

# ZAHORA

Número 30



Revista de  
Tradiciones  
Populares



## El Museo Etnográfico de Tiriez-Lezuza

por Juan Peralta



# El Museo Etnográfico de Tiriez-Lezuza



*Zahora*

REVISTA DE TRADICIONES POPULARES

*ZAHORA. Revista de Tradiciones Populares N<sup>o</sup> 30*

- Fotografías: Juan Peralta y José J. M. Araque (Fotos 13, 24, 26, 27, 29 y 32)
- Diseño y maquetación: Juanjo Jiménez
- Edita: Diputación P. de Albacete

Dep. Legal: AB-78-1993. Nueva Época

I.S.S.N.: 1132-7030

Imprime: Servicio de Publicaciones de la Diputación de Albacete



# El Museo Etnográfico de Tiriez-Lezuza

Juan Peralta

# I N D I C E

<i>PRESENTACIÓN</i> .....	9
---------------------------	---

## *Sala 1:*

<i>EL HOGAR</i> .....	11
-----------------------	----

## *Sala 2:*

<i>EL TRABAJO Y LOS OFICIOS</i> .....	23
- <i>La agricultura</i> .....	24
- <i>La vida pastoril</i> .....	29
- <i>La arquitectura del barro: el tapial</i> .....	32
- <i>La artesanía del esparto</i> .....	34
- <i>El apicultor</i> .....	35
- <i>Útiles para alumbrarse</i> .....	36
- <i>La fragua</i> .....	37

## *Sala 3:*

<i>LA ESCUELA, LOS JUEGOS, LAS FIESTAS Y LAS TRADICIONES</i> .....	41
- <i>Costumbres y tradiciones</i> .....	43
- <i>Juegos populares</i> .....	45
- <i>La tradición oral</i> .....	47
<i>LÉXICO POPULAR</i> .....	59

---

**E**l MUSEO ETNOGRÁFICO DE TIRIEZ-LEZUZA fue creado en el año 1984 a instancias del autor de este trabajo, entonces director del Colegio Público de Tiriez, y del resto de la comunidad educativa de dicha localidad, quienes, ante las peculiaridades lingüísticas y etnográficas de las gentes de esta comarca, decidieron llevar a cabo esta iniciativa con el apoyo de los vecinos e instituciones administrativas y educativas, locales, provinciales y regionales. Actualmente es el Ayuntamiento de Lezuza el encargado de su conservación y mantenimiento, como instalación cultural municipal aneja al Colegio de Tiriez.

El Museo se encuentra ubicado en los locales de las escuelas viejas, que fueron transformados y adaptados al nuevo fin para el que iban a ser utilizadas. Está dividido en tres salas y otras tantas pequeñas dependencias dedicadas al hogar, el trabajo, la escuela, los juegos, las fiestas y las tradiciones.

En este número de la revista ZAHORA, cuyo equipo editor ha tenido la gentileza de ofrecernos sus páginas para dar a conocer esta experiencia, se hace una aproximación a la vida y cultura de los habitantes de esta parte del Campo de Montiel, acercándonos al conocimiento de las formas de vida de los hombres, mujeres y niños de Tiriez, muchas de cuyas vivencias ya forman parte de la historia particular de este pueblo. En el estudio y descripción de la cultura popular de esta localidad utilizamos como hilo conductor los objetos que se exponen en su museo, documentos vivos del transcurrir de sus habitantes en un espacio y en un tiempo determinados. Así, mobiliario, útiles de cocina, herramientas del carpintero y del apicultor, objetos de esparto, arados y vertederas, carros y galeras, yunques y fuelles de herreros, juegos y juguetes populares, etc., se convierten a lo largo de las siguientes páginas en testimonios vivos de las costumbres y creencias de los que fueron sus protagonistas en la lucha por la supervivencia en un medio geográfico y económico bastante desfavorable para el desarrollo y el progreso humano.

Por último, quisiera agradecer desde esas páginas la colaboración que encontré en los escolares y demás vecinos de Tiriez a la hora de llevar a cabo los trabajos de campo que se programaron para hacer realidad este proyecto, inserto en el del propio Museo Etnográfico. A todos ellos, mi más sincero reconocimiento de gratitud.

Juan Peralta Juárez, Albacete, 1999





## El hogar

**L**a casa rural del municipio de Lezuza tiene las características de la vivienda manchega, constando generalmente de planta baja, que es donde se realiza la mayor parte de las actividades del hogar, y una planta alta, en donde se encuentran los graneros, el pajar, los palomares, etc., conocida con el nombre de *cámaras*. Como dice el escritor albacetense Rodrigo Rubio, son "grandes casonas, con su ancho y fresco porche a la entrada, con gran patio interior, con corralones y tinada para el ganado. Casas con candiles de aceite, faroles de carburo. Cocinón grande, con mesa baja, banquetas o sillas de anea. Campana enorme sobre el hogar, con viga de madera que atraviesa de parte a parte. Habitaciones oscuras, con ventanucos pequeños al patio o al ejido. Baleos de esparto en el suelo. Viejos arcones cubiertos- como el tarimón- con antiguos cobertores tejidos en algún pueblo de la comarca."

En la zona de Vandelaras y La Yunquera suelen encontrarse muestras significativas de la vivienda tradicional manchega, con grandes portadas que dan acceso a un patio central, en el que se encuentran el pozo y la casa del agricultor-ganadero, así como los corrales de los animales y los cobertizos para guardar los aperos de labranza y el tractor (en otros tiempos, el carro y la galera).

Al suroeste de Tiriez –en las inmediaciones de la Venta de Segovia-, en las colinas de Caracolares, las viviendas rurales reciben el nombre de cuarto, como el Cuarto de Don Ricardo; denominación que es extensiva a

► Vivienda popular en Tiriez





otras zonas del término municipal y de Munera.

El mobiliario en estas viviendas estaba constituido por camas de madera (cabezales lisos o torneados), de hierro forjado o de níquel; mesas de *mataero* y de sala; sillas castellanas, de lira, de peineta; baúles y arcas de madera; cómodas; tarimas y *tarimones*; percheros; escriños para guardar el pan; *cantareras* para colocar los cántaros con el agua fresca de la fuente; *planchero*, para las planchas de hierro; pucheros y ollas de barro; sartenes con patas; calderetas de pastor; hornillos de petróleo o de carbón. En las viviendas de las clases más ricas solía haber algún gramófono.

Las sillas eran de madera de olmo, sabina, pino o chopo. El respaldo variaba de un modelo a otro, según el artesano y la comarca donde se fabricaban. En este museo hay sillas de *lira* (llamadas así porque su respaldo se compone de una tabla recortada a modo de ese instrumento musical), *peineta*, *sevillana* y *castellana*. El asiento solía ser de esparto o de anea; cuando era de esparto, el propio agricultor se proveía de la materia prima que hay en los cerros del término municipal para, una vez trabajado adecuadamente, trenzarlo en cuerdas y enuitar la *silla* en las largas noches de invierno junto al fuego del hogar.

El vestido en la mujer estaba formado por las siguientes piezas: corsé, *enaguas de curado*, medias con cenojiles, refajo de lana, faltriquera o *faldriquera*, saya bajera o saya de cuadros, mandil, chambra, *pelevina* y pañuelo atado en la cabeza, recogíendole el pelo.

► Mobiliario que se puede ver en la Sala 1



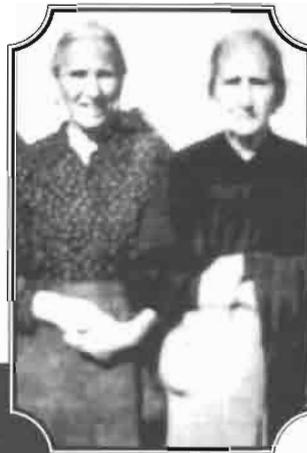


En la economía agraria tradicional, era frecuente el uso de cántaros, botijos, platos de barro, cuencos, tinajas, peroles, alcuzas, *redinas* y un sinnúmero de utensilios de metal y barro que elaboraban los artesanos del lugar o de pueblos próximos. Actualmente han cambiado las formas de vida, y a las aldeas y pueblos han llegado los adelantos modernos industriales, y con ellos el plástico ha ocupado el lugar que antes tenía el esparto, el barro, el metal y la madera. En este museo se pueden contemplar varios cacharros de barro (pucheros, ollas, jarros del vino y del agua, lebrillos, corciol, tostaeras, etc.) y de metal (alcuzas, alcuzones, redinas, pringueras...). Los pucheros y ollas procedían de los alfares de Chinchilla, Villarrobledo, Castellar de Santiago (C. Real) y Priego (Cuenca); los cántaros, de Tobarra, Mota del Cuervo y Totana.

Cuando la mujer tenía que lavar la ropa empleaba un recipiente de barro llamado



► Sillas tradicionales



► El vestido en la mujer. Debajo, pucheros y ollas.



*corciol*, especie de media tinaja, con dos asas y pitorro en la parte inferior de las paredes que servía para facilitar la salida del agua. El detergente que empleaban era la ceniza. La ropa se tendía sobre retamas o espinos o sobre majanos de piedra; otras veces, colgando de cuerdas de esparto. Para planchar se utilizaban planchas de ascuas y planchas de mano. Las planchas de mano son de hierro macizo, que se ponían a calentar junto al fuego en una hornilla de car-



bón; con un trapo cogía la mujer el asa de la plancha y procedía a planchar; cuando se enfriaba, la dejaba en la hornilla y cogía la siguiente; así sucesivamente. Por eso tenía que disponer de varias planchas (normalmente, tres), que, cuando no usaba, las colocaba en un mueble de madera llamado *planchero*.

Sobre el fuego de la cocina se encontraba normalmente la caldereta del pastor, cacerola de metal con una asa que se colgaba de una cadena; otras veces, la mujer colocaba sobre el fuego la sartén con patas para hacer las migas *ruleras* o cualquier otro plato típico del lugar. Con las tenazas y el *atizaor* se arreglaba la lumbre, barriendo las cenizas con la escobilla de esparto o de *barresanto*. Sobre la mesa de la sala, con *carpeta* (mantel), y junto a la vieja radio, se encontraba el botijo de invierno, vidriado, y la panera de esparto.

El arca, el baúl y la cómoda servían- y sirven- para guardar la ropa de la casa o el ajuar de las hijas casaderas, y, a veces, el que por aquí suelen llamar el "*pan del invierno*" (el azafrán tostado), ubicándose normalmente en el dormitorio o en la sala. En el dormitorio, bajo la cama, el perico u orinal, de barro o de porcelana; cerca de ella, el pie de zafa con la palangana, el jarro y el toallero. Junto a la cama, una mesilla de madera, que guardaba en su parte inferior el perico, y en el cajón superior las medicinas para los muchos achaques de los viejos, o las estampas religiosas, a las que tan devotas eran algunas familias. Sobre la cama, un gran cuadro rectangular u ovalado, con escenas de la vida de Jesús. Para protegerse del frío, la cama se cubría con mantas y *colchas echás* - colchas hechas de lana, fabricadas en viejos telares de Lezuza o Mumera.

