

TRADICIONES GANADERAS EN ANTIGÜEDAD, UN RINCON DEL CERRATO PALENTINO

M.^a Angeles González Mena
Profesora de la Universidad Complutense.

(A la memoria de mi padre)

Lo geográfico y lo histórico.—El valle de Cerrato de la provincia de Palencia se extiende en una amplia zona hacia el suroeste de la capital. El paisaje es muy accidentado, áspero y pardo. Está circundado y surcado por pequeños montecillos, páramos y altozanos transformados, en su mayoría, en laderas y altiplanicies. En torno a cada pueblo hay abundante arbolado que es el mejor indicador de la existencia de su caserío. Es una zona eminentemente agrícola y ganadera. En otros tiempos ricos pastos alimentaron buenos rebaños ovinos pues cada vecino acomodado poseía una **punta** de ovejas. En la actualidad se está perdiendo esta riqueza porque sus montes no se han repoblado aumentando los páramos disminuyendo el alimento para el ganado.

El partido judicial que se asienta en este valle tiene por capital al pueblo de Baltanás. Todos los pueblos que se insertan en su extensa área llevan el apellido de Cerrato como Cubillas de Cerrato, Población de Cerrato, Cobos de Cerrato. El pueblo de Antigüedad prácticamente lo ha perdido por el uso, dado que su nombre es de suyo largo.

Antigüedad está a 11 kilómetros de distancia de Baltanás. Desde las Navas de Tolosa ganó su escudo de armas que siempre ostentó la familia de los Menas. Sus símbolos denotan fidelidad y bravura. En tiempo de Carlos V recibió la categoría de villa, "logar de behetria de mar a mar". El pueblo se asienta en un pequeño altozano. Tiene dos plazas, la mayor y la de la fuente; las calles son típicas de las ciudades y pueblos medievales, sinuosas y con altos y bajos.

A cuatro kilómetros del pueblo se sitúa la ermita de Garón, o más bien, Santa María de Garfón o Garón. Antigüedad adquirió este despoblado por un valor de "treinta y seis maravedises" y la renta que se pagaba era de "mil maravedises y una docena de gallinas". Estos datos aparecen en el documento de compra. Garón hoy es la ermita donde se conserva la Virgen de su nombre.

La tradición repite que en torno a la villa de Antigüedad hubo varias aldeas de las que por algún tiempo se conservaron restos sobre todo de sus

templos. Una de ellas se llamaba **Villella**, nombre que aún conserva el lugar donde estuvo enclavada. Hay una leyenda o tradición narrativa del tesoro que tenía su iglesia: una gallina con los polluelos de oro. Fué escondido por una anciana, la única que quedó en el lugar pues todos fueron a luchar a tierras de moros. Siempre ha existido la esperanza de encontrar el tesoro de Villella y los mozos de otros tiempos hundían la reja del arado para explorar, palmo a palmo, toda la tierra del término por si se encontraban el tesoro y la gallina de los polluelos de oro.

TRADICIONES GANADERAS

En el valle del Cerrato palentino siempre ha existido ganadería lanar. Cada labrador tenía su **manada** o **punta** de ovejas. Cuando estas lo formaban un reducido número de cabezas mantenían entre varios ganaderos un pastor asalariado, reuniendo entonces su **rebaño**; éste, por el uso, recibía también el nombre de manada. El propietario que tenía en ella mayor número de ovejas recibía el nombre de **mayoral**; los que tenían una cantidad media recibían la denominación de **mayores**; los que poseían pocas cabezas, **menores**.

Para distinguir las ovejas de cada amo se recurría al procedimiento del **melado**; cada oveja llevaba impresa una letra, la inicial del nombre del dueño aunque no era preciso para los pastores que llegaban a conocer perfectamente todas las ovejas y a quien pertenecían.

Al pastor le pagaban en trigo o dinero pagándose durante muchos años una peseta por cada oveja ya que las oscilaciones del precio de trigo eran mínimas.

