es una planta rastrera entre los sembrados.

Se la llama *conejón* [konehón] ¹⁵ y *conejito* en localidades de Sevilla (Osuna, Puebla de Cazalla).

13. *Fragmites communis*.

Tiene una gran inflorescencia, con espiguitas violáceas amarillentas. Sus hojas son grandes. Es hierba otoñal de toda España. Su nombre vulgar es *carrizo* [kañiθo] ¹⁶. Igualmente *carrizo* en los pueblos de Sevilla.

14. *Calycotome spinosa*.

Es una hierba-arbusto de denominación vulgar totalmente acertada, ya que está erizada de espinas largas y agudas. Sus flores son amarillas y sus hojas trifoliadas. Florece en primavera. Se le llama *hierba del erizo* [eríθo] ¹⁷.

15. *Papaver rhoeas*.

Es la conocida amapola, de pétalos rojos aterciopelados, tallo pubescente y cápsulas grandes; crece prósperamente en primavera en toda clase de cultivos. En Huelva la he recogido como *la amapola* [l-ama-póla] ¹⁸.

16. *Digitaria sanguinalis*.

Es muy parecida a la grama, cosa que no es de extrañar, perteneciendo ambas a la misma familia. Sus espigas son violáceas. Se le llama *garrancho* [gañáñšo] ¹⁹, *garranchuela* [gañañšwéla] ²⁰ y *garranchuelo* [gañañšwélo] ²¹.

¹⁵ H 506.

¹⁶ H 507.

¹⁷ H 600.

¹⁸ H 600, H 604.

¹⁹ H 502, H 507.

²⁰ H 602, H 604.

²¹ H 605, H 606.

17. *Pyrethrum partenium*.

Tiene la flor del tipo de la margarita, botón amarillo y hojas blancas. Su olor recuerda el de la manzanilla. Florece en primavera muy abundantemente. Entre los botánicos es conocida como *matricaria*, pero su nombre vulgar más extendido es el de *magarza* [magárθa]²², que en otros lugares corresponde al de *magarda* [magárða]²³ simplemente, o *magarda blanca* [magárða blánka]²⁴.

18. *Portulaca oleracea*.

Hierba de hojas carnosas, flor amarilla, que florece desde mayo a septiembre por toda España. La llaman *verdolaga* [berðolága]²⁵.

19. *Datura stramonium*.

Es una planta alta, muy ramosa, con hojas grandes y desiguales, de bordes sinuosos, flores azuladas-blancas, como campanillas cerradas. Florece en verano. Es llamada hierba hedionda o simplemente *la hedionda* [la ^hediónda]²⁶.

20. *Diplotaxis muralis*, *diplotaxis virgata*, *raphanus raphanistrum*.

Al hacer una clasificación del jaramago, nos lo encontramos como designación vulgar de varias especies botánicas pertenecientes a diferentes géneros: *sinapis*, *diplotaxis*, *raphanus*, etcétera. A la vez observamos que el vulgo también distingue varias clases de jaramago: blanco, negro...

Ahondando en estas distinciones, en el léxico coloquial y técnico, podemos observar lo siguiente: en determinados lugares no hay discriminación entre los tipos de jaramagos y todos son designados sencillamente como *jaramago* [^haramágo]²⁷; este nombre abarca todas las especies diferentes, aunque de aspecto externo muy semejante: flores amarillas, hojas dimorfas, frutos largos, etc.

²² H 603, H 605, H 609.

²³ H 608.

²⁴ H 604.

²⁵ H 605.

²⁶ H 609.

²⁷ H 502, H 505, H 506, H 603.

En otros se habla de *jaramago negro* [^haramágo négro]²⁸, designando con este nombre al de los tejados, que podemos identificar como *diplotaxis muralis*.

Encontramos también el *jaramago reventón* [^haramágo řebentóne]²⁹ (pl.) y el *jaramago relinchón* [^haramágo řelinšón]³⁰; ambos nombres designan al jaramago que crece en las sementeras y que es muy probable sea la especie *diplotaxis virgata*.

Todavía hay otro jaramago, el *jaramago blanco* [^haramágo blányko]³¹, que sin duda se refiere a la especie *Raphanus raphanistrum*, de hojas semejantes a las del rábano, flores en forma de crucecita, con pétalos más o menos blanquecinos, nerviados en más oscuro y frutos largos. Esta clase se da asimismo en el campo por toda España; si se tiene presente que se llama *jaramago blanco* por sus flores, hay que tomar el calificativo negro del *jaramago negro*, no como designativo de un color —ya que sus flores son amarillas—, sino expresivo de cualquier color; el mismo problema se da en el cenizo blanco y cenizo negro del párrafo siguiente.

21. *Chenopodium album*.

Es una especie curiosa, con hojas blanquecinas empolvadas. Sus flores están dispuestas en racimos, son pequeñas y blancas. Se hace distinción entre el *cenizo blanco* [θeníθο blányko]³² y *cenizo negro* [θeníθο négro]³³, que puede identificarse con una variedad de esta misma especie —*chenopodium album* var. *viride*—, que no tiene las hojas empolvadas.

En varios casos hemos observado este fenómeno, al que ya se aludió en el caso del jaramago; se habla de blanco cuando las flores, hojas, etcétera, sean de este color, y generalmente se le contrapone un negro, que rara vez tienen flores o cualquier otro elemento que justifique la denominación. Se trata sencillamente de la oposición a blanco, de un calificativo que aluda a todos los colores, excepto al blanco. Así, en el jaramago, el amarillo es llamado negro, e igualmente ocurre con el cenizo, que, de llevar algún adjetivo, debiera ser cenizo verde, nombre con el que, efectivamente, es conocido en otros sitios.

²⁸ H 600, H 604, H 606.

²⁹ H 604.

³⁰ H 600.

³¹ H 600, H 604.

³² H 604, H 605, H 606.

³³ H 604, H 605, H 606.

Hay que tener en cuenta que hay otro cenizo que, como luego veremos, es una plaga de la vid, y que no se puede confundir con la planta.

22. *Avena barbata*.

Es una gramínea, con las hojas verdes típicas, algo ásperas, espiga con dos o seis flores y glumillas. Es una de las numerosas especies de este género que abundan en los campos como hierbas forrajeras. Su nombre vulgar crea dificultades en la clasificación botánica, pues existe un latón, que es la especie arriba indicada, y que he recogido como *latón* [la³⁴tón]³⁴, y un lastón que corresponde a la *festuca granatensis*, y que pudiera ser la designada como *lastón* [la³⁵htón]³⁵. Pero esto no es seguro ni claro, porque si bien las dos plantas son parecidas y ambas gramíneas y forrajeras, la *festuca granatensis*, como su nombre indica, es endémica de Granada; más bien se trata de la designación de una misma especie, la avena barbata, con la aparición de una *s* epéntica, por otra parte nada extraño ni nuevo. Cf. *bayisco*, en el párrafo 5 de este capítulo.

23 *Convolvulus*

Son las conocidas campanillas, presentes en todos los campos, eriales, cultivos, etcétera. Tiene hojas acorazonadas y aflechadas, algo pelosas, tallos volubles que se abrazan a otras plantas. Su flor es en campana, con pliegues, blanca o rosada. Tiene un débil olor a vainilla. Florece en verano en toda la Península. Se conoce con nombres diferentes, todos parecidos y derivados uno de otros con el sello propio de la región donde se encuentre. Así, *corrigüela* simplemente [ko³⁶řigwéla]³⁶, *corregüela* [ko³⁷řegwéla]³⁷, *currugüela* [ku³⁸řugwéla]³⁸, *carigüela* [ka³⁹řigwéla]³⁹, *carri-güela* [ka⁴⁰řigwéla]⁴⁰. En otras localidades se hacen diferencias entre distintas corregüelas; así, *corrigüela basta* [ko⁴¹řigwéla *báhta*]⁴¹, *corrigüela común* [ko⁴²řigwéla *komün*]⁴², *carrigüela macho* [ka⁴³řigwéla *mášo*]⁴³, es-

³⁴ H 502, H 507.

³⁵ H 509.

³⁶ H 506.

³⁷ H 607.

³⁸ H 507.

³⁹ H 600.

⁴⁰ H 608, H 609.

⁴¹ H 502.

⁴² H 502.

⁴³ H 505.

carrigüela macho [ehkařigwéla mášo]⁴⁴, *escarrigüela hembra* [ehkařigwéla émbra]⁴⁵, *corrígüela macho* [kořigwéla mášo]⁴⁶, *corrígüela hembra* [kořigwéla émbra]⁴⁷. Las *macho* son generalmente la corregüela mayor, al igual que la *basta*; las *hembra*, así como las *común*, es el *convulvulus arvensis*.

24. *Rumex acetosa*.

Al morder algo de esta planta se nota un sabor ácido, no desagradable, debido a que es rica en oxalato, sal de acederas. Sus hojas son verde intenso algo canosas, flores coloreadas. Se da en casi toda España de mayo a julio. Para los botánicos es la acedera; vulgarmente es, por su sabor, la *vinagrera* como tal recogida en diversos puntos [la *đina-gréra*]⁴⁸.

25. *Férula communis*.

De un metro o más de altura, con hojas verde intenso y flores amarillas en umbelas. Florece en abril y junio por casi toda España.

A esta descripción, con la que concuerda la planta vista, corresponde la denominación, vulgar en muchos puntos de España, de *cañaheja*; la designación que documentamos es *cañajea* [kaňahéa]⁴⁹. Pudiera pensarse que designara una planta diferente; no parece probable, porque en ningún sitio he podido documentar dicho nombre refiriéndose a plantas, y sí en muchos el de cañajea. Me inclino a pensar mejor en que cañajea sea una simple metátesis de *cañaheja*, la cual proviene de *caña añeja*, tal como hoy se dice por ejemplo en Villanueva del Rey (Córdoba). La misma planta la he recogido como *gañote* [gaňóte]⁴⁹

B) CRIPTÓGAMAS:

26. *Cenizo*.

Es producido por una de las fases evolutivas del hongo *uncicula necator* (llamado también *erysiphe thuckeri*).

⁴⁴ H 602.

⁴⁵ H 602.

⁴⁶ H 604, H 606.

⁴⁷ H 606.

⁴⁸ H 603, H 604, H 605, H 606, H 607.

⁴⁹ H 609, H 603.

Se extiende como un polvillo ceniciento por el grano y las hojas, sobre todo por el envés, produciendo en el haz unas manchas de decoloración. Los granos se resquebrajan y secan, se pudren sin llegar a mudar. Recibe el nombre de *cenizo* [θeníθo] ⁵⁰, y es lo suficientemente temible para que el nombre coincida en todos los puntos.

27. *Mildeu.*

Lo produce un hongo que se desarrolla sobre las hojas y los racimos; ocasiona manchas translúcidas; como de aceite en el haz, blancas y translúcidas en el envés, terminando por desecarlas. El nombre botánico del hongo es *plasmopara viticola*; las variantes fonéticas recogidas son: *mirdeo* [mirdeó] ⁵¹ y *merdeu* [mérdeu] ⁵².

28. *Rot.*

Es una enfermedad que ataca a las partes verdes de la vid. Se conocen dos formas: *rot negra*, cuyo causante es el hongo *phoea uvicola*; las uvas toman color pardo claro, se secan y caen; en sarmientos y hojas, manchas negras.

El *rot blanco* es la consecuencia del *coniothirium diplodiella*; ataca a los granos y a sus pedunculillos. El fruto se arruga, se ennegrece y cae. Crece más con el calor y la humedad. Ambos son conocidos vulgarmente como *rot blanco* [ró blánko] ⁵³ y *rot negro* [ró négro] ⁵⁴.

29. *Hongo.*

Es difícil decir a qué especie botánica corresponde este parásito, ya que sus características, así como sus nombres vulgares, pueden indicar varias especies. Se presenta en forma de polvo que ensucia las uvas, especialmente las de mesa, y las oscurece; se le llama *hongo* [ónɡo] ⁵⁵, *honguillo* [hónɡiyo] ⁵⁶.

⁵⁰ H 502, H 505, H 506, H 507, H 602, H 604, H 605, H 606, H 607, H 608, H 609.

⁵¹ H 505, H 507, H 600, H 602, H 606, H 607, H 609.

⁵² H 608.

⁵³ H 604.

⁵⁴ H 604.

⁵⁵ H 603.

⁵⁶ H 506, H 608.

C) PARASITOS ANIMALES:

30. *Pulgonas.*

Son varias clases de himenópteros, todos ellos llamados igualmente pulgonas. Los de la vid son el *altica ampelophaga* y el *aphis vitis*. Su multiplicación es rapidísima y algunas veces cubren la planta en su totalidad, clavan su pico chupador y ocasionan desecaciones de los brotes y arrugan las hojas; sus excreciones atraen otros muchos insectos. Su nombre vulgar es *pulgón* [*purgón*] ⁵⁷. Hacen sus puestas de huevos, *querezar* [*kereθá*] ^{57a}, sobre la cepa.

31. *Rosquilla.*

Son diversas especies de mariposas nocturnas. Se arrojan sobre sí mismas; a esto alude su nombre. Son grises, por lo que en las obras de zoología se les llama también gusano gris. Roen las hojas y bases de los tallos, las plantas se tronchan. Actúan durante la noche. Se conocen como *rosquilla* [*ʔo^hkiya*] ⁵⁸. Es el *adoxus vitis*.

32. *Mangla.*

Ataca al olivo, produciendo costras con un polvillo negro típico. Las variantes fonéticas recogidas son: *mangla* [*māngla*] ⁵⁹, *mangle* [*māngle*] ⁶⁰, *mangra* [*māngra*] ⁶¹, *mangria* [*māngrija*] ⁶².

En H 600 he recogido *mangra de avispa* [*māngra ā-obi^hpa*], *mangra de hormiga* [*māngra ā-ormi^hga*], *mangra de purgón*, [*māngra āe purgōn*].

No es parásito de la viña, sino del olivo, aunque sí muy conocido. Se trata del insecto *antennaria elaeophila*.

33. *Lagarta.*

Es el *ephippiger vitium*; ataca con preferencia los granos, que destruye y pudre. Se conoce como *lagarta* [*lagarta*] ⁶³.

⁵⁷ H 502, H 505, H 506, H 507, H 602, H 603, H 604, H 605, H 606, H 609.

^{57a} General.

⁵⁸ H 502, H 505.

⁵⁹ H 502, H 505, H 507, H 606.

⁶⁰ H 604, H 609.

⁶¹ H 506, H 600, H 602.

⁶² H 605.

⁶³ H 502, H 505, H 506, H 600, H 602, H 604, H 605, H 606, H 607, H 609.

34. *Filoxera*.

Un insecto hemíptero, el *phylloxera vastatrix*, vive sobre las raíces de la vid y clava su pico, chupando la savia. Se propaga mucho, más aun con la lluvia. Produce unas nudosidades en las raíces y la planta languidece; es una de las plagas más importantes. Sus denominaciones vulgares son variantes fonéticas del nombre filoxera: *filocera* [fíloθéra] ⁶⁴, *filofera* [fíloféra] ⁶⁵, *cirocera* [θíroθéra] ⁶⁶.

35. *Cigarrón*.

Esta denominación, como pasa con otras muchas, es ambigua; son varias las especies que se incluyen en ella; en algunas localidades se hacen distinciones por tamaños, etcétera; en otras, no. Las más corrientes pertenecen al género *dociostaurus*.

Son ortópteros, con patas traseras muy largas, que les sirven para dar grandes saltos: de ahí su nombre de saltamontes. Tienen alas exteriores duras y otras interiores membranosas y de color azul, verde, rojas, etcétera. He recogido: *gañafote* [gañafóte] ⁶⁷, que es un saltamontes mayor que los normales; en H 604 he recogido como equivalentes *gañafote* [gañafóte] y *cigarrón* [θígarōñ], sin distinción entre ellos. No ocurre así en otros pueblos; como especie diferente del gañafote he recogido *cigarrón* [θígarōñ] ⁶⁸.

Todos ellos se dan en los cultivos.

Asimismo se recoge otra especie de este mismo género, caracterizada por tener las alas más cortas, sólo hasta medio cuerpo: el *cigarroncillo* [θígarōñθíyō] ⁶⁹, o *saltamonte* [θartamōñte] ⁷⁰. Todos son considerados diferentes unos de otros, en general.

36. *Langosta*.

Aunque es del mismo género y características muy semejantes a los anteriores, la consideramos aparte por su importancia, dado los enormes perjuicios que ocasiona a todos los cultivos con su voracidad. Pone sus

⁶⁴ H 502, H 505, H 506, H 600, H 602, H 604, H 605, H 607, H 609.

⁶⁵ H 507, H 603.

⁶⁶ H 606, H 608.

⁶⁷ H 502, H 505, H 506, H 507, H 600, H 602, H 603, H 605, H 606.

⁶⁸ H 502, H 608, H 609.

⁶⁹ H 604.

⁷⁰ H 502.

huevos dentro del suelo y se reproduce mucho. Su plaga es temida, pues va asolando los terrenos por donde pasa. Su nombre no varía en las diferentes localidades, *langosta* [laŋgóhta] ⁷¹.

37. *Babosa*.

Se llama también limaza, aunque vulgarmente este nombre no suele aparecer. Es del género *limax*. Ataca los sarmientos y hojas tiernas. Es llamado *babosa* [babóða] ⁷².

38. *Gusano*.

Existen dos especies cuyas larvas son llamadas *gusano de la uva*. Una es *cochylis ambiguella* y la otra *eudemis botrana*. Ambas tienen forma de vida y desarrollo semejante. La primera es verde amarillenta y la segunda verdosa. Sus efectos perjudiciales se ejercen sobre todo en los vinos obtenidos de la planta agusanada. Las orugas forman un capullo sedoso, entrelazando las inflorescencias y atacando racimos y sarmientos; entra por la base de las hojas y construye galerías en la medula del tallo. Es una de las plagas más conocidas y temidas. Se le llama *gusano* [guθáno] ⁷³ y variante *busano* [buθáno] ⁷⁴, y *gusano verde* [guθáno ðerðe] ⁷⁵.

39. *Gallinita ciega*.

Si no se ve el parásito puede dar lugar a dudas, ya que existen dos animales a los que se les da este mismo nombre vulgar. Uno enormemente perjudicial y otro beneficioso, que es la conocida *mariquita*. Aquí no se trata de ésta, sino de la larva del *melolontha vitis* y *melolontha vulgaris*. Son de la longitud aproximada de dos falanges, blancos y con la cabeza negra. Atacan a la raíz, royendo la corteza y secando la planta. Su daño es grande; se le llama a veces gusano blanco; *gallinita ciega* [gayinita θjéga] ⁷⁶ es el término que hemos recogido.

⁷¹ H 600, H 602, H 604, H 605, H 608.

⁷² H 506.

⁷³ H 604, H 608.

⁷⁴ H 507.

⁷⁵ H 609.

⁷⁶ H 507.

40. Abeja.

Hace orificios verticales en los sarmientos, comiéndose porciones como si fuera un sacabocados. Es la *megachile sericea*. Se llama vulgarmente *abeja* [abéha] ⁷⁷ y es algo pelosa.

41. Avispa.

La *vespa vulgaris* pica los granos de uva, taladrándolos y pudriéndolos junto con otros del racimo. De todos son conocidas sus características: franjas amarillas y negras, alas ligeras, etcétera. Se le llama *avispa* [obí^hpa] ⁷⁸.

D) ENFERMEDADES:

42. Ponerse pía.

La planta va perdiendo color y la uva se pudre. [ponérthe pía] ⁷⁹.

43. Clorosis.

Se producen manchas amarillas que se extienden, debilitando la cepa, que acaba por morir. Se produce por un exceso de carbonato cálcico en el suelo, es decir, en terrenos muy calizos. Su nombre es *clorosis* [kloróθi] ⁸⁰ o *clorosis* [kloróθja] ⁸¹.

44. Cangrena.

Ataca fuerte, pudriendo y ennegreciendo a la uva. La recogí como *cangrena* [kangéna] ⁸².

45. Pasma.

Es producido por un exceso de humedad; aparece moho; los sarmientos y hojas son cortos y blanquecinos. Se dice que la cepa está *pasmada* [pa^hmá] ⁸³ y hay que *cañearla* [kañeá] ⁸⁴.