► Caldereta de pastor



La mujer pasaba gran parte del día en la cocina-sala, cosiendo, remendando los viejos pantalones de pana del marido, de los hijos o de los hermanos; preparando la comida y atizando el fuego; fregando los cacharros de barro y de metal en viejos lebrillos o en *corcioles*, escuchando la radio... o soñando con el hombre de su vida, si estaba en edad casadera.

El hogar era el centro en torno al cual giraba prácticamente la vida de la familia campesina. Así, muchas de las creencias, tradiciones, fiestas, trabajos agrícolas, etc.,



no se pueden concebir en el mundo rural sin la existencia del hogar. Para la familia campesina, el tener muchos hijos era señal de prosperidad, ya que eran utilizados como mano de obra para ayudar en las faenas agrarias y pastoriles. De aquí, pues, que los padres prefiriesen tener hijos varones en vez de hijas, pues aquellos tenían la fuerza que requerían los pesados trabajos de la siega, la trilla, la labranza y otros por el estilo. Las hijas, aunque también ayudaban en dichas faenas, eran relegadas a las faenas domésticas. Cuando se convertían en una carga *familiar*, la boda o el *arrejuntao* eran la salida normal para los hijos y las hijas. El abandono del hogar paterno para los primeros solía estar tras el servicio militar (21 a 23 años) y para las mujeres en torno a los 18 a 20 años.

La mujer era la que llevaba la peor parte en este mundo autárquico y cerrado. Ya lo dice el refrán castellano, *la mujer, casa quiere*. Con catorce o quince años ya había muchachas que se ponían novias. Los novios solían ser del lugar o de aldeas o pueblos cercanos, dándose casos, en pequeñas aldeas, como Vandelaras o Pradorredondo, que existían lazos consanguíneos entre los novios, es decir, se daba la endogamia; no siendo muy bien visto, por regla general, el mozo que venía de fuera a buscar novia en la localidad.

Las muchachas no se arriesgaban a ir solas al baile, siempre iban acompañadas por sus madres, llamadas por los muchachos, *escopetas*. Los bailes se celebraban en casas particulares y se decía: "*cuatro casas, cinco bailes*". La orquesta estaba formada por dos hombres, uno que tocaba la guitarra y otro el acordeón. Como las viviendas no eran muy grandes, bailaban cuatro parejas y las otras se esperaban al turno siguiente. Al mozo le correspondía pedir permiso a la moza para sacarla a bailar. Y, en el caso de que a una muchacha no la sacasen a bailar, decían: *Esta se ha ido con los calcetines puestos*. Mazurcas, pasodobles, seguidillas y jotas constituían el repertorio básico de las veladas hogareñas. La fuente del pueblo se convertía en el lugar de cita para las parejas. *Te espero en la fuente*, decían los mozos a las mozas.

La puerta de la casa, o la ventana de la cocina, eran los lugares elegidos para *pelar la pava*. El novio debía esperar aproximadamente un año para poder entrar a la casa, con permiso de los padres de la novia. A veces, el acceso al hogar de la novia era todo un rito. Se hacía por fases: primero se hablaba en la puerta; luego, en el pasillo o portal, y la tercera fase era la definitiva: el novio se entrevistaba con el futuro suegro y le decía: *Le extrañará mi visita, pero es que yo quiero a su hija, y la quiero para casarme con ella*. El padre le contestaba: *Si vienes con vergüenza, pasa; pero si vienes sin vergüenza, no pases*. Cuando el novio no estaba en el pueblo, la novia se recluía en su casa y no salía a pasear. Si iba a los bailes, sólo bailaba con otras muchachas.

El tiempo del noviazgo era para la novia todo un complejo proceso de espera y vida parecida a las monjas de clausura: siempre metidas en casa, esperando que llegase su hombre, y cuando éste no estaba, casi no salía nada. Incluso cuando tenía que ir a la tienda o a la fuente, lo solía hacer de noche *para no dar pie a habladurías*. Cuando estaba en casa, junto con su madre, preparaba el ajuar. El tener mucho o poco ajuar dependía de las economías familiares, pero normalmente consistía en unos juegos de sábanas, mantelerías y otra ropa específica para el hogar. En algunas ocasiones, para evitar los gastos del ajuar y de la boda, los propios pa-



dres alentaban a las hijas a que se *rejuntasen* con los novios. El novio pagaba el vestido de la novia; mientras que ésta pagaba los calcetines y la camisa de aquél. La boda se celebraba antes o después del verano, pero nunca durante los meses veraniegos, debido a las muchas faenas que había en el campo. Si la novia trabajaba espigando, segando o trillando en la era, se protegía la cara y los brazos con pañuelos y manguitos respectivamente, para evitar ponerse morena e ir lo más blanca posible a la ceremonia. El convite de la boda duraba normalmente dos días. Se celebraba en casa de la novia, adonde acudían amigos y familiares a comer carne de cabrito, chocolate y churros. A partir de la boda, la mujer volvía a encerrarse en la casa: preparando la comida y la ropa; limpiando las distintas dependencias del hogar, y saliendo al campo a ayudar a su marido en las faenas agrícolas.



Cuando el que se casaba era un viudo o una viuda, la gente del pueblo solía darle la *cencerrá*: provistos de cencerros y cualquier otro artilugio que sonase y armase ruido, iban a casa de los novios y les daban la serenata, hasta que salían el novio y la novia; el novio para pagarles una *convidá* de vino, y la novia para cantarles y bailarles a los concurrentes. Si la pareja había cumplido con estos dos requisitos, la gente abandonaba el lugar, volviendo más tarde unos cuantos mozos y colgando de la puerta de los novios un animal muerto. Al día siguiente, por la tarde, montaban a los novios en una trilla tirada por burros viejos, haciéndole cantar a la novia una canción con el apodo del novio; así recorrían algunas de las calles de la localidad. Entre las canciones que solían cantar en las *cencerrás*, tenemos las siguientes:

- |   |   |
|---|---|
| - ¿ Quién se casa?                      |   |
| - Un viudo                              |   |
| - ¿ Con quién?                          | ●   |
| - Con una viuda                         | ●   |
| - ¿ Por dónde se han salido?            | ●   |
| - Por las <i>portás</i>                 |   |
| - Apretar y que siga la <i>cencerrá</i> |   |
|   | Entre ambos amantes juntan<br>cuatrocientos años,<br>el novio es un chopo viejo;<br>la novia, <i>riestra</i> sin ajos |

El hogar era el sitio donde la mujer traía los hijos que el marido anhelaba, sobre todo si eran varones. La mujer se casaba para tener hijos, criarlos y entregárselos al marido. Si la mujer no iba al matrimonio embarazada, solía *quedarse preñá* rápidamente de celebrada la ceremonia. A las nueve lunas tenían que parir; en caso contrario, mala señal. En el tiempo de espera del parto, preparaba el hatillo del niño o niña y ayudaba en las faenas del campo. La



partera era la mujer encargada de ayudar a la madre a traer al bebé al mundo. El *resguardo* era el tiempo en que la mujer que había parido tenía que tener cuidado de no realizar determinadas faenas ni tener relaciones sexuales; este tiempo solía durar unos cuarenta días. Para *desmamar* al niño, la madre se untaba el pecho con pimentón o se ponía una piel de conejo para asustar al bebé. A partir de entonces, al niño se le daba migas de azúcar y sopas de ajo.

En las largas veladas de invierno, el hombre preparaba los aperos de labranza del día siguiente, o hacía *pleita* junto a la lumbre, para la espuerta o el serón que necesitaría en la recolección de los ajos o del azafrán; las mujeres arreglarían los animales, echándole la comida a los cerdos; coserían la ropa o contarían a los hijos más pequeños cuentos y leyendas, o les enseñaban a rezar.

Al acostarse, rezaban oraciones como éstas:



► Hombre haciendo pleita

Yo tengo un escapulario de la Virgen del Rosario,  
Cada vez que me lo pongo me acuerdo de San Antonio;  
Cada vez que me lo quito, me acuerdo de Jesucristo.  
Jesucristo era mi padre; Santa María, mi madre.  
Los ángeles, mis hermanos. Me cogieron de la mano,  
Me llevaron a Belén; desde Belén a la fuente.  
Corre río, corre fuente, donde el diablo no me encuentre.

●  
Con Dios me acuesto,  
Con Dios me levanto.  
Con la Virgen María  
Y el Espíritu Santo.

Dos de las faenas más tradicionales que suelen tener lugar en la casa de esta comarca, son el *mataero* y la *monda de la rosa* del azafrán. Para *San Andrés mata tu res, más bien antes que después*. Con la llegada de los primeros hielos, hacia finales del mes de noviembre o primeros de diciembre, se realiza la matanza del cerdo, actividad básica para el aprovisionamiento de alimentos en el domicilio del agricultor para el resto del año. Unos días antes de la fecha señalada para el sacrificio del animal, que ha sido engordado a lo largo del año en la gorriera de la vivienda, hay que preparar el *camal* (arco de madera de un metro de longitud que sirve para colgarlo de los tendones de las patas), y la cebolla, las especias, las naranjas, los higos melares, las tripas... y la harina de guijos. El día antes de la matanza, no se le echa nada de



comer al gorrino, para evitar que tenga las tripas llenas de comida. Llegada la fecha *grande*, el *matachín*, con su capacha de herramientas, llega a la casa. Antes de comenzar su faena, es invitado a tomar una copa de anís y unos higos melares; luego, con el gancho saca al cerdo de la gorrinera y, con ayuda de hombres de la casa y de otras, lo colocan sobre la mesa de madera, atándole las patas con las maniotas (cuerdas de esparto) por debajo del tablero. El *matachín* clava el *degollaor* (cuchillo de afilado filo) en la papada del animal, y la sangre comienza a manar a borbotones; una mujer la cogerá en un lebrillo para ser utilizada posteriormente en la elaboración de morcillas.