Las costumbres pastoriles en Antigüedad de Cerrato eran las siguientes: cada mañana salían los pastores con sus ovejas para que pastaran en las llamadas **rastrojeras**, eriales o terrenos perdidos, montes o matorrales, bien de encina o de roble, que son los que abundan; igualmente recorrían las viñas, choperas, eras, etc., en todos aquellos lugares donde pudiera haber alimento para el ganado, llegando incluso a pastar en las lindes pues todo era prove-

choso. Las rastrojeras les daban buenas ocasiones de alimentos pues al cortarse las mieses siempre caía grano que fructificaba cuando caían las primeras aguas después de la recolección y antes de ser elaboradas para la nueva sementera. Las fincas que quedaban en barbecho eran pastadas durante todo el año.



Corraliza. Al fondo el corral donde se alberga el ganado. En primer plano la cabaña del pastor.

Los pastores apenas venían a casa; no descansaban ni siquiera los días de fiesta y su vida entera estaba en el campo. Dormían en las llamadas **corralizas** o encerraderos de ganado. La corraliza es un lugar cercado con piedra. Los muros de la cerca son bajos, su máxima altura es de dos metros, y no llevan cobertizo. Están formados con piedras irregulares, colocadas por simple superposición y encaje ya que no van unidas con argamasa. Se componía de un corral de forma cuadrada, rectangular o, menos veces, triangular; en él dormía el ganado. Las dimensiones variaban y podían ir varios corrales unidos, comunicados por un simple **esportillo**. La puerta de cada corral —llamada **portillera**— se limitaba con unas piedras más grandes las cuales se separaban cuándo entraba el ganado y se volvían a colocar para que quedara bien cerrado.

En uno de los ángulos del corral se disponía la cabaña del pastor. Era pequeña, sólo cabían dos o tres personas, y se construía también de piedra superpuesta y sin mortero. Su forma era semiesférica, cupular o de forma cónica achatada, denominada de **forma de tinaja invertida**, y se conseguía por el antiguo sistema de acercamiento de piedras o aproximación de hiladas. Llevaba una sola puerta al exterior y únicamente se comunicaba con el corral por medio de una ventana en forma de aspillera para vigilar al ganado. En la zona superior se situaba el **humero**, un orificio por donde salía el humo cuándo encendían fuego para calentarse; también se llamaba **respiradero** porque permitía esta función. Las piedras que componían el humero eran las únicas que se unían con barro para que no se desprendieran a la salida del fuego o del humo. A veces las corralizas eran múltiples, necesarias sobre todo cuando el ganado era muy numeroso.

En la guarda de los rebaños los perros son indispensables, por eso el pastor llevaba dos o tres, siempre en dependencia con el número de cabezas; cuando esta era grande aparece la figura del pastor ayudante, generalmente el hijo del pastor principal. Los perros eran adiestrados llegando a ser magníficos guardianes pues si alguna vez el pastor no dormía en la corraliza y quedaban solas las ovejas nunca faltó alguna.

Los beneficios de las ovejas eran múltiples: lana, leche, carne y las crías; hay que sumar además al **girle** —excrementos— muy solicitados para abonar las tierras de cultivo. Tanto se valoraba que aquellos que no tenían ovejas, pero sí corraliza, la ofrecían a cambio de girle que en ella depositaban las que dormían en ella; para conseguirlo daban incluso a los pastores algún regalo como patatas de la cosecha, matanza, tabaco, etc, por el favor que les hacían.

Varias son las actividades que el pastor tiene que realizar con el rebaño además de llevarle a paecer al campo y recorrer las zonas de pasto. Estas son las siguientes:

Emparejo: después de la **parición** de las ovejas el pastor tenía que emparejar a la madre con sus crías para que se reconocieran y acostumbraran; de ahí el refran de **cada oveja con su pareja**. Mientras no se conseguía el emparejo el pastor principal salía sólo con el ganado mayor al campo y los ayudantes o la pastora se quedaban en la corraliza cuidando de los corderillos.

