

EL HABLA DE OÑA: CONTRIBUCIÓN AL ESTUDIO DIALECTAL DEL CASTELLANO (II)

EDUARDO ROJO DÍEZ

Asociación de Estudios Onienses

RESUMEN: Este artículo recoge el léxico y las peculiaridades fonéticas del castellano hablado en Oña (Burgos) con un doble objetivo: dejar un testimonio de palabras y modos de vida rural que tienden a desaparecer y proporcionar una comparación con otras hablas de la zona del Alto Ebro, territorio donde nació el primitivo romance castellano. Debido a la rica documentación medieval existente en la zona, sobre todo en el Monasterio de San Salvador de Oña, este estudio también permite cotejar la lengua actual con estadios anteriores que están reflejados en los documentos medievales.

PALABRAS CLAVE: Castellano norteño, Alto Ebro, Monasterio de Oña, léxico rural, variedades romances, dialectos.

ABSTRACT: This study focuses on the vocabulary and the phonetic peculiarities of the Castilian spoken in Oña (Burgos). In doing so, we have two objectives: to record these words and with them the rural way of life which are both in danger of becoming extinct; and to enable comparison with other dialects of the Upper Ebro region, the birthplace of early Castilian. Given the wealth of medieval documentation that exists in this area, and above all in the monastery of San Salvador de Oña, we also hope that the study facilitates the comparison of modern speech with that reflected in the said medieval texts.

KEY WORDS: northern Castilian, Upper Ebro, Monastery of Oña, rural vocabulary, romance variants, dialects.

ISSN: 0211-8998. B.I.F.G. Burgos, XCIX, 261 (2020/2), (537-568)

Recibido: 17-03-2020

Aceptado: 10-06-2020

6. CAMPOS LÉXICOS SOBRE ACTIVIDADES DE LA VIDA RURAL

6.1 EL PASTOREO

El pastoreo está en decadencia en Oña, donde en la actualidad únicamente un pastor ejerce al modo tradicional, sacando a su rebaño de ovejas a pastar por los montes comunales del municipio. Hemos hablado de esta actividad con un pastor jubilado, Manuel Plaza Morales (Oña, 1933), y de él rescatamos un léxico que se está perdiendo entre los hablantes de la zona y que corresponde a sus primeros tiempos en el oficio.

6.1.1 La indumentaria y los utensilios de trabajo

Para emprender la jornada, que comenzaba a las cuatro y media de la mañana, el pastor se enfundaba unos calcetines de lana de oveja, altos, y se colocaba unas polainas de cuero o *calzas* para cubrir la pierna hasta la rodilla. El calzado habitual eran unas *albarcas* –no *abaracas* (ALCyL: m. 728)–, con la suela de goma para no hacerse daño en las plantas de los pies al andar por el monte. Las albarcas llevaban un *capillo* (<CAPPELLUS ‘vestidura de la cabeza’) para protegerse del agua, es decir, unos trozos de cuero colocados en la punta y en la parte de atrás del calzado (acepción no recogida en el DLE). Unas correas de cuero cruzadas se encargaban de sujetar adecuadamente las albarcas. Los *zagones* (no *zahones* o *zajones*, como recoge el DLE) eran una especie de delantal de cuero que llegaba hasta las rodillas; se los colocaban los pastores por delante cuando llovía, para no mojarse (DCT: 1082, s.v. *zagón*). En cuanto al *zurrón*, esta clásica pieza pastoril estaba confeccionada con cuero de vaca o de oveja.

Una capa con gorro y hecha con lana de oveja era también parte de la indumentaria pastoril, aunque se utilizaba más en la zona de la Bureba que en Oña. La capa venía bien para el frío y para las *aguardillas*, palabra no incluida en el DLE, que se refiere a las lluvias imprevistas, intensas, cortas e intermitentes de primavera (DCT: 394, s.v.). También era buena para protegerse cuando caía la *piedra* o el *pedrisco*, trozos de hielo más gruesos que el *granizo*, aunque ahora ya se utiliza esta última palabra para todo.

En cuanto a los vientos, si soplaba el *regañón*, que es un aire de componente oeste (el también llamado *pozano* porque viene orientado de Poza de la Sal), ya se sabía que «ni agua ni sol». Por cierto, que en las escrituras más antiguas los cuatro puntos cardinales venían denominados por sus vientos característicos: *cierzo* (norte), *ábrego* (sur), *solano* (este) y *regañón* (oeste).

Una herramienta imprescindible era el *cayado* o *cachavo*, con un extremo terminado en un nudo, con una ligera forma curva, pero no tan cerrada como la cachava. El cayado era de madera de avellano para los pastores de ovejas y cabras y de roble para los de vacas. En este último caso, la curvatura de la punta era algo mayor, para no dañar a la res cuando el pastor lanzaba el cayado contra ella para reconducir su trayectoria. Para las burras se utilizaba una vara de avellano más larga que la de ovejas y cabras.

El *cuerno* se usaba para llamar al ganado del pueblo, para que lo soltaran de las cuadras los dueños por la mañana y saliera a pastar. Este instrumento estaba hecho de cuerno y se utilizaba sobre todo para el ganado caballar: cuando se tocaba en el monte, los burros respondían con un rebuzno, es decir, comenzaban a *rosnar*, y los pastores los podían localizar fácilmente. Para las vacas, ovejas y cabras se usaba una corneta metálica. La llamada para soltar a las ovejas se llamaba *pastorada*.

Pero no todo eran instrumentos para controlar al rebaño. La *careada* era una *chiflada* (no una *silbada* o un *silbido*) para que el ganado cambiara de dirección, sobre todo en el caso de cabras y ovejas. *Arrear* es azuzar al ganado por detrás. Así marchaba el pastor: «arreando y careando». Por delante del ganado vacuno que pasta o ara, revoloteaban unos pájaros llamados *rábiles*: se trata de la *lavandera boyera* (*Motacilla flava*), llamada en Álava y La Rioja *rabicandil* (Guereñu y Merino: *s.v.*) y también *rebicandil* en la Bureba (Ollé 1964: *s.v.*)¹. Por detrás, si había alguna res parida, había que estar atentos a las *marimañuelas* (los alimochos), que acechaban a las placentas sanguinolentas que colgaban de las hembras. Manuel Plaza también menciona al *albillo*: «Un pájaro pequeño, con muchas crías (diez por lo menos), que tiene frío y las patas largas». El *chotacabras* o *engañapastores* (*Caprimulgus europaeus*) es también

¹ También se identifica esta ave con la llamada *aguzanieves* o lavandera blanca (*Motilla alba*).

un ave relacionada con el pastoreo, aunque solo aparece al atardecer y por la noche, ya que por el día se mimetiza en el suelo y es difícil de ver: solo echa a volar si se pasa muy cerca de ella. Tienen un vuelo rasero y errático y suelen rondar a los rebaños de ovejas y cabras para cazar insectos, no para chupar la leche de las ubres de las hembras, como señalan las creencias populares.

6.1.2 Los cencerros

Pero en torno a un rebaño hay más sonidos, los producidos por los cencerros. Eran unos ingenios de hierro, con un remache en la base (donde se unen las partes de chapa) para que no se abriera, que se llamaba *pedrera*. Tenían un *badajo* fabricado de asta o de boj (ahumado, para que durara más), que iba atado con una correa de cuero.

El cencerro de mayor tamaño y sonoridad se llamaba *zumbo*, que estaba destinado para vacas y yeguas, sobre todo para el cabestro. La *zumbilla* era de parecido tamaño, pero de menor peso por tener las paredes el hierro más fino y así poder ser llevado por las ovejas. El *piquete* era también un cencerro grande para el ganado mayor. La *mediana*, de tamaño medio, era para cabras y ovejas, que también portaban al cuello las *cortas*, cencerros pequeños, pero no tanto como el *pipabón*, que era el más diminuto de todos.

El cencerro va atado al cuello de la res, con un collar de cuero en el caso de las ovejas, ya que estas tienen el pescuezo delicado. Las vacas, en cambio, llevaban *collada*, una especie de collar hecho de madera de roble o de olmo, que estaba atravesado por el *vencejón* y el tornillo de cierre, que iba siempre a la derecha y era de madera de boj para que aguantara más. La collada específica de las cabras recibía también el nombre de *cebilla*, que era un poco más estrecha.

6.1.3 El ganado

Las ovejas de Oña son *churras*, no son de raza castellana, merina ni *latxa*. El *borro* o *meco* ‘carnero’ es el macho que cubre a la oveja cuando está *marionda* (*morionda* para el *DLE*) o en celo –o «está alta» o «anda movida» (*ALCyL*: mm. 506 y 510)–. El *chivato* ‘macho cabrío’ es el que fecunda a la cabra. Ambas hembras están cinco

meses preñadas. La oveja pare donde le viene el parto: se queda quieta en el lugar. El pastor sabe que está lista cuando la *ubrada* está a tope y se le ponen las tetas derechas. En cambio, cuando la cabra va a parir no se queda en el sitio y el pastor la debe seguir; se le nota que está de parto por la ubre, pero también por el balido, que se dice que *resbala* (Codón: *s.v. resvalar*). El recién nacido, de cabra o de oveja, es un *recental*, que después se convierte en *chivillo* y *cordero*, respectivamente. El *primal* es un carnero joven, de entre uno y un año y medio, y la *borrilla* es una oveja joven, que todavía no ha parido. La *machorra* es una oveja que no pare, de dos años para tres, y que en Oña se sacrificaba para Santa Paulina, el 21 de octubre, para el banquete de las fiestas patronales. Se llamaba *vellón* a la lana esquilada, a tijera, labor realizada por el propio pastor de San Pedro hacia adelante. El chivo de un año recibía el nombre de *igüedo* y la cabra de la misma edad, ya lista para parir, el de *igüeda*. Para que se acercaran las cabras se usaba la voz «chivina» de forma repetida.