A continuación, *chuscarran* el gorrino con aliagas (esta costumbre ha caído en desuso, utilizando actualmente soplete de gas butano). Después, restriegan la piel del animal con las rascaeras, piedras de toba, para arrancarle a la piel los pelos, y lo lavan con agua caliente. Acto seguido, abren en canal al cerdo y lo cuelgan del *camal*. Finalizada dicha faena, los hombres de la casa cortan un trozo de magra y lo asan en la lumbré (*somarro*) para tomar un aperitivo con un buen vino. Luego, una vez que ha pasado el animal -colgado del camal- toda una noche al relente, lo *escuartizan* (descuartizan), troceándolo en varias partes, para separar el lomo, las costillas y los *pernils* o jamones.

Con carne picada, manteca, ajos, pimentón, sal, vino blanco... se hacen los chorizos; con magro picado, lomo, especias y tocino se hace el salchichón.

La comida del mediodía será el famoso *ajo de mataero*, hecho a partir de pan molido, hígado picado, ajo, pringue y especias. La gente se reúne en torno a una gran sartén de patas y comienza a cucharear y a *mojitear*. El *mojiteo* se hace con trozos de pan en la mano. Mientras tanto, la bota del vino pasa de comensal en comensal, sin detenerse, para evitar que, como se dice por estas tierras, se le *enfríe el culo*.



► El *matachín* chuscarrando el cerdo para poder limpiar la piel

En una pequeña dependencia, junto a la sala del Hogar, se pueden contemplar diferentes utensilios utilizados tradicionalmente en la matanza del cerdo: *embusador*, máquina de picar carne; romanas, cuchillas del *matachín*, artesa para salar los jamones...

La monda de la rosa del azafrán es otra de las actividades tradicionales que se hace



en torno a una gran mesa colocada en la cocina o en una sala grande de la casa. El cultivo del azafrán tiene honda raigambre en este municipio, al igual que en otros de La Mancha. Es raro el hogar en donde no hay arcas o viejos baúles guardando entre paños, como si de un tesoro se tratase, el *pan del invierno*.

La recolección se suele hacer a partir del 15 de octubre, vísperas de Todos los Santos, en mañanas de intensa y fría niebla, de madrugada, antes de que salga el sol, para evitar que la rosa se abra y ello dificulte su cogida. Al amanecer, e incluso antes, los hombres, mujeres y niños se encaminan hacia el *zafranal* (azafranar), con los cestos de esparto colgados de los brazos. Cuando han llegado al bancal, encienden una lumbre para entrar en calor. Cada rosero o rosera coloca sus pies abarcando tres surcos; agachados, y con el cesto al lado, van dando capuzones al tallo de la flor, cortán-



► Mujeres elaborando embutidos





► Mujer pesando el azafrón

dola; acto seguido, la echan al cesto o capazo de esparto. Así, una y otra vez, surco arriba, surco abajo, hasta que el sol empieza a calentar y se acaba la faena. Hay que aprovechar el tiempo al máximo, pues ya lo dice el cantar: "La rosa del azafrón es una flor efímera, nace al salir el sol y muere al caer la tarde".

Finalizada la recolección del día, regresan al hogar y extienden sobre la mesa de la cocina las flores e inician otro rito: *la monda*. En esta tarea participan principalmente mujeres, las *roseras*, así como vecinos que acuden a  *echar una pata*. Es ésta- la monda- una faena que se hace sentado en viejas sillas de anea o esparto, como las que se pueden ver en este museo, alrededor de la mesa del *mataero*. Los hábiles dedos de las *roseras* se mueven con rapidez, separando los pelos o estigmas del azafrón del resto de la flor: 25 gramos por cada 11 kilogramos de rosa. Estos pelos se tuestan en *ciazos* (cedazos) para lograr que pierdan la humedad que tienen (antiguamente se tostaba colocando los cedazos sobre tostaeras, especie de braseros de barro, como la que hay en esta sala). Ya tostado, lo guardan entre telas o paños en un baúl o arca en espera de poder venderlo a buen precio.





► La monda de la rosa es una faena que requiere gran habilidad y atención. Esto no es obstáculo para que en este trabajo se cante, se cuenten chascarrillos, se chismoree... y se hagan proyectos con el dinero que se piensa obtener con la venta del tan preciado producto. Al final, siempre queda tiempo para que los mozos piropéen a las mozas y para que éstas sueñen con "su" hombre.



► Campo de azafrán en Tiriez



# Sala 2:

## El trabajo y los oficios

En esta sala hay útiles agrícolas, ganaderos/pastoriles, de albañilería, apicultura, fragua y artesanía del esparto.



► Vista de  
la Sala 2  
dedicada  
al trabajo



## LA AGRICULTURA

Con la llegada del otoño, una vez recogidas las cosechas, el agricultor se dispone a iniciar un nuevo año agrícola con las faenas propias de la sementera o siembra de cereales. Para ello, deberá arar el campo, si es que las lluvias han hecho acto de presencia, y preparar así la tierra para la siembra de cereales de invierno: cebada, trigo, avena y centeno. En diciembre se pondrá a podar los árboles y desgranar los ajos, que serán sembrados en el mes de enero (ya lo dice el refrán: *tantos días pasen de enero, tantos ajos pierde el ajero*). En febrero se *bombean* las tierras que están sembradas de ajos y cereales, es decir, se pasa un rodillo sobre la tierra para apisonarla y cubrir bien las raíces con el fin de evitar que se hielen. En marzo se inicia la siembra de un cereal de verano: el maíz, así como las hortalizas, el girasol y las calabazas. Será en abril cuando se caven y surqueen los ajos con el *garabato*, arado que se puede contemplar en la Sala número 2. En junio se *desporrinan* los ajos y se saca la cebolla del azafrán; igualmente, hacia finales de mes se cosecha la cebada. En el mes de julio se sacan los ajos y se riegan frecuentemente las habichuelas (judías). En agosto se enristran los ajos y se recolecta la cebolla. Septiembre es el mes de la recogida de la almendra y hortalizas. Finalmente,



► Garabato.  
Arado de madera

entre octubre y noviembre se lleva a cabo la recolección de la rosa del azafrán.

El agricultor solía vestir con sombrero de palmito, pañuelo, camisa de lienzo, chaleco de pana, blusón, pantalones de pana, *peales* y abarcas con calzaeras. Tradicionalmente, el labrador ha utilizado, para arar la tierra, el arado tirado por una o dos caballerías. Actualmente, el campo del término municipal de Lezuzza se ha mecanizado casi completamente, salvo pequeños minifundios en la vega que, por su tamaño, impiden el acceso o utilización de maquinaria.



El más corriente de los arados es el garabato, tirado por una sola mula, por lo que tiene dos timones o varas en vez de uno. En el paseo de acceso al Museo, se puede contemplar uno de estos arados. El *bernete* es un arado de vertedera que se utilizaba para arar las viñas. En lugar de timón tiene una ballestilla a la que se engancha la bestia. Lleva una rueda o rodeta y una cuchilla pequeña de forma triangular.



► El Bernete. Arado romano, situado en el exterior del museo

Aquellos labradores que aún tienen o tenían una yunta de animales –un par de mulos o mulas o asnos– usan o usaban el arado timonero, que suele tener una sola esteva que acaba en puño, y junto a la reja –a ambos lados– hay dos orejeras, que sirven para ensanchar el surco. Consta de un sólo timón, que es enganchado en la *toza* o yugo. Otras piezas de este arado son el *dental* y el *pescuño*. Para quitar el barro de la reja, el labrador empleaba la *varijá*. Con el arado timonero se terciaba, es decir, se hacía el lomo o surco para la siembra. El arado de vertedera es para dos caballerías, pero, a diferencia del *arado timonero*, no tiene orejeras, sino una cuchilla y una *teja*, cuya función es la de ensanchar el surco conforme la reja se va hincando en la tierra. Este arado se utiliza para hacer barbecho, labrando los rastros. Para uncir las caballerías al arado o al carro, está el *ubio* o la *toza* como normalmente se la conoce por aquí. La *toza* es un madero de metro y medio de longitud, algo ondulado en su parte central, que tiene, en sus extremos, dos pares de *costillas*, maderos que parten de la *toza* verticalmente, a las que se atan las *colleras* por medios de correas de piel. Las colleras llevan una especie de almohadillas en forma de herradura para evitar que se rocen el cuello las bestias de tiro; esas almohadillas reciben el nombre de *mandiles*. *Colleras* y *mandiles* se unen mediante las *uncieras*, cuerdas de esparto o cuero que sujetan la *toza* al cuello de los mulos. En el centro de la toza hay un agujero, llamado *medianero*, por donde pasa la *mediana*, correa con la que se sujeta a la toza o yugo el timón del arado o la lanza de la galera. La parte superior del *collerón* se llama *garganta*; los extremos, *manguitos*; las piezas laterales, *tapas*, y la lona sobre la que descansa, *mandil*.

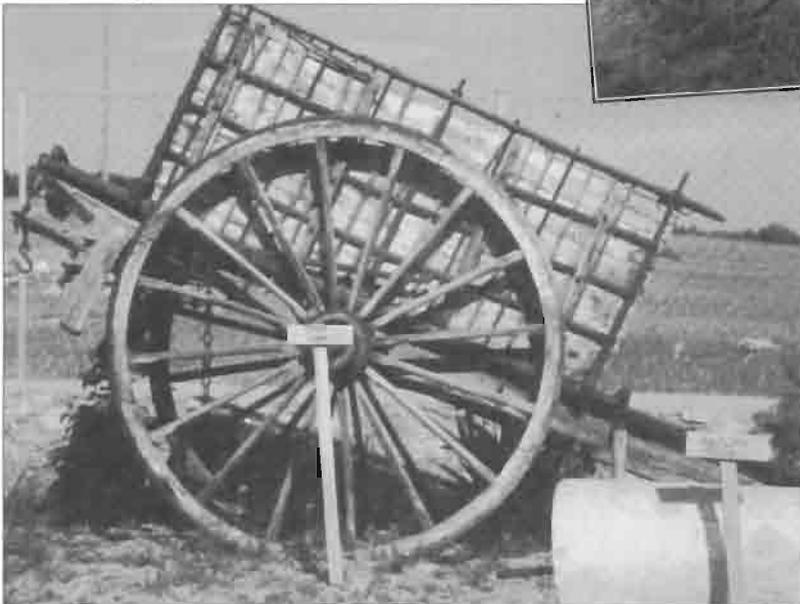


En la sala de la agricultura se pueden contemplar varios *collerones* y *horcates*, así como unas *cabezás*. El *horcate* se suele colocar sobre el *collerón*, y lleva en cada uno de sus laterales una anilla para enganchar las varas del arado garabato. La *cabezá* se compone de *frentolera*, correa que surca la frente de la cabeza del animal; *mosquitero*, fleco de correíllas o espartos que cuelgan de la *frentolera*, y sirven para ahuyentar las moscas de los ojos del animal de tiro; las *antojeras*, tapas de cuero que van a ambos lados de los ojos, y los *aguaores*, correas que abrazan por detrás la quijada (mandíbula) inferior de la bestia. Para transportar los productos del campo se usaban carros y galeras. Ambos se pueden ver -junto a un antiquísimo carro para transportar piedras y un rulo de piedra para apisonar la tierra de las eras- en la exposición al aire libre que hay en el exterior de las salas del museo, al final del paseo.