Selección: se realizaba en las crías. Por un lado, se separaban las hembras de los corderos y dentro de aquéllas se hacía una separación de las mejores o de las que servían para la recría. Para señalarlas se las cortaba el rabo, operación que hacían los pastores. Por tradición todos los rabos cortados eran del pastor, que los chamuscaba y regalaba una parte de ellos al amo, es decir, al dueño de las ovejas.

Con los rabos se hacía uno de los platos típicos de esta zona: se freían o rehogaban en aceite hasta que se doraban o tostaban bien; se les mezclaba con jamón, huevos, tocino bien frito y magro de cerdo; para aderezarles se añadía guindilla, tomate, pimiento, etc.

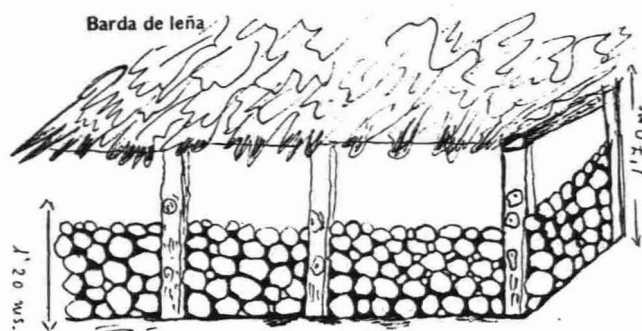
Esquileo: llegada la época de calor se hacía el esquileo o corte de la lana. Estos días no salían al campo con el ganado y era llevado a las tenadas o corrales del amo. Estaban en las afueras del pueblo y siempre existía un **sotechado**. Utilizaban mesas largas que se improvisaban con dos banquillos sobre los que se ponían unas maderas largas; los más pudientes tenían unas mesas hechas para esta operación. En torno a ellas se colocaban los pastores de pie, echaban a las ovejas sobre ellas y con tijeras especiales iban separando el vellón, lo **arrebujaban** y quedaba atado con las zonas de las patas.

Extremación: en el mes de julio extremaban o separaban las crías de las madres para poder obte-

ner la leche con que hacer el queso. Las crías se las llevaba otro pastor, el vaciero, que se llevaba las hembras que no tenían crías, y también las crías, los machos o sementales y alguna cabra.

Ordeñado: El pastor principal llevaba cada día, a eso de las diez de la mañana, las ovejas lecheras al pueblo para ser ordeñadas. Habían estado pastando toda la noche ya que era el momento en que se les quitaba la mosca. Las ovejas en el verano y a las horas de mucho calor entran en un estado de "planitud" que no son capaces ni de comer; entonces se cobijan unas en otras procurando esconder la cabeza. No se mueven ni apaleandolas. Los pastores decían que ya les había picado la mosca y aclaraban que se les metía una mosca en la nariz que las narcotizaba.

Las ovejas eran llevadas a la tenada y se las metía en el aprisco. La tenada es un corral grande y abierto que estaba en las afueras del pueblo; dentro de ella se acotaba una zona con muros bajos de piedras superpuestas y sin mortero, separadas de trecho en trecho con grandes maderos; la cubierta siempre se hacía con grandes ramas de leña que recibía el nombre de barda o bardero del cual se cogía leña durante todo el año para quemar y se reponía a medida que se gastaba. Esta zona así limitada, se denominaba aprisco: un lugar de ganadería mas que de labranza, en forma de cobertizo con una cubierta volada y realizado con materiales pobres.



Aprisco

En los apriscos se realizaba el ordeñado diariamente y como mínimo eran necesarios dos pastores: uno era el que ordeñaba, el cual se sentaba en un tajillo —trozo de tronco de árbol cortado transversalmente al que se le insertaban tres patas—. El otro pastor quedaba o atajaba las ovejas; la operación de quedar era sencilla: en una zona del aprisco se ponía un tablero que recogía las ovejas de forma que dejaba salir una sola oveja para ser ordeñada. A veces, esta misión de quedar se encomendaba a chicos pequeños, hijos del pastor o del amo.

