

Índice

PRESENTACIÓN	17
I. ¿POR QUÉ LOS REFRANES?, ¿POR QUÉ LA AGRICULTURA?	17
II. UN NUEVO INTENTO DE CLASIFICACIÓN PAREMIOLÓGICA.....	25
III. EL LÉXICO DE LOS REFRANES	30
IV. ADVERTENCIA PRELIMINAR	42
EL CICLO CULTURAL DEL PAN EN LAS PAREMIAS HISPANAS	
CAPÍTULO 1. Preparación y laboreo de la tierra	45
1. Barbecho, barbechera, barbechar	47
2. Labrar, labranza, cohechar, binar	54
3. Arar, arada	60
4. Labrador, labriego	66
5. Gañán	72
1a. Guaret, goreit, boreit	74
2a. Llaurar, llaurada	76
4a. Llaurador, pagés	81
5a. Mosso d'Arada	84
CAPÍTULO 2. Los aperos de Labranza	87
1. Aperó, arado	90
2. Reja	92

3. Mancera, esteva, orejera, telera	93
1a. Arreu, arada	95
2a. Rella	96
CAPÍTULO 3. Los animales de labranza	99
1. Las yuntas	100
2. Yugo	101
3. Bueyes, asnos, mulas, burros	101
2a. Jou, eixanguer, espadella	104
3a. Bou	105
CAPÍTULO 4. El abonado de las tierras	109
1. Estercolar, abonar, cuchar	110
2. Estiércol, abono, cucho	112
3. Estercolero, muladar	114
4. Estercolador	115
1a. Adobar, femar	115
2a. Fems	116
3a. Femer	118
5a. Formiguers, gavells	118
CAPÍTULO 5. La siembra y la sementera	123
1. Simiente o semilla	124
2. Sembrar	125
3. Siembra, sementera	134
4. Sembrado, haza, sementero	135
5. Sembrador	137
1a. Llavor, sement	138
2a. Sembrar, sembra	139
3a. Sembrat, sementer	143
CAPÍTULO 6. Las labores en el sembrado	145
1. Gradar, grada	145
2. Rodillo	146
3. Rastrillar	146
4. Rastrillo	148

5. Escardar, rozar, abrojar, almocafar	149
6. Escardilla	151
7. Cardos, grama, cizaña, abrojos, abadal, lapa, gatuña	152
8. Aplanador	154
9. Entrecavar	155
5a. Eixarcolar, birbar	155
7a. Abriualls, cards, citzanya	156
CAPÍTULO 7. Los resultados: la cosecha	157
1. El trigo	157
2. Candeal, tremés, alonso	166
3. Mieses	167
4. Trigal	168
1a. Blat	168
2a. Forment	172
3a. Messes	173
CAPÍTULO 8. La recolección y el acarreo	175
1. Segar, siega	175
2. Segador	178
3. Hoz, guadaña, dedales	179
a) Zoqueta (dedales)	182
4. Espiga	182
5. Morena	184
6. Gavillar, gavilla	185
7. Vencejo, hiscal	186
8. Hacinar, barcinar, hacina	187
1a. Segar, sega	189
3a. Falç, dalla, corbella	191
4a. Espiga	194
6a. Gavella	194
7a. Vencill	195
8a. Garba, garbejar	195
9a. Garberes, cavallons	196

CAPÍTULO 9. El campo tras la siega	197
1. Espigar	197
2. Rastrojo	198
3. Alzar rastrojo	199
1a. Espigolar, espigolat	200
2a. Rostoll	201
3a. Rostollar	201
CAPÍTULO 10. La trilla	203
1. Acarrear, barcinar	204
2. Era	204
3. Trillar, trilla	207
4. Trillo, mayal	209
5. Parva	211
6. Parvero	212
7. Aventar, beldar	212
8. Pala	213
9. Paja	214
10. Grano	216
2a. Era	219
3a. Batuda, batre	220
4a. Batolles	222
5a. Parva	222
7a. Ventar	223
8a. Pala, forca, rampill	224
9a. Palla	225
10a. Gra	228
11a. Boll	229
CAPÍTULO 11. Los depósitos	231
1. Pajar	231
2. Granero, panera, cámara, cillero	233
3. Silo, troj	236
1a. Paller, pallissa	238
2a. Graner	239
3a. Sitja	241

CAPÍTULO 12. La molienda	243
1. Cribar, ahechar	243
2. Criba, harnero, ahechadera	245
3. Granzas	246
4. Moler, molienda	246
5. Molino, aceña	247
6. Tolva, rueda, piedra, cítola	250
7. Molinero	252
8. Harina	253
9. Maquilar, maquila	254
1a. Garbellar	255
2a. Garbell	256
3a. Porqueres	256
4a. Moldre	256
5a. Molí	257
6a. Roda, mola, tracadell	259
7a. Moliner	260
8a. Farina	261
CAPÍTULO 13. La artesanía del pan	265
1. Cerner	266
2. Cedazo	266
3. Salvado, afrecho, moyuelo	268
4. Costal	268
5. Amasar, heñir, pastar	269
6. Masa	271
7. Artesa, masera	272
8. Amasadora	273
9. Recentar	273
10. Levadura	274
1a. Cendre	275
2a. Sedàs	275
3a. Segó	276
5a. Pastar	276
6a. Pasterada, pasta	277
7a. Pastera	278