⁷⁷ H 600.

⁷⁸ H 600.

⁷⁹ H 506, H 507.

⁸⁰ H 505.

⁸¹ H 609.

⁸² H 507.

⁸³ H 602, H 604, H 605.

⁸⁴ H 604.

46. *Escarcha.*

Corresponde a escarchada; se seca el corazón de las cepas. Las recogí en pueblos de Huelva como *escarcia* [*e^hkárθja*] ⁸⁵.

47. *Afagonada.*

Por efecto de las lluvias y el sol repentino la cepa se quema y se dice que está *afagonada* [*afogoná*] ⁸⁶.

⁸⁵ H 604.

⁸⁶ H 606.

CAPITULO IX

EL FRUTO

1. El fruto que produce la vid es conocido con el nombre, general en español, de *uva* [úba].

Comencemos por la descripción de la uva. La piel de la uva es designada mediante dos tipos léxicos: *pellejo* [peýého]¹ y *hollejo* [oyého]²; esta piel se ve recubierta de un polvillo de materia cérea, que actúa como agente catalizador indispensable en la fermentación del vino, y por ello la vendimia nunca se hace cuando llueve; es el *polvo de la uva* [pórbo de la úba]³, *polvillo de la uva* [porbíyo de la úba]⁴, *oropel* [oropé]⁵; cuando la uva se consume fresca, *uva de mesa* [úba de méda]⁶, *de verdeo* [berdéo]⁷, *de comer* [komé]⁸, *de plaza* [pláda]⁹, *de vidueño* [biðwéno]¹⁰, hay que quitarle el polvillo; a esta operación se la designa con el nombre de *lavar* [labá]¹¹ o *enjuagar* [enhwagá]¹².

2. La pulpa de la uva es denominada *carne* [ká^hne]¹³, *corazón* [koraðón]¹⁴, *masilla* [maðiya]¹⁵. Al zumo de la uva se le dice *jugo* [ðúgo]¹⁶, *caldo* [kárdó]¹⁷, *mosto* [móhto]¹⁸; si la uva, de tanto moverla,

¹ H 502, H 505, H 506, H 507, H 603, H 604, H 606; H 607: en alternancia con *hollejo*, aunque más frecuente; H 608.

² H 600, H 602, H 605, H 607, H 609.

³ H 502, H 505, H 506, H 603, H 606.

⁴ H 507, H 600, H 602, H 607.

⁵ H 604.

⁶ H 502, H 602 más usado que *de verdeo*; H 605, H 606.

⁷ H 502, H 505, H 506, H 507, H 600, H 602, H 603, H 605, H 608.

⁸ H 506, H 604.

⁹ H 606: plaza = mercado.

¹⁰ H 607, H 609.

¹¹ H 502, H 505, H 507 [labá:la], H 602, H 603, H 604, H 605, H 606, H 607, H 608, H 609.

¹² H 506, H 600.

¹³ H 502, H 505, H 506, H 602, H 603, H 604, H 605, H 607, H 608, H 609.

¹⁴ H 600, H 606.

¹⁵ H 507.

¹⁶ H 502, H 602; del lat. sũcũm.

¹⁷ H 506, H 507, H 600, H 605, H 606, H 608, H 609.

¹⁸ H 507.

por los golpes, empieza a echar caldo, se habla de que *está demostrada* [eḥtá e^hmohtá] ¹⁹. Las simientes de la uva son designadas con los términos *granilla* [graniya] ²⁰, que es el más extendido, y hueso [gwéθo] ²¹.

3. La uva está unida al escobajo mediante un *cabo* [kábo] ²², *cabillo* [kabíyo] ²³, *cabito* [kabito] ²⁴ o *tapadera* [tapaéra] ²⁵; en H 603, *cabo* designa la unión del racimo con el sarmiento. Al arrancar el cabo de una uva hay una porción de pulpa que queda adherida a aquél; es el *pezón* [peθón] ²⁶, *pezoncillo* [peθonθiyo] ²⁷, *pezoncito* [peθonθito] ²⁸, *gañotillo* [gañotiyo] ²⁹, *puyón* [puýón] ³⁰, *cabo* [kábo] ³¹, *escobajillo* [e^hkoḥahiyo] ³², *carnaza* o *carne de la uva* [karnáθa, [ká^hne de la úḥa] ³³.

Si a un racimo le quitamos todas las uvas, el esqueleto leñoso que queda es el *gabazo* [gabáθo] ³⁴ o *escobajo* [e^hkoḥáho] ³⁵.

4. Una uva suelta es designada, en la casi totalidad de los pueblos, con el término *granuja* [graniha] ³⁶, con género femenino; *grano de uva*, alternando con granuja, en H 502, y *una uva* [úna úḥa] en H 600. Un trozo suelto del racimo con unas cuantas uvas es un *escala* [e^hkála] ³⁷, *escalilla* [e^hkaliya] ³⁸, *escalón* [e^hkalón] ³⁹, *escalita* [e^hkalita] ⁴⁰, *gajo* [gáho] ⁴¹. En los nietos nacen unas cuentas uvas conocidas con el nombre

¹⁹ H 507. En la *Agricultura general*, de Gabriel Alonso de Herrera, pág. 117, se lee: «Ni se desperdicia tanto por el camino dando a unos y a otros, ni se desmosta la uva...»

²⁰ H 502, H 505, H 506, H 507, H 600, H 602, H 604, H 606, H 607, H 608.

²¹ H 603, H 609.

²² H 505, H 507, H 602, H 604, H 605, H 606, H 608.

²³ H 506, H 600.

²⁴ H 603, H 607, H 609.

²⁵ H 502.

²⁶ H 502, H 605.

²⁷ H 600, H 607.

²⁸ H 605.

²⁹ H 607.

³⁰ H 608.

³¹ H 604.

³² H 608.

³³ H 609.

³⁴ H 502, H 505, H 506, H 507, H 600, H 602, H 603, H 605, H 606, H 607.

³⁵ H 604, H 608, H 609.

³⁶ H 502, H 505, H 506, H 507, H 602, H 603, H 604, H 605, H 606, H 607, H 608, H 609.

³⁷ H 502, H 506, H 507, H 600, H 602, H 604, H 605.

³⁸ H 502.

³⁹ H 505, H 507 [e^hkalóne], H 605, H 606 [e^hkalóne].

⁴⁰ H 603, H 607.

⁴¹ H 608, H 609.

de escalones [*e^hkalóne*] ⁴², escalas [*e^hkála*] ⁴³, escaloncito [*e^hkalonθító*] ⁴⁴, escaloncillo [*e^hkalonθí̃o*] ⁴⁵, retoños [*řetóño*] ⁴⁶ y esquilonos [*e^hkilóne*] ^{46a}, muy probable confusión en el sujeto, inducido por el parecido fonético con esquilón. Es de observar el hecho de que estos pequeños gajos —recogidos después de la vendimia, en una operación llamada *rebuscar* [*řebú^hká*] ⁴⁷, o *coger el rebusco* [*kohé el řebú^hko*] ⁴⁸ — reciben el mismo nombre que los trozos sueltos de un racimo, con absoluta unanimidad; en cambio, al preguntar por las uvas que quedan en la cepa después de hacer la vendimia, encuentro: *rebuscos* [*řebú^hko*] ⁴⁹, escalas [*e^hkála*] ⁵⁰, escalones [*e^hkalóne*] ⁵¹, escalillas [*e^hkalĩya*] ⁵², escaloncillos [*e^hkalonθí̃o*] ⁵³, cencerrones [*θeñθeřóne*] ⁵⁴.

5. El conjunto de uvas que tienen el mismo pie, estando unidas por un cabo a un mismo tallo que pende del sarmiento, forma un *racimo* [*řaðímo*] ⁵⁵. Coger las uvas del racimo una a una con la mano se dice *desgranar* [*deřraná*] ⁵⁶, *halar* [*halá*] ⁵⁷, *pellizquear* [*peyi^hkeá*] ⁵⁸, *peñiscar* [*peyi^hká*] ⁵⁹, *pellizcar* [*peyi^hká*] ⁶⁰, *picar* [*piká*] ⁶¹, *ripiar* [*řipjá*] ⁶², *picotear* [*pikoteá*] ⁶³.

6. La uva que es o está todavía verde es uva *verdiona* [*berđjóna*] ⁶⁴,

⁴² H 502, H 507, H 606.

⁴³ H 505, H 506.

⁴⁴ H 600.

⁴⁵ H 607.

⁴⁶ H 605.

^{46a} H 604.

⁴⁷ General. En H 502, H 506, H 507, H 600, H 602, H 603, H 604, H 605: se da el sustantivo postverbal *rebusco* [*řebú^hko*].

⁴⁸ En H 502 alterna con *rebuscar*.

⁴⁹ H 502, H 505, H 506, H 507, H 600; H 602: cediendo a *escalilla*; H 604, H 605, H 608.

⁵⁰ H 505.

⁵¹ H 507, H 603, H 606.

⁵² H 602, más que *rebuscos*.

⁵³ H 607.

⁵⁴ H 608.

⁵⁵ General.

^{56a} H 502.

⁵⁷ H 505.

⁵⁸ H 506.

⁵⁹ H 507.

⁶⁰ H 600.

⁶¹ H 603, H 605.

⁶² H 608.

⁶³ H 604, H 606, H 607, H 609.

⁶⁴ H 502, más usado que *verde*; H 505.

verde [bérde] ⁶⁵, está verde naciendo [bérde naθjéndo] ⁶⁶, verdosa [ber-
dóða] ⁶⁷, verdejona [berdehóna] ⁶⁸, está enverdinada [emberdindá] ⁶⁹.

Si la uva tira a gris plumizo, en algún punto ⁷⁰ suele decirse que está sombría [θombria] o lacia [láθja] ⁷¹; la contestación hinchona [inšóna], obtenida en H 502, no deja de ser un error del sujeto. Cuando la uva está muy madura, la denominación más general ⁷² es que está pasada [paθá], uva pasa [páða] ⁷³, hecha pasa [éša páða] ⁷⁴; otras denominaciones son uva rendida [úða řendía] ⁷⁵, tiene mucho almíbar [tjénē múšo armíba] ⁷⁶, está ya hecha [ehtá ya ^héša] ⁷⁷.

7. La fecundación de la vid recibe en la mayor parte de los puntos el nombre de despojo [e^hpóho] ⁷⁸; otras denominaciones son la limpia de la uva [limpia de la úða] ⁷⁹, el cierge [θje^hne] ⁸⁰, salir de flor [θalí de fló] ⁸¹, escollo [e^hkóyo] ⁸². Cuando la flor cae y deja tan sólo el fruto se dice que la viña está en flor [ehtá en fló] ⁸³, limpiar [limpiá] ⁸⁴, estar fuera de flor [ehtá fwéra de fló] ⁸⁵, salir de flor [θalt de fló] ⁸⁶, escollar [e^hko-
yá] ⁸⁷, estar en su despojo o estar en el cierge [ehtá en θw e^hpóho, ehtá en-el θje^hne] ⁸⁸, está despojando [ehtá e^hpohándo] ⁸⁹, está cirniendo [ehtá θihnjéndo] ⁹⁰. Durante esta época, según reza el refrán ⁹¹, «mientras está en flor, la viña no necesita viñador».

⁶⁵ H 502 cede ante verdiona; H 602, H 605, H 606, H 609.

⁶⁶ H 600.

⁶⁷ H 507.

⁶⁸ H 603.

⁶⁹ H 603, H 607.

⁷⁰ H 606.

⁷¹ H 505.

⁷² H 502, H 505, H 506, H 507, H 600, H 606, H 608.

⁷³ H 502.

⁷⁴ H 602, H 604, H 609 con aspiración en la *h* inicial de hecha.

⁷⁵ H 506, H 605.

⁷⁶ H 606.

⁷⁷ H 607.

⁷⁸ H 505, H 604, H 605, H 606, H 608; en H 507 y H 603 [de^hpóho].

⁷⁹ H 506, H 600. •

⁸⁰ H 604, H 607.

⁸¹ H 502.

⁸² H 602.

⁸³ H 502.

⁸⁴ H 506, H 600; en H 505 con la perífrasis [ehtá limpiándo].

⁸⁵ H 507, H 602, H 606, H 609.

⁸⁶ H 603, H 609.

⁸⁷ H 602 más que estar fuera de flor.

⁸⁸ H 604, H 606 la primera forma.

⁸⁹ H 605.

⁹⁰ H 608.

⁹¹ H 502.

Obsérvese que el sujeto de H 502 ha invertido las respuestas, dando a la pregunta de la fecundación de la vid la contestación de la caída de la flor, y viceversa.

8. Los diferentes tipos de uva son conocidos con el nombre de *variedad* [barjeðá]⁹², *clase* [kláðe]⁹³ o *vidueño* [biðwéño]⁹⁴; las cepas que producen idéntica calidad de uva forman un *vidueño* [biðwéño]⁹⁵; téngase presente que el vidueño está constituido por un conjunto de cepas de la misma casta, plantadas en una viña en la cual la mayoría de cepas pertenecen a la variedad del *zalemo* [ðalémo] —el cual justamente no es vidueño—; los vidueños se emplean para pasas o para comer, mientras el zalemo se destina a vino.

9. La uva cogida en un año constituye la *cosecha* [koðéša]⁹⁶, el *fruto* [frúto]⁹⁷, el *esquimo* [e^hki^mo]⁹⁸; si la cepa está rodeada materialmente de fruto porque los *palos vienen hembra* [lo^h pálo biénⁿ-ēmbrio] ‘con dos racimos cada palo’⁹⁹, se habla de *cosecha redonda* [koðéša ñeonda] o *cosecha hembra* [koðéša embria]¹⁰⁰; «trae mucho esquimo», en H 605, es una frase frecuente para indicar abundancia de frutos, en tanto que en H 609 el *esquimo* se refiere al fruto del olivo. El verbo *esquilmar* [e^hkimarðe] ‘producir esquimo o fruto’, solamente lo he registrado en H 607.

10. En íntima relación con el apartado anterior están las designaciones de la cepa que produce mucho fruto: *esquilmeña* [e^hkiméña]¹⁰¹ es la designación general con la cual conviven otras formas —buena¹⁰², con mucha producción¹⁰³, con salud¹⁰⁴ buena de uva¹⁰⁵, fuerte¹⁰⁶, pro-

⁹² H 502, H 505, H 602.

⁹³ H 506, H 600, H 603, H 604, H 605, H 606, H 609.

⁹⁴ H 507, H 607, H 608.

⁹⁵ General.

⁹⁶ H 502, H 507, H 602, H 603, H 604, H 605, H 606, H 608, H 609; en H 505, H 506, H 600, el momento oclusivo es poco tenso.

⁹⁷ H 600.

⁹⁸ H 605, H 607.

⁹⁹ H 502.

¹⁰⁰ H 502.

¹⁰¹ En H 502 *esquilmeña*; en H 507 tengo anotadas *esquilmeña* y *esquimeña*; en H 608, *quimeña*.

¹⁰² H 505 [b^wéna].

¹⁰³ H 506.

¹⁰⁴ H 507.

¹⁰⁵ H 606 [g^wéna].

¹⁰⁶ H 502.

ductiva ¹⁰⁷, *de buenos verdes* ¹⁰⁸—, menos interesantes lingüísticamente; conviene destacar los tipos *muy mollar* [*mũ moyã*] ¹⁰⁹ y *fina* [*fína*] ¹¹⁰. Los racimos de estas cepas suelen tener la uva muy junta; son racimos *apeguñados* [*apeguñado*] ¹¹¹, *apiñados* [*apiñado*] ¹¹², o simplemente *apretados* [*apretáo*] como en H 609.

II. Por el contrario, hay cepas que se han echado a perder, han degenerado, *amerinarse* [*amerinárθe*] ¹¹³, o bien, por no tener el terreno que les corresponde, ni meten ni dan fruto; la cepa entonces no llega a producir uvas perfectas, sino que da mayor cantidad de agracejos; se habla de que *no ha prestado* [*no á prehtáo*] ^{113a}, *machear* la cepa [*mašéa*] ¹¹⁴, *estar medio lechinada* [*ehtá méđjo lešiná*] ¹¹⁵, *estar raquitica* [*ehtá rakitika*] ¹¹⁶, *estar pasmada* [*ehtá pa^hmá*] ¹¹⁷, *tienen pasmo* [*tjéne pá^hmo*] ¹¹⁸, *tiene vicio* [*tjéne θíθjo*] ¹¹⁹, *estar endulzada* [*ehtá enður-θá*] ¹²⁰.

De la cepa se dice que es *perra* [*péřa*] ¹²¹, *jarona* [*haróna*] ¹²², *machía* [*mašía*] ¹²³, *perruna* o *palomilla* [*peřúna*, *palomířa*] ¹²⁴, *malona* [*malóna*] ¹²⁵, *chora* [*šóra*] ¹²⁶, *mala* [*mála*] ¹²⁷, *bravía* [*bravía*] ^{127a}.

Cuando los racimos son muy claros por no haberse efectuado bien la fecundación, se dice que el racimo ha tenido *mal despojo* [*mal-e^h*—

¹⁰⁷ H 506.

¹⁰⁸ H 608; obsérvese el valor de *verdes* 'palos'.

¹⁰⁹ H 506.

¹¹⁰ H 502.

¹¹¹ H 502, H 505, H 600, H 602, H 604, H 606; en H 507 [*peguñado*].

¹¹² H 506, H 603, H 605, H 607, H 608.

¹¹³ H 506.

^{113a} H 600; el infinitivo es *prestar* [*prehlá*].

¹¹⁴ H 502, H 507, H 608, H 609.

¹¹⁵ H 506.

¹¹⁶ H 600.

¹¹⁷ H 602.

¹¹⁸ H 606.

¹¹⁹ H 603, H 604.

¹²⁰ H 600.

¹²¹ H 502, H 505.

¹²² H 502.

¹²³ H 507.

¹²⁴ H 605.

¹²⁵ H 602.

¹²⁶ H 607.

¹²⁷ H 603.

^{127a} H 507.

póho] ¹²⁸, *estar corrido* [ehta kořio] ¹²⁹, *no ha despojado bien* [no a e^h-poháo] ¹³⁰, *está clarejón* [klarehóŋ] ¹³¹, *espirriado* [e^hpiřjáo] ¹³², *flojo* [flóho] ¹³³, *macheado* [mašeáo] ¹³⁴, *guilindones* [giliŋdóne] ¹³⁵.

¹²⁸ H 604, H 605, H 606.

¹²⁹ H 600, H 602 donde también [tjéne kořimjěŋto]; H 506 [θ-a kořio].

¹³⁰ H 505.

¹³¹ H 600, H 603.

¹³² H 603.

¹³³ H 502.

¹³⁴ H 507.

¹³⁵ H 609.

CAPITULO X

LOS VIDUEÑOS DEL CONDADO

1. *Moscatel.*

Es de tronco poco potente, con la corteza fina y muy agrietada. Los sarmientos delgados, muy poco vellosos. Las tijeretas muy ramificadas, a veces con manchas rojizas. Las hojas no son muy grandes, desiguales, finas y transparentes, con nervios delgados; verde oscura, brillante por el haz y amarillenta por el envés. La flor tiene pétalos muy caedizos. Los racimos son compactos y apretados, con un pedúnculo corto y sin tijeretas. La uva casi esférica, más bien pequeña, color dorado transparente, el hollejo es grueso. Son dulces y sabrosas, con un gusto especial. Bastante pruina o polvillo. El tamaño de las pepitas es grande. Madura en la segunda quincena de agosto y es difícil de pisar; putrefacción fácil. Dan vinos dulces y olorosos, muy buenos. Se la llama, en la geografía peninsular, de muchas maneras: moscatel común, moscatel de grano pequeño, etcétera. Plinio las llama *apianas*, porque la comen las abejas, y es éste el nombre que Roxas Clemente da a su tribu 15. La he recogido como [*mokaté*] ¹, [*mo^bkaté*] ².