Para recoger la leche ordeñada se utilizaban herradas que estaban hechas de madera ligera; se componían de varios listones o módulos verticales sujetos con unos aros de hierro y la forma que adquirían era de tronco de cono; llevaban una sola asa de hierro, semicircular y móvil. En épocas

avanzadas eran de metal y tenían una piqueta para verter fácilmente la leche. Para transportarlas fácilmente a la casa del amo se introducía un largo y grueso palo por las asas de dos o tres herradas cuyos extremos se apoyaban en los hombros de dos hombres.

Colado: es la segunda fase de la fabricación de los quesos. Ordeñada la leche se disponía en orzas de barro vidriado, de dos o tres asas, de forma panzuda y con cabida para unos 50 ó 60 litros. Se hacía un primer colado con una especie de gorro hecho a punto de media con el fin de eliminar las pajas. Un segundo colado, mucho mas riguroso, exigía tres elementos utilizados a modo de filtro: la mantilla, paños finos y el capillo; la primera, de forma cuadrada, era hecha de ganchillo muy macizo y tupido; los paños finos eran de una tela especial para este fin que recibía el nombre de tela de coladores; el capillo tenía forma de boina y estaba hecho a punto de media.

Sobre ellos se echaba la leche poco a poco ayudándose con un puchero de barro de forma que caía sobre la orza goteando con el fin de eliminar elementos extraños aún los más menudos.

Cuajado: terminada la fase anterior se incorpora a la leche cuajo natural procedente de corderos lechales. Cuando se mataba un cordero que no había pastado se obtenía el cuajo y si no estaba lleno se incorporaba leche de oveja hasta rebasarlo: para que se endureciera se ponía en los llares para que el humo del fuego los envolviera. Cada orza requería un sólo pellizco de cuajo, que se echaba bien deshecho, siendo muy importante la graduación del mismo para evitar el sabor picante cuando se había puesto con exceso.

Ya preparadas las orzas se cubrían con unos paños blancos y finos y se acercaban al amor de la lumbre de leña pero cuando se encontraba en forma de rescoldo. En días soleados se utilizaba la energía solar para cuajar la leche. En uno y otro caso era la acción lenta del calor la que permitía que la leche se cuajara.

Cinchado: A partir de la cuajada se forman los quesos o piezas de formar circular para lo que se empleaban dos sistemas. El más antiguo se servía de unos aros de madera perforados que fueron sustituidos mas modernamente por unos cinchos de esparto realizados por un trenzado de pleita. En ambos casos se colocaba un fino paño de tejido blanco que recibía la porción de cuajada. Se presionaba con las manos hasta conseguir que saliera el líquido sobrante o suero. Esta labor se hacía sobre una mesa especial de hacer queso, de forma cuadrada, pero uno de los lados terminaba en ángulo para permitir un canalillo por donde salía el suero que era recogido en una herrada.

Realizado el prensado manual se ponían los quesos, sin sacar aún de los cinchos, entre dos tablas largas y sobre la superior se disponían grandes piedras para conseguir un buen prensado. Pasadas 24

horas se quitaban con cuidado los arillos o cinchos y las piezas se introducían en una artesa o duerno de madera que contenía salmuera; en ella estaban otras 24 horas.

Los días de nublado no eran buenos para el queso pues se **estamborilaban**, es decir, se hinchaban y se ponían muy altos flotando en la salmuera. Las mujeres decían que habían tomado movimiento y al cortarlos presentaban muchos ojos o zonas vacías; al paso de los días se iban asentando pero peligraba su conservación por lo que se comían los primeros o se vendían. Los demás, se ponían a **orear** o **curar** en habitaciones o despensas aireadas volviéndoles cada día hasta que sudaban y formaban corteza y, ya **lustrosos** y **duros**, se les ponía en posición de **canto** quedando listos para la venta.