Pero cuando el calor apretaba, hacia la una o las dos de la tarde, era el momento del *asiesto*. En el *asedadero*, el ganado se *amorraba*, es decir, se adormecía, no se *acarraba*, como recoge el *DLE* (*ALCyL*: m. 320). Las ovejas prefieren la sombra de las *bujarras* ‘bojes grandes’ y meten la cabeza entre las patas de atrás de las otras. Los pastores debían llevar el ganado «peñas arriba», expresión que indica que las reses debían pastar por encima de los caminos y de las piezas cultivadas, pero sin necesidad de *botar*, de subir a la cumbre del monte para pasar a la ladera contraria. Hasta que no se segaba, no dejaban bajar el ganado. Para conducir el rebaño se ayudaban de perros, a los que se *enviscaba*, no *azuzaba*, para que corrieran a arreglar un problema (*ALCyL*: m. 558). El preferido de los pastores era el perro lobero (los mastines, no). «Vuélvelas» era la voz que se daba al perro para que las ovejas dieran la vuelta. En el caso de las vacas, burras y yeguas se utilizaba la expresión «muérdelas». En el monte, además de *asedaderos*, había *saleros* para el ganado, donde se echaba sal para que la chuparan las reses (el *Salero* es un topónimo que ha quedado en Oña). Las reses también tenían que beber y, cuando no había pilones de fábrica, se habilitaban pilas de barro sobre el terreno, dispuestas en escalera, para que abrevara todo el ganado.

Los rebaños se recogían por la noche en las *majadas*. En Oña quedan topónimos que nos recuerdan esta práctica: *Majada Vieja*,

Majada Jerbal, *Majada los Toros*. A veces estas majadas tenían *corrales* (cercados de piedra, generalmente), no se usaban los términos *aprisco* o *redil*: queda el topónimo los *Corralejos*. Los pastores dormían también al *abrigaño*, entre estructuras realizadas íntegramente en piedra y con otras que aprovechaban la orografía para construir abrigo con paredes de piedras y tejados de madera, tierra y ramas. Todavía quedan vestigios en la toponimia oniense: el *Chozo de las Merinas*, el *Chozo del Callejo*, el *Casete*, los *Covanchillos*...².

Cuando se soltaba la *verea* (*vereda* en el *DLE*) quería decir que los vecinos del pueblo sacaban sus burras y vacas de la cuadra para que el pastor se las llevara todas juntas a pacer al monte. Las burras están preñadas durante trece meses y sus crías se llaman *boches*. La gestación de las yeguas es de en torno a once meses y sus crías son los *potros*. Del mestizaje entre caballo o yegua con burra o burro –«a la contra»– salían el *macho* o la *mula burreña*. La *burrada* se esquilaba en marzo y venía un esquilador al pueblo, no hacía esa tarea el pastor. Las yeguas, a mediodía, desde San Pedro hasta el mes de septiembre, buscan el aire que sopla en los altillos. Ese traslado se produce cuando el ganado *mosquea*.

La vaca tarda nueve meses en engendrar un *choto*, *jato* o *ternero*. El ganado vacuno *mosquea* en diferente época que el equino, ya que busca el aire de los altozanos desde mayo hasta San Pedro: levantan el rabo para buscar la frescura y se van rápido a localizarla; si se descuida, el pastor se queda solo.

La *malilla* ‘glosopeda’ (*DCT*: 509, *s.v.*) es una enfermedad que contraía el ganado, entre las pezuñas, y que afectaba especialmente a las vacas (esta acepción no está recogida en el *DLE*). A las cabras y las ovejas, en cambio, les entraba la *peana*, una especie de cojera debida a la humedad o a la tierra húmeda que pisaban en época de mucha lluvia (tampoco incluida en el *DLE*). Los chorretones de suciedad (barro y heces) que les cuelgan al ganado de su pelo se llaman *cascarrias* (en el *DLE* solo se refiere a personas). Los mechones de lana que se quedan enganchados en los arbustos espinosos se llaman en Oña *vedijas* (del latín VITICULA ‘zarzillo’), no *vedejas*, aunque ambos términos están en el diccionario académico.

² En este informante, al hablar de refugios pastoriles, hemos recogido la palabra *cobaña*, tal vez un cruce entre *cabaña* y *cova* > ‘cueva’.

Los rebaños pastan en prados y monte bajo. Las franjas de terreno llanas y estrechas que se encuentran en las laderas, protegidas a menudo por un terraplén o pared rocosa, se llaman *cintos* (*DCT*: 18, *s.v.*) y también en ellas pace el ganado lanar. La hierba corta, con una flor amarilla, que comen las ovejas y las cabras, se llamaba «hierba *ferberillo*» y la hierba larga, con una flor blanquecina, «hierba *ferberana*». También les gusta el *pan de pecu* (con una flor azul), la *algoma* (árgoma o argoma³, *Ulex europeaus*) y, en invierno, los *ramones* que hacían los pastores con la *ramonija* que se recortaba de los robles, que se colgaba en haces. A las cabras, además, les tira la encina, lo mismo que a las vacas cuando no tienen hierba en el suelo. La *carrasquilla* (aladierna: *Rhamnus alaternus*), que no tiene que ver con la *carrasca* o encina pequeña, también es un bocado para las cabras en tiempos de necesidad. Cuando hay nieve, las yeguas también comen la argoma que sobresale.

6.1.4 La alimentación de los pastores

En cuanto a la dieta de los pastores, lo habitual era empezar la mañana con un orujo en el estómago (lo del café con leche fue más tarde). En el monte comían una vez al día, a mediodía: un trozo de pan, queso, chorizo, morcilla, ajo y cebolla en crudo, habas frescas en el tiempo e incluso *perrochicos* (*Calocybe gambosa*) sin cocinar, en primavera. La cena en casa era la comida fuerte del día: las alubias con sacramentos, sobre todo.

En la época de ordeñar, los pastores hacían en el monte cuajada con el cuajo del estómago de los *lechazos* (*ALCyL*: m. 497). Para esta labor, empleaban recipientes fabricados en un cuerno (estos vasos tenían un asa de hueso y por debajo estaban cerrados con una tapadera de madera encolada), aunque a veces utilizaban también los potes de resinar que se encontraban en los pinares. En verano y en el monte, el pastor o el *zagal* ‘un ayudante joven’ ordeñaban directamente en ese vaso para tomar la leche de cabra, fundamentalmente, a la que en ocasiones añadían pan.

³ Para la academia la palabra es esdrújula, pero en Oña es llana, lo mismo que en Cantabria (Lomas: *s.v. coloñu*). En la comarca de las Merindades del norte de Burgos existe la localidad llamada Argomedo, también llana. En el *DCT* también es llana (139, *s.v. argoma*).

6.2 LA RESINA

La obtención de la resina fue una actividad fundamental para la economía de Oña durante buena parte del siglo XX, hasta los años setenta. A pesar de la difícil orografía del terreno donde estaban asentados los pinares, se establecieron dos industrias resineras: la Unión Resinera Española y la resinera de la familia Rebolleda. A su amparo llegaron a Oña resineros de otras provincias con más tradición resinera, como Ávila y Segovia o Cuenca, la mayoría como temporeros. En Oña, cada resinero controlaba una *mata* de unos cuatro o cinco mil pinos. Tras varias décadas sin resinar, a principios del siglo XXI hubo una iniciativa frustrada de reflatar esta industria. Nuestro informante en este caso es Ángel Acebes Tejada (Oña, 1929-2017), una de las últimas personas que trabajó la resina en el pueblo.

6.2.1 La actividad en los pinares

Si un resinero se encontraba ante un pino resinero o negral (*Pinus pinaster*)⁴, lo primero que hacía era determinar si quería *sangrar* el pino «a muerte» o «a vida». Tras tomar esa decisión, la primera tarea física era delimitar, con las hendiduras superficiales que se realizaban con un *trazador*, el área del tronco que había que *desroñar*, es decir, a la que había que quitarle la corteza, pero sin llegar a la zona blanca, sin alcanzar la madera. Para esta labor, *barrascar*, empleaba una herramienta llamada *barrasco* o *barrasquillo*. Si era un pino sentenciado a muerte, con la *azueta* o la *pica* (en Oña se usaba menos el *racle*), el resinero le picaba tantas *caras* como cabían en la circunferencia del tronco para obtener rápidamente toda su resina. Incluso con un *pulverizador* se aplicaba ácido a las caras abiertas para estimular la segregación de la resina. Cuando el pino «estaba canso», se le cortaba para madera.

En cambio, si era un pino reservado a vida, se le practicaba una cara cada cinco años y, cuando ya no se le podían hacer más caras al tronco, se le ponía a muerte y se aprovechaban todos los posibles *re-purgos* ('repulgo', la cara final que se hacía en la madera sin desroñar

⁴ En Oña se distingue entre los pinos y las pinas. La *pina* es más derecha y alta y con una corteza más rojiza y menos gruesa, es el *Pinus sylvestris*. En otras zonas se le conoce también como pino albar, pino de Valsáin, pino serrano o incluso *pinu roxu*, en León, por el color de su corteza.

que había quedado entre dos caras viejas) antes de cortarlo. Al picar una cara en el tronco del pino con la azuela se obtenía una *tea*. Se empezaban a picar los pinos en marzo, cada ocho días en la misma cara. Esa cara también se podía alargar y para ello, para ganar superficie resinable, era necesario prolongar el mango de la pica.