2. *Palomino.*

Semipotente, agrietada en su corteza. Los sarmientos no muy ramificados; como en la variedad anterior, son poco vellosos y de color rojo vino. Las tijeretas o zarcillos, rojizos, muy duros. La hoja es grande, con cinco lóbulos, algo rugosa y nervios gruesos; los dientes son desiguales. Por la cara superior es verde oscura, sin brillo, lampiña; la inferior, blancuzca y algodonosa. La flor tiene forma globosa, cuando está ce-

¹ H 502, H 507.

² H 505, H 506, H 600, H 602, H 603, H 605, H 606.

rrada. Los racimos, muy uniformes. La uva es casi esférica, gorda, verde dorada. El hollejo es fino y la pruina abundante. Son muy dulces y buenas para comer. La pepita es pequeña. Madura en la segunda decena de septiembre y es fácil de pisar. Da mostos azucarados. Se la llama de varias formas: *palomino* [*palomino*]³, *palomino negro* [*palomínō nēgro*]⁴; difícil de saber si se trata exactamente de la misma especie anterior o del palomino de Jerez; *palominas* [*palomina*]⁵; en H 607 el informador afirmaba que esta misma variedad se llama *listán* [*lihtān*] en Sanlúcar [*θanlúka*], y la denominación de *listán* [*lihtān*] se da también en otras localidades⁶, aunque es difícil de decidir si se trata de la misma especie, ya que listán se llama a más de una clase de uva: palomino fino, palomino de Jerez, Mantúa, *Mantúa de Sanlúcar* [*māntúa θanlúka*]⁷, etcétera; otros nombres se dan a la palomino: *ojo de liebre* [*óho ljébre*]⁸, *ojillo de liebre* [*ohiyo ljébre*]⁹.

Como se ve, es una variedad con denominación muy diferente según los distintos pueblos.

3. *Mantúa*.

Es planta potente, con corteza gruesa muy pegada, sarmientos muy ramificados y tiernos, con pelos largos; los zarcillos se secan pronto. Hojas grandes, arrugadas y onduladas. Los dientes son redondeados; verde oscura, brillante, sin vello en su cara superior y algodonosa en la inferior. La flor pierde la corola muy pronto. El racimo es compuesto de racimillos. Las uvas alargadas, gordas, color verde algo rosado y con mucha pruina; el hollejo es fino. Su sabor agradable y buena para la mesa. Madura a finales de septiembre; las lluvias la sientan mal. Más idóneas para mesa que para vinos. Se conocen varias denominaciones, y algunas no del todo encajadas. Así: *mantúa* [*māntúa*]¹⁰ sencillamente, sin especificar clases, sirve para mesa y vino, según el informador de H 502; *mantúo* [*māntúo*]¹¹. Una clase especial de mantúa es la *mantúa de Sanlúcar* [*māntúa θanlúka*]¹²; el informador de H 605 dice que esta

³ H 502, H 507, H 600, H 602, H 603.

⁴ H 502.

⁵ H 505, H 506, H 604, H 606, H 607, H 608.

⁶ H 502, H 603, H 609.

⁷ En H 603, según el sujeto de H 609.

⁸ H 604.

⁹ H 502.

¹⁰ H 502, H 603, H 608.

¹¹ H 507.

¹² H 502, H 505, H 506, H 600, H 602, H 605, H 606, H 607, H 609.

variedad se llama *palomina* [palomt̪na] en otros lugares (no especifica), y en Rociana *alistán* [aliht̪ān]; el de H 609 afirma que en H 603 se le llama *listán* [liht̪ān]. Otro tipo léxico es *mantúa gorda* [māntúa górd̪a]¹³, de la cual señalaremos solamente las diferencias con la anterior; tiene la corteza delgada, sarmientos no muy ramificados y duros. Las hojas tienen los dientes agudos, la cara superior no es brillante. La uva es casi esférica, gorda, hollejo basto. Su maduración es tardía, para mediados o finales de octubre. Da vinos de baja graduación. Hay otras denominaciones de mantúa que no son fáciles de identificar con una determinada clase, así *mantúa de la tierra* [māntúa la t̪jēra]¹⁴, que pudiera ser la *gorda* por la poca graduación de sus vinos y su uva gorda y redonda; iguales características para la *mantúa del país* [māntúa ðer paɪ]¹⁵ y la *mantúa manzanilla* [māntúa māñθant̪i'a]¹⁶.

4. *Pedro Jiménez.*

Potente, corteza agrietada y gruesa. Sarmientos muy ramificados y gruesos, lampiños. Hojas grandes de superficie lisa y nervios delgados; son suaves al tacto, con dientes desiguales, cara superior brillante, la inferior verde claro, lampiña. El racimo, largo, no compacto y sin bifurcaciones. La uva es ovoidea, de tamaño mediano, dorada, translúcida y con abundante pruina; el hollejo es muy fino y el sabor muy dulce y sabroso. La madurez es normal, en la primera decena de septiembre; se pisa bien. Esta variedad es muy atacada por la «gangrena» o «mal negro» y por el mildew. Los vinos saben a fruta. La forma cogida es *Pedro Jiménez* [péd̪ro himéne]¹⁷.

5. *Garrido fino.*

Su corteza no es muy gruesa, la cepa potente; los sarmientos largos, gruesos y muy ramificados, poco vellosos. Los zarcillos son también largos y gruesos. Hojas grandes, poco rugosas y con nervios potentes, dientes redondeados; la cara superior es verde oscura, sin brillo, pero lampiña; la inferior, verde claro. La flor parece un trompo cuando está cerrada. El racimo es cónico y compacto. La uva es gorda, dorada, pe-

¹³ H 609.

¹⁴ H 502, H 505, H 506, H 600, H 605, H 606, H 607.

¹⁵ H 604.

¹⁶ H 604.

¹⁷ H 502, H 506, H 606.

cosa, con mucha pruina; la pepita tiene forma de media luna. Madura a mediados de septiembre o a finales. Se le llama *garriofino* [gaɾjoɾfino]¹⁸, *garrio fino* [gaɾjo fino]¹⁹, *garria fina* [gaɾjaɾfina]²⁰. Otra variedad es la *garriofina negra* [gaɾjoɾfina négra]²¹.

Dos denominaciones más se dan que sin duda aluden a la misma variedad: *garrido macho*. Es fuerte, los sarmientos gruesos y aplastados, de color verde pálido estriado, zarcillos largos y gruesos. La hoja es bastante lisa, con nerviaciones finas, delgada, lampiña o casi lampiña por ambas caras, de color verde intenso en la superior y verde pálido en la inferior. La flor cerrada es semejante a la del garriofino. Tiene muchos racimos muy largos. La uva es entrelarga, clara, con pruina y hollejo áspero y basto, pepita grande. Es tardía, madurando a mediados de octubre. Da mostos menos dulces que la garriofino. Se le llama *garrio macho* [gaɾio máʃo]²², *garrio basto* [gaɾio báʃto]²³.

6. *Zalema*.

Es fuerte; corteza muy resquebrajada; sarmientos gruesos y aplastados y zarcillos medianos que se secan pronto. La hoja tiene cinco lóbulos, es rugosa, con nervios muy gruesos, dientes redondeados, haz algo brillante y de color variable; envés muy vellosos. La flor tiene corola muy caediza. Los racimos son muy largos y anchos. La uva, ambarina, gorda, hollejo basto y con poca pruina, no es muy dulce. Pepita pequeña, madurez tardía, más de mediado octubre. Esta uva, que es rara en Jerez, está muy extendida en Huelva; los vinos que dan son de mala calidad. Se llama *zalema* [θaléma]²⁴, *zalemo* [θalémo]²⁵, *zalerma* [θalérma]²⁶. Los informadores de H 607 y H 609 afirman que esta variedad no debe llamarse vidueño, y el de H 607 agrega que el vidueño sería, en una viña plantada de zalemo, las cepas que haya de otra casta y que se usarían para comer o para pasas, mientras que el zalemo se destina a vino.

¹⁸ H 502, H 505, H 600, H 605.

¹⁹ H 506, H 507, H 602, H 607.

²⁰ H 608.

²¹ H 505.

²² H 502, H 506, H 507, H 602, H 607, H 608.

²³ H 605.

²⁴ H 506, H 602, H 603, H 604, H 606, H 608, H 609.

²⁵ H 502, H 507, H 600, H 607.

²⁶ H 505.

7. *Pedro Luis*.

Semipotente, de corteza muy adherida, sarmientos largos, poco vellosos y bastante ramificados; zarcillos más bien gruesos. Hojas grandes, suaves, delgadas y transparentes, con nervios finos, dientes redondeados, haz verde lampiño, envés algodonoso. Flor glóbosa cuando está cerrada, racimos largos y anchos, grano casi esférico, pequeña, amarilla de cera, poco jugosa y con el hollejo algo grueso. La pepita es pequeña. Se recoge en los primeros días de octubre. Da vinos pálidos de pocos grados y mostos no dulces. Se llama *Pedro Luis* [pédro lut]²⁷ y *uva Luis* [úda lut]²⁸.

8. *Jaén negro*.

Medianamente potente, corteza con grietas anchas, sarmientos no muy largos y redondos, zarcillos delgados, verde claros. Hoja mediana, de contorno poco corriente, nervios gruesos, superficie arrugada, dientes angulares, cara superior verde-amarilla sin brillo, pero lampiña; la inferior, algodonosa. Flor de corola muy caediza. Racimo mediano y en mucho número. Uva gorda y casi esférica, de color variable, que llega hasta el morado negro. El hollejo no siempre es fino, con abundante pruina; pepita pequeña. No da vinos demasiado buenos: son coloreados; se usa más como uva de mesa. Se le llama jaén negro y jaén prieto; la he recogido como *jaén* [aén]²⁹ simplemente, con pérdida de la aspiración; otro nombre recogido es el de *jamprieta* [hamprjeta]³⁰, que es una clara contracción de *jaén prieta*, e igualmente *amprieta* [amprjeta]³¹.

9. *Jaén blanco*.

Potencia semejante a la anterior, grietas grandes en la corteza, sarmientos cortos, zarcillos medianos. Hoja abullonada, con nervios gruesos, dientes muy desiguales, haz verde intenso no brillante, envés algodonoso, sobresaliendo los nervios más verdes. Racimos con racimillos algo compactos, grano gordo alargado, de color ambarino y trans-

²⁷ H 502, H 507, H 602.

²⁸ H 604, H 605.

²⁹ H 502.

³⁰ H 604.

³¹ H 607, H 609.

lúcido. Son duras, pepita mediana. Algo tardía. La he recogido como *jaén blanco* [*aém blánko*]³² y como *uva garrida* [*úba garía*]³³.

10. *Albilla*.

Cepa semipotente, gruesa y agrietada su corteza. Sarmientos cortos y delgados; zarcillos que se agostan pronto. Hoja grande, suave, con nervios delgados muy visibles. Cara superior verde oscura y la inferior clara, casi algodonosa. Racimos iguales, largos, muy anchos. Grano largo, dorado y con manchas; sabor agradable, aunque no es muy fina. Sus nombres son: *albilla de Madrid* [*arbiña de madri*]³⁴, que puede corresponder al nombre de albilla de Castilla, que se da en algunas clasificaciones; *albina* [*arbina*]³⁵, *cagalón* [*kagalōn*]³⁶. Es de las uvas más tempranas que se conocen.

11. *Uva rey*.

Es potente, de corteza fina y bastante lisa. Sarmientos no muy largos, aplastados, poco ramosos; zarcillos delgados. Hoja delgada y suave al tacto, dientes desiguales. Haz verde amarillento, brillante; envés verde claro lampiño. La corola persiste algo más que en las anteriores. Racimos desiguales y en escaso número; muy largos y algo estrechos, ralos. Uva larga, desigual. Amarillo dorado muy uniforme, con mucha pruina. Tienen un gusto muy agradable, lo que, junto con lo bien que se conservan, la hacen ideal para la mesa. A veces sin pepitas. No interesa mucho para vinos. Se conoce como *uva rey* [*úba rei*]³⁷.

12. *Mollar*.

Bajo este nombre común vamos a describir varias clases de uvas, todas más o menos semejantes en la cepa y distintas en el fruto principalmente. Son cepas débiles, corteza delgada; zarmientos largos y poco ramosos, con pelos largos muy espaciados; zarcillos medianos y ramificados. Grandes hojas rugosas, verde pálido sin brillo y de envés algo-

³² H 502, H 607, H 609.

³³ H 604, H 606, H 609.

³⁴ H 507.

³⁵ H 502.

³⁶ H 502.

³⁷ H 502.

donoso. Racimos muy desiguales, largos o cónicos, granos desiguales según las especies; así: *mollar negro* [moýá négro]³⁸ tiene las uvas negras, dulces; a la misma especie se alude generalmente al decir simplemente *uva negra* [úða négra]³⁹. Otra variedad es el *mollar rociado* [moýá ñoθjáo]⁴⁰: los granos, dentro del mismo racimo, son de distintos colores, desde verde hasta morado; conocida también con el nombre de *rociada* [ñoθjá]⁴¹ y *rociada las canas* [ñoθjá la^h kána]⁴². También se habla de *mollar* [moýá]⁴³, sin especificar más.

13. *Tintillo*.

Es muy potente, corteza con grietas anchas, sarmientos angulosos, con poco vello; zarcillos largos muy duros. Hojas suaves y nervios clarísimos en toda su extensión; dientes muy pequeños; verde oscuras sin brillo en la cara superior y pálidas algodonosas en la inferior. Los racimos son bastante iguales, medianos, ramosos; uva casi esférica, color tinto, opaca; el hollejo es grueso, son jugosas. Gusto muy dulce, pero, sin embargo, no son buenas para comerlas. Son algo tardías. Dan vinos tintos, oscuros. Se conoce como *tintiyo* [tintíyo]⁴⁴.

14. *Perruno*.

Fuerte, corteza delgada, sarmientos medianos poco ramificados, aristados, poco vellosos. Los zarcillos largos, no muy gruesos. Hojas grandes de superficie rugosa, de dientes redondeados, haz verde oscuro y envés amarillento con pelo abundante y corto. Los racimos son muchos, grandes, largos. El grano es gordo, amarillo claro; hollejo basto, con sabor dulce áspero. Las pepitas son pequeñas. Se llama *perruna* [peñúna]⁴⁵; su mismo nombre dice que es mala, nada agradable de comer. Una modalidad es la *perruno de Moguer* [peñúno ñe moge]⁴⁶. La madurez de estas especies es tardía, en tanto que brotan tempranamente; a esto

³⁸ H 502, H 605.

³⁹ H 600, H 602.

⁴⁰ H 502, H 605, H 606.

⁴¹ H 505, H 506, H 600, H 602, H 603, H 604, H 607, H 608.

⁴² H 609.

⁴³ H 507, H 600, H 602, H 603, H 604.

⁴⁴ H 502.

⁴⁵ H 507, H 605.

⁴⁶ H 502.

se refiere un refrán recogido en H 502, según el cual «para San Miguel el perruno es moscatel».

Da mostos de alta graduación, remontando los 18 grados.

15. *Beba*.

Potente; sarmientos largos; zarcillos no muy gruesos; hojas grandes con dientes redondeados y angulares. Los racimos, muy desiguales, en gran número, largos y estrechos. Uvas gordas, pero no uniformes en su tamaño; ovoideas, verdosas manchadas, bastas, pero jugosas y con buen gusto, aunque algo ácido. Las pepitas, de tamaño medio. Tardía, finales de septiembre o principios de octubre. Es esencialmente uva de mesa. Se conoce como *beba* [béba] ⁴⁷, *bebo* [bebo] ⁴⁸. También ha recogido *bebu* [bébu] ⁴⁹. Este tipo de uvas se llama, además, *teta de vaca* [téta de báka] ⁵⁰, habiendo recogido esta designación asimismo en otros lugares ⁵¹. Una clase de uva encontrada bajo el nombre de *uva de mesa* [úba méθα] ⁵² es muy probable que sea la misma uva beba, por la descripción que hizo el sujeto.

16. *Tempranilla*.

Muy potente; corteza muy agrietada y gruesa; sarmientos largos, poco ramificados; muy angulosos, algo vellosos; zarcillos largos. Hojas grandes con tendencia a abarquillarse, delgadas y suaves; nervios muy visibles, dientes muy desiguales, cara superior verde oscuro brillante y la inferior clara y vellosa. Racimos desiguales, muy largos y estrechos, compactos. Granos casi esféricos, algo achatados, color verde amarillento, hollejo fino; son muy jugosas y dulces, buenas para la mesa. Pepita mediana. Son muy tempranas, y de ahí su nombre de *tempranilla* [tempraníya] ⁵³. La misma especie es la uva *sanjuanera* [θangwanéra] ⁵⁴, que madura por San Juan; la uva *sampedro* [θampédro] ⁵⁵, por San Pedro, y la *sampedrino* [θampedrína] ⁵⁶.

⁴⁷ H 502, H 506, H 600, H 602, H 603, H 604, H 605, H 606, H 607, H 609.

⁴⁸ H 507.

⁴⁹ H 505.

⁵⁰ Según el informador de H 608.

⁵¹ H 506, H 600, H 608, H 609.

⁵² H 505, H 603.

⁵³ H 505, H 603, H 605, H 606.

⁵⁴ H 506, H 604.

⁵⁵ H 605, H 609.

⁵⁶ H 608.

17. *Lairén*.

Es potente, de corteza gruesa y agrietada. Sarmientos medianos y casi lampiños. Zarcillos algo gruesos que se secan pronto. Hojas grandes, superficie rugosa y nervios muy gruesos con dientes muy agudos y marcados; haz verde intenso sin brillo y envés pálido. Los racimos son largos, estrechos y no compactos. El grano, gordo y redondo u ovoideo, verdoso translúcido; hollejo basto; es poco jugosa, con gusto ácido. Su nombre es *lairén* [laɪrɛn]⁵⁷, y el informador de H 606 afirma que es de verdeo.

18. *Torrontés*.

Semipotente, con corteza delgada y no muy agrietada; sarmientos de longitud media, no muy gruesos y poco ramificados; bastante vellosos. Zarcillos cortos. Las hojas son grandes, abullonadas y gruesas. La cara superior, verde oscuro mate, con los dientes anchos. Los racimos iguales y ramosos. La uva es gorda y redonda, de color verde claro, con poca pruina. Hollejo grueso; no son demasiado buenas para la mesa. Las pepitas son muy pequeñas; madurez tardía, a mediados de octubre. Da buenos vinos. Es la *torrontés* [toɾɔnté]⁵⁸.

19. *Morabia*.

Tiene corteza agrietada, hoja grande, uva morada, entrelarga, de hollejo basto, pero dulce. Es la uva ideal para conservarla en aguardiente, y así lo afirman la mayoría de los informadores. Se le llama *morabia* [moráɓja]⁵⁹ y *uva de aguardiente* [úɓa agwardjénte]⁶⁰. Es muy probable que la misma especie sea la *moraina* [moraína]⁶¹ y la *ferraz* [feɾá] de H 502.

20. *Luisa*.

Tiene características muy semejantes al moscatel fino: poco potente, fino, sarmientos delgados, etcétera; la uva, al igual que la del moscatel,

⁵⁷ H 603, H 604, H 606.

⁵⁸ H 603.

⁵⁹ H 502, H 505, H 506, H 600, H 602, H 605, H 606, H 607, H 609.

⁶⁰ H 505, H 604, H 608.

⁶¹ H 603.

es más bien pequeña y de color claro. Pero sobre todo lo que hace que más se piense en el moscatel es que, como él, madura en agosto, es decir, algo tempranamente. Se le llama *Luisa* [luíθa] ⁶².

21. *Quebranta tinaja*.

Es posible considerarla de la misma especie que la *morabia*, aunque quizá sea algo más gorda. Igualmente que aquella, es morada, dulce y muy apta para aguardiente; formas recogidas: *quebranta tinaja* [ke-ðránta tináha] ⁶³ y *rompe tinaja* [rómpe tindha] ⁶⁴.

22. *Corazón de cabrito*.

Igualmente está en la línea de la *morabia* o de la *quebranta tinaja*; es rosada, de hollejo basto, parecida a las anteriores, pero más pequeña y menos dulce. Se le llama *corazón de cabrito* [koraðón ðe kabríto] ⁶⁵ y *uva de Sambenito* [úða ðe θambenito] ⁶⁶.

