

TERMINOLOGIA EN ARROZ SECANO MANUAL EN LA COSTA ATLANTICA COLOMBIANA

Galo Gamero *

1. **AFRECHO**- Cascarilla que queda después de trillado el arroz.
2. **ARROCES CAJEROS**: Se denominan a las variedades de arroz compradas en los almacenes de la Caja de Crédito Agrario.
3. **ARROCES CRIOLLOS**: Variedades de arroz regionales con características propias del secano manual.
4. **ARROCES MIRA**: Denominación para las variedades INA, Canilla, Bluebonnet, Miramono.
5. **ARROZ AMARILLO**: Estado pastoso del grano de arroz durante la maduración (10 días antes de la cosecha).
6. **ARROZ A CHUZO**: Término usado para referirse al sistema de siembra.
7. **ARROZ EN CONCHA**: Denominación para el arroz en cáscara (paddy).
8. **ARROZ ENFERMO**: Arroces que tienen algún tipo de daño de insecto ó enfermedad.
9. **ARROZ ENLECH**:~NO Estado lechoso del grano durante la maduración.
10. **ARROZ ENSORTIJADO**: Identifica una planta de arroz a punto de "sacar" la panícula. Iniciación de floración.
11. **ARROZ FORASTERO**: Sistema de siembra por transplante utilizado en zonas bajas o inundables.
12. **ARROZ LIGERITO**: Denominación que se da a todas las variedades criollas que poseen un ciclo vegetativo de 130 días.
13. **ARROZ PREÑADO**: Identifica una planta de arroz a punto de "sacar" la panícula. Iniciación de floración.
14. **BAJADA**: Se refiere al corte manual de panículaefectuadas para conformar un puño de arroz. Así, se encuentran puños de una, dos ó tres bajadas.

* I.A. Creced Alto Sinú.y San Jorge. Tierralta, Córdoba

15. **BALAI:** Cesto de paja usado para "ventiar" el arroz trillado.
16. **BARBACOA:** Andamio ó tarima que se construye dentro del lote de arroz para vigilarlo y espantar los pajaros.
17. **BOTIIA:** Unidad de medida conformada por aproximadamente 25 puños de arroz.
18. **CABECITA.** Arroz trillado y partido con un tamaño aproximado de 1/4 de grano.
19. **CERNIDORA:** Colador para separar ó limpiar el arroz paddy que se va a vender.
20. **CONCHILLA** Nombre común para el insecto *Blissus* sp.
21. **CUARTILLA:** Unidad de medida equivalente a 4 libras de arroz paddy.
22. **CHOCO:** Vasija en que se lleva semilla de arroz durante la siembra.
23. **DE-¡MONTAR:** Labor de preparación del terreno que consiste en la eliminación de malezas y troncos.
24. **DEVANAR:** Término usado para indicar el desgrane del arroz de la panicula.
25. **ESPEQUE:** Palo de 1.5 m de longitud con un punta aguda para ahoyar ó hacer el hueco donde se deposita la semilla durante la siembra.
26. **GRANO CHOMBO:** Son granos redondeados mas anchos que largos. También se les denomina arroces "Panchos".
27. **GUAÑA:** "Arroz enguañado". Para indicar -ue el lote de arroz dara buena produccion.
28. **GUINDAR:** Colgar en el techo o tendal.
29. **HIJIAR:** Etapa del cultivo en estado de macollamiento.
30. **LATA:** Unidad de medida equivalente a 25 libras de arroz paddy.
31. **MACOLLA:** Dos puños de arroz, que se amarran y cuelgan ó guindan en el techo ó tendal.
32. **MANO:** Nombre dado al madero ó tronco usado en la labor de trilla.
33. **MANOTADA:** Es la cantidad de arroz que se coge con tres bajadas.

34. **MASOS:** Unidad de medida igual a 5 puños de arroz.
35. **MOCQUEÑO:** Para indicar la soca de la planta de arroz después de cosecha.
36. **ONDA:** Elemento hecho de lazo utilizado para lanzar piedras y espantar los pajaros.
37. **PAJARERO:** Es la persona que vigila el lote de arroz espantando los pajaros.
38. **PALOMILLA:** Insecto que ataca el arroz guindado en el techo de las casas.
39. **PASADOR:** Barrenador del arroz (*Diatraea* sp.).
40. **PENCA** Cabuya con que se amarran los puños.
41. **PILANDERA:** Calificación que se le da a la mujer que trilla el arroz.
42. **PILAR:** Acción de trillar el arroz.
43. **PILON:** Tronco de madera ahuecado donde se trilla el arroz.
44. **PUÑO** Unidad de medida equivalente a una manotada de arroz (5 a 6 libras de arroz en concha ó arroz paddy en panícula).
45. **QUINTAL:** Unidad de medida igual a 100 libras de arroz paddy.
46. **SIEMBRA. PITIADA** Se refiere a la utilización de pita en el trazo y siembra del lote de arroz.
47. **TENDAL:** Lugar de la casa donde se guindan las macollas.
48. **TOTUMA:** Recipiente ó vasija que se usa para recolectar grano.
49. **VENTIAR:** Es el proceso de separación del grano blanco de las impurezas ó afrecho.
50. **VUELCO:** Arroz volcado ó caído.