Para recoger la resina, debajo de la entalladura –con una herramienta denominada *medialuna*– se hacía una hendidura horizontal, en la que se incrustaba con un *mazo* de madera de encina una *grapa* o chapa para que la *miera* o resina que corría por la cara se vertiera sin caerse al suelo en un *pote* de barro, que se sujetaba, apoyado por la parte de abajo, en el saliente de una punta clavada al tronco. En el caso de que se hubiera alargado el tamaño de la cara, el pote se colocaba a más altura y era preciso además disponer de una horquilla, de madera o hierro, para coger el recipiente de barro cocido. Para trabajar las zonas altas del pino se utilizaba también un *trespiés*, una especie de escalera o banco con dos peldaños⁵.

Remasar era la acción de ir a recoger la resina, tarea que se hacía cada cinco semanas y en la que eran fundamentales las *espátulas*. Los *remasadores* se encargaban de esta labor, aunque en los primeros tiempos ese cometido era de los propios resineros. La miera se pasaba de los potes a unas *latas* de quince kilos (cuadradas, con asa y de hojalata) y de ahí a los *cántaros* (redondos, de chapa y con tapa), que transportaban los *borriqueros*, llamados así porque conducían *borricos*, no *pollinos* (ALCyL: m. 548). En las caballerías, y gracias a las *aguaderas* (un aparejo de madera en el que cabían cuatro cántaros, de pie e incrustados en unos agujeros), se bajaba la miera a las *cubas* de madera, situadas en los *cargues*⁶ del monte, que después se transportaban en carros y camiones⁷, aunque también, sobre todo al principio, se trasladaba la resina con el propio ganado hasta la fábrica. Los burros llevaban bien alto el *ataharre* (pronunciada con tres sílabas) en las cuestas abajo para que la car-

⁵ Un *trespiés* es también en algunos lugares un mueble auxiliar que se utilizaba en los dormitorios para acoplar la palangana con el agua para lavarse (DCT: 851, s.v.).

⁶ Es equivalente a ‘muelle de carga’, acepción no incluida en el DLE. En el colindante Valle de Valdivielso también se recoge *cargue* con el significado oniense (Temiño, 2012: 83), asimismo en una descripción del oficio de resinero.

⁷ Esos vehículos *rulan* o *carrulan* (voz esta última no incluida en el DLE) cuando funciona el motor o ruedan bien. *Carrular* ‘andar el carro’ (DCT: 319, s.v.).

ga no se deslizará hacia adelante. En las cuestas arriba, si iban muy cargados, los animales *anseaban*, es decir, resoplaban, respiraban fatigados porque sus pulmones no podían con el esfuerzo (voz no incluida en el *DLE*). Los burros llevaban unas *cabezadas*, no *jáquimas* (*ALCyL*: m. 319), de donde colgaba el *ramal*, más habitual en Oña que *ronzal* (*ALCyL*: m. 320). La campaña de recogida de la resina duraba hasta finales de octubre.

6.2.2 La actividad en las fábricas

En las resineras, situadas junto al cauce del río Oca, se desocupaban los cántaros y las cubas y se vertía la miera en un depósito. El resinero cobraba en función de los kilos que entregaba en la fábrica y el precio por kilo de miera que se había ajustado. Se le descontaba el peso de las impurezas, lo cual generaba conflictividad en la relación comercial. Los resineros solían trabajar en pinares comunales que habían sido adjudicados por los ayuntamientos a las fábricas, mediante subastas, para su explotación.

Una vez que la miera se quedaba limpia, tras un proceso de calentamiento, clarificación y decantación, la masa resultante se denominaba *trementina* industrial, de la que se obtenía por destilación –a través de fuego directo o mediante vapor– la *colofonia* y el *aguarrás* (el agua sobrante se conducía al río). La colofonia, de color ámbar, se echaba en unos platos grandes de cinc para que se blanqueara al sol y se quedara dura; se golpeaba el recipiente metálico para despegarla y se introducían los bloques resultantes en cubas de madera para ser transportados (uno de los oficios fundamentales dentro de una resinera era el de *cupero*). El aguarrás (o esencia de trementina) es un líquido incoloro y volátil, que se almacenaba en un depósito y se envasaba en bidones para su transporte. Ambos se utilizan para fabricar pinturas, barnices, disolventes, cosméticos, jabones e incluso papel.

6.2.3 Las pegueras

Al terminar la temporada de resina, se recogía el *barrasco*, es decir, los residuos que surgían de raspar la cara de los pinos –resina seca y algo de madera–, que caían al pote y de ahí se metían en los cántaros. Además, se aprovechaban los restos de resina que se ha-

bían derramado del pote al suelo, junto al tronco, durante los múltiples sangrados del pino, y que llevaban adherida numerosa *pinaza* o *pinocha* ‘acículas del pino’ (ALCyL: m. 405): todo ello formaba el *sarro*, residuo que se recogía en sacos. Con el barrasco, el sarro, las teas (que se usaban también para prender la lumbre en los hogares), los tocones de pino e incluso las raíces se obtenía la materia prima para hacer la pez.

A las *pegueras* se les llama en Oña *peceras* (todavía queda una de ellas en el pago de Borricla). Estaban compuestas por un horno con cúpula construido con ladrillo macizo, donde se quemaban durante más de treinta horas los residuos de la resinación. Este horno estaba conectado, a través de un caño, con un pozo de inferior tamaño y en una cota más baja, que es en donde caía el líquido resinoso generado. El aislamiento de la techumbre del horno mayor se reforzaba con cepellones: se trataba de evitar que hubiera llama para lograr así una combustión lenta por la falta de oxígeno. Una vez obtenida la pez líquida, se quemaba durante dos horas, ahora a llama viva, hasta que se purificaba y alcanzaba la textura apropiada. Después se enfriaba y solidificaba en una artesa. Se vendía en bloques.

La pez se utilizaba para impermeabilizar el cuero de los pellejos y las botas de vino, para calafatear barcos, para hacer una marca de propiedad en la lana de las ovejas o incluso para aplicar emplastos en las lesiones que tiene el ganado en las patas. Aunque no hemos recogido en Oña la palabra que se ajusta a esa última acción, en Poza de la Sal se llama *bizmar* (Ollé 1964: s.v.). La pez comparte un entorno semántico con la *brea*, la *creosota* y el *alquitrán*, al que en Oña se llamó en otro tiempo también *galipó*, un galicismo que ha pasado al diccionario como *galipote*.

6.3 LA AGRICULTURA

La actividad tradicional en Oña ha sido el cultivo de la tierra, con un carácter minifundista, principalmente. En la actualidad, nadie vive de la agricultura. Aunque hay terreno llano y fértil, predomina una orografía de media montaña. Antaño se sembraba cereal en las laderas más insospechadas, pero esta zona no es apropiada para hacer la parcelaria y las fincas siguen siendo pequeñas para que su explotación sea rentable, al menos sin la introducción

de nuevas técnicas y alternativas de cultivo, acordes con las nuevas demandas del mercado. Manuel Bárcena Linaje (Oña, 1923), nuestro informante, fue el último que tuvo un pequeño vivero con plantones tradicionales.

6.3.1 La huerta

El curso del río Oca –llamado hasta el siglo XIX *Vesga* < VESICA ‘río, curso de agua’ (Solana, 1978: 200 y 201)– proporciona en el término municipal un buen número de hectáreas llanas y de regadío aptas para la producción de hortalizas de calidad, de las que el labrador no planta *cien* o un *centenar* de ejemplares, sino un *ciento* (ALCyL: m. 84). Estas huertas se asientan sobre pagos que se suceden contiguos por la margen izquierda del río y que conservan nombres de origen prerromano, como las *Bárcenas*, *Barcenillas*, la *Nava*, la *Vega*, *Fuente la Serna* o *Sorroyo*. La denominación *huerta* convive con la de *pieza*, aunque no con la de *linar* –que ya no es una ‘tierra sembrada de lino’ y que todavía está vigente en el vecino Valle de Caderechas como sinónimo de *huerta*, debido a que es un terreno regadío–. A pesar de todo, en Oña se conserva el topónimo *Valdelinares*. Para abonar la tierra, se transportaba *basura* (‘estiércol’, no cualquier desperdicio) en *serones* ‘recipiente de una sola pieza, de mimbre, que se colocaba sobre la albarda de la caballería y con un cubo cilíndrico colgando a cada lado’. Posteriormente, se utilizaron como abono compuestos inorgánicos llamados simplemente *mineral* (acepción no incluida en el *DLE*). Todavía en algún pueblo de la comarca se pueden ver anuncios pintados en las fachadas, o en un mosaico, con la leyenda «Nitrato de Chile», acompañada de la silueta en negro de un hombre con sombrero montado a caballo.

El riego de estas huertas proviene de manantiales de abundante agua, siendo las principales surgencias la fuente de *San Vitores* y la llamada *Fuente Grande*, con topónimos relacionados también con estas fuentes: *Fuente Espiga*, *Lantanilla* < la *Ontanilla*, *Fuenticedo*, la *Canaleja*, etc. Con estas aguas, lo normal era el riego «a surco», «a manta» (por inundación, con el agua circulando aleatoriamente entre las plantas; se utilizaba más con los árboles) o también «a caracol» (empalmando los surcos de forma serpenteante).

El más habitual y tradicional es el riego a surco, que implica que las hortalizas estén sembradas en un *caballete* o *caballón* ’lomo de

tierra entre dos surcos, que se dispone para contener las aguas o darles dirección en los riegos' (*DCT*: 76, *ss.vv.*).