23. *Sin huesos*.

Es pequeña, sin pipa ninguna, muy amarilla; la forma recogida es *sin hueso* [θín gwéθo] ⁶⁷.

⁶² H 506.

⁶³ H 606.

⁶⁴ H 603.

⁶⁵ H 606.

⁶⁶ H 604.

⁶⁷ H 506, H 606.

CAPITULO XI

EL LAGAR

1. Una vez hecha la vendimia la uva se transporta al lagar. Las operaciones a que se ve sometida la uva han variado con el tiempo; hoy día puede decirse que ha desaparecido prácticamente la costumbre de *pisar* [*piθá*] la uva; las modernas maquinarias han sustituido los casi rituales bailes y siempre rítmicos compases con que se ejecutaba esta operación. Pero la sustitución no ha sido tan rápida ni es tan antigua como para que no se conserve aún la memoria de unos nombres que para los sujetos encuestados —pasado ya el «mezzo del cammin di nostra vita»— habían supuesto viva realidad; por eso aún se distingue entre *pisadores* [*piθaóre*] y *lagareros* [*lagaréro*] (H 502, H 603), si bien en la mayoría de los pueblos puede decirse que una de las dos palabras ha prevalecido; y así, *lagarero* [*lagaréro*] en H 505, H 506, H 507, H 600, H 602, H 604, H 605, H 607, H 608, H 609, designa al obrero del lagar en general, sea cual sea su misión en el mismo, mientras que en H 606 es *pisadores* [*piθaóre*].

2. Resto lingüístico de esta costumbre de pisar es el nombre de la misma operación, *pisar* [*piθá*] (H 502, H 506, H 507, H 600, H 602, H 604, H 605, H 606) u *hollar* [*hoyá*] (H 505, H 507); los pequeños propietarios, que no tienen una gran cosecha de uva, suelen todavía pisarla o venderla a algún cosechero. Se conserva también la palabra *tonga* [*tóngá*] ‘cantidad de uvas que se echa al lagar para ser pisada de una vez’ (H 507, H 609), o *pisa* [*piθa*] ‘ídem’ (H 608); en pueblos de pequeño mercado vinicultor aún se habla de *primera pisa* [*priméra piθa*] y *segunda pisa* [*θegúnda piθa*] (H 507).

3. Comencemos por la descripción del lagar; es, por extensión, una habitación de medidas muy variables, ya que están en función de la importancia de la viña; no es igual el lagar de una casa exportadora de vino que el de un *peletrín*; 8 × 5 metros pudieran ser unas medidas aproximadas de la mayoría de los lagares. En una parte de esta habitación, aprovechando un ángulo, que tiene una ventana a la calle, se

levanta una tarima de cemento —el verdadero lagar— de unos 50 centímetros de altura, en rampa suave; es el *fondo* [fóndo] (H 502), *piso* [píθo] (H 505, H 507), *lagar* [lagá] (H 506) o *falca* [fálka] (H 603). Sobre este piso, y cerrándolo, va un tabique de mampostería de unos 50 centímetros de altura: *paredes* [paréde] (H 502, H 600), *muro* [múro] (H 505), *sardinel* [θardíné] (H 506, H 507, H 606) o *pretíl* [pretí] (H 603, H 604, H 605).

4. Aquí es donde se realiza la molturación de la uva por los procedimientos que veremos. En una de las paredes hay un caño de desagüe, la *piquera* [pikéra] ¹ o *caño* [káno] ^{1a}, que vierte sobre un *pilón* [pilón] ^{1b}, o *pocillo* [poθiýo] ² o *poza* [póθa] ³, el cual, normalmente, es de cemento o loza, enterrado, y tiene en su fondo una oquedad que permitirá poder sacar absolutamente todo el mosto; esta oquedad es la *poza* [póθa] ⁴, *piletilla* [piletiya] ⁵, *píleta* [piléta] ⁶, *dornajo* [doⁿndho] ^{6a} o *dor-*

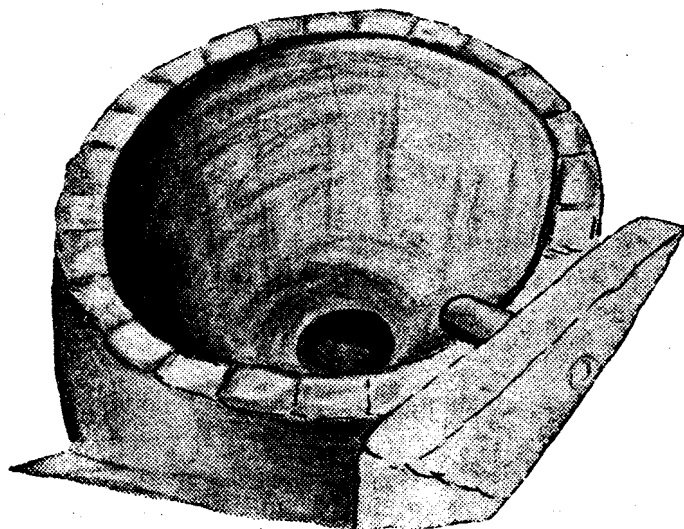


Fig. 54: Piquera sobre el pilón; en el fondo, el dornillo.

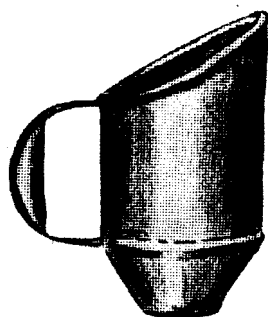


Fig. 55: Vertedor.

¹ General.

^{1a} H 608.

^{1b} H 502, H 505, H 507, H 602, H 604, H 606, H 607, H 608, H 609.

² H 600.

³ H 603.

⁴ H 505.

⁵ H 604, H 609.

⁶ H 606.

^{6a} H 609 en alternancia con *piletilla*. El término dornajo se utilizaba antes cuando el pilón no era de cemento, sino que eran tinajas empotradas las que se empleaban; de ahí el nombre *empotrado de tinajas* [empotráo de tináha] con que se conocía al actual pilón; este empotrado de tinajas era conocido en H 605 con el nombre de *tintero* [tintéro].

nillo [dõ^bniyo]⁷ (fig. 54); estos restos de mosto se sacan con el *vertedor* [bertedó]^{7a} (fig. 55).

5. Veamos ahora el proceso que se sigue desde que la uva llega al lagar. A él viene en carros, bestias o camiones, traída por el *carrero* [kařero], el *parejero* [parehero] o el *tractorista* [tra^ttorihta], respectivamente. En el dintel de ventana bajo la cual está construido el lagar hay colocada una romana para pesar la uva en los casos en que sea distinto el dueño del lagar y el de aquélla (fig. 56). La uva es descargada por la ventana mediante *plato* [pláto], *uña* [úna], *horquilla* [horki^hya]⁸, *horqueta*

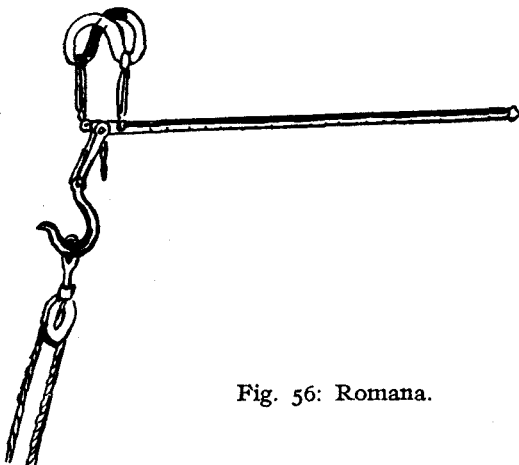


Fig. 56: Romana.

[orkéta]^{8a}, *peroles* [peróle]^{8b}, *barcales* [barkále]⁹; en algunos sitios existe una *lagareta* [lagaréta]^{9a}, pequeño lagar donde se echa la uva para que no estorbe mientras se moltura y de donde irá al lagar; era éste el viejo consejo que daba Gabriel Alonso de Herrera, o. c., pág. 118:

«Ora se haga el vino en la viña, ora la pisen y traigan el mosto a casa, ora traigan la uva entera, tengan aparejado sitio en que echen la uva, allende del gamellón en que la pisan y limpian, que muchas veces los que descobajan no pueden tanto hacer cuanto traen los acarreadores, y así piérdese mucho si hay priesa.»

⁷ H 608.

^{7a} H 609.

⁸ H 609; se emplea la horquilla si la uva viene en carro o camiones; si no, se usa el plato y la uña.

^{8a} H 604; H 608 con aspiración inicial.

^{8b} H 604.

⁹ H 602; se ayuda de un [gánsō].

^{9a} H 502, H 507.

En algunos sitios se coloca desde el carro o el camión hasta la ventana del lagar una plancha de madera de 3×2 aproximadamente, llamada *tablero* [tabléro]^{9b} o *panera* [panéra] (en H 600), por donde se vuelca la uva de las tinas para que caiga en el lagar, cerca de la moledora.

6. Los procedimientos de molturación de la uva son dos: mediante la pisa y mecánicos. El primero, cuando se hace, consiste en extender la uva por el lagar y luego cuatro o seis hombres, echados los brazos unos a los hombros de los otros, por parejas, la van pisando, provistos de *zapatos* [θapáto]¹⁰, con tachuelas, ayudándose de una *pala* [pála]¹¹, con la cual remueven la uva: *apalear* [paleá]¹², o *repartir* [repárti úða]¹³. La escena no difiere mucho de la del bajo relieve de la villa Albani de Roma¹⁴, que reproducimos en la figura 57 y a la que hemos aludido en el párrafo I de este capítulo.

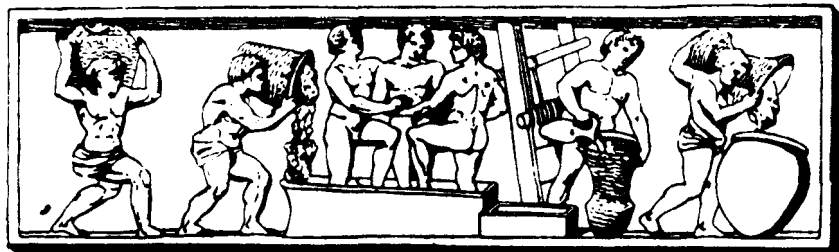


Fig. 57: Relieve de Villa Albani.

«El que pisare —dice Gabriel Alonso de Herrera¹⁵— sea hombre y no mujer, mancebo de buena fuerza, que estruje bien la uva, lleve bien lavadas las piernas, salga lo menos que pudiera del jaraiz, traiga ropa limpia y tenga alguna vara o sogá atravesada arriba en que se tenga para que no se caiga.»

Pero, como decimos, hoy día casi ha desaparecido este sistema, puesto que incluso el pequeño propietario —los pelentrines— llevan la uva, a medida que sus indudables ventajas se imponen, a las cooperativas vitivinícolas para allí ser mecánicamente molturadas.

^{9b} H 605 se echa con [gáñšo] y [platiyo]; H 604.

¹⁰ H 502, H 507, H 600.

¹¹ H 502.

¹² H 502, H 600.

¹³ H 507.

¹⁴ Sacada de la obra de R. Billiard, *L'agriculture dans l'antiquité d'après les Géorgiques de Virgile*, pág. 236.

¹⁵ O. C., pág. 118.

7. Descargada la uva en el lagar, pasa a una máquina *moledora* [*moleóra*]¹⁶, *destrozadora* [*ehthroaóra*]¹⁷, *máquina de moler uva* [*mákina de molé úða*]¹⁸, *estrujadora* [*ehtruhaóra*]¹⁹, *mercedes* [*merðéde*]²⁰. Si en el procedimiento antiguo de extracción del mosto se hablaba de pisar la uva, ahora se hablará de *moler* [*molé*]²¹, o *destriparla* [*ehtripá'la*]^{21a}.

8. Una moledora (fig. 58) recibe la uva por la *tolva* [*tórba*]²², por

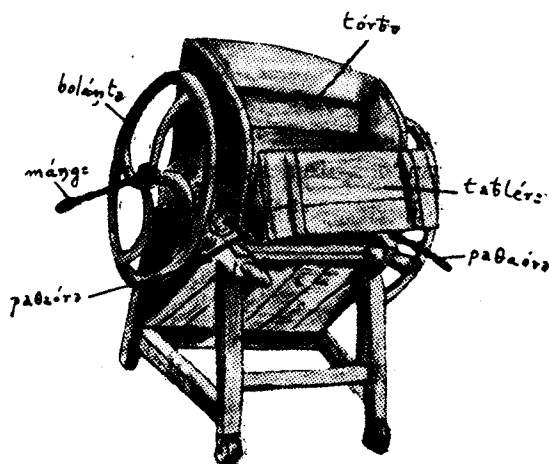


Fig. 58: Moledora.

donde corre hacia los *rodillos* [*roðtíyo*]²³, los cuales se unen o separan a voluntad mediante los *pasadores* [*paðaðre*]²⁴; la tolva está cerrada por el *tablero* [*tabléro*]²⁵. Los rodillos se mueven mediante dos *volantes* [*bolánte*]²⁶, colocados en los costados de la máquina; estas ruedas

¹⁶ H 605, H 606, H 608, H 609 (repone la *d*).

¹⁷ H 502, H 603, H 607.

¹⁸ H 604.

¹⁹ H 505, H 600, H 602.

²⁰ H 506.

²¹ H 502, H 602, H 604, H 609.

^{21a} H 600.

²² H 608, H 609.

²³ H 609.

²⁴ H 609.

²⁵ H 609.

²⁶ H 609.

van dotadas de sendos *mangos* [mǎngo] ²⁷ para que el obrero las haga girar. La uva, al pasar por los rodillos, queda molida y por la tolva sale el *mosto* [móhto] ²⁸ y la uva destrozada. Generalmente, cuatro obreros se requieren para moler la uva: uno cargando la moledora, otro moviendo el volante, el tercero recogiendo la uva que sale de la máquina y el cuarto preparándola en el husillo.

9. La uva destrozada que sale de la moledora recibe el nombre de *vianda* [biǎnda] ²⁹, *miga* [míga] ³⁰, *uva molida* [úba molía] ³¹. Esta vianda se amontona en torno al *husillo* [húθiyo] ³² (fig. 59), para sufrir una serie de operaciones que luego veremos, ya que antes parece conveniente ver en detalles el husillo.

10. Fundamentalmente consta de un gran vástago fijo de rosca, metálico, llamado *barrena* [bařéna] ³³, o *espárrago* [e^hpářago] ³⁴, a cuyo largo se desliza un complejo sistema de piezas cuya finalidad es ejercer presión sobre la uva convenientemente preparada alrededor de la barrena. En la figura 59 puede verse un husillo de Almonte en una

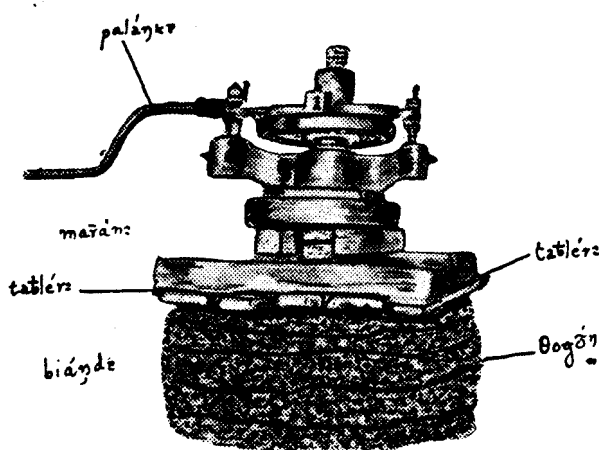


Fig. 59: La vianda en el husillo.

²⁷ H 609.

²⁸ General.

²⁹ H 505, H 603, H 604, H 606, H 607, H 609.

³⁰ H 608.

³¹ H 605.

³² H 502, H 505, H 506, H 507, H 600, H 602, H 605, H 607 (eléctrico o a mano), H 608, H 609.

³³ H 609.

³⁴ H 609.

de las fases de su trabajo; en la figura 60 tenemos señalados los distintos elementos de la pieza que se desliza: *borlones* [bo^hlónē], *borlones grandes* [bo^hlónē ^hránde], *cuña* [kúña], *guitarra* [gitáre], *plato* [plátō], *cabeza* [kabéθa], *mango* [mángo] y *sombrero* [θombréro]; en los mangos se coloca la *palanca* [paláncia], con la que se imprime un movimiento giratorio al plato, el cual, al descender, presiona sobre la cabeza y ésta sobre cuatro trozos de madera llamados *medianos* [međjáno]³⁵, *marrañillos* [mañaniño]³⁶, dispuestos de dos en dos perpendicularmente; éstos, a su vez, descansan sobre dos trozos de madera, aproximadamente de doble longitud, conocidos con el nombre de *marranos* [mañáno]³⁷, *tablones* [tablónē]³⁸, los cuales, finalmente, reposan sobre el *tablero* [tabléro]³⁹; en contacto directo con él, está la uva preparada al efecto (fig. 59).

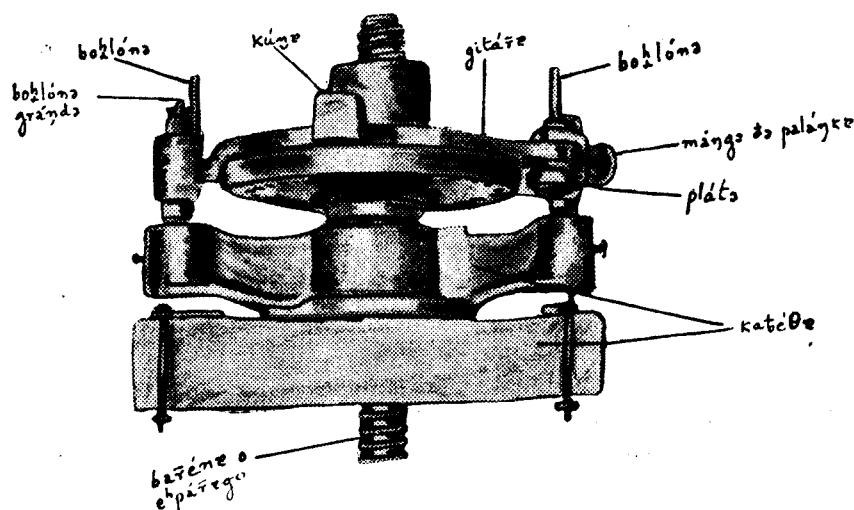


Fig. 60: Husillo.

II. En el párrafo 9 habíamos dejado la uva acabada de salir de la moledora, convertida en vianda o miga. Un obrero, conforme sale de la moledora, la amontona con *pala* [pála]⁴⁰ u *horqueta* [horkéta]⁴¹ en

³⁵ H 609.³⁶ H 608.³⁷ H 609.³⁸ H 608.³⁹ H 609.⁴⁰ H 603, H 605.⁴¹ H 608.

torno al husillo para formar una especie de tronco de cilindro o flan, que se llama *queso* [kédō] ⁴², *pie* [pjé] ⁴³, *sobón* [sobón] ⁴⁴; esta operación es conocida con el nombre de *armar el pie* [armá er pjé] ⁴⁵, *cortar el pie* [kortá er pjé] ⁴⁶, *formar el pie* [formá er pjé] ⁴⁷, *hacer el pie* [aðé-l pjé] ^{47a}; el pie se lía, para que no se deshaga, con el *sogón* [θogón] ⁴⁸, *cintero* [θintéro] (fig. 61) ⁴⁹, *estera* [ehtéra] ^{49a}, *empleita* [empleita] ⁵⁰, *pleita* [pleita] (fig. 62) ⁵¹, *sobón* [sobón] ⁵²; alternando con este procedimiento



Fig. 61: Cintero.