8a. Pastadora	279
10a. Llevat	279
11a. Raïsa	280
CAPÍTULO 14. La cochura	281
1. Cocer, enhornar	281
2. Horno	283
3. Pala	284
4. Hornera	284
5. Poya	285
1a. Enfornar, fornada	285
2a. Forn	286
4a. Forner-a	288
CAPÍTULO 15. Los resultados	289
1. El pan	289
2. Variantes: centeno, panizo, maíz, mijo	299
3. Clases de pan de trigo: candeal, tremés	300
4. Características: blanco, negro, bazo, moreno, neguilla, leudo	301
5. Cualidades del pan: duro, blando, casero, de panadera, añejo, reciente	302
6. Panadero-a	304
7. Tahona	305
1a. Pa	306
2a. Variantes: mill, fajol	314
3a. Clases: forment, xeixa	314
4a. Características: blanc, sense segó, torrat	314
5a. Cualidades: tou, calent, sec, de casa, de forn	315
6a. Flequer-a	316
7a. Fleca	316
CAPÍTULO 16. Apéndice	317
1. Hogaza	318
2. Tortas, rosquillas, bollo, panecillo	318
3. Rebanar	320
4. Rebanada	320

5. Corteza, miga	320
6. Migajas	321
7. Migar	322
1a. Fogassa	322
2a. Coca, rollos	323
3a. Llescar	324
4a. Llesca	324
5a. Crosta, molla	325
6a. Engrunes, Rossegons	326
8a. Molles	326

EL CICLO CULTURAL DEL VINO EN LAS PAREMIAS HISPANAS

VOCABULARIO DE LOS REFRANES DEL CICLO DEL VINO	329
INTRODUCCIÓN	337
CAPÍTULO 1. La plantación	341
1. Plantar	341
2. Barbado	343
3. Amugronar	343
4. Mugrón	344
5. Viña	345
6. Majuelo	352
7. Viñadero, viñador	352
8. Rodrigón	353
1a. Plantar	356
5a. Vinya	357
6a. Mallol	360
7a. Vinyater	360
CAPÍTULO 2. Las plantas	363
1. Vidueño	363
2. Vid	364
3. Viñedo	365
4. Cepa	366

5. Parra	367
4a. Cep	369
5a. Parra	369
CAPÍTULO 3. Las labores de la viña	371
1. Estercolar	372
2. Cavar	373
3. Legón	374
4. Cavadores	375
5. Labrar, arar, binar	376
2a. Cavar	378
3a. Aixada, lligona	379
5a. Magencar	379
CAPÍTULO 4. Los cuidados de las plantas	381
1. Podar	382
2. Podador	385
3. Podadera	385
4. Sarmiento	386
5. Yema, vástago	387
6. Cisco	387
7. Podijo	388
8. Despampanar	388
9. Pámpano-a	389
10. Azufrar	392
Empeltar	394
1a. Podar	395
3a. Podadora	397
4a. Sarment	398
5a. Borbonar, borro	398
8a. Esporgar	399
9a. Pàmpol	399
10a. Ensofrar, ensulfatar	400
CAPÍTULO 5. La recolección.....	403
1. Vendimiari, vendimia	403
2. Vendimiador	407

3. Carga	408
4. Covanillas	409
5. Cesto-capazo	409
6. Mazo	411
7. Uva	411
8. Clases de uva	415
9. Racimo	417
10. Pasas	419
11. Agraz	420
1a. Veremar, verema	421
3a. Carga, càrrega	422
4a. Portadores, semals, maçó, semaler	423
5a. Cistell, cove, cabàs	425
7a. Raïm	426
9a. Carrolls	427
10a. Panses	428
11a. Agràs	429
CAPÍTULO 6. El proceso de vinificación	431
1. Pisar	431
2. Largar	432
3. Mosto	433
4. Hollejo	436
5. Orujo	436
6. Exprimir	437
7. Hervir	438
8. Cuba, bota, tinaja	439
1a. Trepitjar	443
2a. Cup	444
3a. Most	446
7a. Bullir, bullida	447
8a. Bots, bótes, barrils	448
9. Arrop	451
10. Garbó	451

CAPÍTULO 7. Los resultados	453
1. El vino	453
2. Clases de vino: blanco, tinto, clarete	475
3. Vinagre	476
4. Vinatero	478
1a. Vi	479
2a. Clases: blanc, negre, ranci, bo, clolç, agre, moscatell	483
3a. Vinagre	484
CAPÍTULO 8. La curación y el envejecido	485
1. Trasegar	486
2. Barril, tonel, odre, pellejo	486
3. Heces, madre, lías	488
4. Bodega, cueva, cava	489
5. Bodeguero, odrero	491
1a. Trascolar	494
2a. Barrals	495
3a. Solatges	496
4a. Celler	496
APÉNDICE	499
1. Beber	501
2. Azumbre, cuartillo	502
3. Pipote, calabaza, garrafa, porrón, jarra	503
4. Taberna, bodegón	504
5. Tabernero-a	505
6. Borrachera, emborrachar	506
7. Borracho-a	507
1a. Beure	508
3a. Porró, brocal, botil, got	509
4a. Taverna	509
5a. Taverner, vinater	510
6a. Emborratxar	511
7a. Borratxo	511

CONCLUSIONES

¿HACIA UNA TEORÍA DEL REFRÁN?	513
Propósitos y enmiendas	513
¿Qué entendemos por paremias?	514
Catálogo de catálogos	519
A modo de conclusiones: Inventario de cuestiones en torno al refrán	526
1. El problema de los orígenes: localización y datación	527
2. El problema lingüístico: arcaísmos, dialecto o invención	531
3. El problema didáctico: su verdad y su mentira	534
4. El problema ontológico: su razón y su pervivencia	538
Finalmente	542
¿Es el refrán un dato etnolingüístico?	542
BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA	545