Para excavar la huerta se utilizaban diferentes tipos de herramientas: la *azada* (con la plancha de hierro para cavar de forma rectangular, para emplear en tierras ya removidas y sueltas), la *azadilla* (más pequeña y puntiaguda, utilizada para *escardar*, es decir, para arrancar las malas hierbas que nacen junto al trigo u otras plantas), el *azadón* (con la lámina de hierro mayor y casi triangular, acabada en punta, para cavar en la tierra pedregosa) y el *caco* (utilizado cuando el terreno está duro, sin remover, con la parte metálica de cavar la tierra en forma de 'u' invertida, con únicamente dos dientes largos; es un significado no recogido en el *DLE*). A la azada es común también llamarle en Oña *ligona*. Esta palabra sí está recogida en el *DLE*, aunque la remite a *legón*.

Con la *ligona* se quitaba el *hierbailo* 'mala hierba fina' y se realizaba la acción de *sallar*, que era determinante sobre todo en el cultivo de la patata y que era un segundo repaso a la tierra para quitar las malas hierbas, más superficial, y que tenía lugar con posterioridad a la labor más profunda de cavar (*DCT*: 114, *s.v.*). Cuando las plantas habían asomado y cogido la suficiente altura, se procedía a amontonar tierra en torno al tallo –a *acollar*– o a conformar adecuadamente los caballones y surcos, dejando la tierra hueca y sin hierbas. La superficie donde se sembraba se dividía en *tablares*⁸, que son separaciones geométricas que permiten realizar con más facilidad el cuidado que necesitan las plantas, como sembrar, excavar, regar o recolectar.

Para arar la tierra, con el arado romano (*aladro*) o con la *vertedera*, los animales de tiro llevaban puesto el *collarón*, un collar de cuero relleno de paja. El *ontarrollo* o *anterrollo* era también una pieza de cuero situada entre el yugo y el cuello del animal. La *lavija* 'clavija' era un clavo de hierro que llevaba la *rabera* o el *timón* del arado. La *camba* era una pieza fundamental y difícil de confeccionar, se trataba de una madera curva que unía la *reja* metálica y el *timón*, y a la que se acoplaba también la *esteva* para dirigir el arado con las manos.

⁸ No se usa en la actualidad *tablada*, que como unidad de medir la superficie de la tierra cultivable aparece en Oña ya en el siglo XII (Isasi *et al.*, 2017: 122).

En época más moderna, las juntas de vacas o las parejas de machos arrastraban un *brabán* (no está en el *DLE*, del francés *brabant*), es decir, un arado giratorio –que se volteaba sobre sí mismo– de doble vertedera y con una reja que se hundía más en la tierra. Después de arar suelen quedar *cavones*, unos terrones grandes de tierra (*ALCyL*: m. 230). También aparecen los topos, cuyas madrigueras en Oña no se llaman *toperas*, sino *topíneras*, ambas en el *DLE* (*ALCyL*: m. 448). Además, las *topíneras* se tragan el agua del riego (*DCT*: 54, *s.v.*).

6.3.2 Los árboles frutales

Los frutales se plantan en las huertas de la zona llana y también en las laderas de secano más próximas de los montes que las circundan. Debido al clima, el *manael* (*Prunus mahaleb*) es un arbusto fundamental para el cultivo del cerezo, un árbol muy extendido en la zona. Se siembra la semilla, se trasplanta y se injerta después en él una yema de cerezo, cortando la cabeza del *manael*. De esta manera sale un cerezo más resistente a las inclemencias del tiempo y a las enfermedades. El árbol en el que se injerta es el *patrón*. Por otro lado, se llama *tutor* –no se usa *rodrigón*– al palo que se pone junto al *plantón* del árbol joven (en Oña también *púa* o *puga*) para que suba derecho.

Al margen de las guindas silvestres, las variedades de cerezas más antiguas en Oña, hoy prácticamente desaparecidas, son la *ampollar* (pequeña, dura y de buen gusto) y las llamadas «*de las gordas*» (pequeñas también pero blandas y de sabor más ligero, que crecen en unos cerezos enormes). También son tradicionales la *guinda garrafal*, la *temprana*, la *fresona* o la *negra del país*. En la actualidad se cultivan, sobre todo en el contiguo Valle de Caderechas, nuevas variedades más acordes con los gustos del mercado y con la posibilidad de una producción escalonada en el tiempo para alargar una temporada de por sí corta. Sus nombres son de otra stirpe: *summit*, *burlat*, *lapins*, *rainier*...⁹. La *Cerecera* y la *Guindalera* son topónimos que dan fe del cultivo de este frutal desde antaño. Junto a Oña está también la población llamada *Cereceda*. En la Edad Media tenemos en Oña pagos como *vado de Cireso* o *Çireso de la Coquina* (Álamo, 1950: docs. 13 y 501).

⁹ En Cantabria se conoce como *de Oña* a una «variedad de cerezas grandes y piel dura» (Saiz: *s.v.*).

El otro árbol frutal típico de la zona es el manzano. El más cotizado es el que produce la variedad de manzana llamada *reineta*. Existe también la *reineta francesa*, de menor calidad, y llamada en Oña «de la Diputación», por ser esta institución la introductora de la variedad¹⁰. Una manzana del país, aunque casi desaparecida, es la *aspiriega* o *espiriega*, que es de baja calidad pero muy resistente. La *camuesa* tampoco se produce ya y la de *quintanamaría*, poco. Después de comer a mordiscos una manzana, sea esta vistosa y de buena calidad o fea y retorcida, es decir, un *reguño*, lo que queda es el corazón o endocarpio, que es lo mismo que decir *rumiajo* o *cas-caramojo*. Las ramas de los manzanos, que adquieren mucho peso cuando los frutos están en su sazón, se suelen apoyar en *estacas*, unos palos clavados en el suelo y acabados en una *horcaja* ‘horcadura’ (en forma de uve), donde encaja la rama. Es una palabra que no está en el diccionario académico.

Las peras del país son la *duquesa* (hoy escasa) y la de *cuchillo*, una pera de invierno que hay que comer asada o cocida, lo mismo que la *imperial*. También están la *blanquilla* o *pera de agua* (que se estropea enseguida), el *peruco de San Juan* o la *tartalesina* (procedente seguramente de los cercanos pueblos de Tartalés de los Montes o Tartalés de Cilla, ambos en las Merindades).

En cuanto a los ciruelos, el llamado *regañao*, con un fruto amarillo, astringente y ácido (a punto de desaparecer), podemos decir que es la variedad endémica de Oña¹¹, aunque la ciruela *claudia* es la más valorada y abundante y la llamada «cojón de fraile» es la de mayor tamaño, nombre también recogido en las Encartaciones vizcaínas (VCA: s.v.)

En torno a los nogales, en la actualidad escasos en el término municipal, destacan las palabras *escucar*, para indicar que se abre la cáscara verde que rodea a la nuez, y *escarronchar*, es decir, quitar ese concho¹². *Escucar* significa también que salen los *cucones* o

¹⁰ *Reineta* viene del francés *reINETte*, derivado del francés antiguo *raINE* ‘rana’. Dice Corominas que es por la piel rugosa de estas manzanas (BDEL: s.v. *rana*).

¹¹ En el DLE una *ciruela regañada* es la que ‘se abre hasta descubrir el hueso’, se supone que cuando está madura.

¹² En Oña no se diferencia entre nogal y nogala, como en otros pueblos de los alrededores. Además, se prefiere *nogalera* a *nogaleda* o a *nocedal*, que es la única palabra que recoge el DLE. En los alrededores hay nombres de localidades como *Valdenoceda*, *Nocedo* y *Noceco*.

yemas en los árboles o, en sentido figurado, que una persona está saliendo a flote de una situación complicada, física o económica (un significado similar a *pelechar*).

Los melocotoneros son un tipo de frutal en franca regresión, pero que antiguamente tuvieron una importante presencia en las fincas de Oña, donde quedan topónimos como la *Perisquera* o el *Periscón*. Entre las variedades locales tenemos el *melocotón* (de color amarillo), la *pavía* (más pequeña y rojiza), el *abridero* (blancuzco o verdusco) y el *perisco* (relacionado con las viñas, de secano y de pequeño tamaño).

Por tanto, el *perisco* (*[Pomum] persicum*) no es una pera pequeña, sino un tipo de melocotón, cuyo nombre tiene que ver con el apellido del nombre científico, aunque en el *DLE* la voz recogida es *prisco* y se la relaciona con el albérchigo.

6.3.3 La vid

Un caso aparte es la vid, un cultivo que tuvo mucha importancia desde la Edad Media y que en la actualidad es residual, sobre todo después de los estragos que causó a finales del siglo XIX la filoxera. Entre las variedades que recuerdan nuestros informantes plantadas por estos lares están las uvas tempranillo, garnacha, moscatel, otelo y una que denominan *híbrida*, procedente de un sarmiento híbrido que se plantó después de la plaga del mencionado insecto parásito de la vid.

En Oña quedan numerosas bodegas excavadas en la mota de toba sobre la que se asienta el núcleo más antiguo del caserío. Y lo mismo en el despoblado de Tamayo, aunque allí las bodegas están horadadas en la tierra arenisca. Pero los nombres de lugar que conocemos son numerosos. Desde los medievales *San Pedro de Entreviñas*, la *Viña de Dios* o la *Viña del Viespo* ('obispo') a los más modernos de *Viñuelas* o la *Viña de Zurbán*.