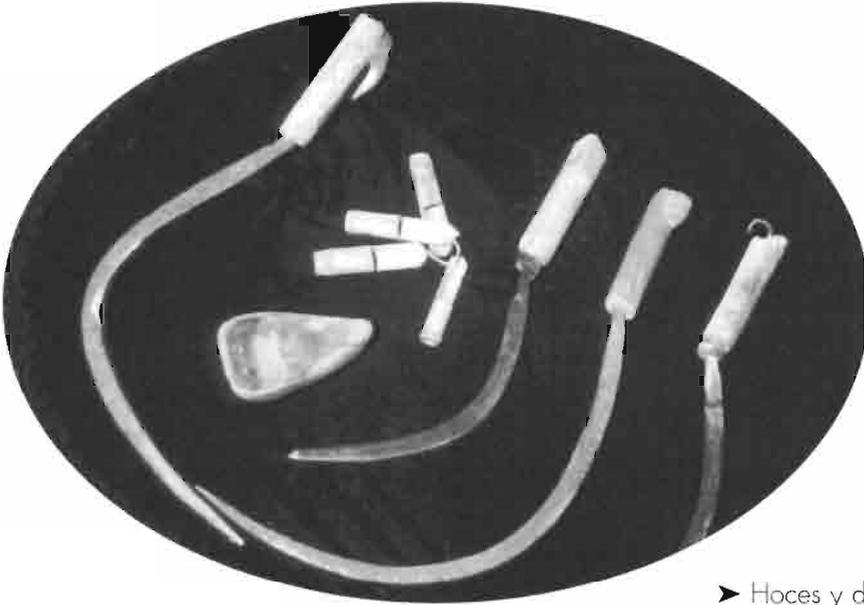
En Tiríez hubo un artesano carpintero que hacía buenos carros y galeras para los agricultores del término municipal y de pueblos de alrededor. Su nombre era Antonio Carretero, al que se debe gran parte de la información que sigue. El carro consta de varias partes: caja y varas. La caja tiene en su parte inferior la escalera, armazón de dos largueros, llamados *limones*, y varios travesaños, conocidos como *contralimones*. De cada extremo de los limones sale un balaustre de hierro que en número de cuatro forma la *garrrotera*, la cual sirve de armazón a los varaes



► Carro y galera en el exterior del museo



-laterales de la caja del carro. Las ruedas van sujetas al eje del carro mediante unas clavijas o *clavillas*. Las ruedas se componen de llanta, *pinas* (arcos de madera que van junto a la llanta y configuran la rueda), *radios* y *cubo*. El cubo tiene una circunferencia exterior de hierro, conocida con el nombre de *cellos* y unos *bocines*. La



► Hoces y dediles para segar

galera es más grande que el carro de varas. Se utilizaba para transportar las mieses desde el rastrojo a la era, el trigo y otros cereales, así como la paja. Tiene cuatro ruedas: dos grandes - las posteriores- y dos más pequeñas- las anteriores-. Las de delante tienen 7 pinas y 14 radios y las de atrás, 8 pinas y 16 radios. La galera lleva una lanza en vez de varas, y tiraban de ella dos mulas unidas a una toza con colleras catalanas.



En la época de la siega había que preparar la era, donde se trillaba la mies del trigo o cebada. Con el *rulo* -pieza tronco-cónica de piedra, con un par de salientes de hierro a modo de eje central del que se enganchaba la caballería- se apisonaba la tierra, una vez que se había humedecido bien. Acarreados los haces de cebada, centeno o trigo, se extendía sobre la era para proceder a su trilla, es decir, cortar la paja y desgranar las espigas. Para estas operaciones se empleaban las *trillas* y los *trillos*. Las *trillas* son grandes tablones de madera, curvados en su parte delantera, que llevan en el reverso unas piedras (*pernales*) y unas cuchillas incrustadas en la madera.

► Trilla



El trillo es una máquina con cuchillas montadas en ejes de madera, que, al girar, trocean los tallos de los cereales; sobre él hay una silla para el *trillaor*. Tras uno o dos días de trilla, la parva estaba preparada para amontonar, después de que se le había dado varias veces la vuelta, bien con horcas de madera o con unos ganchos que se ponían detrás de las trillas. Para amontonar la parva trillada se utilizaba el *amontonaor*, tablón de madera, de unos 2 a 3 metros de largo, con un pie curvado en su parte central, que servía para apoyar el tablón de forma inclinada sobre la superficie de la era; tirando del mismo una o dos caballerías.



► Trillo.  
Exterior del museo

En las faenas de la era se utilizaban, además de los objetos citados anteriormente, *cribas*, *horcas*, *palas*, *medias fanegas*, *celemines* y *redor*. La criba es circular y de plancha metálica, utilizándose para limpiar el trigo u otra semilla. Existe una criba rectangular para ser utilizada por dos personas, recibiendo el nombre de *cribón*. La media fanega es una medida de madera, a modo de caja rectangular, con un extremo en rampa, utilizada para medir el grano. El *redor* es un palo cilíndrico que se pasa sobre la *media* para nivelar el contenido. La horca y la pala de madera se empleaban- entre otras cosas- para *ablentar* (aventar) el grano, separándolo de la paja al echarlo al aire.



## LA VIDA PASTORIL

En el término municipal de Lezuza, tiene gran importancia el ganado lanar, siendo Tiriez, Vandelaras y La Yunquera los núcleos de población con mayor censo de ganado ovino, que da lugar a una actividad artesanal de elaboración de quesos manchegos significativa para la economía de las gentes de estos parajes.

El día 29 de junio, festividad de San Pedro, era la fecha elegida para que los pastores cambiasen de amo, es decir, se contratasen con un nuevo ganadero, por lo que se solía decir también que el pastor *cambiaba de finca*. El traslado de muebles y demás pertenencias de la familia se hacía en carros o galeras, siendo típicas las estampas de mujer y chiquillos sobresaliendo por entre las sillas, mesas y camas en lo alto de un carruaje tirado por mulos. El pastor se *ajustaba* con el amo a cambio del *piojar* (ovejas del pastor que llevaba con las del amo) y la *aniaga*, consistente en 15 celemines de trigo, 2 arrobas de patatas para sembrarlas, 5 o 6 celemines de trigo y una cantidad en dinero que oscilaba en torno a las 400 pesetas al mes.

Como vemos, este tipo de relaciones contractuales tenía características casi feudales (recordemos que la economía feudal fue propia de la Edad Media en nuestro país, pero que ha perdurado en muchas otras zonas geográficas hasta bien avanzado el siglo XIX; entendiéndose por tal tipo de economía aquella que se basaba en una prestación de trabajo a cambio de protección por parte del dueño de la finca o del rebaño de ovejas. Este cuidado lo "mostraba" el amo con el pastor y su familia de muy diversas maneras: consejos para comprar determinadas cosas; influencia para que los hijos varones hiciesen el servicio militar en un buen destino; redacción de cartas y otros documentos que necesitaba hacer la familia del pastor, por ser anal-



► El pastor.



fabetos, etc.)

Las fincas de los patronos suelen estar en Vandelaras de Arriba, Vandelaras de Abajo, Casa Nueva, Casa Pozo, La Yunquera, La Alberquilla, Tiriez, Matamoros, Lezuza, Juan de la Peña, Pardales, El Tocón, Casa de los Pájaros y El Cuarto de D. Ricardo, entre otras.

En verano suelen hacer la *majá*, o sea, están con el rebaño en la majada, lejos del domicilio habitual, en lugares de buenos pastos. Se albergan en tiendas hechas con lonas y tres palos: horquillas y lomerá. La basura seca de las ovejas la aprovechaban como combustible para hacer la torta de pastor o torta *gazpachera*, cuyos ingredientes son harina, sal y agua. Para guisar utilizan la *caldereta* de pastor, de la que podemos ver una en la Sala del Hogar. La jornada del pastor, en verano, se inicia de madrugada. El vestido del pastor en el estío se componía de camisa de color, pantalón de pana, *alpeduques*, abarcas con *calzaeras* y chaleco de pana o de piel de oveja. Al amanecer, los pastores llevan las ovejas a pastar a los *restrojos* (rastros), a lo que llaman hacer la *restrojera*. Con el calor del mediodía, los *ovejos* -nombre con el que designan a las ovejas- se *modorran* (adormecen) y no andan, por lo que tienen que ses-tear debajo de un chaparro. Cuando ya el sol está muy bajo -a últimas horas de la tarde-, las ovejas vuelven al campo para pastar nuevamente, hasta bien entrada la noche. Entonces, el pastor encierra las ovejas en las *tinás*, corrales de grandes dimensiones, con paredes de piedra seca, sin unir con argamasa o barro.





En el otoño, hay que preparar el pienso que va a necesitar el rebaño en el invierno, época en la que menos pastos hay. La jornada en esta estación del año comienza a las cinco de la madrugada, iniciándose a esta hora el ordeño de las ovejas. Antes se hacía a mano, pero ahora, en la mayoría de las fincas ganaderas, se hace con máquinas ordeñadoras. Una vez obtenida la leche hay que iniciar la elaboración del queso, siguiendo este proceso: primero se calienta la leche hasta que se hace la *cuajá*; a continuación se "corta la leche" con una tabla, agitando el líquido y haciendo unas cruces en el mismo; una vez hecho todo lo anterior, se escurre el producto obtenido, envuelto en una gasa, para obtener el suero, con el que se hacen los requesones. La leche, ya cuajada, se pone dentro de un molde de *pleita*, apoyado en la *flor* (madera de forma circular con incisiones de líneas transversales). Sobre el queso se pone un peso de unos 10 kilogramos aproximadamente para que escurra bien. El paso siguiente consiste en introducir en agua sal durante veinticuatro horas el queso, poniéndolo a secar en una habitación aireada durante noventa días para obtener un queso curado.

En el invierno, el pastor viste con delanteras, *alpeduques*, abarcas con *calzaeras*, polainas, calzoncillos *pulgueros*, pantalón de pana, chaleco, chaqueta, pañuelo de *hierbas*, colocado sobre la cabeza y atado al cuello (para protegerse del frío), boina y capote de paño. Es esta la época en la que el pastor tiene más trabajo, ya que las ovejas suelen estar en régimen de estabulación bastantes días, debido al mal tiempo o a la época del parto. En las *tinás*, se ponen piedras de sal para evitar que a las ovejas les dé dentera. Si el pastor está en el campo, y ha nevado, lleva a las ovejas al monte, dejándolas que coman matas de romero y tomillo, y él se va de *rastro*, siguiendo las huellas de las liebres y conejos para cazarlos con la ayuda del perro pastoril y de su garrote.