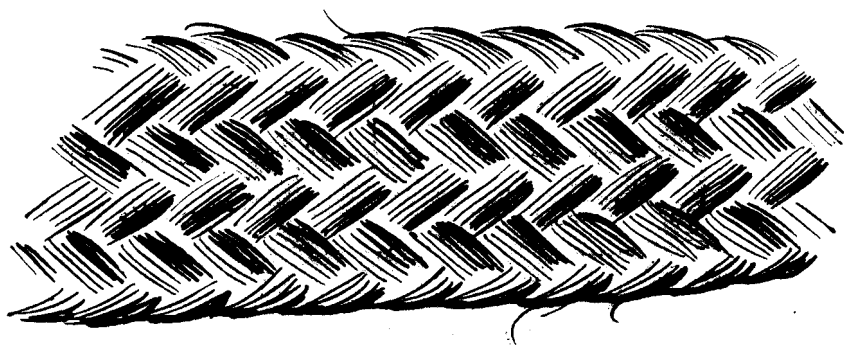


Fig. 62: Pleita.

está el de meter la vianda en la *jaula* [hau̯la] ⁵³, armazón de madera constituido por dos medios cilindros unidos por una parte y capaces de en-

⁴² H 609.

⁴³ H 608, H 609, H 607, H 603; H 602: uva metida en la jaula, aproximadamente cuatro carros; H 507, H 506; H 605, significa cantidad de uva que admite la prensa, a saber, 30 capachos, que son unas 300 arrobas.

⁴⁴ H 505.

⁴⁵ H 607.

⁴⁶ H 609.

⁴⁷ H 608.

^{47a} H 502, H 605. H 608 con aspiración de la *h* inicial de hacer;

⁴⁸ H 603, H 607, H 608, H 609.

⁴⁹ H 505.

^{49a} H 506 es de *empleita*; H 507, *idem*.

⁵⁰ H 507.

⁵¹ H 603.

⁵² H 605.

⁵³ H 600, H 602, H 603, H 605, H 606, H 607; en H 600 se distingue entre *prensa de sogá* [prén̄ða ðe θó̄ga] y *prensa de jaula* [prén̄ða ðe hau̯la].

cajar perfectamente por la otra. Tanto si la vianda está en la jaula como si se ha armado un pie, se la somete a la presión del tablero haciendo para ello girar el plato mediante la palanca grande (para dos hombres) o chica (para uno); a esta operación se le llama *apretar* [apretá] ⁵⁴, *sangrar* [θaŋgrá] ⁵⁵, *desangrar* [deθaŋgrá] ⁵⁶, *prensar* [prenθá] ⁵⁷; se le acostumbra a dar hasta tres *aprietos* [aprijeto] ⁵⁸ o *apretones* [apretóne] ⁵⁹, teniendo en cuenta: primero, cada vez el tablero está más bajo y, por tanto, pesa más; de ahí que haya que poner en el tercer aprieto la palanca grande y dos hombres; segundo, después de cada aprieto hay que deshacer la vianda, *retajar* [retahá] ⁶⁰, *recortar el pie* [rekortá er pjé] ⁶¹, *desarmar el pie* [deθarmá er pjé] ⁶², *recortar la vianda* [rekortá la θiáŋda] ⁶³, *recortar* [rekortá] ⁶⁴; esta operación se lleva a cabo con el *rastro* [ráhtrɔ] ⁶⁵, *azadón* [aðaðɔŋ] ⁶⁶, *faca* [fáka] ⁶⁷, *rastrillo* [rahtriyo] ⁶⁸ (fig.63).

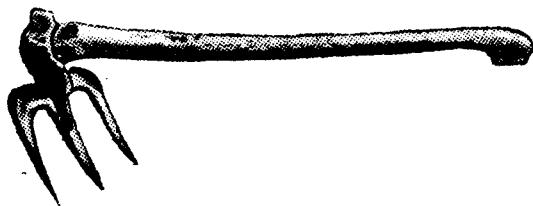


Fig. 63: Rastro o rastrillo.

12. Después de darle el tercer aprieto, y una vez deshecha la vianda, en algunos sitios la prensan con *capachos*. Se forman *tortas* [tórta] (H 605), es decir, capas de orujo entre capacho y capacho, que luego se aprietan. Después del tercer aprieto, el pellejo, gabazo, simientes, etcétera, que queda molturado, recibe el nombre de *orujo* [borúho] ⁶⁹.

⁵⁴ H 507, H 600 [pretá:la], H 607, H 608, H 609,

⁵⁵ H 606.

⁵⁶ H 605.

⁵⁷ H 502, H 506, H 602, H 603, H 604, H 605, H 606.

⁵⁸ H 609.

⁵⁹ H 608.

⁶⁰ H 609.

⁶¹ H 608, con el deverbativo *recorte* [rekórtɛ].

⁶² H 607.

⁶³ H 607.

⁶⁴ H 605.

⁶⁵ H 609.

⁶⁶ H 608, H 609.

⁶⁷ H 607.

⁶⁸ H 605.

⁶⁹ H 502, H 505 (sin b), H 506, H 507, H 600, H 602 (sin b), H 603, H 605 (sin b), H 606 (sin b), H 607, H 608, H 609.

13. He aquí cómo describía un sujeto de Bollullos Par del Condado las operaciones de acarreo de la uva y molturación en el lagar; la grabación fue hecha con magnetófono el 29 de septiembre de 1963⁷⁰:

«Se echa mano temprano a las viñas, temprano, hasta medio-día, cortando la uva en espuelas y de las espuelas va, bien sea a los carros o a las bestias, a lomo; viene al lagar y en lagar se pesa: uva de peso, se pesa; la que es del dueño pues no hay que pesarla. Luego se pasa a la destrozadora con palas y de la destrozadora pasa a un husillo y allí se vuelve a recortar y se le da dos recortes, que incluso se está en el lagar hasta las once o las once y media de la noche. Y ya por la mañana se tira lo que se llama orujo: primeramente vianda, y luego le llaman hollejo en el segundo recorte, y ya por la mañana, cuando se tira, pues es orujo y ya el orujo cuando se tira al patio, al otro día siguiente vienen y lo recogen los camiones y se lo llevan...»

14. ¿Qué ha ocurrido entre tanto con el mosto? Debido a la inclinación del suelo del lagar ha ido corriendo hacia el sitio donde está el pilón, en el cual ha caído a través de la piquera; para evitar que el hollejo caiga también en el pilón en algunos puntos, lleva éste una especie de colador, llamado *zarandillo* [θarandíyo]^{70a}, *zaranda* [θarándá]⁷¹ (fig. 64); en Villalba se suele poner al pilón una *rejilla* [rehiya]

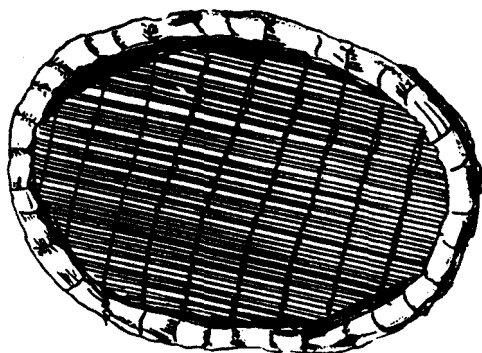


Fig. 64: Zaranda (H 502).

⁷⁰ Poseo una colección de textos dialectales referente a la vitivinicultura que verán próximamente la luz en la RDTrP; fueron grabados en los últimos días del mes de septiembre del año 1963.

^{70a} H 507.

⁷¹ H 505, H 600, H 602, H 605, H 606.

formada por barrotes de hierro paralelos muy juntos. (fig. 65) Se ayuda a que el mosto corra hacia la piquera barriendo el lagar con una *escoba de rama* [*e^hkóba de rāma*] ⁷² (fig. 66), hecha de ramas de tomillo. Antes, cuando se pisaba, el primer mosto obtenido de la pisa, llamado *flor* [*fló*] ⁷³, no se mezclaba con los obtenidos de los otros pies; hoy, en cambio, no se separan los obtenidos de diversos prensados, sino que van cayendo en el pilón hasta que hay que *escopetarlo* [*e^hkopetá*] ⁷⁴ por estar lleno.

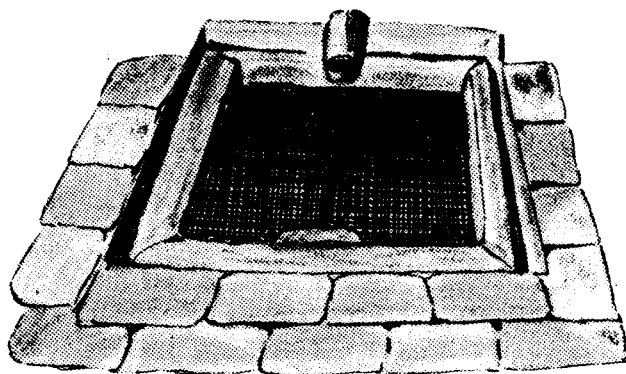


Fig. 65: Pilon con la rejilla puesta.

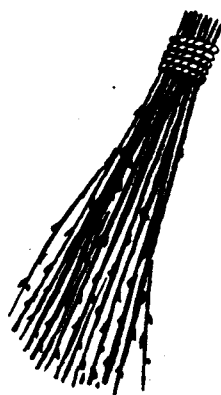


Fig. 66: Escoba de rama.

15. Esta operación suele hacerse hoy mecánicamente mediante una *trasegadora* [*traθegaóra*] ⁷⁵ o *bomba* [*bómba*] ⁷⁶, o *bomba de trasiego* [*bómba de traθjégo*] ⁷⁷, dotada de una *manguera* [*māngéra*] ⁷⁸ con un extremo metálico, *codo* [*kódo*] ⁷⁹ o *grifo* [*grífo*] ⁸⁰ (fig. 67), para ser introducido en el bocoy; como normalmente la bomba de trasiego no

⁷² H 505, sin *de*; H 506, H 507, *ramo* en vez de *rama*, están hechas de *escobón*. H 600: sin *de*; H 603, H 605: H 606:

⁷³ H 502.

⁷⁴ H 507.

⁷⁵ H 608.

⁷⁶ H 607.

⁷⁷ H 609.

⁷⁸ H 609.

⁷⁹ H 609.

⁸⁰ H 608.

apura el pilón, el último mosto que está reunido en la piletilla se saca con un vertedor [bertedó]⁸¹ o una lata [láta]⁸².

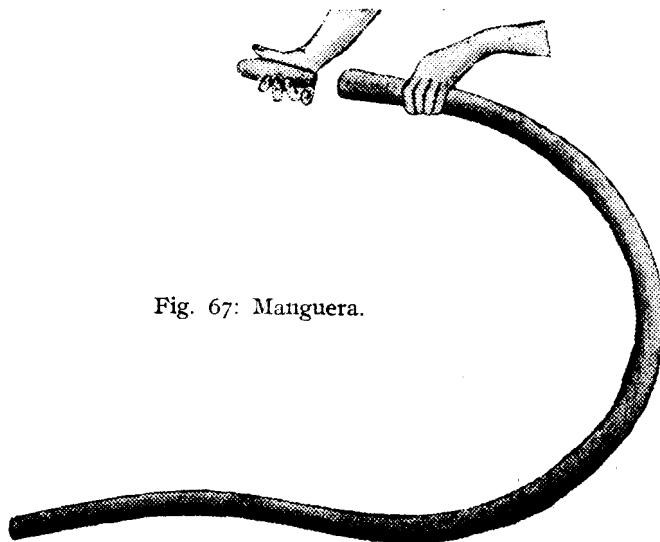


Fig. 67: Manguera.

16. En los sitios en que no se hace mecánicamente, el mosto se saca del pilón con un vertedor y se van llenando *jarras* [háṭa]⁸³ (fig. 68), en las cuales se transporta hasta los bocoyes.



Fig. 68: Jarra.

De ahora en adelante el mosto seguirá un proceso lento de crianza, en la bodega, sometido a una serie de operaciones interesantes cuya descripción rebasa los límites impuestos al presente trabajo.

⁸¹ H 609.

⁸² H 608.

⁸³ General.

CAPITULO XII

SUBPRODUCTOS DE LA VIÑA

1. La explotación de los pagos, primordialmente, tiende a la consecución del fruto; sin embargo, como consecuencia de una serie de operaciones a las que se somete la viña, se producen una serie de hechos, de los que se puede derivar una utilidad marginal; es posible, no una explotación en gran escala, pero sí beneficiarse de ciertas realidades impuestas por la naturaleza misma del objeto explotado; elementos que, en orden al fin perseguido, son absolutamente inútiles, encuentran un aprovechamiento mediante procesos simples y primitivos. Nos referimos a los sarmientos podados.

2. Podador y sarmentador constituyen dos eslabones de una misma cadena; el podador va cortando los sarmientos inútiles, dejando tan sólo aquellas yemas que convienen a la futura cepa —en el caso en que ésta aún no esté armada— o eligiendo los palos que deberán llevar fruto ese año, si se trata de cepas en producción; mientras, el sarmentador va detrás recogiendo los sarmientos podados, *sarmentar* [θarmēntá] ¹; con estos sarmientos va formando *gavillas* [gabíya] ², *haces* [háθe] ³ o *gavillones* [gabíyōne] ⁴ 'pequeños hacecillos de sarmientos liados', que aproximadamente pueden tener dos o tres *pernales* [pēⁿndle] ⁵; el *pernal* [pēⁿná] ⁶ es una medida, un tanto arbitraria, constituida por los sarmientos podados que puede abarcar el sarmentador mientras trabaja; estas gavillas sarmentadas se colocan en una marra, *gavillero*

¹ General, menos en H 606: *coger sarmientos*

² H 502, H 505, H 506, H 507, H 602, H 603 con fuerte rehilamiento; H 605, H 608, H 609: un [há de θarmjēnto].

³ H 600, H 606.

⁴ H 604.

⁵ H 507.

⁶ H 507.

[*gabiyéro*]⁷, *gavillera* [*gabiyéra*]⁸, *sarmentera* [*θarmēntéra*]⁹, *era* [*éra*]¹⁰; suele haber muchos en la viña: «cada cuatro *camadas* [*kamáde*], uno», decía el sujeto de H 502; en estas sarmenteras se van almacenando los sarmientos, pero en ellas no se queman.

3. Para quemar estos sarmientos se elige una marra; el sitio elegido para esta operación se llama el *quemadero* [*kemaéro*]¹¹ o *llano* [*yáno*]¹²; algunas veces se aprovecha una marra destinada a amarrar las bestias y que se llama *amarradero* [*amañáero*]¹³, *manchón* [*mañšón*]¹⁴.

4. La operación de quemar los sarmientos se llama *hacer ciscada* [*aθé θi^hká*]¹⁵, *hacer cisco* [*aθé θi^hko*]¹⁶, *la ciscada* [*θi^hká*]¹⁷; es la quema hecha con los sarmientos recogidos, pudiendo significar también cisco; se oyen frases como la siguiente: «Este año le he sacado a la ciscada...» [*ehte áño le: θakáo a la θi^hká*]¹⁸. Los sarmientos quemados constituyen el *cisco* [*θi^hko*]¹⁹; en algún punto²⁰ hablar de cisco es referirse al hecho de sarmientos, frente al cual está el *cisco de monte* [*θi^hko de mónte*], obtenido de *monte bajo*; a este último, en otros sitios (por ejemplo, en Sevilla), se le llama *picón*.

5. Los sarmientos se disponen en la marra que sirve de quemadero, en forma circular; a esta disposición se le llama *rodeo* [*řodéo*]²¹, *rodea* [*řodéa*]²², y a la operación, *rodear* [*řodéa*]²³, *hacer una rodea* [*aθé una řodéa*]²⁴, *rodear una ciscada* [*řodéa úna θi^hká*]²⁵; una vez hecho el

⁷ H 502.

⁸ H 603, H 607 con menor rehilamiento; H 609 más que *sarmentera*, significando también varios [*háθe de θarmjéñto*].

⁹ H 608; H 609: significa también 'varios haces de sarmientos, sarmienta'.

¹⁰ H 505.

¹¹ H 502, H 506.

¹² H 606.

¹³ H 603, H 608.

¹⁴ H 609.

¹⁵ H 600, H 603, H 604, H 606 [*ḥaθé úna θi^hká*], H 609.

¹⁶ H 605, H 607, H 608.

¹⁷ H 600, H 602, H 605, H 607, H 608: sarmientos que se destinarán a cisco.

¹⁸ H 602.

¹⁹ General.

²⁰ H 502.

²¹ H 602.

²² H 600.

²³ H 502, H 600, H 602, H 603, H 604, H 605, H 606, H 607.

²⁴ H 600.

²⁵ H 603.

fuego, *foguera* [fogéra]²⁶, los sarmientos y el cisco se mueven con un *ro* [rɔ]²⁷ (fig. 69), chantel con un palo en el centro. Una vez apagado el fuego y cribado el cisco, los residuos reciben el nombre de *tierra de cisco* [tjéřa ðe θi^hko]²⁸, *terrazza* [teřáθa]²⁹, *tierra* [tjéřa]³⁰, *cernidura* [θe^hniúra]³¹, *tierrecilla* [tjeřeθiýa]³² o *cisquito* [θi^hkíto]³³.

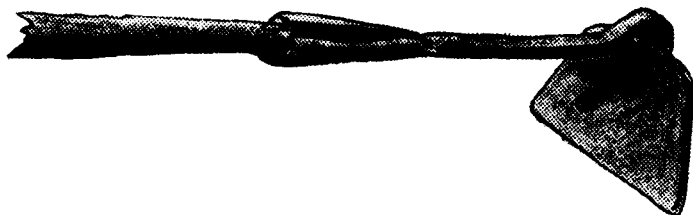


Fig. 69: ró

6. Una vez hecha la vendimia puede el dueño de la viña vender la parra a algún vecino que tenga ganado, para que éste forraje en la viña; pese a que Alonso de Herrera³⁴ no aconsejaría nunca que el ganado entrara en la viña («Otros males aquejan a las vides..., las heridas ocasionadas por el diente de los ganados»), sin embargo en muchos pueblos del Condado se sigue esta costumbre, si bien se hace en casas de pequeña importancia viticultora; en Niebla tenemos recogido en cinta magnetofónica un texto de una mujer en donde se oye: «Aluego se le vende al ganado la parra, se la come el ganado la parra, la dejan pelada, el palo solo, una vara sola sin hoja ninguna.»

¿Qué diría Aben Guzmán, cuya última voluntad —ya tópico de la *musa popular*— se dirigía, amorosamente, hacia la viña? Recordemos el zéjel XL, ritual funerario previsto para la hora suprema:

«Cuando muera, éstas son mis instrucciones para el entierro: dormiré con una viña entre los párpados; que me envuelvan entre sus hojas como una mortaja y me pongan en la cabeza un turbante de pámpanos».

²⁶ H 502.

²⁷ H 502, H 600, H 602, H 604, H 605, H 606, H 607; en H 604 al mismo utensilio, en el lagar, se le llama *el tonto* [er tónto], y sirve para recoger la [bidnda].

²⁸ H 502, H 506, H 600, H 602, H 604, H 605, H 606.

²⁹ H 505.

³⁰ H 603.

³¹ H 608.

³² H 609.

³³ H 609.

³⁴ O. c., pág. 103.