En la zona de Oña se producía *chacolí*, un vino ácido, con *respe*¹³ 'burbujeante' y de poca graduación, producto de una uva sin sufi-

¹³ Aunque admite las dos, el *DLE* prefiere *résped*. Ambas palabras describen también, además de referirse a la lengua de la culebra, a una persona o una contes-tación airadas. La Academia no incluye la acepción oniense aplicada a las bebidas con chispa o burbujas.

cientes horas de sol y con el que era difícil *apimplarse* o *achisparse* ‘emborracharse’. La uva se recogía en *espuertas* ‘cestas de esparto con dos asas’ y en *cuévanos* ‘cestos de mimbre que se podían llevar a la espalda’. Los cuévanos se colocaban uno a cada lado del burro para su transporte hasta la prensa. El recipiente para pisar la uva se llamaba *tina* –existe el topónimo el *Tinanco*–, que tenía una canilla por donde escurría el mosto. *Remostar*, además de ‘descomponerse una fruta que está aplastada y suelta su zumo’, significa ‘aplastarle a uno las uvas en la cara, como una acción graciosa’¹⁴. Como medidas de capacidad se utilizaban el *cuartillo* ‘medio litro’ y el *azumbre* ‘dos litros’.

La viña requería unos cuidados y trabajos especiales, entre ellos *binar*, es decir, esparcir o dar una segunda cavada a la tierra en primavera (*DCT*: 75, *s.v.*). También se podía «cavar a montón», alrededor de la vid.

6.3.4 Las legumbres y los cereales

En la dieta de la zona, las legumbres han sido fundamentales, especialmente las alubias. Se cultivaban sobre todo de dos tipos, las llamadas «del ramillo» (pintas) y las «de la Virgen» (blancas y con una diminuta mancha). En el caso de las alubias, el tutor por el que se enrosca la planta a medida que crece se denomina *vara* y es de boj, cuando se quiere que sean duraderas. Para sacar la semilla de las vainas, estas se dejaban secar y después se vareaban en el suelo para quitarles el *concho*, no la *jeruga* o *seruga*, palabras que no se usan en Oña

Además de garbanzos, un cultivo autóctono muy extendido era el de los *titos* (*Lathyrus sativus*), conocido en otros lugares como *al-morta*, *muela* o *guija*. Los titos, que ya no se siembran, tenían mala fama por ser comida de pobres, además de ser un complemento leguminoso para la dieta, a base de cereales y hierba, del ganado. Entre las legumbres de la huerta oniense también estaban las *habas*, que se consumían secas o frescas. La ración de grano o harina que se daba al ganado en el pesebre se medía con una *candaja*¹⁵, nombre

¹⁴ En La Rioja se denomina esta broma «hacer el agarejo» (Magaña: *s.v. agarejo*).

¹⁵ En Álava y La Rioja, *candaja* es una especie de ‘vasija de lata para recoger la leche’ (Guereñu y Merino: *s.v.*).

que no recoge la Academia en su diccionario para designar a ‘un recipiente de hojalata’, una *lata* vacía.

En Oña ahora no se siembran cereales, pero sí antiguamente, principalmente trigo, cebada, avena y centeno. También eran habituales los *yeros* (de grano redondo, pequeño y más oscuro que el del trigo) y las *riclas* (de grano negro y redondo, como una lenteja). La denominación oniense de *ricla* solo la hemos encontrado en Valdivielso (Temiño, 2006: 97). *Ricla* no está incluida en el *DLE*, aunque sí *rica*, como un riojanismo sinónimo de *alholva* o *veza* (Palacios: *s.v. rica*). En algunos lugares de la Bureba se llaman *arricas* (Ollé 1964 y Codón: *s.v.*). El cultivo del maíz también es muy escaso, planta en la que se distinguía el *vástago*, la *mazorca* –la espiga o parte granada– y la *panoja* –la zona pilosa o de hojarasca– (*ALCyL*: mm. 288 y 289).

Para el forraje destinado al ganado se plantaban la *alholva*, la *esparceta* ‘pipirigallo (*Onobrichys viciifolia*)’ y la *veza* (*Vicia sativa*), cuyos haces se llamaban *mostelas*. Un topónimo importante en Oña, de origen medieval y vigente todavía, tiene que ver con la veza: *Viciana* (Rojo, 2009: 202). Las medidas de superficie de las fincas eran el *celemín* (200 metros cuadrados) y la *fanega* (2.500 metros cuadrados).

6.3.5 La siega

La siega en verano era la actividad central para recolectar el cereal. Se hacía con una hoz de dientes o con una hoz gallega (sin dientes y más cerrada de lo normal). El segador se protegía con una *zoqueta* ‘pieza de madera a modo de guante’ los dedos de la mano con los que agarraba la mies, la contraria a la que portaba la hoz. Los *dediles* de cuero eran otro sistema de protección. También tenía que tener precaución para que no se le metiera en el ojo una *rampla*, que es lo mismo que el *DLE* llama *argaya* o *argaña*, es decir, ‘los filamentos de las espigas’ (*ALCyL*: m. 256). Además se utilizaba el *dalle* ‘guadaña’ para segar, sobre todo el forraje, la hierba verde.

El cereal cortado se agrupaba en *gavillas*, que se ataban con la misma mies en una operación que se llamaba «dar la llave», haciendo una especie de media vuelta. Con entre cinco y diez gavillas se formaba un *haz*, que se ataba con un *vencejo* (*ALCyL*: m. 264),

es decir, con una caña de centeno que se echaba «a mojo» ('a remojo') para que ganara resistencia. Más modernamente, los haces se ataban con *lías*, una sogá plana, de esparto machacado y trenzado (*DCT*: 90, *s.v.*). Desde la finca había que llevar la mies a la era para ser trillada, esto es: había que *acarrear* la mies. En Oña no se hacía con carros, sino con burros, a los que se colocaba un aparejo llamado las *amugas* –no *jamugas*– para transportar los haces: dos palos paralelos –unidos por dos travesaños– colocados a ambos lados de la albarda, sobresaliendo, y que permitían hacer la carga a una sola persona.

Para extender la mies en la era, para «poner la era», se utilizaba una *horca*. Después, por encima del cereal cortado, se pasaba el *trillo*, que tenía en el extremo delantero, el más elevado, una *brín-cula* (palabra no incluida en el *DLE*): una especie de balancín de madera, en forma de arco, en el que iban enganchados los burros. Con los *rastros* se amontonaba después la *parva*, la mies trillada. Se barría la era y, con el *cierzo* (viento del norte que suele levantarse en verano al atardecer¹⁶), se procedía al cometido de *beldar*, no *aventar* (*ALCyL*: m. 267), a separar la paja del grano, acción que se realizaba con una *bielta* (utensilio de cinco dientes). El grano resultante se pasaba por la criba y se introducía en el saco.

Como medida de capacidad para el trigo o la cebada se utilizaba la *fanega* (cuarenta y cuatro kilos, la carga de un burro eran dos fanegas), aunque la medida más utilizada era la *media fanega*. Un *celemín* equivalía a ocho kilos. El recipiente para medir el grano constaba de una agarradera detrás y un asa adelante. Los bordes superiores iban protegidos con chapa, para que no se desgastaran y fuera disminuyendo la unidad de medida. Se pasaba por esos bordes un *rasero*, un cilindro grueso de madera, para que la medida fuera exacta.

El polvillo con los restos del cribado se denominaba *tamo*¹⁷. La paja se envolvía en *sayalinos* (mantas hechas con sacos) para ser transportada en los burros hasta el pajar o al *payo*.

¹⁶ En Oña se llama *tardecilla* (no incluida en el *DLE*) a las horas más próximas al anochecer. En invierno no hay margen para la tardecilla, es en verano, cuando el día es más largo y aprieta el calor, cuando sus habitantes quedan «a la tardecilla» para pasear (*Codón*: *s.v.*).

¹⁷ Gonzalo Martínez Díez (1994: 53) considera que el nombre del pueblo de Tamayo, dentro del municipio de Oña, puede derivar de *tamo*.

6.4 LA MOLIENDA

Parte del cereal recolectado se destinaba al ganado, que lo comía en grano o molido en el pienso. Pero, para hacer el pan, el trigo había que molerlo obligatoriamente. Javier Saiz Gómez (Oña, 1922–2018) fue el molinero del pueblo durante décadas y el último que ejerció el oficio en la zona. Con él hemos hablado de la molienda.

6.4.1 El ingenio mecánico

Su molino estaba situado en la calle del Pestiño, junto a un arroyo que desciende desde el monasterio de Oña de forma abrupta hacia el río Oca. Solo en ese corto tramo del curso de agua había antiguamente al menos otros dos molinos. Debajo del molino había un habitáculo arqueado que se denominaba el *caliente* ‘cárcavo’, que acogía al *rodezno* –o también *rodete* (*ALCyL*: m. 352)–. El *rodezno* consistía en una rueda en posición horizontal sobre la que se asentaban los *alabes* (unos radios o paletas anchos y curvados; en el *DLE* es palabra esdrújula), sobre los que caía el chorro de agua desde un nivel superior y provocaba que la maquinaria girara.

El agua llegaba hasta el *rodezno* a través de una tubería con una *cerraja* para controlar el caudal. En el suelo del *caliente* había un *punte* (un madero de dos metros de largo) donde se asentaba el *árbol* que llevaba acoplado el *rodezno*. El árbol tenía un *punto* ‘gorrón’ de bronce y giraba en el puente. Encima del árbol iba un *palón* de hierro, que subía a un *cojinete*. Este molino de agua, por tanto, no era de *aceña*, con *cangilones*, sino de *rodeznos*, es decir, con rueda horizontal.