*Hacer de partera* es ayudar a una oveja a parir. El cordero que tiene que ser amamantado de otra oveja que no es su madre, recibe el nombre de *mamantón*. La oveja que pare por primera vez la llaman *primala*, y la que tiene las orejas muy pequeñas recibe el nombre de *muesa*. Cuando muere algún animal –que no ha estado enfermo–, quitan la piel y los intestinos, y con el resto de la carne suelen hacer un salón (carne puesta en sal y dejada a secar). Para distinguir a un rebaño de otro le ponen la pega, señal de alquitrán sobre la parte trasera del animal, con la marca identificativa del dueño del rebaño. A las ovejas suelen ponerles cencerros que reciben diferentes nombres: *arriera*, cencerro que llevan los *muruecos* (machos de las ovejas), que, debido a su gran tamaño y sonido grave, sirve de guía al resto del rebaño; *cencerrillos*, cencerros pequeños, y *picotas*, cencerros medianos.



## LA ARQUITECTURA DE BARRO: EL TAPIAL

El hombre a la hora de construir su vivienda ha utilizado aquellos materiales que más cómodamente podía conseguir, bien porque los tenía a su alcance o porque les resultaba baratos. La tierra y la piedra estaban a su alrededor; la madera la obtenía de los montes cercanos



► Pared hecha de tapial

de la Sierra de Alcaraz; la cal la fabricaban en caleras en estos mismos lugares. De todos los materiales que hemos citado, la tierra es el más corriente, de allí que el tipo de construcción que más abunda en el término municipal de Lezuza –al igual que en el resto del Campo de Montiel– sea el que está hecho a base de tapial, pared de tierra apisonada.

Se conoce con el nombre de tapial o *tapiar*, como se dice aquí, a paredes de tierra amasada con pequeños guijarros y agua, y apisonada entre dos tableros, a modo de molde, conocidos con el nombre de puertas de tapiar o *tapiarones*.

Para hacer una casa había que abrir los cimientos a base de pico y pala y rellenarlos a continuación con piedra caliza. Después, se levantaba una pared de mampostería, hecha con piedra y argamasa o barro, de un metro de altura. Sobre esta pared se empezaba a construir el tapial, para lo que se procedía de la siguiente manera: se empezaba por hacer unas rozaduras



sobre la pared para que descansasen las agujas, varetas de hierro con una cruceta, que servían de soporte a los tableros de tapial o *tapiarones*; después se colocaban éstos y por el exterior de los mismos, unos palos- costeros- que en unos extremos tenían unas cotanas para introducir las agujas y en los otros se ataban con una sogá de esparto. Entre los *tapiarones* se colocaba un tablero llamado *frontera*, que servía para impedir que la tierra se saliese por los extremos. La frontera se apoyaba en el *limazo*. Los *costeros* tenían unos agujeros en su parte superior por donde entraba el *tensaor*, barra de hierro con una manivela y un tornillo para tensar los tableros. El tapial se echaba en unas 10 o 12 *tongás* (capas de tierra). La tierra se cavaba junto a la obra y se hacía un gran montón, al que se le daba un riego; se la dejaba orear (secar) y luego se rociaba con agua procurando que no se hiciese barro, es decir, que no se agarrase. Entre los tableros del tapial se situaban dos hombres (el oficial y el ayudante), provistos de sendas mazas de madera de forma trapezoidal. Ambos iban apisonando la tierra siguiendo un ritmo. Al echar la última *tongá* se introducían tres palos de forma cónica, de unos 3 o 4 centímetros de grosor y 50 de largo. Estos palos quedaban enterrados en la última capa de tierra, para luego ser quitados, aprovechando los agujeros que quedaban para meter las agujas de la siguiente *hilá*.

Al terminar una hilada de tapia, cuando se llegaba a la esquina, se hacía la *traba*, trozo de pared de piedra, cal y yeso, en la que se metían unos palos cruzados para que trabasen las paredes de los ángulos.



Zahora

Las cubiertas de los tejados podían ser de tres clases: *molineira* (tiene una viga de madera que va de pared lateral a pared lateral), de *rollizo* (con vigas de madera que se apoyan en una pared central) y de *forma* (hecha con varios armazones triangulares de madera, sobre los que se apoyan las tablas o el cañizo y la tejas).

Cuando las paredes llegaban a la altura del primer piso (suelo cuadro), se colocaban unas vigas de madera, llamados cuartones, y entre ellas unos arcos o bóvedas de yeso y trozos de teja (*voltones* o *revoltones*) hechos con un molde de madera llamado galápago.

► Entrada al patio de una casa del campo de Tiriez en el que se aprecia una cubierta de *forma* y los *revoltones*



► Herramientas para la realización del tapial y de los revoltones



## LA ARTESANIA DEL ESPARTO

En los días lluviosos y fríos del largo invierno manchego, no es raro ver aún en muchas cocinas de hogares rurales de esta comarca al agricultor o pastor- muchas veces ya jubilado- trenzar con sus dedos las hebras de esparto para confeccionar cuerda o pleita con las que hacer distintos útiles. Se trata de los viejos esparteros, casi los últimos que quedan por estos lugares; viejos artesanos del esparto que lo mismo te hacen un *recincho* que un cordelillo o una pleita de 15 ramales. Practican un oficio que han aprendido de sus padres por necesidades materiales: hacer un cesto para la recogida de la rosa del azafrán; fabricar una sogá para atar la carga de leña sobre la mula; elaborar el serón en el que echar la basura del corral o los ajos del bancal. Quien ha tenido la oportunidad de andar por los cerros de este término municipal habrá visto pastores con el manojo de esparto bajo el brazo y la mirada atenta al rebaño. Esparto tras esparto, el pastor va haciendo surgir de la nada la *plaita* (pleita para el *cesto rosero* que luego necesitará su familia en la temporada de la rosa del azafrán.)

El esparto se suele coger de los cerros de La Cueva, Pinar, Cuarto de don Ricardo, Cuarto de Juan Bravo, entre otros. Al esparto se le conoce con el nombre de *atocha*. Si se quiere hacer cuerda verde, se trabaja directamente, pero si se quiere hacer el *seco*, hay que cocerlo y picarlo. Para picar el esparto se utiliza una piedra y una maza de madera. El esparto fino se emplea para hacer pleita fina y el recio para la pleita ancha. La pleita es una tira ancha de esparto, trenzada con varios ramales (5, 21 ó 25).

En el taller del espartero de este museo se pueden ver unas *agüeras* (para llevar sobre la albarda de la caballería los cántaros con agua); un *corbo*, cesto para la recogida y transporte de la uva; un *remental*, cesto para las herramientas del agricultor; unas *adovías*, calzado para andar sobre la nieve; serones, albardas y espuelas.



► Un artesano de Lezuza trabajando el esparto



## EL APICULTOR

El arte de criar abejas para la elaboración de la miel recibe el nombre de apicultura. En este museo hay representados, un apicultor con su vestimenta, una colmena, un extractor (aparato que sirve para extraer la miel de los panales), un *madurador* (instrumento para filtrar la miel) y un depósito almacenador o bidón.

La colmena que hay en el museo recibe el nombre de *movilista* porque se puede transportar de un sitio a otro. Dentro de cada caja hay unos cuadros o bastidores (marcos de



madera con alambres) que sirven de sostén a los panales; el número de bastidores varía de una colmena a otra, pudiendo ser de 7 hasta 20. Las colmenas deben situarse en sitios resguardados del viento; teniendo un orificio de entrada para las abejas llamado piquera, debiendo estar orientado hacia el sol. El quitar la miel de las colmenas recibe el nombre de *castra*. El apicultor utiliza humo, a fin de que las abejas se refugien en el fondo de la colmena. Para sacar los bastidores de la colmena, hay que tomar precauciones para evitar las picaduras de las abejas. A continuación se introducen los bastidores en el extractor, máquina que posee una manivela con la que hacer girar los bastidores que están en su interior, así, al ir dando vueltas, la miel va saliendo despedida, cayendo, a través de un orificio, a un recipiente conocido con el nombre de *madurador* o *filtrador*, depósito circular con una tela metálica de agujeros finos, que sirven para filtrar la miel. Por último, la miel se guarda en un bidón.

► El apicultor



## UTILES PARA ALUMBRARSE

Al lado del apicultor, pueden verse varios útiles de los que el hombre de estas tierras ha utilizado a lo largo de los tiempos para iluminar sus casas o alumbrarse en los desplazamientos con carruajes o en el trabajo. Entre ellos, destacamos los siguientes: farol de mecha o aceite, farol de alcohol, carburo, farol de carro y farol de vela.



► Objetos para alumbrarse

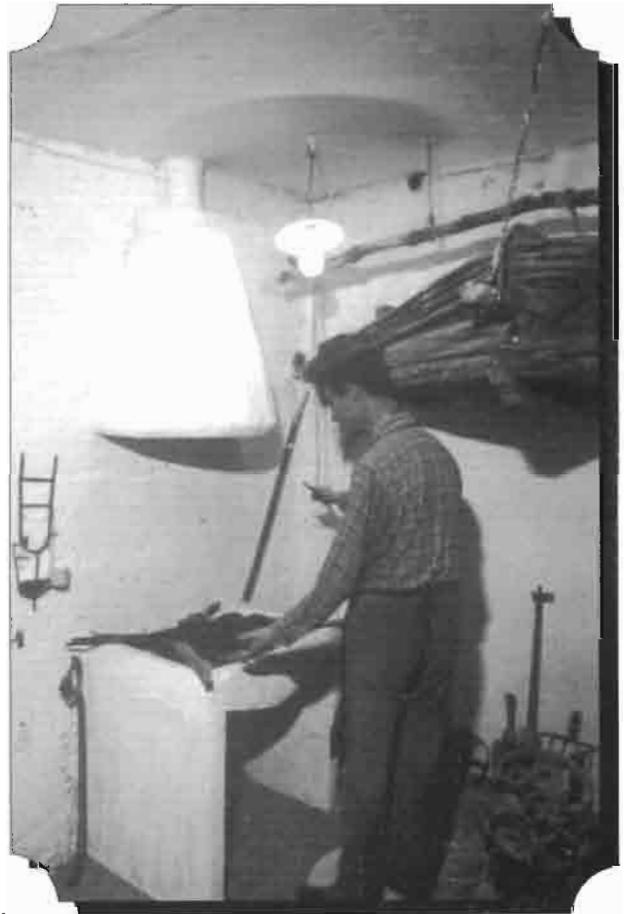


## LA FRAGUA

En el paso de la sala del trabajo a la de los juegos y tradiciones, se puede contemplar una reproducción de una fragua, como las que había (hasta cinco) en Tiriez, Vandelaras o Lezuza.