Requesón: La cuajada al formarse quedaba flotando sobre un líquido blanco denominado suero que aún contiene parte de los elementos constitutivos de la leche. A partir de él se obtenía el requesón de la forma siguiente: en calderas de cobre se echaba suero hasta la mitad de su cabida y se calentaba lentamente en lumbre de leña sobre las típicas **trébedes**; cuando comenzaba su ebullición se añadía más suero frío siguiendo así hasta que se llenaba la caldera; se retiraba del fuego y se formaba el requesón que flotaba en el líquido, un nuevo suero más débil que el primero del que se hacían sopas azucaradas y se repartían entre las familias más necesitadas. El requesón se modelaba consiguiéndose unos dulces muy adornados con azúcar tostada, miel y canela; si se le agregaban nueces la calidad aumentaba. Lo mismo podía hacerse con la cuajada representando ambos unos manjares o postres populares muy apreciados también en otros lugares.

Era proverbial la limpieza exigida en la elaboración del queso. Las señoras se cubrían de grandes delantales blancos, manguitos hasta la mitad del brazo y gorro recogiendo totalmente el pelo. Los cacharros y utensilios que intervenían en la obtención del queso no se destinaban a otros usos. Era preciso tener las manos secas pues a las que les sudaban no se les permitía fabricar quesos ya que las piezas no se conservaban fermentando y destruyéndose.

Dato importante a tener en cuenta era el sistema de los **rodeos**. Cuando un rebaño era de varios amos pero poseyendo un número de ovejas cada uno, se establecía un baremo: por cada 40 ovejas que se poseía correspondía un día de queso. El que más ovejas tenía comenzaba el primero recibiendo la leche de todo el rebaño; le seguían los demás en orden al número de ovejas que poseía, así hasta que participaban todos. Si alguno no alcanzaba el número de ovejas del módulo fijado tenía que unirse a otros hasta completarlo. En un segundo rodeo participaban solo los que sobrepasaban un número doble de ovejas; en un tercer rodeo, los que tenían más del triple y así hasta terminar la primera ronda, volviendo a comenzar en el mismo orden hasta que se terminaba la época del ordeñado.

Relaciones entre amos y pastores

En torno a S. Pedro se hacía la confirmación de pastores o la renovación de sus contratos; para ello se reunían amos y pastores generalmente el día 30 de junio que le llamaban el día de S. Marzal y al hecho de renovar o rescindir los contratos lo denominaban **echar la robla**. En las entresperas de la reunión los pastores, cuando pastaban sus ganados y se encontraban se preguntaban entre sí: **¿tú quedas o no quedas?** El contrato era anual y se decía que duraba de **San Pedro a S. Pedro**.

Las relaciones entre amos y pastores eran siempre muy cordiales. En Navidades o días festivos señalados, los amos obsequiaban a los pastores con regalos como legumbres, frutas, una ración de manzana o una azumbre de vino, equivalente esta última a dos litros o cuatro cuartillos. En compensación, los pastores cantaban a la puerta del amo algunos villancicos los días más señalados de las Navidades. La víspera de Reyes terminaban sus cantos con la siguiente estrofa:

Alegría caballeros
que mañana son los Reyes
y pasado San Julián
dame la bota María
que me voy a emborrachar.