Encima de este subterráneo estaba la sala donde se molía. Una bancada sostenía la denominada *pedra solera* (muela durmiente) con el *cojinete* en su interior. Encima se colocaba la *pedra volandera* (muela corredera). Un mecanismo permitía *aliviar*, es decir, levantar la piedra volandera para hacer la molienda del grano más o menos gruesa (*DCT*: 718, *s.v. alivio*). Había también una *cabria*, en forma de media luna, que era un artilugio con polea que permitía agarrar, levantar y voltear la piedra volandera para picarla, para poder restaurar las estrías gastadas (*DCT*: 760, *s.v.*).

6.4.2 Las harinas

El grano se rociaba con agua en una cuba antes de volcarlo en la *tolva* o *tramoya*, situada encima del ingenio molinero, y caía entre las piedras gracias al giro de una *carraca*. Previamente a ser molido, el grano pasaba por una *criba* para eliminar las piedras. La *limpia* era un aparato con palas que quitaba del grano de trigo la piel y la *nación* (donde nace, la parte que se engancha a la planta). El *triarvejón* (voz no incluida en el *DLE*) era un bombo con agujeros donde se echaba el trigo partido y las impurezas, para su separación.

La harina molida caía en el *harnal* ‘un cajón de madera’ o directamente en los *sacos*, *talegas* o *costales*. Si el grano se molía húmedo, el *salvado* –la cáscara del grano desmenuzada en la molienda– se quedaba plano y no hacía *remoyuelo* (voz que tampoco está en el *DLE*), que era una harina de baja calidad por ir mezclada con salvado fino (también se llamaba *salvadillo*)¹⁸.

La *maquila* era la cantidad de harina con la que se quedaba el molinero por su trabajo. Si era harina limpia, el molinero se quedaba con el ocho por ciento; si era para pienso y no se limpiaba el grano, la maquila era del siete por ciento.

6.5 LA HERRERÍA

El oficio de herrador también es historia en Oña, ya que algunas actividades que hacían uso de las caballerías, como la resinación de los pinos, el carboneo o la corta de leña, han desaparecido y otras que subsisten en la actualidad, aunque estén en franco retroceso, han sustituido el ganado caballar por los vehículos de motor, como es el caso de la agricultura e incluso del pastoreo. Nuestro informante en este capítulo es Victorino Bárcena Fernández (Oña, 1925).

6.5.1 Preparación del animal para el herraje

La labor del herrador, ataviado con un mandil de *badana* ‘piel de cabra curtida’, era fundamental para las caballerías, para que no se les desgastara el casco durante las distintas labores que desempeña-

¹⁸ «En Rioja llaman pan de remoyuelo al que se saca de tercera suerte de una misma harina, cerniéndola por diversos cedazos» (Goicoechea: *s.v. remoyuelo*).

ban. Cada tres meses era el tiempo recomendado para el cambio de las *herraduras*, ya que el casco crece. La herradura vieja se quitaba sacando los clavos con una *tenaza*. Con una *cuchilla* se afeitaba la redobladura producida por el clavo viejo. Con la *tenaza de cortar* se decrecía el casco. Había *cascos vidriosos*, con la parte muerta muy dura y que saltaba al cortarla.

Con el *pujavante* (una herramienta con mango y con una especie de pincho y una cuchilla larga paralela, a distinto nivel de la empuñadura) se *espalmaba* la base del casco (se separaba la parte córnea de la carne), pero dejándola a plomada. Los cascos estaban generalmente desplomados. Después se pasaba la *escofina*.

Se *adobaba* una herradura (se le daba la forma con el martillo) para colocarla en la parte muerta del casco, debajo de la que no había tejido vivo. Se metían los clavos para sujetar la herradura al casco con un *martillo de herrero*, pequeño y de una sola boca. Después se redoblaba el clavo. Se le hacía una *mortaja* (pequeña incisión al clavo con la escofina) para remacharlo bien, para que quedara embutido en la parte lateral del casco. Los clavos tendían a salirse del casco por un lateral para no afectar a las partes vivas del animal. Los clavos *ensaucados* eran los que entraban por completo en el casco.

El herrador debía adaptarse a las patas del caballo, mulo o asno. Había animales *topinos*, que pisaban mal por la parte anterior del casco porque tenían los tendones flexores encogidos. Existían los animales *izquierdos* (que abrían sus patas hacia afuera) y los *extremados* (que pisaban hacia adentro). En estos casos, el herrador tenía que desplazar las *claveras* (los agujeros) de la herradura, siempre protegiendo la cuarta parte del casco. Un *quinceno* era un macho que tenía alrededor de quince meses de edad, entre uno y dos años.

A veces las caballerías llegaban con fiebre y cojeando debido a la infección producida por la herida hecha por una piedra, un pincho, un clavo que había tocado las partes vivas o porque estaba mal espalmado. Esa enfermedad se llamaba *aguadera* o *escarza*. En estos casos, se protegía el casco con el añadido de una chapa a medida colocada por el interior de la herradura.

Las herraduras del ganado vacuno se llamaban «*callos de buey*» (*DCT*: 354 y 601, *s.v. callo*), y se compraban, no los confeccionaba el herrador. Los bueyes tienen dos herraduras independientes en cada pata. Los bueyes a veces solo se herraban de las patas delanteras.

A los bueyes les colocaban los callos en el potro, un artefacto de madera y hierro para elevar a los animales para que no tocaran con las patas en el suelo y no pudieran hacer fuerza. Los pies y el yugo eran de madera de roble y los dos rodillos eran de madera de olmo. Con unas *cinchas* de cuero se abrazaba al buey por el pecho y por el vientre. Por medio de cadenas y ganchos se elevaba a la res haciendo girar los rodillos con una palanca.

6.5.2 La fragua y las herraduras

Del *cortadillo* (una pieza de hierro rectangular, de 1 metro de largo, 2,5 centímetros de ancho y de entre 6 y 8 milímetros de grosor) se sacaba el material necesario para la herradura. El fragmento se cogía con unas tenazas y se calentaba en la fragua. En el *yunque* se le daba forma. Una *peña* del yunque era redonda y servía para hacer las herraduras de los caballos y la *peña* del otro extremo era rectangular y servía para las herraduras de los burros.

Con una *estampa* (una punta en forma de cabeza de clavo) se hacían los agujeros de la herradura, que podían tener hasta un máximo de diez clavos. La herradura de siete clavos era la de la buena suerte.

Existían *clavos de hielo*, con la cabeza más estrecha y punzante, que se agarraban al hielo para que no resbalaran las caballerías en invierno. Para evitar los patinazos se hacían también en los dos cabos de la herradura unos *ramplones*, es decir, se doblaban en escuadra los dos extremos, hacia el suelo, para que se clavaran en el hielo. A veces la herradura tenía también una *pestaña* (pico triangular) que se embutía con un corte en la *lumbre* del casco (en la parte delantera) y que en ocasiones originaba chispas al golpear con las piedras en las subidas.

La fragua se alimentaba con carbón mineral o vegetal. Se utilizaba hulla o carbón graso, pero sobre todo carbón hecho con las mochas y tocones de los *berezos*. Se hacía una fogata grande con ellos y se dejaban quemar al aire al principio. Después (cuando el crujido que hacía la leña lo indicaba) se iba tapando la pira con céspedes desde abajo, dejando a medida que se subía una chimenea cada vez más pequeña. Cuando quedaba cerrada, se tapaba con una capa de tierra para que no entrara el aire. Al cabo de tres o cuatro

días estaba listo el carbón de brezo (*Calluna vulgaris*) para la fragua. El brezo se cogía en los terrenos areniscos, por San Vitores, porque era más fácil arrancar el arbusto.

6.6 LA VIDA COTIDIANA

Además de los oficios o los trabajos remunerados, en el hogar quedaban otras muchas tareas imprescindibles para sobrevivir en los pueblos y que eran desempeñadas fundamentalmente por las mujeres. Para acercarnos a estas actividades hemos conversado con María Consuelo Gredilla Martínez (Oña, 1932– 2019).

6.6.1 El hogar

Antes de la llegada de las «cocinas económicas» de leña (llamadas la *chapa*), en las casas de Oña predominaban las *cocinas bajas*, lugar donde se hacía la lumbre para cocinar. La cocina baja era el alma de la estancia más caliente de la casa y era en donde se centralizaba la vida familiar, no solo la elaboración de la comida. Junto a una pared sobresalía palmo y medio del suelo una especie de altarcillo sobre el que se prendía la lumbre, con una piña y unas *támbaras* ‘ramas delgadas de encina’, bajo una amplia chimenea de campana abierta, cuadrada o rectangular. El muro quedaba protegido del fuego por un *morillo*, una plancha metálica adornada generalmente con una figura en relieve. En el centro de ese *hogar* o *fogón* (ALCyL: m. 600) colgaba un *llar* ‘una cadena gruesa con un gancho’ para aguantar el peso de un caldero metálico. Pero lo más habitual era colocar sobre una *trébede*, o arrimar directamente junto a las ascuas, un puchero de barro para cocer la comida, especialmente las legumbres. Con algunos alimentos había que evitar que se *sococharan*, es decir, que se cocinaran con el fuego demasiado débil, ya que entonces la acuosidad surgida echaba por tierra una correcta fritura en el aceite o la grasa¹⁹.

¹⁹ Alonso Palacios (2010: *s.v.*) recoge en Caderechas *arrescochar* ‘cocción de legumbres que queda endurecida’. En Álava y la Bureba, *cocho* (Guereñu y Ollé 1964: *s.v.*) se aplica al pan poco cocido. En el *DLE* tenemos *sancochar* como ‘cocer la comida dejándola medio cruda y sin sazonar’ o ‘guisar sin esmero’, que señala el *DEA*.