Aparte de los trabajos descritos, existían otras actividades -ya desaparecidas- como el oficio de carbonero, uno más de los que integraban el censo laboral de las gentes de este municipio. En los años 80 aún vivían en Tiriez algunas personas (como la familia de Dolores Cuenca y Pedro Soro) que se habían dedicado en las décadas de los 40 y 50 a este oficio.

La madera la obtenían de los montes de El Desón, La Venta, Las Peralejas, etc. Los troncos y ramas eran cortados en trozos de un metro de largo, y transportados en carros hasta el lugar donde se *armaba la carbonera*. Armar la carbonera consistía en apilar troncos de madera en torno a una vara vertical, a modo de campana. Los tacos de madera más grandes se encañaban, es decir, se iban poniendo inclinados sobre la vara; a continuación, y con tacos más pequeños, iban rellenando los huecos que quedaban. Seguidamente una capa de troncos medianos y encima los pequeños, sobre los cuales se colocaba una capa de un palmo de espesor con ramas de sabina y chaparro, recubriéndose todo ello con una capa de tierra de unos 20 centímetros de grosor. La tierra iba destinada a evitar que se produjese la combustión. Se cocía bien los troncos, para sacarle toda la humedad. Si se descuidaba el carbonero, la llama quemaba la leña y lo único que se obtenía eran cenizas.



Una vez que se había armado la carbonera, se quitaba la vara o eje central, quedando así preparada la chimenea. A continuación se introducían palos y astillas secas por la chimenea y paladas de brasas. Si había fugas, es decir, grietas por las que salía el humo o las llamas, había que taponarlas rápidamente y rellenarlas con más leña. El carbonero abría y cerraba agujeros



con la finalidad de crear corrientes de aire que facilitasen la cocción. El proceso duraba dos o tres días. Para obtener un kilogramo de carbón había que cocer unos 4 ó 5 kgs. de madera. Una carbonera tenía unos 50.000 ó 60.000 kgs. de leña que tardaban en convertirse en carbón unos 15 o 20 días.

Una vez acabado el proceso de transformación, el carbonero dejaba enfriar la carbonera un par de días, y después, ayudado de pala y rastrillo, iba descubriendo a tangas la carbonera y extendiendo el carbón en las eras; seguidamente, con cribas, lo seleccionaba, y, por último, lo envasaba en sacos para transportarlo a la capital de Albacete y venderlo por las calles.

Otro de los oficios tradicionales era el de calero. La obtención de cal, como materia prima para la construcción, era también una actividad característica de estos lugares. La cal se obtenía de las piedras calizas que se cocían en las caleras, que constaban de: un foso o caldera, donde se metía la leña, que al arder producía la combustión de las piedras que estaban apiladas sobre el fuego; dos poyos, donde se iniciaba la bóveda o campana de piedras, y una chimenea por donde salía el humo de la combustión.

Las caleras tenían forma circular. Las piedras empezaban a sellarse cuando se *encandelaban*, es decir, se ponían al rojo vivo. *No tapizar* era dejar huecos, y *tapizar* echar piedras pequeñas entre las grandes. Cuando la caldera se llenaba de ceniza, se decía que se había encendido. Las caleras se levantaban en terrenos de monte bajo, permaneciendo encendidas durante tres días y tres noches. Desde que se iniciaba la construcción de una calera hasta que se obtenía la cal transcurría un período de unos 3 ó 4 meses. Los que se dedicaban a ese oficio eran personas humildes que necesitaban obtener unos pocos ingresos con este peculiar modo de vida. Ya lo dice el refrán: *¿Quién te hizo calero? El poco dinero.*

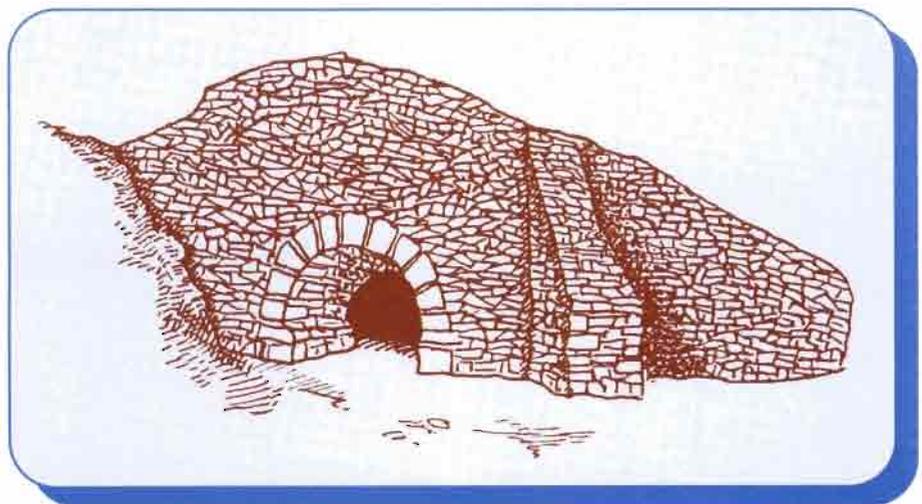
○



► Calera a medio armar



► La cal era utilizada, aparte de para encolar las viviendas, para formar la *costra* con la que se cubría la bóveda del horno que se adosaba a la vivienda. Debajo, dibujo de una calera ya dis-





# Sala 3:

## La escuela, los juegos, las fiestas y las tradiciones

En esta sala se puede ver una escuela antigua con sus pupitres bipersonales de asientos abatibles, libros de los años 20, 30, 40 y 50 (*Libro del Artesano, Catón, Enciclopedias Álvarez, Mis primeras Lecturas, etc.*), mapa de España de la década de los años 40; palmeta del maes-

► Vista de la escuela





► Vista de un *corro* de niños jugando

tro; pluma y tintero; cartillas de escolaridad; mesa y sillón, etc. En el centro de la sala hay un *corro* de niños ("el recreo"), con canciones de juegos impresas en papel, y fijadas en sus espaldas. A la derecha, conforme se llega de la fragua, hay un muñeco, el *miércoles*, que se saca en las fiestas del carnaval. A continuación están representados varios juegos de niños: el *guá*, las *cuarenta en bote*, las *chapas*, el *triángulo*, la *bolea*, el *palmillo*, el *zonpo*, los *bolos*, etc. Al fondo, un muñeco vestido con el traje de quinto, representa la *quintería*, costumbre anual que se describe en otras páginas de este trabajo. Seguidamente, en la pared del fondo, hay escenificada una misa tradicional, con el sacerdote- dando la espalda a los fieles-, vestido con amito, alba, cíngulo, manípulo, estola y casulla. A mano izquierda, y en el fondo, junto a la puerta, cerca del sacerdote, hay un muñeco representando el carnaval. A continuación podemos ver varios juguetes y juegos de niños: muñeca de trapo, máquina de cine, pelota de trapo, rullo, tirachinas, el *tranco*, las *estampas* y la *chítola*.



## COSTUMBRES Y TRADICIONES: El carnaval

En Tiriez, tradicionalmente se celebraban estas fiestas bajo los siguientes nombres: el *miércoles*, el *cenizo* y el *entierro de la sardina*. El *miércoles* es un muñeco de trapo, al que colocaban dos tomates y una zanahoria, a modo de atributos sexuales masculinos, y que era portado por las muchachas el miércoles de ceniza, deteniéndose delante de las casas y solicitando a las mujeres que les diesen fritillas.

El *entierro de la sardina* se celebraba de la siguiente manera: se preparaba un tablero y dos palos, a especie de andas, sobre las que se colocaba un hombre en posición tumbada cubierto con un trapo negro. Del tablero colgaban varias sardinas saladas. El "féretro" era portado por hombres vestidos de negro y con la cara tapada, quienes iban simulando llantos. Precediendo al cortejo, dos personas, una con una cruz de madera y sardinas colgadas, y la otra con un cubo de cal y una escoba para rociar a la gente que estaba contemplando el espectáculo.

El *cenizo* consistía en uncir con un yugo a un arado dos muchachos, un tercero iba guiando el arado y otro iba echando ceniza a la tierra y a los espectadores.

### ► El carnaval





## OTRAS COSTUMBRES: La quintería

Consiste esta costumbre en la despedida de los jóvenes que han sido alistados para irse a cumplir el servicio militar. Dichos muchachos, provistos de un carro tirado por una caballería, recorren durante una semana las calles del pueblo y aldeas pidiendo comida o dinero. Durante los siete días duermen juntos en una casa abandonada y comen y beben hasta la saciedad. Las madres de los quintos elaboran la comida, pero nunca se sentarán a comer con ellos.

El folclore popular de esta comarca recoge algunas canciones como las siguientes:

*Los quintos de Tiriez  
son más duros que las piedras  
para conquistar mujeres  
y convencer a las suegras  
A la entrada de Tiriez  
lo primero que se ve  
son los quintos borrachos  
y la burra sin comer.*



► La quintería



## SAN ANTON

El día 17 de enero es la festividad de San Antón, patrón de los animales. En esa fecha se hace una misa, al término de la cual son bendecidos los animales que la gente lleva alrededor del templo. El sacerdote entrega a comer a cada uno un trozo de rosca de San Antón. Hace años, se hacía una carrera con burros y la gente cantaba y bebía cuerva. En las cuadras y gorriñeras ponían estampas con la figura del santo. También se sorteaba el *gorrinico de San Antón*, que durante todo un año había estado deambulando por las calles del pueblo, alimentándose de lo que la gente le daba o encontraba.

## JUEGOS POPULARES

Del rico patrimonio cultural de esta comarca, destacan los juegos populares, tanto de niños como de adultos. A continuación describimos algunos de ellos:

### 1.- LA BOLEA

La modalidad que suele jugarse en Tiriez es la denominada *bolea en camino*, consistente en lanzar una bola de hierro a lo largo de un camino, ganando aquel equipo que consigue lanzar la bola más lejos. Se inicia el juego, lanzando una moneda al aire para ver qué equipo (de 3 a 7 personas) será el que inicie la salida. A continuación, se acuerda cuál va a ser el lugar del *esfarre*, es decir, el lugar desde donde se correrá para lanzar la bola. Inicia el juego una persona del equipo A y acto seguido lo hace la correspondiente al equipo B; después, lanza la bola la persona del equipo que menos distancia ha recorrido. Así sucesivamente, hasta que se hace el camino de ida y vuelta, ganando aquel equipo que consigue llegar antes al punto de salida.