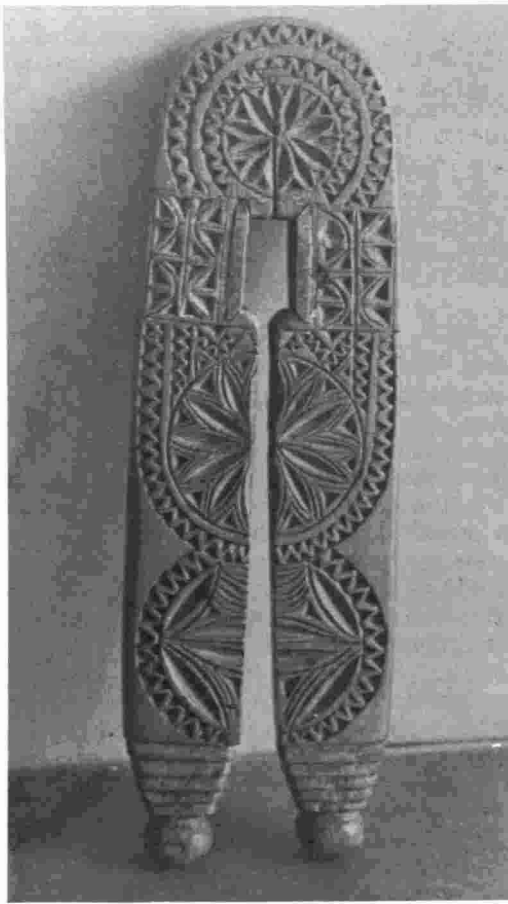
A continuación pedían las estrenas diciendo: "Amo, que nos de usted las estrenas que Dios se las dará buenas". En este momento es cuando recibían los regalos de los amos. Pero el día de Navidad estos les habían llevado otros a sus mismas casas que recibían el nombre de raciones navideñas. Pero la víspera del Año Nuevo lo que pedían eran los aguinaldos diciendo: "Amo, nos de los aguinaldos que Dios le dará buen año". Todas estas frases se repetían sin variación siempre.

La picaresca pastoril se hacía patente de diversas formas: ordeñaban un poco de cada oveja y la bebían o la llevaban a casa para que hiciera un queso su mujer; cuando una oveja tenía mellizos o trillizos sólo entregaban uno al amo y el otro se le comían dando lugar al refrán de "reunión de pastores, oveja muerta". En una ocasión el sacerdote del pueblo hablaba con uno de los pastores de estas irregularidades y le decía "... ay, ay, pastores los de Belén..."; y el pastor le contestó con su aguda inteligencia natural: "sí, señor, y amos los de aquel entonces".

Como los pastores de otras regiones trabajaban la madera haciendo cucharas, cascaderas de nueces y piñones, castañuelas, etc; también hacían coloradas de astas y algunos se hacían las medias o piales a punto de media con agujas de palos, mas bien gruesas, que ellos mismos habían construido.

Indumentaria pastoril

La indumentaria pastoril tenía las prendas siguientes: pantalón a modo de calzón de paño de Astudillo en color avellana, paño muy fuerte y de larga duración; le llegaba hasta más abajo de las ro-



Cascajiños: labor pastoril de madera realizada a punta de navaja.

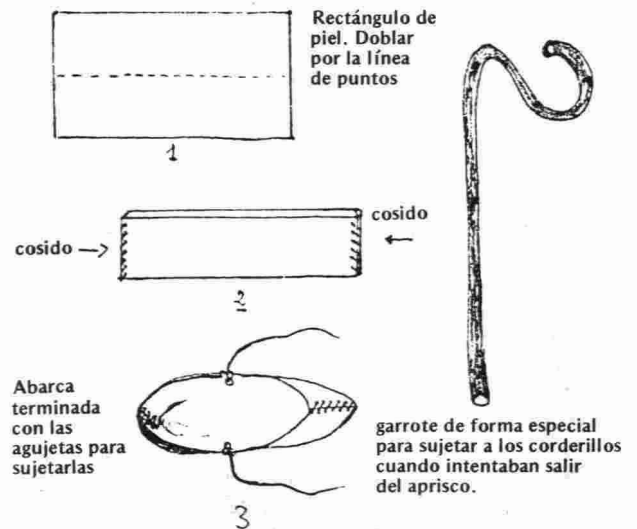
dillas con aberturas a los lados que se ataban con cuerdas, cintas o **guitas**. El chaleco y la chaqueta eran del mismo paño; ésta llevaba solapas ribeteadas con cintas negras y era corta y ajustada. Prenda típica eran los **zagones** o **zagaones**, de piel de becerrillo, sin decoración alguna y simplemente curtida y sobada. La faja hecha de lana hilada en casa, blanca o teñida con hollín, iba sobre el pantalón y a la cintura. La camisa era blanca de tejido ordinario realizado en telares caseros. El sombrero de ala, negro y de paño era de tipo calañés. En pleno invierno y, sobre todo los ancianos, llevaban debajo del sombrero un pañuelo estampado de algodón puesto de forma parecida a los aragoneses; después de sujetarlo con una simple lazada dejaban caer las puntas hacía la nuca. El pañuelo se doblaba previamente por una de sus diagonales.