BIBLIOGRAFIA

- ABELA, Eduardo, «Las viñas en rastra según el sistema de Chissay. Método práctico e importante de poner y explotar los viñedos en muchas regiones de España». Madrid, 1882.
- AEBISCHER, P., «Les noms de trois vieux cépages valaisans: l'arvine, la rève et la durize», en *Vox Romanica*, II, 1937, págs. 353-368.
- AEBISCHER, P., «Le lat. mallëolus 'crossette de vigne' et ses développements dans les langues romanes», en *ZRPh*, 1953, págs. 195-202.
- ALANNE, E., «Die deutsche Weinbauterminologie in althochdeutscher und mittelhochdeutscher Zeit», en *AAS Fennicae*, B., 65, 1.
- ALVAR, Manuel, sobre: KROLL, Heinz, «Designações portuguesas para embriaguez». Coimbra, 1955, 224 págs. y un mapa. Alvar añade datos españoles; en *Romance Philology*, vol. XIV, núm. 1, agosto 1960, págs. 77-81.
- ALVAR, M.; LLORENTE, A., y SALVADOR, G., *Atlas lingüístico y etnográfico de Andalucía*. Granada, Universidad de Granada y CSIC, 1961-63, 2 tomos.
- ANUARIO ESTADÍSTICO AGRÍCOLA.
- ANUARIO ESTADÍSTICO DE ESPAÑA.
- ANUARIO ESTADÍSTICO PROVINCIAL.
- BASSERMANN, F.—JORDAN, *Geschichte des Weinbaus*. Frankfurt, 1907.
- BASTO, Cláudio, «Emprego translativo de nomes de animais na língua portuguesa», en *VKR*, IV, 1931, págs. 65-71.
- BASTO, Cláudio, «Zorra», en *Miscelánea Filológica*, dedicada a don Antonio María Alcover con motivo de la publicación del *Diccionari català-valencià-balear*. Palma de Mallorca, 1932, págs. 313-317.
- BEAURREDON, Abbé J., *La culture de la vigne dans l'antiquité*. Dax, 1887.
- BILLIARD, R., *La vigne dans l'antiquité*. Lión-Lardanchet, 1913.
- BILLIARD, R., *L'agriculture dans l'antiquité d'après les Géorgiques de Virgile*. París, 1928, E. de Boccard, editor.
- BONAPARTE, Louis Lucien, «Words Connected with the Vine in Latin and Neolatin Dialects», en *Transactions of the Philological Society*, 1882-1884, págs. 251-311. Published for the Society by Trübner & Co., London, 1882. Este artículo es reimpresión del que apareció en *Transactions of the Cambridge Philological Society*, for 1881-1882.
- BOUTELOU, E., *Memoria sobre el cultivo de la vid en Sanlúcar de Barrameda y Xerez de la Frontera*. Madrid, Imprenta de Villalpando, 1807.
- CANDOLLE, A. de, *Origine des plantes cultivées*. París, 1883, págs. 151-154.
- CASARES, Julio, «En ciernes», en *Crítica Efímera* (divertimientos filológicos). La Academia. Rodríguez Marín, Cavia, Cejador, Valbuena, etc. Prólogo de R. Menéndez Pidal, Biblioteca Calleja, Madrid, 1918, págs. 183-186.

- CASARES, Julio, «¿El cierce, la cierce o la cierna?», en *Crítica Efímera*, páginas 187-193.
- CASARES, Julio, «¿Qué significa cierce?», en *Crítica Efímera*, págs. 195-202.
- CASARES, Julio, «¿De dónde viene cierce?», en *Crítica Efímera*, págs. 203-213.
- CASCALES, Francisco, «Epístola IX. Al doctor Francisco Yáñez y Tomás. Acerca de las viñas y bodegas», en *Cartas Filológicas*, II ed. Justo García Soriano. Espasa-Calpe, Madrid, 1952, págs. 192-210.
- CAUSEY, James Young, *A Cultural Study of the Agricultural Terms in the Works of Alfonso el Sabio*. Tesis de la Universidad de Wisconsin, 1940, XXXVII + 207 págs.
- CEJADOR Y FRAUCA, J., «Excursión filológica: IX, Jerez», en *Pasavolantes*. Colección de Artículos. Madrid, Sáenz de Jubera, 1912, págs. 152-159 y 160-169.
- COLUMELA, *De Re Rustica*, libros I-XII, seguidos del tratado *De Arboribus*. V. Nisard.
- CONGRESO DE VINICULTORES. Madrid, 1887.
- CORAY, H., «Bodenbestellung, ländliche Geräte, Olbereitung, Weinbau und Fischerei auf den liparesischen Inseln», en *VKR*, 3, págs. 149-231 y 305-391 («Der Weinbau», págs. 305-343).
- COROMINAS, J., *DCELC*, 4 vols.
- COROMINAS, J., «Espigueo de latín vulgar», en *Anales del Instituto de Lingüística*. Universidad de Cuyo, Mendoza, II, págs. 128-154 (en las páginas 134-140 estudia las palabras *esquilmar* y *quima*).
- CUEVAS, José de las, *Biografía del vino de Jerez*. Jerez de la Frontera, Jerez Industrial, S. A., 1949, XII + 272 págs.
- DALMASSO, O., *Enciclopedia Italiana*, s. v. vite.
- DANTÍN CERECEDA, Juan, *Ensayo de un catálogo metódico de las plantas fanerógamas dañinas o nocivas a los cultivos en España*, con la correspondencia entre los nombres científicos y los vulgares y seguido de índices alfabéticos. Servicio de Publicaciones Agrícolas, Ministerio de Fomento, Madrid, s. a. (el prólogo tiene fecha de mayo de 1916).
- EGLOFF, W., «La viticulture du Beaujolais», en *Mélanges Duraffour*, páginas 139-165.
- FERNÁNDEZ DE BOBADILLA, G., *Viníferas jerezanas y de Andalucía occidental*. Madrid, Ministerio de Agricultura, Dirección General de Agricultura, Instituto Nacional de Investigaciones Agronómicas, 1956.
- FERNÁNDEZ Y GONZÁLEZ, F., *Calendario agrícola de los marroquíes*.
- FERRER, Manuel, «La vid en España», en *Geográfica*, núm. 1.
- GARCÍA DE DIEGO, V., «Contribución al Diccionario», en *BRAE*, XXI, 1934, págs. 5-7.
- GHIRLANDA, Elio, *La terminologia viticola nei dialetti delle Svizzera Italiana, Romania Helvetica*, vol. 61, 1956.
- GHIESE, Wilhem, «Nordost-Cádiz. Ein Kulturwissenschaftlicher Beitrag zur Erforschung Andalusiens», en *ZRPh*, 1937, anejo 89.
- GIGNOUX, L., «La terminologie du vigneron dans les patois de la Suisse romande». Halle, 1902. (También en *ZRPh*, 26, págs. 31-35 y 129-168).
- GILI Y GAYA, S., «Notas lexicográficas», en *Homenaje a J. A. van Praag*. Amsterdam, 1956, págs. 59-64 (estudia, entre otras locuciones, la de «hacerse el sueco»).

- GONZÁLEZ GORDÓN, Manuel María, *Jerez, Xerez, Scheris. Noticias sobre el origen de esta ciudad, su historia y su vino*. Jerez de la Frontera, 1948.
- GUTIER, E., «Vocabulari de la cultura de la vinya al Rosselló», en *Anales del Instituto de Lingüística de la Universidad de Cuyo*. Mendoza, V, páginas 83-132.
- HEHMANN, L., *La parlata di Portálbera e la terminologia vinicola*. Bologna, 1950.
- HERRERA, Gabriel Alonso de, *Agricultura general que trata de la labranza del campo y sus particularidades. Crianza de animales, propiedades de las plantas que en ellas se contienen y virtudes provechosas a la salud humana*. Madrid, 1513; la edición por la que cito es la que revisó, en 1858, D. A. de Burgos, publicada en la imprenta de don Anselmo Santa Coloma, en Madrid, y en dos tomos, dentro de la colección «Biblioteca Rústica»; el texto no es fiel al original. A la viña dedica el libro II, con XXXIV capítulos (páginas 65-134).
- KRÖLL, Heinz, «Designações portuguesas para embriaguez», Coimbra, 1955, 224 págs. y un mapa. Fue primero publicado en la *Revista Portuguesa de Filologia*, V, 1952, págs. 27-87; VI, 1953-55, págs. 73-135; y VII, 1956, págs. 17-118; luego como libro en Coimbra 1955.
- KRÖLL, Heinz, «Aditamentos às «Designações portuguesas para embriaguez» en *Revista Portuguesa de Filologia*. XIII, 1964, págs. 27-63.
- KRÜGER, F., «Die Hochpyrenäen: Ländliche Arbeit: Cetreide, Heuernte, Bienenwohnung, Wein und Obereifung», en *Hamburger Studien zu Volkstum und Kultur der Romanen*, 32 (sobre viticultura, págs. 441-477).
- LÁZARO IBIZA, B., *Plantas medicinales*. Barcelona, Soler, s. a.
- LEGROS, E., «La viticulture hutoise», en *Enquêtes du Musée de la vie wallonne*, 1948, págs. 1-64.
- MAÇAS, Delmira, *Os animais na linguagem portuguesa*. Publicações do Centro de Estudos Filológicos, núm. 2. Lisboa, 1951, las págs. 220-222 se dedican a «A bebedeira».
- MADUEÑO, Raúl R., *Léxico de la borrachera*. Palabras y coplas de América y España. Buenos Aires, 1953.
- MADUEÑO, Raúl R., *Más voces para un léxico*. Buenos Aires, 1955.
- MADUEÑO, Raúl R., *Lo báguico en el refranero mexicano*. Buenos Aires, 1956.
- MADUEÑO, Raúl R., *Ampliación y corrección de un léxico*. Buenos Aires, 1958.
- MALARET, A., *Lexicón de fauna y flora*. Bogotá, 1961, Instituto Caro y Cuervo.
- MANZI, L., *La viticoltura e l'enologia presso i Romani*. Roma, 1883.
- MÉHLET, A., «A propos des noms du vin et de l'huile», en *Linguistique Historique et Linguistique Générale*. Paris, Champion, 1958, págs. 297-304.
- MELILLO, Giacomo, «Vendemmia e vinificazione nell'Irpinia», en *Italia Dialettale*, III, fasc. 2.º, aprile-ottobre, 1927, págs. 158-178.
- MINNEMANN, «Weinbau und Wein in portugiesischen Sprichwörtern», en *VKR*, X, 1937, págs. 83-128.
- MUÑOZ PÉREZ-B. ARRANZ, *Geografía agraria de España. Ensayo de guía bibliográfica*. Madrid, CSIC, 1961.
- MUÑOZ Y RUBIO, Pedro Julián, *El arado. Su historia, su organismo considerado en sus detalles y en su conjunto. Modificaciones y perfeccionamientos experimentados en nuestros días*. Madrid, Hijos de D. J. de la Cuesta, 1886, 56 págs.

- NAVARRO TOMÁS, T., *Atlas lingüístico de la Peninsula Ibérica*. Madrid, CSIC, 1962, un tomo.
- NAVARRO TOMÁS, T., «Muestras del ALPI», en *NRFH*, XVI, enero-junio 1962, núm. 1-2, págs. 1-15.
- NISARD, *Les Agronomes latins, Caton, Varron, Columelle, Palladius*, avec la traduction en français, publiés sous la direction de M. Paris, Dubochet et Compagnie, 1844.
- PAZ GUERRERO, M., *La viña de Jerez por un obrero*. Jerez, 1925.
- PLINIO EL VIEJO, *Historia natural*, libros XIV y XVII.
- PORTES, L., y RUYSEN, F., *Traité de la vigne et de ses produits*. Paris, 1886.
- POSTGATE, J. P., «On the Latin Words for Grapes», en *Transactions of the Cambridge Philological Society*, I, 1872-1880, págs. 302-311. London, Trübner & Co., 1881.
- RENAUD, J., *Biologie du vin*. Paris, PUF, 1950.
- RIEGLER, Richard, *Das Tier im Spiegel der Sprache*. Dresden und Leipzig, 1907.
- RIEGLER, Richard, «Tiernamen für "Rausch"», en *Wörter und Sachen*, VI, págs. 194-196.
- ROXAS CLEMENTE, Simón de, *Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía*. Madrid, 1807.
- ROLDÁN, Antonio, «El atlas lingüístico y etnográfico de Andalucía, en *Atlántida*, Revista del Pensamiento Actual, 5. Madrid, Rialp, 1963, págs. 570-576.
- ROLDÁN, Antonio, «Vocabulario de la tonelería en Jerez de la Frontera», en *Homenajes. Estudios de Filología Española*, I, Madrid, 1964, págs. 43-55.
- ROLDÁN, Antonio, «Léxico de la bodega jerezana», en *Homenajes. Estudios de Filología Española*, II, Marzo, 1965, págs. 69-89.
- ROLDÁN, Antonio, «Léxico de las viñas en Jerez de la Frontera», en *RFE*, número-homenaje en el cincuentenario de su fundación.
- ROMA RUBIÉS, Antonio: [En 1934 envió a la RAE doce cuadernillos de formas recogidas por él en Jerez de la Frontera y que se referían a la viña, bodega y tonelería; daba cuenta de ello García de Diego, en *BRAE*, XXI, págs. 5-7].
- RUIZ CASTRO, Aurelio, *Fauna entomológica de la vid en España*, 4 vols. Madrid. CSIC.
- SCHUCHARDT, H., «Rom. "Katze" = "Rausch"», en *ZRPh*, XXXV, 1911, págs. 737-738.
- SCHULTZ, W., *Die Tiere in der Namengebung der südfrazosischen Mundarten, Ein Beitrag zum Studium der Metaphern*. Hamburgo, 1932.
- TERRERO, José, «La "Tierra llana" de Huelva». Estudio geográfico de la comarca, en *Estudios geográficos*, XIII, núm. 49. Madrid, 1952, págs. 671-698; y XV, núm. 54. Madrid, 1954, págs. 5-57.
- VAISIÈRE, F., *Etude sur le traitement des vins grecs*. Diss. doctorale à l'Université de Louvain, 1941 (mecanografiada).
- WEBER, W., *Die Terminologie des Weinbaus im Kanton Zürich, in der Nordostschweiz und im Bündner Rheintal*. Frauenfeld, 1949.

INDICE DE PALABRAS

- Abarbado (estar): VII, 24.
 Abeja: VIII, 40.
 Abotonada (estar): VII, 28.
 Abotonado (estar): VII, 28.
 Abrazar: VII, 22.
 Abrazar la cepa: VI, nota 139.
 Abrigar: VI, 20.
 Abrir a las mil: VI, 13.
 Abrir cañón: VI, 10.
 Abrir pileta: VI, 13; VI, 20.
 Abrir un hoyo: VI, 10.
 Abrir un pique: VI, 10.
 Abujeta: VII, 16.
 Acanillado (sarmiento): VII, 18.
 Acapullada (estar): VII, 28.
 Acarreadores: III, 10.
 Acarreadores de uva: III, 10.
 Acodado (sarmiento): VII, nota 112.
 Afarolar: VI, 22.
 Aflojar: II, 4.
 Afogonada: VIII, 47.
 Agarrado (estar): VII, 24.
 Agarrar: VII, 24.
 Agostado: VI, 1.
 Agostar: VI, 1.
 Agoste: VI, 1.
 Agosto: VI, 1.
 Aguador: III, 14.
 Aguardiente (uva de): X, 18.
 Agujeros: VI, 13.
 Alambrado: VII, 15.
 Alambriado: VII, 22.
 Alas (dos): V, 12.
 Albarizo: II, 5.
 Albarizo colorado: II, 16.
 Albarizo con tosca: II, 13.
 Albilla Madrid: X, 9.
 Albina: X, 9.
 Alforjas: V, 11.
 Alime: II, 14.
 Alistán: X, 3.
 Almagrera: II, 7.
 Almíbar (tener mucho): IX, 6.
 Almonteño: I.
 Almud: III, 3; IV, 1; IV, 2; IV, 3.
 Allanar: VI, 3.
 Amapola: VIII, 14.
 Amarradero: XII, 3.
 Amarrar: VI, 22.
 Amarrar planta: VI, 22.
 Amarrar yema: VI, 19.
 Amerinarse: IX, 11.
 Amo: III, 17.
 Amprieta: X, 7.
 Andalúz: I.
 Apalear: XI, 6.
 Aparronada (cepa): VII, 11; VII, nota 51.
 Apeguñado: IX, 10.
 Apiñado: IX, 10.
 Apoderada (estar): VII, 24.
 Apoderado (más): VII, 30.
 Aporcar: VI, 20; VI, nota 144.
 Aporque: VI, 20.
 Apretado: IX, 10.
 Apretar: XI, 11.
 Apretones: XI, 11.
 Aprietos: XI, 11.
 Arado de medio mundo: V, 12.
 Arado de viña: V, 12.
 Areas: IV, 1; IV, 4.
 Arenas: II, 10.
 Armar el pie: XI, 11.
 Armar la cepa: VII, 32.
 Armar la viña: VII, 32.
 Armazón: VII, 32.
 Armazón (dar): VII, 32.
 Arrancar: VII, 25.
 Arrancar de cuajo: VII, 25.
 Arrancar de patilla: VII, 25.
 Arrancar perrillos: VI, 17.
 Arriería: V, nota 44.

- Arriero: III, 10; V, 7.
 Arroba: IV, 5; IV, 7; IV, 8; IV, 9; IV, 10; IV, 12.
 Arroba en bodega: IV, 5.
 Aserpia: VI, 13.
 Aserpiar: VI, 13.
 Avena loca: VIII, 6.
 Avispa: VIII, 41.
 Azada: VI, 1.
 Azadón: V, 1; VI, 1; VI, 2. VI, 11; VI, 13.
 Azoleta: V, 1.
 Azufradera: VI, 23.
 Azufrado: VI, 23.
 Azufrador: VI, 23.
 Azufrar: VI, 23.
 Azufrero: VI, 23.

 Babosa: VIII, 37.
 Bajear: II, 4.
 Bajos: II, 7.
 Balancín: V, 14.
 Baliza: VI, 4; VI, 5; VI, 8.
 Barba: VII, 23.
 Barbado: VII, 22; VII, 23; VII, 24; VII, nota 24^a.
 Barbas: VII, nota 139^a.
 Barbechera (dar una): VI, 14.
 Barbilla: VII, 22; VII, 23.
 Barbón: VII, 1; VII, 4; VII, 24.
 Barbudo: VII, 1.
 Barbudo: VII, 4; VII, 24.
 Barcal: V, 9; XI, 5.
 Barra: VI, 2.
 Barrena: XI, 10.
 Barriles: III, 14.
 Barro Colorado: II, 9.
 Barros: II, 9.
 Bayisco [ballico]: VIII, 5.
 Beasinos: I.
 Beatos: I.
 Beba: X, 14.
 Bebo: X, 14.
 Bebu: X, 14.
 Bermejo: II, 17.
 Bieldo: V, 9.
 Bina: VI, 16.
 Binadora: V, 14.
 Binaga: VIII, 9.
 Binar: VI, 15.
 Biznaga: VIII, 9.
 Blanduras: III, 12; VI, 31.
 Boca: V, 3.
 Boca hacha: V, 3.

 Boga: VII, 26.
 Boga (echar una): VII, 27.
 Bolso: V, nota 66.
 Bomba: XI, 15.
 Bomba de trasiego: XI, 15.
 Borlones: XI, 10.
 Borlones grandes: XI, 10.
 Borujo: XI, 12.
 Borrasca de viento: II, 4.
 Borrego (hacer): VI, 13.
 Botón: VII, 28.
 Bravía: VII, 2; VII, 10; IX, 11.
 Breosa: II, 7.
 Brotando (venir): VII, 28.
 Brote: VII, 1; VII, 3; VII, 7.
 Broza: VII, 29.
 Buena (cepa): VII, 11.
 Buena cepa: IX, 10.
 Buenos verdes (cepa de): IX, 10.
 Bujedo: II, 8.
 Bujedo de terrenos: II, 18.
 Bujedo de tierras: II, 18.
 Bujedo granujado: II, nota 45.
 Bujeta: VII, 16.
 Burra (el de la): III, 7.
 Burrero: III, 7.
 Busano: VIII, 38.

 Cabestro: VII, 26.
 Cabestro (dejar): VII, 27.
 Cabestro (echar): VII, 27.
 Cabeza: V, 12; VII, 13; XI, 10.
 Cabeza del injerto: VI, 21.
 Cabeza de la yema: VII, 28.
 Cabezuela: VII, 1; VII, 7; VII, 9.
 Cabezuela (segunda): VII, 1; VII, 8.
 Cabillo: IX, 3.
 Cabito: IX, 3.
 Cabo: IX, 3.
 Cabrear la tierra: VIII, 4.
 Caerse la parra: VII, 31.
 Cagalón: X, 9.
 Calda de la parra: VII, 31.
 Caja: VI, 11.
 Cajetilla: VI, 18.
 Cajuela: VI, 18.
 Caldo: III, 12; IX, 2.
 Calizo: II, 11.
 Camada: VI, 7; XII, 2.
 Camisa: VII, 13.
 Camisa (quitar la): VI, 27.
 Campesino: III, 1.
 Campesino: III, 16.
 Canasta: IV, 13; V, 6.