#### VOCABULARIO DEL JUEGO:

- ° *Picar la piedra*: intentar que la bola choque contra una piedra para que rebote y recorra mayor distancia.
- ° *Ahuecar la bola*: lanzar la bola elevándola de forma que su trayectoria sea curva.
- ° *Picar la hita*: dar con la bola en el resalte de una piedra que hace de hito o señal.
- ° *Tirar a tiros iguales*: golpear una bola contra otra, cuando entre ambas hay poca diferencia de recorrido, con la finalidad de salir ambos jugadores desde el mismo lugar.
- ° *Tirar un parao*: lanzar la bola a cuerpo quieto.
- ° *Tirar un corrió*: lanzar la bola tomando carrera.
- ° *Ya hemos clareao*: Ya hemos ganado.
- ° *Jugar a tres boleas*: ganar la apuesta al cabo de tres boleas.
- ° *Colgártese la bola*: cuando la bola es lanzada verticalmente, quedando a muy poca distancia del que la ha lanzado.
- ° *Se ha matao la bola*: cuando ha quedado frenada en su recorrido por algún obstáculo.



## 2.- QUÉ HACES AHÍ MORO VIEJO

Este juego popular de niñas goza de gran tradición aún en este municipio. Se juega de la siguiente manera: se forman dos filas de niñas -una enfrente de la otra-, saliendo una niña de una de las filas y con las manos en la cintura pasea por el pasillo que hay entre ambas hileras, mientras todas las demás cantan esta canción:

*Qué haces ahí moro viejo  
que no te has casao,  
que te estás arrugando  
como el bacalao.*

*Que dame la mano,  
que dámela,  
qué resalada estás.*

*Dámela con pimienta,  
lechuguina de mi amor  
para ir a la verbena  
juntitos los dos.*

→ Al llegar a este punto, la niña que hay en el centro se para delante de cualquiera de las de la fila y canta:

*Que salga esta chavala,  
vestidita de marinero,  
que vale más pesetas  
que estrellitas tiene el cielo.*

→ Las dos niñas, con las manos en la cintura, cruzan los pies, moviendo el cuerpo de izquierda a derecha, al mismo tiempo que cantan:

*Este tipo, este talle,  
ese poquito menceo.  
Esa chica tan bonita  
es la que yo más quiero.*



### 3.-EL POLLITO INGLES

En este juego participan como mínimo tres niños o niñas. Uno de los jugadores, después de *enchinar*, se queda mirando a una pared, mientras que los otros se colocan detrás a unos dos o tres metros de distancia del que *ha amagao*. El que está en la pared dice: "Una, dos y tres, pollito inglés"; entonces, los demás jugadores avanzan un paso, y el otro jugador se vuelve y si ve alguno dando el paso, *amaga*.

## LA TRADICIÓN ORAL

### CANCIONES DE JUEGOS

❖ **Canciones de enchinar** (*Sortear en un juego para saber quién es el que lo inicia*)

Huevo frito,  
huevo asao,  
este niño  
se ha salvao.

Coca cola juventud,  
¿cuántos años tienes tú?  
Uno, dos, tres...

Una bola de algodón,  
patín, patón.  
En tu casa,  
¿cuántas son?  
Una, dos, tres...

Una y diez,  
lávate los pies.  
No me da la gana.  
Tenía que ser  
Susana la marrana.

❖ **Canciones de comba:**

Plato, platero,  
la hija del chocolatero.  
Al pin y al pon,  
la hija del conde Simón.

El ga-llo-llo,  
la ga-lli-na filipina,  
pone huevos en la cocina.  
Pone uno, pone dos,  
pone ciento cuarenta y dos.



## ROMANCES

Según Menéndez Pidal, los romances más viejos que conocemos datan del siglo XV. En España, el pueblo recordó durante mucho tiempo muchos de los fragmentos más famosos y los cantó aislados, tal como vemos en este romance, titulado "Mañanita de primor", recogido en Tiriezl, y que es una versión muy libre del "Conde Olinos".

*Madre, madre, qué bien canta la sirena del mar.  
No es la sirena de la mar, ni tampoco lo será.  
Es el hijo del conde. Cuatro tiros le han de dar.  
Y otros tres a su caballo, a las orillas del mar.*

*La niña que oye eso, a casa de su tío va.  
!Ay tío, tío del alma! Yo no paro de llorar,  
han matado a mis amores a las orillas del mar.*

*Pasan uno, pasan dos, la niña malita está.  
Pasan cuatro, pasan seis, ya la llevan a enterrar.  
La entierran en el altar y a él por ser rey conde,  
cuatro pasos más atrás.  
En la tumba de la niña ha nacido un rosal,  
con letras de oro que dicen: por ti he muerto, mamá.*

Otras veces, los romances hacen referencia a aspectos socioeconómicos o culturales de la localidad, como el compuesto por Ramona Lozano Sánchez, vecina de Tiriezl, en el que se describe las formas de vida de esta localidad:

*Tiriezl es un pueblo pequeño, pero tiene sus encantos:  
se gana mucho dinero con la caza y con los ajos.  
Cuando la veda se abre, los cazadores se lanzan  
para cazar en sus cotos y matar piezas a manta.*

*Buscan muchos ojeadores, éstos la caza levantan,  
matan liebres y conejos y buen jornal que les pagan.  
Los ajos también ayudan, el jornal siempre conviene,  
y se van a cortar ajos, hombres, niños y mujeres.*

*También ayuda muchísimo la rosa del azafrán,  
todo el personal la busca por el dinero que da.  
Cuando las mozas se ponen en una mesa a mondar,*



*lo primero que preparan es el plato y el delantal.*

*Las mocitas se divierten cogiendo rosa y mondando,  
porque al pagarles la cuenta compran vestidos y zapatos.*

*Las flores todas son bellas,  
pero la del azafrán no tiene comparación,  
es la flor que poco aguanta,  
pero se paga a millón.  
Las mocitas bien se alegran, cuando los mocitos pasan,  
se sientan allí a su lado, para echarles una pata.*

*!Viva la rosa!!Viva el zafrán!  
El mes de octubre, ya se dirá.*

He aquí otra muestra de la sabiduría popular en la que se hace referencia al reparto de cargos administrativos en una pequeña aldea del término municipal de Lezuza. El poema fue compuesto por Adelina Aguado, vecina de Pradorredondo.

*Praorriondo lo han hecho villa/ y a los Escapes ciudad,  
y a Fuente Pinilla madre,/lo van a hacer capital.  
El alcalde será Nato/ y el juez, Juan Santiago,  
y al hermano Maximino/ lo van a hacer secretario.*

*Borrasquilla, el alguacil/ y Jesús será el sereno,  
y a Frasquillo, el de María,/lo van a hacer pregonero.  
Francisco Garijo dice:/ ¿es que yo no pinto ná?  
Yo podría defender lo que hace Carretelá.*

*Al amigo Salvador lo van a hacer el santero,  
para José María, el ordinario,/ y Alejo, el tabernero.  
Para expender el vino, se llevan a Parreño,*

*y para terminar la historia,/ faltan los contribuyentes,  
José y Juan Gabriel y Juan Paca el escribiente.*

*El amigo del Desón, como vive al mediodía,  
dice que lo van a hacer guardia de policía.  
El hermano Perra Chica, como vive retirao,  
dice que no quiere cuentas con la gente del juzgao.*



## CANCIONES DE QUINTOS

*La quinta del ochenta y tres  
con alegría e ilusión  
se presentó a filas  
como es su obligación.*

*Son unos chicos muy nobles,  
pero nadie se debe extrañar  
con que alguna chica  
dejen en "mal estar.*

*La quinta del ochenta y dos  
empezaron con sardinas.  
Y la del ochenta y tres  
con conejos y gallinas.*

*La quinta del ochenta y tres  
ha salido de limosna  
para ver la voluntad  
de la gente labradora.*

*Y estos son los quintos  
que por aquí van,  
robando gallinas  
donde no les dan.*

## MAYOS

Son los mayos canciones populares, de carácter laudatorio, en las que se ensalzan las bellezas y bondades de la Virgen María. Se cantaban con la llegada del quinto mes del año. El que reproducimos a continuación hace referencia a la Virgen del Rosario, patrona de Tiriezluzza.

*A la puerta de la iglesia,  
vamos con gran contento.  
Sea bendito y alabado  
el Santísimo Sacramento.*

*Si Cristo nos da su gloria,*



*y el divino San José,  
le cantaremos el mayo  
a la virgen de Tiriez.*

*Estamos a 30 de abril cumplido,  
mañana entra mayo, sea bien venido.  
Mayo alegre y fértil, sea enhorabuena,  
que a octubre mira y las flores alegra.*

*Todas las flores que cría la tierra,  
mientras tú no vienes, permanecen secas.  
Ahora, Señor, yo daré mis precios  
para poder alegrar mayo de pies a cabeza.*

*Tus cabellos son rubios, son rayos de sol.  
Tu peineta de azahar, escapulario de amor.  
Son tus bellos ojos, estrellas brillantes,  
y tus labios rojos, dos pinos de alambre.*

### LAS SEGUIDILLAS

Son cantos populares, la mayoría de las veces, estrofas de cuatro o siete versos de siete y cinco sílabas, muy usados en la poesía popular y en el género festivo. En nuestra región- La Mancha- se conocen con el nombre de seguidillas manchegas la música o tono con que se cantan las coplas llamadas seguidillas. En Tiriez-Lezuza se les da el nombre genérico de "versos". Característica esencia de los "versos", aparte de su métrica, es el estilo jocosos e irónico de muchas de sus letras.