Si se había cocinado con exceso de sal, se decía que la comida estaba «como la *muera*», no simplemente salada. Se comía en el mismo puchero, con cucharas de madera de boj, y se bebía el vino del mismo porrón, a *galleta*, sin tocar con los labios el pico de vidrio. Para no quemarse las manos, se cogía el puchero con la *rodana* ‘trapo de cocina’. Si la leña estaba verde o mojada, o hacía mucho frío, el fuego no *entecía*, es decir, se quedaba mortecino. La ceniza se retiraba con un *badil*, no con una paleta (ALCyL: m. 643). Al calor del fuego se criaban también los pollos en la cocina, metidos en la *caponera*, un banco corrido habilitado como jaula debajo del asiento, en el espacio delimitado entre las patas.

La *hogaza* duraba unos cuantos días y podía quedarse *canida* o *canecida* (de *canecerse*, no de *encanecerse*). El extremo del pan es el *cantero* y si está duro y tostado es el *corrusco* o *currusco* (no *cuscurro*). Si el pan era también redondo, pero de menor tamaño, se llamaba *panete* o *torto* (que no es lo mismo que *torta*).

En las casas no había agua corriente y había que ir a por ella con *cántaros* de barro a alguna de las fuentes del pueblo. Para llevar a la siega se llenaban *barrilas* o *botijos*. Lógicamente, tampoco había retretes y se hacían las necesidades en la cuadra, en una *candaja* o sobre la propia *basura*, es decir, sobre la cama de *estiércol* de los burros, entre paja y *carajones* (no *cagajones*).

Para lavar la ropa había que acudir con la *tabla* al lavadero público, donde para arrodillarse las mujeres utilizaban un *rodillero*, que consistía en una caja o banco con una almohadilla fabricada por los carpinteros, cortada la madera con el *serrote* ‘sierra pequeña con una sola manija’ (DCT: 290, s.v.). Las que podían lavaban con pedazos de jabón, pero las más pobres seguían utilizando la ceniza. La ropa se tendía al sol en los prados o sobre los arbustos. El buen tiempo también era propicio para *varear* los colchones, para ahuecar la lana con una vara de avellano.

6.6.2 La matanza

Cuando llegaba el tiempo frío, cuando era inconveniente dejar la puerta de la casa *ampla* ‘abierta de par en par’, se hacía la matanza del cerdo. El *cochino* (*chino*), *lechón* (*chon*), *rostrizo*, *puerco* o *marrano* se criaba a base de patatas y berza cocidas que le vertían

en el *cocino* ‘pesebre de los cerdos’, palabra que no recoge el *DLE*. Este *dornajo*, como lo llama la Academia (*ALCyL*: m. 523), estaba colocado dentro de un habitáculo estrecho, oscuro y bajo, que en muchas casas se encontraba debajo de la escalera: el *cuchitril*. Si había una cerda de cría, lo más probable es que estuviera en el *cor-te* o el *cortijo*, un lugar más amplio donde parir si el *varraco* había hecho su cometido. A la camada de lechones se le llama *lechigada*.

Cuando el cerdo había alcanzado el peso requerido –eran memorables los de veinticuatro arrobas–, se le agarraba de la papada con un gancho de hierro y se le subía a un banco de madera para sacrificarlo. A continuación, se le cortaban las patas y manos por el *juego* o el *gonce* –no por la *articulación* (*ALCyL*: m. 677)–, se *chamurraba* con helechos y se raspaba su piel para dejarla sin pelos. El paso siguiente era sacar el vientre del cerdo y para ello había que soltar con el cuchillo el *meano*²⁰, no *meato*. El primer día, con un cuchillo bien *amolado*, el cerdo se *estazaba* (se separaban las distintas partes de la carne). Además, se limpiaban y lavaban las tripas para embutir las morcillas. La tripa embutida estaba cosida por los extremos con *bramante*, un hilo grueso de cáñamo. A la masa hecha con arroz cocido, manteca²¹ y cebolla rehogadas, pimienta molida y sangre se le llama *mondongo*.

Al día siguiente, se hacían los adobos de lomos, panceta, pernils²², orejas, patas, costillas y el *pique* –el hueso del *espinazo*, no *columna vertebral* (*DCT*: 711, ss. *vv. piqué* y *piquete*)–, además de embutirse los chorizos. La masa de carne picada y pimentón de los chorizos se llama en Oña el *picadillo* (*DCT*: 710, *s.v.*), que se daba vuelta en una *gamella* (del latín *CAMELLA* ‘escudilla’): en su versión más primitiva, una artesa labrada en un tronco, con la azuela.

²⁰ El *meano* es el equivalente a los conductos urinarios y seminales del animal, tanto por fuera como por dentro (acepción que el *DLE* no incluye). El *DCT* (510, *s.v.*) se limita a señalar que es la ‘verga del animal’ y añade la observación de que las del toro y el cerdo se utilizaban para untar los arreos de las vacas y los zapatos toscos.

²¹ La manteca se desprende de las paredes abdominales del cerdo en un solo bloque, llamado *penca* o *pella* (*DCT*: 710, *s.v. pella*). Con la manteca se hacen los *chicharrones* (también llamados *chichos*) para aportar grasa a los *sobadillos* de Semana Santa, que es cuando en Oña se «corre la rosca».

²² En Oña un *pernil* no es el jamón del cerdo, ‘el anca y muslo del cerdo’, como dice el *DLE*, sino el tocino blanco del lomo. Este mismo significado se encuentra en el occidente de Vizcaya (*VCA*: *s.v.*). El *DCT* (710, *s.v. pernil*) es mucho más preciso: ‘cada una de las ocho partes en que se divide el tocino del cerdo al destazarlo’.

Con las carnes de segunda y tercera categoría se elaboraban unos chorizos denominados *sabadeños*, que en Oña no se consumían los sábados, como dice el *DLE*, sino cualquier día de la semana. Debido al clima, los chorizos se *curan* con el calor y el humo de la lumbre y para ello se cuelgan en *latas* ‘varas o palos alargados’. Las sartas que salían más pequeñas se llamaban *chorizas*, en femenino²³.

Al margen del cerdo, era típico el *patorrillo*, compuesto por el *panzo* ‘estómago’ y las patas de los corderos, bien limpios y blanqueados, para hacer un guiso similar a los callos de ternera. Del panzo del cerdo se despegaba la *pajarita* –*bazo* en el *DLE* (*ALCyL*: m. 539)– para comerla asada, bien *tusturrada*, bien tostada. El pulmón de las reses se llama *liviano* (*DCT*: 706, *s.v.*). En Oña se denominan *mamillas* o *mollejas*, y no *litiruelas* o *lechecillas*, a las sabrosas glándulas que tienen pegadas a la tráquea los corderos y las terneras jóvenes.

En general, si la carne tiene un gusto fuerte, se dice que «sabe a *bravío*», como es el caso de la caza o del ganado criado en el monte, en comparación siempre con las reses estabuladas y que se alimentan con piensos compuestos.

6.6.3 Otras labores y costumbres

Además de las tareas del hogar, las mujeres solían acudir a trillar, sacar patatas, coger cerezas o arrancar remolacha, es decir, asistían sobre todo a la recolección de los productos del campo, época en la que se necesitaba concentrar la mano de obra. También eran las encargadas de ordeñar las cabras y las ovejas. Si llovía o el suelo estaba embarrado, se calzaban unas *almadreñas*, no *zuecos* (*ALCyL*: m. 727). Cuando iban a jornal, trabajaban lavando, planchando o cosiendo para casas ajenas, sobre todo en el *costurero* de los jesuitas del convento de Oña, que estuvieron instalados en la localidad desde 1880 hasta 1967.

Eran unos tiempos en que se casaban vestidas de negro y se hacía el *convite* en casa. Después de quedarse más «en estao» que *encintas* (*ALCyL*: m. 736), las mujeres parían a los recién nacidos, a los que

²³ El primer jueves de carnaval, el jueves de lardero, se celebra en Oña la fiesta de la *Choricilla*.

cogía y ataba el ombligo una partera. Si el parto era inminente, la comadrona tenía que acudir todo lo rápido que pudiera, *cingando* (voz no recogida en el *DLE*, pero sí en el *DCT*: 1100, s.v. *cingar*). Los niños nacidos de padres mayores eran llamados los *tardíos* (*ALCyL*: m. 753).

En los funerales había ocho días de luto y las mujeres ejercían de *plañideras*. Si el muerto era un niño pequeño, el sacristán recorría las calles del pueblo tocando el *campanillo*. Si no había dado tiempo al bautizo, se le enterraba en el *limbo*, una zona fuera del cementerio. Ese niño ya nunca podría jugar con el *tirabique*, al *esconderite* (no *escondite*), a la *trompa*, al *hínque* (con un pincho o con un *guincho*), al «*chorro, morro, pico, tallo y qué*» (también *madrejona*) o al fútbol con una *bochincha* –‘vejiga del cerdo’ (*ALCyL*: m. 542)–, inflada a modo de balón.