- Canasto: V, 8; V, nota 66.
 Canasto de caña: V, 8.
 Canasto de esparto: V, 11.
 Canasto de pleita: V, 11.
 Candadera: V, 12.
 Candadero: V, 12.
 Cangayo: V, 12.
 Cangrena: VIII, 44.
 Canilla (sarmiento de poca): VII, 18.
 Cántaro: III, 14.
 Cantos: VI, 6.
 Canutillo: VII, 17.
 Canuto: VII, 17.
 Caña: VII, 17; VII, 21.
 Caña del, en yema: VII, 17.
 Caña del sarmiento: VII, 17.
 Cañaheja: VIII, 25.
 Cañaheja: VIII, 25.
 Cañearla: VIII, 45.
 Caño: XI, 4.
 Cañón: VI, 7; VI, nota 54^a.
 Caños (los): I.
 Capachos: V, 6.
 Capataz: III, 3.
 Capellín: VII, 1.
 Capellinar: VII, nota 211.
 Capellines: VII, nota 134; VII, nota 211.
 Capotar: VI, 22.
 Capullito: VII, 28.
 Carga: IV, 6; IV, 7; IV, 8; IV, 12.
 Carga de uva: IV, 9.
 Cargada de palos (estar muy): VII, 33.
 Carigüela: VIII, 23.
 Carnaza: IX, 3.
 Carne: VII, 14; IX, 2.
 Carne de la uva: IX, 3.
 Carrada: IV, 7.
 Carreros: III, 10.
 Carretada: IV, 6; IV, 7; IV, 9.
 Carreteros: III, 10.
 Carretón: VIII, 11.
 Carretón de amores: VIII, 11.
 Carrigüela: VIII, 23.
 Carrigüela macho: VIII, 23.
 Carriazo: VIII, 13.
 Carro: IV, 6; IV, 7; IV, 9.
 Carro de lanza: V, 14.
 Carros de uva: IV, 10.
 Cáscara: VII, 13; VII, 14.
 Cáscara (quitar la): VI, 27.
 Cáscara (tener mucha): VII, 33.
 Cascarilla: VII, 13.
 Casillas: VI, 13.
 Casillero: VI, 18.
 Casones: VI, 11.
 Castañuela: VIII, 1.
 Castellano: I.
 Castra: VI, 29.
 Castrar: VI, 17.
 Cata: IV, 14.
 Cava: VI, 10; VI, 14.
 Cavadores: III, 16.
 Cavar a golpe lleno: VI, 14.
 Cencerrones: IX, 4.
 Cenizo: III, nota 42^a; VI, 23; VIII, 26.
 Cenizo blanco: VIII, 21.
 Cenizo negro: VIII, 21.
 Cepa: VII, 1; VII, 8; VII, 9.
 Cepa de cabeza: VII, 26.
 Cepa del país: VII, 5.
 Cepita: VII, 1; VII, 3.
 Ceporro: VII, 11.
 Cepote: VII, 11.
 Cernidura: XII, 5.
 Cerrar: VI, 3.
 Cesura: VI, 18.
 Cierne (m): IX, 7.
 Cierne (estar en el): IX, 7.
 Cigarro (echar un): III, 19.
 Cigarrón: VIII, 35.
 Cigarroncillo: VIII, 35.
 Cintero: XI, 11.
 Ciriendo (estar): IX, 7.
 Cirocera: VIII, 35.
 Ciscada: XII, 4.
 Ciscada (hacer): XII, 4.
 Cisco (hacer): XII, 4.
 Cisco de monte: XII, 4.
 Cisquito: XII, 5.
 Clarejón (estar): IX, 11.
 Clase: IX, 8.
 Clavija: V, 12.
 Clavo de hierro: V, 12.
 Clorocia: VIII, 43.
 Clorosis: VIII, 43.
 Cobajillo: IX, 3.
 Codo: XI, 15.
 Coger el rebusco: IX, 4.
 Coger sarmientos: VI, 30; XII, nota 1.
 Colleja: VIII, 3.
 Comer (uva de): IX, 1.
 Conde: III, 6.
 Conejito: VIII, 12.
 Conejón: VIII, 12.
 Conchena: II, 5.
 Contramanero: III, 6.
 Contramano: III, 6.
 Corazón: VII, 14; IX, 2.

- Corazón de cabrito: X, 21.
 Cortando (el que va): III, 7.
 Cortar el pie: XI, 11.
 Cortar la barba: VI, 17.
 Cortar las cabecillas: VI, 21.
 Cortar planta: VI, 28.
 Cortar raíces: VI, 17.
 Corte: VI, 18.
 Corte (el que va en el): III, 7.
 Corteza: VII, 14.
 Cortinar: VII, 35.
 Corregüela mayor: VIII, 23.
 Correjuela: VIII, 23.
 Corrido (estar): IX, 11.
 Corrigüela: VIII, 23.
 Corrigüela basta: VIII, 23.
 Corrigüela común: VIII, 23.
 Corrigüela hembra: VIII, 23.
 Corrigüela macho: VIII, 23.
 Corrumbear: VI, 14; VI, nota 93^a.
 Cosecha: IX, 9.
 Coyuntura de la yema: VII, 28.
 Crecido (estar más): VII, 30.
 Cresta: VII, 19.
 Cría del sarmiento: VII, 19; VII, nota 110^a.
 Cruz: VII, 13.
 Cuadrar la tierra: VI, 4.
 Cuadrilla: III, 2.
 Cuarta: IV, 16; IV, 17; IV, 18.
 Cuarta en cuadro: IV, 16.
 Cuartilla: IV, 1; IV, 2.
 Cuarto: VII, 13.
 Cuartón: VI, 9.
 Cuartones (hacer): VI, 9.
 Cubeta: III, 14.
 Cuchilla: V, 3; V, 12; V, 13.
 Cuchilla (pasar): VI, 3.
 Cuchillo: III, 6; V, 12.
 Cuchillo barbero: V, 5.
 Cuchillo de injertar: V, 5.
 Cuña: XI, 10.
 Currugüela: VIII, 23.
 Chasca para perder la otoñada (dar una): VI, 14.
 Chascar: VI, 14; VI, 15; VI, nota 93^a.
 Chasquear: VI, 15.
 Chasquita (dar una): VI, 14.
 Chora: IX, 11.
 Chozo: III, 12.
 Derribar: VII, 26; VII, 27.
 Desangrar: XI, 11.
 Desangrarse: VI, 24.
 Desarmar el pie: XI, 11.
 Desarnillar: VI, 28.
 Descabezar: VI, 21.
 Descalabrarla: V, 4.
 Descascarar: VI, 27.
 Descuajar hasta la patilla: VII, 25.
 Desgabarrar: VI, 17.
 Desgabarro: VI, 17.
 Desgabazar: VI, 32.
 Desemparar: VII, 31.
 Desgramar: VI, 14.
 Desgranar: IX, 5.
 Desmalazar: VI, 14.
 Desmamonar: VI, 17.
 Desmostada (estar): IX, 2.
 Desmuletadas (cepas): II, 1.
 Desnietar: VI, 28; VI, 29.
 Despojar bien (no): IX, 11.
 Despojando (estar): IX, 7.
 Despojo: IX, 7.
 Despojo (estar en su): IX, 7.
 Despojo (tener mal): IX, 11.
 Despuntar: VI, 28. VII, 30;
 Destaluzar: VI, 28; VI, nota 218.
 Destarado: IV, 8.
 Destripaterrón: III, 16.
 Destrozadora: XI, 7.
 Dornillo: XI, 4.
 Dueño: III, 17.
 Embarbado: VII, 24.
 Embarbado (estar): VII, 24.
 Embarbar: VII, 24.
 Embozás: VI, nota 63^a.
 Empalar: VI, 19; VI, 22.
 Empale: VI, nota 166.
 Empalizado: VII, 35.
 Empalme: V, 12.
 Emparrado: VII, 35.
 Emparrar: VI, 22.
 Empeñar: VI, 20.
 Empleita: XI, 11.
 Encapachar: VI, 22.
 Encargado: III, 3.
 Encastrar: VI, 29; VI, nota 229.
 Endulzada (estar): VII, nota 7; IX, 11.
 Enjuagar: IX, 1.
 Enraizada (estar): VII, 24.
 Enraizar: VII, 23.
 Enraizar: VII, 24.
 Enramada: III, 12.
 Entendido: III, 15.
 Enterrar: VI, 20.
 Entreleño: VI, 4; VI, nota 23^a.

- Envenado (estar bien): VII, 30.
 Enverdinada: IX, 6.
 Era: XII, 2.
 Erizo: VIII, 14.
 Escala: IX, 4.
 Escalilla: IX, 4.
 Escalita: IX, 4.
 Escalón: IX, 4.
 Escaloncillo: IX, 4.
 Escaloncito: IX, 4.
 Escapotar: VI, 21; VI, 22.
 Escarcía: VIII, 46.
 Escarcha: VIII, 46.
 Escardar: VI, 14.
 Escarrigüela hembra: VIII, 23.
 Escarrigüela macho: VIII, 23.
 Escoba de rama: XI, 14.
 Escobajo: IX, 3.
 Escollar: IX, 7.
 Escollo: IX, 7.
 Escopetarlo: XI, 14.
 Español: I.
 Esparto: VI, 22.
 Esparto seco: VI, 19.
 Espárrago: XI, 10.
 Esparrar: VI, 28; VII, 31.
 Espiga: V, 12; VI, 18.
 Espirriado: IX, 11.
 Espuerta: V, 6; V, 11.
 Esquilmar: IX, 9.
 Esquilmeña: IX, 9.
 Esquilmo: IX, 9.
 Esquilones: IX, 4.
 Esquimeña: IX, nota 101.
 Esquimo: IX, 9.
 Estambre: VII, 22.
 Estaquilla: VII, 1; VII, 4.
 Etera: XI, 11.
 Estercar: VI, 13.
 Estercolar: VI, 13.
 Estiércol (echar): VI, 13.
 Estrebes: VII, nota 139^a.
 Estriparla: XI, 7.
 Estrujadora: XI, 7.
 Faca: V, 1; VI, 2; XI, 11.
 Falca: XI, 3.
 Fanega: IV, 1; IV, 4.
 Farruca: V, 14; VI, 15.
 Farruquear: VI, 15.
 Farruqueo: VI, 16.
 Fenómeno (cepa): VII, 11.
 Ferraz: X, 18.
 Filofera: VIII, 34.
 Filoxera: VIII, 34.
 Fina (cepa): IX, 10.
 Flojo: IX, 11.
 Flor: XI, 14.
 Flor (estar en): IX, 7.
 Flor (estar fuera de): IX, 7.
 Flor (salir de): IX, 7.
 Foguera: XII, 5.
 Fondear: VI, 2.
 Fondo: XI, 3.
 Formar el pie: XI, 11.
 Formar la cepa: VII, 32.
 Frondosa (estar): VII, 33.
 Fruto: IX, 9.
 Fuerte: VII, 30.
 Fuerte (cepa): IX, 10.
 Fuerza (llevarse la): VII, 30.
 Funda: V, 3.
 Furri (estar): VII, 30.
 Gabaceros: VI, 32.
 Gabarros: II, 5.
 Gabarros (quitar): VI, 17.
 Gabazo: VI, 32.
 Gabazo: IX, 3.
 Gajo: IX, 4.
 Galga: V, 14.
 Gallego: II, 2.
 Gallinita ciega: VIII, 39.
 Gangrena: VIII, 44.
 Gañafote: VIII, 35.
 Gañán: III, 16.
 Gañotillo: IX, 3.
 Garganta: V, 12.
 Garrancho: VIII, 16.
 Garranchuela: VIII, 16.
 Garranchuelo: VIII, 16.
 Garrida (uva): X, 8.
 Garrida fina: X, 4^a.
 Garrido basto: X, 4^a.
 Garrido fina negra: X, 4^a.
 Garrido fino: X, 4^a.
 Garrido macho: X, 4^a.
 Gato: V, 12.
 Gavillas: XII, 2.
 Gavillera: XII, 2.
 Gavillero: XII, 2.
 Gavillones: XII, 2.
 Gotear: VI, 24.
 Grada: VI, 3.
 Gradear: VI, 3.
 Grama: VI, 14; VIII, 2.
 Granado (estar más): VII, 30.
 Grande (cepa): VII, 11.

- Granilla: IX, 2.
 Grano de uva: IX, 4.
 Granuja: IX, 4.
 Grifo: XI, 15.
 Guardián: III, 12.
 Guardias regulares: III, 12.
 Guía: VII, 19.
 Guilindones: IX, 11.
 Guitarra: XI, 10.
 Gusano: VIII, 38.
 Gusano blanco: VIII, 39.
 Gusano verde: VIII, 38.

 Haces: XII, 2.
 Hacha: V, 4.
 Hachita: VI, 27; VI, nota 212.
 Hachita de mano: V, 4.
 Hacho: V, 4.
 Halar: IX, 5.
 Hectárea: IV, 4.
 Hecha pasa: IX, 6.
 Hecha (estar): IX, 6.
 Hedionda (la): VIII, 19.
 Hembra (cosecha): IX, 9.
 Hembrios los palos (venir): IX, 9.
 Hendida (la): VI, 18.
 Herradera: V, 10.
 Herramienta: V, 1; VI, 1.
 Hidrolápatos: VIII, 10.
 Hierba gañote: VIII, 25.
 Hijas: VI, 4.
 Hijitas: VI, 4.
 Hিজuela: VI, 4.
 Hilada: VI, 7.
 Hilo: VI, 7.
 Hínco: VI, 4.
 Hinchona: IX, 6.
 Hoces de podar: III, 8; V, 3; VI, 27.
 Hoja: V, 3; VII, 31.
 Hoja de la parra: VII, 31.
 Hollar: XI, 2.
 Hollejo: IX, 1.
 Hondura (darle): V, 12.
 Hondura (quitar): V, 12.
 Hongo: VIII, 29.
 Honguilla: VII, 14.
 Honguillo: VIII, 29.
 Horcones: III, nota 40; VII, 35.
 Horqueta: XI, 5; XI, 11.
 Horquetas de descargar uva: V, 9.
 Horquilla: VI, 13; XI, 5.
 Hoya: VI, 13.
 Hoyo: VI, 11.
 Hoyos para estiércol: VI, 13.

 Huebra de arar: VI, 1.
 Hueso: II, 11; IX, 2.
 Huevecillo: VII, nota 112.
 Hundido: VII, 25; VII, 26.
 Hundido (echar): VII, 27.
 Hundidos (poner): VII, 27.
 Hundir: VII, 27.
 Huracanado: II, 4.
 Husillo: XI, 9.

 Injertar: VI, 18, 19.
 Injerto: VI, 18.
 Injerto de cajetilla: VI, 18.
 Injerto de espiga: VI, 18.
 Injerto de púa: VI, 18.
 Injerto de yema: VI, 18.

 Jaén: X, 7.
 Jaén blanco: X, 8.
 Jaén prieto: X, 7.
 Jamprieta: X, 7.
 Jaramago: VIII, 20.
 Jaramago blanco: VIII, 20.
 Jaramago negro: VIII, 20.
 Jaramago relinchón: VIII, 20.
 Jaramago reventón: VIII, 20.
 Jarona: IX, 11.
 Jarras: XI, 16.
 Jefe: III, 17.
 Jeme: IV, nota 16^a.
 Jugo: IX, 2.
 Juncia: VI, 19; VI, 22; VIII, 8.
 Juncia (dar): VI, 22.
 Juncia (liar): VI, 19.

 Kilos: IV, 5.

 Labriego: III, 1.
 Lacia: IX, 6.
 Lagar: XI, 3.
 Lagarero: III, 10; III, 11; XI, 1.
 Lagareta: XI, 5.
 Lagarta: VIII, 33.
 Lairén: X, 16.
 Lama: II, 7.
 Langosta: VIII, 36.
 Lastón: VIII, 22.
 Lata: XI, 15.
 Lavar: IX, 1.
 Lebrija: II, 2.
 Lebrijano: II, 2.
 Lechinada (estar medio): IX, 11.

- Lengua de buey: VIII, 10.
 Lengua de vaca: VIII, 10.
 Leña: VII, 14.
 Levantar la tierra: VI, 2.
 Levante: II, 2.
 Limpia (La): VI, 27.
 Limpia de la uva: IX, 7.
 Limpiar: VI, 27; IX, 7.
 Líneo: VI, 7.
 Liño: VI, 7.
 Listán: X, 2.
 Listrán: X, 3.
 Litros: IV, 5.
 Luis (uva): X, 6.
 Luisa (uva): X, 19.
 Llamadores: II, 3.
 Llano: XII, 3.
 Llave: V, 12.
 Llorar: VI, 24.
 Macheado: IX, 11.
 Machear: IX, 11.
 Machía: IX, 11.
 Macho: VI, 5; VI, 10.
 Madera: VII, 14.
 Madre: VII, 21.
 Magarda: VIII, 17.
 Magarda blanca: VIII, 17.
 Magarza: VIII, 17.
 Maíz (la): VI, nota 144.
 Majuelo: VII, 34.
 Mala: IX, 11.
 Malacate: VI, 1.
 Malear: VI, 15.
 Malona: IX, 11.
 Mamoncillos (quitar): VI, 17.
 Mamones: VII, 22.
 Mancera: V, 12.
 Manchón: XII, 3.
 Mangra de avispa: VIII, 32.
 Mangra de hormiga: VIII, 32.
 Mangra de pulgón: VIII, 32.
 Mangría: VIII, 32.
 Manero: III, 4.
 Mangla: VIII, 32.
 Mangle: VIII, 32.
 Mango: V, 3; XI, 8; XI, 10.
 Mangra: VIII, 32.
 Manguera: XI, 15.
 Manijero: III, 4.
 Mano (dar de): III, 19.
 Mano (el de la): III, 4; III, 5; III, nota 15.
 Mantas (echarlo en): VI, 13.
 Mantear: VI, 14.
 Mantúa: X, 3.
 Mantúa de Sanlúcar: X, 2; X, 3.
 Mantúa del país: X, 3.
 Mantúa gorda: X, 3.
 Mantúa la tierra: X, 3.
 Mantúa manzanillas: X, 3.
 Mantúo: X, 3.
 Manzanillero: I.
 Máquina de esterronar: V, 12.
 Máquina de moler uva: XI, 7.
 Máquina de sulfatar: VI, 23.
 Máquina garrapata: V, 14.
 Maquinear: VI, 3.
 Marcar viña: VI, 4.
 Marco: VI, 4.
 Marea: II, 2.
 Mareaje: II, 4.
 Mareita: II, nota 2.
 Margarita amarilla: VIII, 4.
 Mariquita: VIII, 39.
 Marismas: II, 7.
 Marquilla: IV, 1; IV, 18; VI, 4.
 Marquillear: VI, 4.
 Marquilleo: VI.
 Marquilleo a cuadro: VI, 7.
 Marquilleo al triángulo: VI, 7.
 Marra: VII, 25.
 Marranillos: XI, 10.
 Marranos: XI, 10.
 Masilla: IX, 2.
 Matear: VI, 14 y nota 96.
 Matear grama: VI, 14.
 Media: IV, 1.
 Media fanega: IV, 1.
 Media tercia: IV, nota 16^a.
 Medianos: XI, 10.
 Melaza: VIII, 10.
 Melera: VIII, 10.
 Membrar: VI, nota 191.
 Menuda cepa: VII, 11.
 Mercedes: XI, 7.
 Merdeu: VIII, 27.
 Mesa (uva de): IX, 1; X, 14.
 Meter espiga: VI, 18.
 Metida: VII, 17; VII, 19.
 Miga: XI, 9.
 Mildeu: III, nota 42^a; VI, 23; VIII, 27.
 Mirdeo: VIII, 27.
 Miteada (estar): VII, nota 7.
 Moguerenos: I.
 Mojinete (hacer): VI, 20.
 Mojón de cochino: II, 9.
 Moledora: XI, 7.