En época de frío llevaban un **sobretudo** o **zamarra** que podía tener dos formas: de casulla, sujeta a los lados con cintas o, de chaqueta, muy grande y con botones adelante; en ambos casos se hacía de piel de oveja procurando que la lana quedase por dentro y al exterior el cuero había sido simplemente sobado para que la lluvia resbalara cuando les sorprendía en el campo. No llevaban cuello sino que el escote era a caja. En sustitución del mismo ponían una bufanda o **tapabocas** bien rodeada hacia la cara o cuello.

Usaban medias de lana blanca, hiladas y tejidas a punto de agujas por sus mujeres que cubrían la pierna y el pie. Pero también usaban las llamadas

calzas y calcetas que sólo protegían las piernas y los pies para tapar los pies siendo estos únicamente unos trapos de lana o paño que se rodeaban para que no les rozara el calzado exterior. Las **polainas** se colocaban sobre las medias; eran de cuero duro y fuerte y cubrían la pierna y el empeine por una forma de lengüeta muy decorada con motivos de metal recortado, clavillos dorados o unidades pequeñas de metal que se disponían en forma de corazón o de estrella. Las polainas eran abiertas en su longitud pues se adaptaban a la forma de la pierna pero los bordes se unían con una barra de metal que las dejaban muy tensas o por medio de varias hebillas dispuestas muy juntas. Las **abarcas** complementaban la cobertura exterior de los pies; eran de piel o cuero y de forma muy sencilla consiguiéndose por un sólo rectángulo unido por sus extremos menores mientras que en los mayores se ponían unas **agujetas** de piel de perro.

En época de invierno o lluvia llevaban también **capa** de paño de Astudillo y de color pardo, de escasa amplitud pues no pasaba del cuarto de círculo. Se complementaba con el **capillo** o **capirote** para cubrirse la cabeza sobre todo cuando llovía. El paño era tan fuerte y tan poco flexible que cuando la estrenaban quedaba muy derecha y no les abrigaba; para que fuera adaptándose ponían unos grandes cantos o piedras a los extremos, pero cuando se mojaba se endurecía de tal forma que parecían de piel quedándose rígida y les tapaba malamente.



El **zurrón** de piel y con tapa cerrada por dos hebillas era una pieza indispensable. En él llevaban el pan y el puchero de sopas llamado **puchero de pastor**. La vasija era de perfil recto, es decir, sin panza y de barro cocido sin esmaltar. Para que no se les cayera el líquido los cerraban con un trozo de pan procurando que la corteza quedara en la zona exterior. Este pan se empapaba en el caldo y la grasa, que era comido simultáneamente con la sopa. Este sencillo **puchero** lo calentaban en pleno campo encendiendo una pequeña **chamada**; las sopas de ajo **sopas viudas**, era su única comida.

El **cayado** o **garrote** que era un largo palo en

ángulo le servía para parar a las ovejas que se desmandaban; lo soltaban con una puntería extraordinaria de forma que nunca golpeaba a los animales pero si caía lo suficientemente cerca para avisarlas y que se reintegraran al rebaño. Otro garrote de forma especial era utilizado para sujetar a los corderillos cuando tenían 15 ó 20 días cuando intentaban salirse que por su estructura no podía hacerles daño.

GLOSARIO

Agujetas.—Correa o cinta con un herrete en cada punta, que servía para atar los calzones, jubones u otras prendas. El herrete era de hierro u otro metal que, generalmente, era decorado y labrado artísticamente.

Aguinaldos.—Procede del vocablo celta *eguinand* y su significado más inmediato es el de regalo de Año Nuevo; por extensión se da también esta denominación a los regalos del día de Navidad o de cualquiera otra fiesta.