BIBLIOGRAFÍA Y FUENTES

- Abaitua, Joseba, y Mikel Unzueta (2011): «Ponderación bibliográfica en historiografía lingüística. El caso de la ‘vasconización tardía’», *Oihenart*, 26, 5-26.
- Álamo, Juan del (1950): *Colección diplomática de San Salvador de Oña (822-1284)*, 2 t., Madrid, CSIC.
- ALCyL*= Alvar, Manuel (1999): *Atlas lingüístico de Castilla y León*, Salamanca, Junta de Castilla y León, 3 t.
- ALEC*= Alvar, Manuel (1995): *Atlas lingüístico y etnográfico de Cantabria*, Madrid, Arco Libros, 2 t.
- Alvar, Manuel (1996): *Manual de dialectología hispánica. El Español de España*, Barcelona, Ariel.
- Baranda= García Sainz de Baranda, Julián (1950): *Apuntes sobre la historia de las antiguas Merindades de Castilla*, Burgos, Diputación Provincial.
- BDELC*= Corominas, Joan (1983), *Breve diccionario etimológico de la lengua castellana*, Madrid, Editorial Gredos.
- CE, I*= *Catastro de la Ensenada, Partido de Bureba: Villa de Oña. Memoriales seculares y eclesiásticos* (1752), N° 58 (sign. 1.232), Burgos, Archivo Provincial, 782 ff.

- Ciérbide, Ricardo (1990): «Plurilingüismo histórico en Euskal Herria», *Fontes Linguae Vasconum*, 56, pp. 149-164.
- Codón, José María (1990): *El dialecto burgalés*, Burgos, Imprenta Aldecoa.
- Corrientes, Federico (2005): «Nuevos arabismos en el vocabulario del noroeste murciano», *Revista de Filología Española*, LXXXV/2, pp. 225-244.
- Cruz= De la Cruz Martínez, José (1961): «Contribución lingüística del Magisterio. Algunas voces de Hornillayuso (Burgos)», *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, XVII, 1 y 2, pp. 174-180.
- DCT= Hernández Alonso, César (2001): *Diccionario del castellano tradicional*, Valladolid, Editorial Ámbito.
- DEA= Seco, Manuel y otros (1999), *Diccionario del Español Actual*, Madrid, Aguilar, 2 t.
- DLE= Real Academia Española: *Diccionario de la Lengua Española* [en línea], versión electrónica 23.2, <<http://dle.rae.es>> [consulta: 30/10/2019].
- Echevarría Isusquiza, Isabel (1998): «El romance del occidente de Vizcaya en su toponimia. Bosquejo histórico», *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, LIII, 1, pp. 175-214.
- Fernández-Ordóñez, Inés (2012): «El norte peninsular y su papel en la historia de la lengua española», Gómez Seibane y Sinner (eds.), *Estudios sobre tiempo y espacio en el español norteño*, CILENGUA, San Millán de la Cogolla, pp. 23-68.
- García de Diego, Vicente (1978): *Manual de dialectología española*, Madrid, Centro Iberoamericano de Cooperación.
- Goicoechea, Cesáreo (1961): «Vocabulario riojano», *Anejos del Boletín de la Real Academia Española*, VI.
- González, Juan Manuel (1963): «Algunos ríos asturianos de nombre prerromano», *Archivum*, XIII, pp. 277-291.
- González Salazar, José Antonio (1998): *Cuadernos de toponimia 8. Toponimia menor de Ayala*, Vitoria-Gasteiz, Diputación Foral de Álava.
- Guereñu= López de Guereñu, Gerardo (1998): *Voces Alavesas*, Bilbao, Euskaltzaindia.

- Isasi, Carmen; Emilian Ramos y María Nieves Sánchez (2017): *El léxico de los documentos del monasterio de San Salvador de Oña (siglos X-XII)*, A Coruña, Anexos de *Revista de Lexicografía*, 40.
- Lapesa, Rafael (1981): *Historia de la lengua española*, Madrid, Editorial Gredos.
- Loizaga= Ruiz de Loizaga, Saturnino (1995): «Tuesta y su léxico», *Sancho el Sabio: Revista de Cultura e investigación vasca*, 5, pp. 187-196.
- Lomas= García-Lomas, Adriano (1922): *Estudio del dialecto popular montañés*, San Sebastián, Nueva editorial.
- Magaña, José (1948): «Contribución al estudio del vocabulario de La Rioja», *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, IV, pp. 266-303.
- Martínez Díez, Gonzalo (1981): *Libro Becerro de las Behetrías*, León, Centro de Estudios e Investigación San Isidoro.
- Martínez Díez, Gonzalo (1994): «Toponimia mayor y repoblación en la provincia de Burgos», en Antonio Álvarez y Hermógenes Perdiguero (eds.), *Toponimia de Castilla y León*, Burgos, Facultad de Humanidades y Educación, pp. 33-56.
- Menéndez Pidal, Ramón (1956): *Orígenes del español*, Madrid, Espasa-Calpe.
- Merino Urrutia, José Juan Bautista (1973): «Vocabulario de la cuenca del río Oja», *Berceo*, 85, pp. 229-282.
- Morala Rodríguez, J.R. (2002): «De la complejidad interna del castellano en Castilla (y León)», en Carmen Saralegui y Manuel Casado (eds.), *Pulchre, bene, recte. Estudios en homenaje al prof. Fernando González Ollé*, Pamplona, Eunsa, pp. 955-969. <http://jrmorala.unileon.es/biblioteca/HGOlle.pdf> [consulta: 30/10/2019].
- Oceja Gonzalo, Isabel (1983-86): *Documentación del monasterio de San Salvador de Oña (1285-1350)*, 4 tomos, Burgos, Ediciones J.M. Garrido Garrido.
- Ollé 1953= González Ollé, Fernando (1953): «El habla de Quintanillabón (Burgos)», *Revista de dialectología y tradiciones populares*, IX/1, pp. 3-65.
- Ollé 1960= González Ollé, Fernando (1960): «Características fonéticas y léxico del Valle de Mena (Burgos)», *Boletín de la Real Academia Española*, XL, CLIX, pp. 67-85.

- Ollé 1964= González Ollé, Fernando (1964): *El habla de la Bureba. Introducción al castellano actual de Burgos*, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, *Revista de Filología Española*, Anejo LXXVIII.
- Palacios= Alonso Palacios, Luis (2010): *El habla de las Caderechas*, Burgos, Diputación Provincial de Burgos.
- Pastor= Pastor Blanco, José María (1998): *El léxico pastoril en la comunidad de valles del Alto Najerilla*, Logroño, Universidad de La Rioja.
- Pastor Blanco, José María (2004): «Caracteres lingüísticos de La Rioja (I): claves fónicas y claves morfosintácticas», *Berceo*, 146, pp. 7-65.
- Penny, Ralph (2007): «Continuum dialectal y fronteras estatales. El caso del leonés medieval», *Argutorio*, 18, pp. 32-37.
- Ramos, Emiliana (2000): *Los cartularios de Santa María de Valpuesta. Análisis lingüístico*, San Sebastián, Eusko Ikaskuntza.
- Ramos, Emiliana (2017): «Sobre la lengua romance patrimonial en Álava (siglos V al XI): la aportación de la arqueología», *Anuario de Estudios Medievales*, 47/1, pp. 303-334.
- Rojo Díez, Eduardo (2009): *Oña y su monasterio en el pasado de Castilla*, Burgos, Asociación de Estudios Onienses.
- Ruiz de Loizaga, Saturnino (2019): *El castellano. La lengua franca, patrimonial y única de Valdegovía a través de los siglos*, Burgos.
- Ruiz Gómez, Francisco (1988): *Las formas de poblamiento rural en la Bureba en la baja Edad Media: la villa de Oña*, Madrid, Tesis de la Universidad Complutense (mecanografiada), 2 t.
- Rubio Marcos, Elías (2001): «Vocabulario pasiego en torno al núcleo burgalés de Las Machorras», *Boletín de la Institución Fernán González*, 222, pp. 109-122.
- Saiz Barrio, Miguel Ángel (1991): *Léxico cántabro*, Santander, Ediciones Tantín.
- Sánchez-Prieto Borja, Pedro, y María Jesús Torrens Álvarez (2008): «Las tradiciones de escritura del País Vasco comparadas con las de las regiones limítrofes», *Oihenart*, 23, pp. 481-502.
- Sevilla Rodríguez, Martín (1980): *Toponimia de origen indoeuropeo prelatino en Asturias*, Oviedo, Instituto de Estudios Asturianos.

- Solana Sainz, José María (1978): *Autrigonia Romana. Zona de contacto Castilla-Vasconia*, Valladolid, Universidad de Valladolid.
- Temiño= Temiño López-Muñiz, María Jesús (2006): *Patrimonio etnográfico en el Valle de Valdivielso*, Burgos, Diputación Provincial de Burgos.
- Temiño López-Muñiz, María Jesús (2012): *Los oficios olvidados en el Norte de Burgos*, Valladolid, La Editorial de Urueña, Castilla Tradicional.
- Torreblanca, Máximo (2002): «El habla del Valle de Mena y de la Bureba: presente y pasado», *Pulchre, bene, recte. Estudios en homenaje al prof. Fernando González Ollé*, Carmen Saralegui y Manuel Casado (eds.), Pamplona, Eunsa, pp. 1383-1399.
- Val, Tomás (2004): *Cuentos del nunca jamás*, Valladolid, Junta de Castilla y León.
- Vielba Porras, Carlos (2011): *El léxico de la Montaña palentina*, Tesis doctoral, UNED, <<http://e-spacio.uned.es/fez/eserv/tesisuned:Filologia-Cvielba/Documento.pdf>><http://e-spacio.uned.es/fez/eserv/tesisuned:Filologia-Cvielba/Documento.pdf>> [consulta: 30/10/2019].
- VCA= *Vocabulario de Carranza (VCA)*: https://issuu.com/liburukar/docs/karrantza-vocabulario_2013-1/67, Publicaciones electrónicas de la Casa de Cultura del ayuntamiento de Karrantza [consulta: 30/10/2019].