- Moler: XI, 7.
 Molida (una): XI, 9.
 Mollar: X, 11.
 Mollar (cepa muy): IX, 10.
 Mollar negro: X, 11.
 Mollar rociado: X, 11.
 Monte bajo: XII, 4.
 Moñito: VI, 4.
 Moño: VI, 4.
 Morabia: X, 18; X, 21.
 Moraina: X, 18.
 Moscatel: X, 1.
 Mosto: IX, 2; XI, 8.
 Mota: VI, 4.
 Mozo: V, 14.
 Muchacho: III, 14.
 Mugrón: VII, 25; VII, 26.
 Mugrón (echar un): VII, 27.

 Navaja: V, 5.
 Navaja de injertar: V, 5.
 Navaja de la trompeta: V, 5.
 Nacimiento de la yema: VII, 28.
 Negra (uva): X, 11.
 Netear: VI, 29.
 Nieblero: I.
 Nietear: VII, 20.
 Nietecillos: VII, 20.
 Nietecillos (quitar los): VI, nota 229.
 Nietos: VII, 20.
 Nieto (quitar): VI, 29.
 Niño: III, 14.
 Norte: II, 2.
 Nudo: VII, 21; VII, 28.

 Obrero: III, 1.
 Oidium: VI, 23.
 Ojillo de liebre: X, 2.
 Ojo de liebre: X, 2.
 Operador: III, 3.
 Orones: V, 14.
 Oropel: IX, 1.
 Orujo: XI, 12.
 Ovispa: VIII, 41.

 Padre de la botánica: VIII, 1.
 Padrón: V, 6.
 Pala: XI, 11.
 Palermo: I.
 Paleta: V, 12; V, nota 76.
 Paletilla: VI, 18.
 Palma: VI, 6; VI, 22.
 Palmerino: I, V, 12.
 Palo: VII, 15; VII, 35.
 Palo hembra: VII, 29.
 Palo macho: VII, 29.
 Palomilla: IX, 11.
 Palomina: X, 2.
 Palomina: X, 3.
 Palomino: X, 2.
 Palomino negro: X, 2.
 Pampanito: VII, 19.
 Pámpano: VII, 19.
 Panera: V, 9; XI, 5.
 Pantorrilla: VII, 12.
 Paño de grada: VI, 3.
 Paredes: XI, 3.
 Pareja: IV, 13.
 Parejero: III, 10; IV, 13.
 Parihuela: VII, 1; VII, 8.
 Parra: VII, 31; VII, 35.
 Parra (poner): VII, 35.
 Parra (quitar la): VII, 31.
 Parral: VII, 35.
 Parrisco: VII, 35.
 Parrón: VI, 5; VII, 10; VII, 11; VII, 35.
 Parrón (poner un): VII, 35.
 Parronal: VII, 35.
 Pasa: IX, 6.
 Pasada: IX, 6.
 Pasador: V, 12; XI, 8.
 Pasar la uva: VI, 31.
 Pasil de junco: VI, 31.
 Pasil (echar un): VI, 31.
 Pasmada: VIII, 44; VIII, 45.
 Pasmada (estar): IX, 11.
 Pasma: VIII, 45.
 Pasma (tener): IX, 11.
 Pasto: VI, 31.
 Pata: VII, 21.
 Patán: III, 16.
 Patear: V, 4.
 Patilla: VII, 21; VII, nota 112.
 Patrón: III, 17; VII, 2.
 Patrono: III, 17.
 Peana (hacer una): VI, 20.
 Pedro Jiménez: X, 4.
 Pedro Luis: X, 6.
 Pega de la yema: VII, 28.
 Pelado: III, 18.
 Pelado (medio): III, 18.
 Pelentrín: III, 18; XI, 3.
 Pellejo: IX, 1.
 Pellizcar: IX, 5.
 Pellizquear: IX, 5.
 Pequeño labrador: III, 18.
 Perder la hoja: VII, 31.
 Perdida (cepa): VII, nota 141.

- Peritos: III, 15.
 Pernaes: XII, 2.
 Peroles: V, 9; XI, 5.
 Perra: IX, 11.
 Perrillo: VII, 22; VII, 23.
 Perro: VII, 10; VII, 22.
 Perros (quitar): VI, 17.
 Perruna: IX, 11.
 Perruna (cepa): VII, 10.
 Perruna (uva): X, 13.
 Perruno: X, 13.
 Perruno de Moguer: X, 13.
 Peso: V, 14.
 Petear: VI, 27; VI, nota 206^a.
 Peto: V, 3; VI, 27.
 Pezón: IX, 3.
 Pezoncillo: IX, 3.
 Pezoncito: IX, 3.
 Phylloxera vastatrix: VII, 2.
 Pía (ponerse): VIII, 42.
 Pícar: VI, 4.
 Picar: IX, 5.
 Picar la viña: VI, 4.
 Picón: VII, nota 94; XII, 4.
 Picotear: IX, 5.
 Pie: IV, 10; XI, 11.
 Pie (hacer el): XI, 11.
 Piedra: V, 11.
 Piedra de Ayamonte: II, 11.
 Piedra de Niebla: II, 11.
 Pileta: VI, 13; XI, 4.
 Pileta (enterrar): VI, 20.
 Pileta (hacer): VI, 13.
 Piletear: VI, 13.
 Piletilla: XI, 4.
 Pilón: XI, 4.
 Pincón: VII, 16.
 Pinche: III, 14.
 Piojera: VII, 33.
 Piojos: VII, 29.
 Pique: VI, 4; VI, 11.
 Pique (el que va): III, 7.
 Piquera: XI, 4.
 Pisa: XI, 2.
 Pisadores: III, 11.
 Pisadores: XI, 1.
 Pisa (segunda): XI, 2.
 Písar: XI, 1; XI, 2.
 Piso: XI, 3.
 Pistola: VII, 16.
 Pístolilla: VII, 16.
 Planta agria: VII, 2; VII, 10.
 Planta americana: VII, 2.
 Planta bravía: VII, 10.
 Planta dulce: VII, 5.
 Planta silvestre: VII, 10.
 Planta (tener mucha): VII, 33.
 Plantar a troza: VI, 10.
 Plantar viña: VI, 10.
 Plantar viña a caño abierto: VI, 10.
 Plantar viña a puyón: VI, 10.
 Plantera: VII, 1; VII, 2; VII, 4.
 Plantera (poner en): VII, 15.
 Planterío: VII, 33.
 Plantón: VII, 1; VII, 4; VII, 24.
 Plantón bravío: VII, 2; VII, 10.
 Plátillos: V, 9.
 Plato: XI, 5; XI, 10.
 Plaza (uva de): IX, 1.
 Pleita: XI, 11.
 Pleita de goma: V, 6.
 Pleita de palma: V, 6.
 Pocillo: XI, 4.
 Poda: VI, 24; VI, 27.
 Podadera: V, 3.
 Podador: III, 8.
 Podador: VI, 24.
 Poda al verrón: VI, 26.
 Poda casquera: VI, 26.
 Poda de padre declarado: VI, 26.
 Poda larga: VI, 26.
 Podar: VI, 24; VI, 27; VI, 28; VI, 29;
 VI, nota 227; VI, nota 229.
 Podones: V, 3.
 Polvo de la uva: IX, 1.
 Ponere vitem: VI, 10.
 Poniente: II, 2.
 Pontón: III, 12; VII, 35.
 Postura: VII, 1; VII, 3; VII, 8; VII, 34.
 Postura de yema: VII, 1.
 Poyata (hacer la): VI, 20.
 Poza: XI, 4.
 Prender: VII, 24.
 Prendido (estar): VII, 24.
 Prensa de jaula: XI, nota 53.
 Prensa de sogá: XI, nota 53.
 Prensar: XI, 11.
 Prestar: VI, 12.
 Prestar (no): IX, 11.
 Pretil: XI, 3.
 Primera pisa: XI, 2.
 Producción (cepa con mucha): IX, 10.
 Productiva (cepa): IX, 10.
 Púa: VI, 18; VI, 29.
 Puente (f): V, nota 42^b.
 Puente: VII, 25.
 Puente (hacer un): VII, 27.
 Pulgares: VII, 13; VII, 15.

- Pulgón: VIII, 30.
 Punta: VII, 15; VII, 19.
 Punta de sarmiento: VII, 19.
 Puntales: VII, 35.
 Puntero: III, 7.
 Punto (dar): V, 12.
 Punto (dar más): V, 12.
 Punto (dar menos): V, 12.
 Punto (quitar): V, 12.
 Puya: VI, 18.
 Puyón: V, 2; IX, 3.

 Quebranta tinaja: X, 20; X, 21.
 Quemadero: XII, 3.
 Querezar: VIII, 30.
 Queso: XI, 11.
 Quimeña: IX, nota 101.
 Quintales: IV, 6; IV, 7.

 Racimo: IX, 5.
 Racha de viento: II, 4.
 Rafia: VI, 19; VI, 22.
 Raíces: VII, 23.
 Raíces (quitar): VI, 17.
 Raíz del sol: VII, 23.
 Raíz dulce: VII, 23.
 Ramero: VII, 33.
 Raquítica (estar):
 Rascador: V, 10.
 Rascarrabia: V, 10.
 Raspar la yerba: VI, 14.
 Rasqueta: V, 10; VI, 27; VI, nota 211.
 Rastra: VII, 15; VII, 25.
 Rastra (echar): VII, 27.
 Rastra (poner): VII, 27.
 Rastrillo: XI, 11.
 Rastro: XI, 11.
 Rayar: VI, 4.
 Realzado: VII, 1; VII, 7.
 Rebezo: III, 18.
 Rebinadora: V, 14.
 Rebola: VII, 13.
 Rebuscadora: III, 9.
 Rebuscar: IX, 4.
 Rebusco: IX, 4; IX, nota 47.
 Recaminar: VI, 15.
 Recastra: VI, 29; VI, nota 119.
 Recastrar: VI, 29; VI, nota 119.
 Recoger: VI, 22.
 Recoger la planta: VII, 35.
 Reconocer: VI, 21.
 Recortar: XI, 11.
 Recortar el pie: XI, 11.
 Recortar la vianda: XI, 11.

 Recorte: XI, nota 61.
 Redonda (cosecha): IX, 9.
 Redondo (hombre): III, 15.
 Registrar: VI, 21.
 Registrar yemas: VI, 21.
 Registro: VI, 21.
 Rejadilla: V, 10; V, nota 60; V, 10;
 XI, 14.
 Remolino: II, 4.
 Rendida: IX, 6.
 Renegado: VII, nota 45.
 Repasar yemas: VI, 21.
 Repartir: XI, 6.
 Repasayo: VIII, 10.
 Rescabina: VI, 16.
 Rescabinar: VI, 16.
 Retajar: XI, 11.
 Retoño: IX, 4.
 Rey (uva): X, 10.
 Riostra: V, 12.
 Riparia: VII, 2; VII, 10.
 Ripario: VII, 1.
 Ripario: VII, 6; VII, nota 24^a.
 Rípiar: IX, 5.
 Ro: XII, 5.
 Rociada las canas: X, 11.
 Rociada (uva): X, 11.
 Rociadas: VI, 31.
 Rocianero: I.
 Rodea: XII, 5.
 Rodea (hacer una): XII, 5.
 Rodear: XII, 5.
 Rodear la cepa: VII, 32.
 Rodear una ciscada: XII, 5.
 Rodeo: XII, 5.
 Rodeo (hacer el): VII, 32.
 Rodillos: XI, 8.
 Rodrigón: VI, 22; VI, 32.
 Rodrigones (poner): VI, 22.
 Rodrigones (quitar): VI, 32.
 Rompe tinaja: X, 20.
 Rosquilla: VIII, 31.
 Rot: VIII, 28.
 Rot blanco: VIII, 28.
 Rot negra: VIII, 28.
 Rozar: VI, 14; VI, nota 89.

 Sacarla de patilla: VII, 25.
 Saltamonte: VIII, 35.
 Salud (cepa con): IX, 10.
 Salud (estar con más): VII, 30.
 Sambenito (uva): X, 21.
 Sampedro (uva): X, 15.
 Sampedrina (uva): X, 15.

- Sangrar: VI, 24; **XI**, 11.
 Sangre gitana: II, 9.
 Sanidad (llevar más): VII, 30.
 Sanjuanera (uva): **X**, 15.
 Sardinel: XI, 3.
 Sarmentada: VI, 30.
 Sarmentador: III, 8.
 Sarmentar: VI, 30; XII, 2.
 Sarmentera: XII, 2; XII, nota 8.
 Sarmienta (la): VI, 30.
 Sarmientos: VII, 15.
 Sarna: VI, nota 217.
 Sarnilla: VI, 27.
 Sarnilla (primer repaso de): VI, 29.
 Sarnilla (segundo repaso de): VI, 29.
 Sarnillar: VI, 27; VI, 29; VI, nota 224.
 Savia: VII, 14.
 Savia loca: VII, 14.
 Seca (la): VII, 14.
 Seco (lo): VII, 14.
 Segar la hierba: VI, 14.
 Segundo manijero: III, 6.
 Semo: V, 6.
 Señal: VI, 4.
 Señorito: III, 17.
 Serón: V, 7.
 Sierpe: VII, 22.
 Sierpes (quitar): VI, 17.
 Sierpes (sacar): VI, 17.
 Sin hueso: **X**, 22.
 Sobón: **XI**, 11.
 Sogón: XI, 11.
 Solano: II, 2.
 Solear (la trva): VI, 31.
 Soleo: VI, 31.
 Solera: V, 12.
 Sombrero: XI, 10.
 Sombria: IX, 6.
 Sulfatadores: III, 13.
 Sulfatar: VI, 23.
 Sulfato de cobre: VI, 23.
 Sur: II, 2.
 Tablear: VI, 3.
 Tablero: V, 9; **XI**, 5; **XI**, 8; XI, 10.
 Tablones: XI, 10.
 Taco: VII, 16.
 Tacón de la yema: VI, 21.
 Taconcillo: VI, 21.
 Taconcillo (quitar el): VI, 21.
 Tajear: VI, 2.
 Tajeo: VI, 2.
 Talega: V, nota 66.
 Tallistar: VII, 30.
 Tallo: VII, 19.
 Tanto: VI, 4.
 Tapadera: IX, 3.
 Tapar el injerto: VI, 20.
 Tarea: IV, 12.
 Telera: V, 12.
 Telerón: V, 12.
 Telón: V, 7.
 Tempranilla: **X**, 15.
 Tercerón: VII, 16.
 Tercia: IV, 14; IV, 15.
 Tercio: IV, 11.
 Terraza: XII, 5.
 Terreno: VI, 4.
 Teta de vaca: **X**, 14.
 Tierno (sarmiento): VII, 19.
 Tierra: XII, 5.
 Tierra caliza: II, 5.
 Tierra (dar): V, 12.
 Tierra de barrero: II, 11.
 Tierra de cisco: XII, 5.
 Tierra de cuerpo: II, 18.
 Tierras de cuerpo: II, 8.
 Tierra de lima: II, 7.
 Tierra de villares: II, 6.
 Tierra galleguilla: II, 15.
 Tierra laja: II, 12.
 Tierra limosa: II, 7.
 Tierra mediana: II, 17.
 Tierras negras: II, 8.
 Tierra (quitar): V, 12.
 Tierra salinada: II, 7.
 Tierra salobre: II, 7.
 Tierrecilla: XII, 5.
 Tientos: IV, 18.
 Tijeras de podar: III, 8; V, 3.
 Tijera de podar de la Rioja: V, 4.
 Tijera de podar ~~jerizana~~: V, 4.
 Tijeretas: VII, 20.
 Timón: V, 12.
 Tina: IV, 6; IV, 7; IV, 9; IV, 13; V, 7; VI, 23.
 Tinajuela: VII, 26.
 Tinajuela (hacer una): VII, 27.
 Tineta: V, 9.
 Tintillo: **X**, 12.
 Tirarlo en manta: VI, 13.
 Tiro: IV, 6; IV, 7.
 Tolva: XI, 8.
 Tomiza: VI, 6.
 Toniga: **XI**, 2.
 Tonto (el): XII, nota 27.
 Torno: V, 12.
 Tortas: XI, 12.

- Torrontés: X, 17.
 Tosca: II, 11; II, 13.
 Tractorear: V, 2.
 Tranquilla: VI, 22; VI, 32.
 Tranquilla (poner): VI, 32.
 Tranquilla (quitar): VI, 32.
 Trasegadora: XI, 15.
 Trasquilar: VI, 17; VI, 29.
 Triguereños: I.
 Trocear: VI, 2.
 Troceo: VI, 2.
 Tronco: VII, 12.
 Una uva: IX, 4.
 Uña: VII, 28; XI, 5.
 Uña de gato: VIII, 7.
 Uva: IX, 1.
 Vaina: V, 3.
 Vaneras: II, 5.
 Vara: IV, 1; IV, 16; IV, 18; V, 14; VII, 16.
 Vara de medir: IV, 16.
 Vara en cuadro: IV, 16.
 Varear: VII, 16.
 Variedad: IX, 8.
 Varón: VII, 16.
 Vena: VII, 14; VII, 22.
 Vendaval: II, 2.
 Vendimia: VI, 31.
 Vendimiador: III, 14.
 Vendimiadores: III, 9.
 Vendimiar: VI, 31.
 Ventarrón: II, 4.
 Ventolina: II, 4.
 Verde: IX, 6.
 Verdear: VI, 31.
 Verdejona: IX, 6.
 Verde naciendo: IX, 6.
 Verdeo (uva de): IX, 1.
 Verdes: IX, nota 108.
 Verdiona: IX, 6.
 Verdolaga: VIII, 18.
 Verdosa: IX, 6.
 Vertedera: V, 12.
 Vertedor: XI, 15.
 Viajes: IV, 12.
 Vianda: XI, 9.
 Vicio (tener): IX, 11.
 Vidueño: IX, 8.
 Vidueño (uva de): IX, 1.
 Viento de la mar: II, 2; II, nota 2; II, 2.
 Viento del sur: II, 2.
 Viento gallego: II, 2.
 Villalbero: I.
 Villares: I; II, nota 36.
 Vinagrera: VIII, 24; VIII, 24.
 Viña: VII, 8; VII, 9; VII, 34.
 Viña de pareja: VII, 1. VII, 33; VII, nota 36.
 Viña de realzado: VII, 34.
 Viña de yema: VII, 34.
 Viña del país: VII, 5.
 Viña del terreno: VII, 5.
 Viña española: VII, 5.
 Viña nueva: VII, 34.
 Viña (poner): VI, 10.
 Viña a barra (poner): VI, 10.
 Viña a caja (poner): VI, 10.
 Viña a camada rota (poner): VI, 10.
 Viña a caño (poner): VI, 10.
 Viña a caño abierto (poner): VI, 10.
 Viña a cañón (poner): VI, 10.
 Viñadero: III, 12.
 Viñaerio: VII, nota 210^a.
 Viñero: III, 1; III, 12.
 Viñista: III, 1.
 Vitis vinífera: VII, 1.
 Vivero: VII, 2.
 Volantes: XI, 8.
 Volatería: VII, 15.
 Volatería (tener mucha): VII, 33.
 Volera: [volea]: V, 15.
 Voltera: V, 12.
 Yema: VII, 1; VII, 3; VII, 6; VII, 28; VII, nota 31.
 Yema casquera: VI, 26; VII, 29.
 Yema de alto dentro: VII, 29.
 Yema de huevo: II, 15.
 Yema del casco: VII, 29.
 Yema hembra: VII, 29.
 Yema larga: VII, 29.
 Yema macho: VII, 29.
 Yema verrón: VI, 26; VII, 29.
 Yemerio: VII, 34.
 Yemijunto (sarmiento): VII, 1.
 Yemilargo (sarmiento): VII, 1.
 Yemilla de huevo: II, 15.
 Yerba podadora: VIII, 4.
 Zacho: V, 4.
 Zagal: III, 14.
 Zalema: X, 5.
 Zalemo: IX, 8; X, 5.
 Zalerma: X, 5.
 Zanja: VI, 10.
 Zapatos: XI, 6.
 Zaranda: XI, 14.
 Zarandillo: XI, 14.

Se acabó de estampar La Cultura de la Viña en la Región
del Condado, el día 28 de Noviembre de 2003,
festividad de San Honesto, en los talleres de
Artes Gráficas Bonanza, s.l., y estando
al cuidado de la edición el
Servicio de Publicaciones
de la Universidad
de Huelva





Universidad
de Huelva