*Madre, yo me estoy muriendo  
de una extraña enfermedad.  
Aquello que me la cura  
es lo que me hace más mal*

*Aunque tu querer me mate,  
no he de dejar de quererte,  
pues te quiero con el alma  
y el alma nunca se muere.*



*Tan ofendida me tienes,  
con obras y con palabras,  
que aunque difunto te viera,  
ni agua bendita te echara.*

*Arrepentido me eché  
a los pies de un confesor,  
me dijo que te olvidara,  
!buena penitencia me echó!*

*Dicen que la ausencia mata,  
yo digo que es mentira.  
Si la ausencia matara,  
yo ya no estaría viva.*

*Con esa cara de rata  
y esos ojos de ratón,  
te pareces a mi abuela  
bailando el charlestón.*

*Pensando que tú me querías,  
eché leña en tu corral.  
Ahora que ya no me quieres,  
dame la leña, que es mía.*

*Chiquitita como un huevo  
y ya te quieres casar.  
Ve y dile a tu madre  
que te enseñe a remendar.*

Otras veces, las seguidillas hacen referencia a lugares concretos del término municipal, como estas de Vandelaras:

*En Vandelaras de Abajo  
se pasa muy divertido,  
porque hay unas muchachas  
que son muy represumidas.*

*Los chicos de Vandelaras  
son guapos y bailan bien,*



*pero tienen una falta:  
que no saben pretender.*

*Las chicas de Vandelaras  
son guapas y bailan bien,  
pero en tocante a la aguja  
ninguna sabe coser.*

*Entre Lezuza y Munera,  
El Bonillo y Alcaraz,  
le preguntan a La Herrera  
dónde se encuentra Barrax.*

En esta ocasión, los "versos" –como aquí se les conoce a las seguidillas– son utilizados para componer estas denominadas comparsas del carnaval de Vandelaras de Abajo en 1955, en las que se crítica el paro y los impuestos que tienen que pagar los trabajadores, lo que les obliga a emigrar:

*Se presenta una comparsa  
de unos pobres jornaleros  
que vamos para Valencia  
donde se gana dinero.*

*Si alguno quiere venirse,  
que lo diga y no se tarde  
pues vamos a tomar permiso  
a casa del señor alcalde.*

*El motivo de marcharnos  
lo diremos que lo sepan,  
pues trabajo no tenemos  
y nos ponen muchas rentas.*

*No tenemos más recursos  
que pedir empeño de siega  
y nos han dicho los amos  
que vale poco la siembra.*

*Así que no hay más remedio  
que tenemos que marchar,*



*pues las rentas que nos ponen  
no las podemos pagar.*

*A mí me han puesto este año  
mil pesetas de alquiler,  
y porque vivo en una casa  
que no cabemos de pie.*

*Once duros del gorrino  
y tres de la bicicleta,  
y además de cada pernil  
me piden otra peseta.*

*Treinta reales de canales  
y un duro de canalón,  
dos del hueco de la puerta  
y cinco del gaterón.*

*Así que esto es imposible  
de poder vivir así,  
porque trabajo no hay  
y no paran de pedir.*

*Yo que vivo en casa mía,  
que es herencia de mis padres,  
que ellos solos no cabían  
y ahora está hecha nueve partes.*

*Me traen de contribución  
cien pesetas trimestrales,  
más otras cien de registros  
y de derechos reales.*

*Declaración de herederos  
y también Cámara Urbana,  
como no he podido pagarles  
me han hipotecado la cama.*

*Así que nos marchamos,  
si el alcalde no nos defiende,*



*y para no pagar rentas  
viviremos debajo de un puente.*

### NANAS

Las canciones de cuna, también forman parte de la tradición oral. He aquí unos ejemplos recogidos de vecinas de Tiriez y aldeas colindantes:

*Angelitos del cielo,  
venid cantando.  
Adorad a este niño  
que está llorando.*

*Su papá está en la mili,  
y no hace más que llorar.  
Su madre le dice:  
cállate que ya vendrá.*

*A la nana, nanita de San Clemente,  
mi niñito ya tiene un diente.  
A la nana, nanita, duérmete pronto,  
que detrás de éste te saldrá otro.*

*A la nana, nana,  
duérmete ya,  
que si no, vendrá el coco  
y te llevará.*

### VILLANCICOS

Otras veces, son los mismos villancicos los que recogen en sus letras lugares o personajes de esta comarca:

*La zambomba está preñada  
y va a parir un ratón,  
y lo va a sacar de pila  
Plácido el de Caracol.*



*Y dígame lirio,  
y dígame rosa.  
Y eso le decía,  
San José a su esposa.*

*San José y la Magdalena  
fueron a coger esparto.  
San José cogió tres mañas,  
y la Magdalena, cuatro.*

*Y ¡Ay qué tomillito!  
¡Ay qué tomillar!  
¡Ay qué tiernecico,  
qué está de arrancar!*

*Y dice Merote,  
el de Balazote:  
el que no se emborrache  
que le den tres palos  
con ese garrote.*

## LEYENDAS

Dentro de las leyendas recogidas a lo largo de varios años, y transmitidas de padres a hijos, destacamos dos: una que hace referencia al origen de una festividad local, Santa Rita, y otra, que puede catalogarse dentro del género de los cuentos populares.

### ❖ EL ORIGEN DE LA FIESTA DE SANTA RITA

Entre las leyendas populares, destacamos esta que hace referencia al origen de la fiesta de Santa Rita en Tiriez.

Se cuenta que el día 22 de mayo de 1937, estando Braulio Arce en su aldea llamada El Corazón de Jesús, se presentaron cuatro hombres armados con escopetas, con el propósito de darle muerte. Lo cogieron y lo llevaron a una cuneta, disparándole dos o tres tiros en el costado. Braulio cayó desfallecido y aquellos hombres, creyéndole muerto, se marcharon. Al poco tiempo, Braulio vio como se le apareció una señora vestida de negro, de bastante edad. El le preguntó que cómo se llamaba, y ella le contestó que Santa Rita, añadiendo: "Braulio, he venido para curarte, para lo cual tienes que mostrarme tu herida". Enseguida, él se la enseñó. La viejecita sacó una *cartera* y se la puso en la herida, al instante quedó curado. Ella entonces desapareció. Como muestra de gratitud, Braulio compró una imagen de Santa Rita y dio pan



a los pobres. A partir de aquella fecha, quedó instituida la festividad de Santa Rita en Tiriez, fecha en la que todos los niños de esta localidad toman la primera comunión.

#### ♣ LA TERRIBLE ENFERMEDAD

Cuentan que en esta localidad, hace muchos años, había una mujer que tenía un hijo de corta edad. Un día fue al pozo a por agua para lavar al niño, y cuál no sería su sorpresa cuando vio reflejada en el agua la cara de un zorro que parecía estar rabioso. La mujer se asustó y rápidamente el animal se abalanzó sobre su cuello, mordiéndole. La mujer empezó a manar sangre y cuando fue a lavarse en el cubo, pudo observar que su cara era la del zorro, comenzando a aullar de forma semejante a dicho animal. Cuando llegó a su casa, el niño, al verla, comenzó a llorar. La mujer comprobó que su hijo tenía un rabo negro de zorro. Se lanzó sobre él y lo mató. Después, ella murió.

○



L É X I C O P O P U L A R



El habla popular de esta comarca comprende gran cantidad de giros lingüísticos y vulgarismos como se puede apreciar en esta selección :

- **Abrir caña:** abrir surco con el arado en el azafranal para sacar la cebolla.
- **Adovías:** calzado de esparto con una suela más ancha de lo normal que servía para andar sobre la nieve.
- **!Ahí va qué caústico!:** exclamación popular para designar a alguien que es un pesado o un arisco. Ej: *!Ahí va qué caústico te has quitao de encima!*
- **!Ahí va qué rejoy!:** exclamación que se utiliza cuando alguien no acierta en el juego.
- **Alborgas:** zapatillas de esparto
- **Andá:** terreno improductivo. Tierra de labor que se ha dejado sin producir.
- **!Andiole!:** exclamación popular para designar asombro: *!Andiole qué costillazo se ha pegao!*
- **Aniaga:** cobro en especies que recibía el pastor a cambio de su trabajo.
- **Apargata:** alpargata. Calzado de cáñamo o de esparto con suela de goma o de fibra vegetal ( esparto).
- **Arriera:** cencerro.
- **Asorratarse:** quemarse algo en la lumbre.
- **Azaito:** aceite
- **Azulear:** verbo que se utiliza para indicar que el azafranal está cubierto de rosa: "*El zafranar azulea*"
- **Bacín:** orinal.
- **Biscoteca:** discoteca
- **Bombear:** pasar un ciclindro metálico sobre la tierra sembrada de ajos para evitar que se hielen.
- **!Bufe tufe!:** exclamación popular para designar asombro: *!Bufe tufe, cómo ha quedao el coche!*
- **Bueso:** hueso
- **Cabullera:** madriguera del conejo o de cualquier otro animal salvaje.
- **Carpeta:** mantel
- **Cazar a palo mata:** cazar andando con la escopeta y el perro.
- **Cencerrá:** serenata que se les da a los viudos que se casan.
- **Cirio:** niño
- **Cotufo:** conejo
- **Crilla:** patata
- **Dar surco en golpe:** en la siega a mano, cortar en el surco de al lado para depositar la maná.
- **Degollaor:** cuchillo del matarife de cerdos.
- **Devantar:** levantar
- **Dique luego:** hasta luego



- **Echar una pata:** ayudar a alguien en la monda de la rosa del azafrán.
- **Endición:** inyección.
- **Escuartizar:** descuartizar.
- **Esfarre:** lugar desde donde se lanza la bola en el juego de la bolea.
- **Fobetón:** bofetón.
- **Freile:** roza del azafrán que se rompe al cortarla del tallo.
- **Galápago:** molde de madera para hacer los revoltones o bóvedas de yeso entre las vigas de madera.
- **Guacheras:** comisuras de los labios.
- **Maná:** puñado de espigas cortadas con la hoz.
- **Manto:** azafranar el día de la máxima floración.
- **Matar a peón:** disparar a la perdiz antes de que levante el vuelo.
- **Mataero:** matanza del cerdo.
- **Matachín:** persona que mata el cerdo.
- **Matarife:** carnicero.
- **No haber surco largo:** expresión que se decía para referirse a aquellos segadores que eran muy trabajadores y no eran alcanzados por otros, aunque el surco fuese largo.
- **Piojar:** ovejas del pastor que lleva en el rebaño del dueño.
- **Pocilgo:** pozo
- **!Qué sorojo lleva!:** *!qué borrachera lleva!*
- **Ranchear:** hacer la comida a los segadores.
- **Rejuntarse:** unirse en pareja un hombre y una mujer sin casarse.
- **Resguardo:** período de tiempo que la mujer que ha dado a luz debe abstenerse de tener relaciones sexuales.
- **Segar una pieza:** matar una liebre, una perdiz o un conejo, tan de cerca que queda destrozada.
- **Tilarío:** vestido feo.
- **Tiusté:** tiene usted
- **Tremolina:** alboroto, jaleo.
- **!Vaya un zarajo!:** expresión popular que se dice de aquellas muchachas que son unas vagas y no trabajan en casa: Ej.: *!Vaya un zarajo que tienes!*
- **Zorrera:** humareda. *!Vaya zorrera que hace en esta cocina!*



Este número de la revista Zahora,  
dedicado al Museo Etnográfico  
de Tiriez-Lezuza, se terminó  
de imprimir el 29 de  
mayo, día de San  
Eleuterio