Arrebujar.—Envolver y enredar sin orden alguna cosa flexible. Sin embargo, los vellones de lana son envueltos con orden como si fuera un rito.

Barbecho.—Tierra labrantía que no se siembra durante uno o más años. Esta práctica agrícola, innecesaria cuando se practica el sistema de alternancia de cosechas, consiste en dejar sin sembrar una tierra durante uno o dos años para que, por medio de las labores y los agentes atmosféricos, adquiera nuevamente los principios nutritivos de que le han privado las cosechas consecutivas de una misma especie de planta. En la actualidad, con el uso de los abonos, ya no se emplea el descanso y la recuperación de la tierra por medio del barbecho.

Barda.—Su raíz más antigua está en el vocablo noruego *bardi*; su significado alude principalmente a la cubierta de sarmientos, paja, espinos o brozas que se pone sobre las tapias de los corrales, huertas y paredes para resguardarlas. La auténtica barda iba mezclada con tierra para dar consistencia a los elementos vegetales. La barda castellana tiene dos funciones: la de cubrir un espacio que se quiere guarecer y la de almacenar leña para todo el año; por esto, no solo se coloca sobre las tapias sino que se disponen sobre unas maderas que descansan sobre unos pilares de forma que ocupan un buen espacio. Impropiamente se denomina también bardero siendo así que esta palabra significa rectamente el leñador que lleva bardas para el consumo de los hornos.

Cuajo.—Materia contenida en el cuajar de los rumiantes que aún no pacen y sirve para cuajar la leche.

Capillo.—Este vocablo tiene variedad de significados pero en orden a la capa del pastor hace referencia al capuchón que cubría la cabeza en días de lluvia.

Chamada.—Porción de leña ligera que se hace

arder en el hogar para activar el fuego. Con este uso, mas bien hace referencia a una gran lumbre hecha con leña y paja.

Esportillo.—Usada por portillo; abertura estrecha en las paredes, tapias o murallas. También se emplea en el valle de Cerrato para expresar la rotura de una vasija de cerámica o porcelana, principalmente cuando se ha desprendido un trozo, se ha esportillado.

Extremar.—Palabra correcta en su uso puesto que entre ganaderos equivale a separar las crías de sus madres; su significado es lo contrario de emparejar.

Estrenas.—Dádivas o presentes que se dan en señal de reconocimiento, afecto o por un beneficio recibido.

Guita.—Cuerda delgada de cáñamo. Por extensión, puede ser de cualquier material.

Lindes.—Término o línea que divide unas heredades de otras; las lindes se hacen sólo alimentándose de hierba y se respetan por todos para definir cada propiedad.

Melar.—Marcar el ganado lanar con mela. Esta es una masa de pez mezclada con una materia colorante para marcar el ganado.

Pial.—No está recogida esta palabra en el diccionario tal como se usa en el valle de Cerrato. Es posible que tenga alguna relación con el significado que dicho vocablo tiene en México y Río de la Plata: cuerda o reata con que se laza la red echándose preferentemente a las patas. Los piales de los pastores son unos trapos largos con los que envuelven los pies haciendo el efecto de calcetines.

Portillera.—Paso entre fincas rústicas o corralizas. Equivalente a "esportillo".

Rastrojera.—Conjunto de tierras que han quedado de rastrojo a las que acude el ganado para encontrar comida. La temporada de las rastrojeras llega hasta el momento de alzar las tierras.

Rescoldo.—Brasa menuda resguardada por la ceniza; el calor que proporciona es suave y casi constante.

Trébedes.—Es un aro o triángulo de hierro con tres pies que sirve para poner al fuego sartenes y cacerolas. En el valle de Cerrato hace también alusión a la parte de una habitación que queda mas en alta, que tiene túneles y que se calienta con paja. Cuando es toda la habitación la que lleva su piso con túneles y se calienta igualmente recibe el nombre de gloria o glorieta. Ambos sistemas o modalidades estan relacionados con el hipocausto romano.

Vaciero.—Pastor del ganado vacío. Este hace referencia, en términos ganaderos a la hembra que no tiene cría.