

Palabrero ayoíno

Isabel Riesco Martínez, blog Avatales

<http://elblogdeayoo.blogspot.com.es/>

Diciembre, 2013

A modo: Despacio, suave.

Abarcas: Calzado de verano, hecho de los recortes de ruedas de coche en su totalidad.

Abeseo: Es una palabra usada en Ayoó y en otros muchos pueblos y significa "lugar de sombra". Más datos en el post sobre "Los lugares de Ayoó".

Aborrecer: Cuando una madre renuncia a su cría. Suele pasar con los conejos, que a veces las conejas pasaban de sus hijos hasta que estos morían. De pequeños nos decían que no los cogiéramos, cuando eran muy chiquitines, porque si no la coneja "los aborreecía".

Abortizo: Cuando el tiempo va a empeorar, que se está poniendo feo y va a peor ("vamos al huerto que está el tiempo abortizo y luego no podremos")

Acantiar: Lanzar piedras a algo o alguien.

Afinoyo: Hinojo (*Foeniculum vulgare*). Planta que crece en las cunetas, muy habitual en toda la cuenca del Mediterráneo. Tiene un ligero toque anisado y se usa mucho en la cocina, aunque en Ayoó tiene un uso más particular: En la celebración de fiestas importantes, como en bautizos, bodas o en San Bartolo, se engalanan las calles y se echan en el suelo plantas olorosas y flores, entre otras, el afinoyo, como aquí se llama, que le da un perfume singular al recorrido de la procesión.

Agabanza: Fruto del espino o rosal silvestre, rojo y ovalado, del tamaño de una aceituna, con los que enfilándolos se hacían collares.

Ajagar: Morder en las gorjas, en la garganta.

Ajenijo: Planta herbácea de tallo de 1 metro de porte aprox. Es considerada una mala hierba.

Ajunco: Junco.

Alambique: Así se conocía el local donde se hacía el aguardiente.

Albarda: Pieza principal del aparejo de las caballerías de carga, que se compone de dos a manera de almohadas relenas, generalmente de paja y unidas por la parte que cae sobre el lomo del animal (Definición del Diccionario de la Academia). La albarda se ponía sobre el lomo del animal y sobre ella se ponían las alforjas u otras piezas para la carga, como las carguillas. También servía, evidentemente, para ir cómodamente sentado sobre la caballería porque no hay cosa más molesta que ir “a pelo”

Alquitara: Alambique para destilar alcohol.

Amajadar: Cercar con unas cancellas de madera una finca y tener allí dos o tres noches a las ovejas para enriquecer la tierra con el abono de los animales.

Amayuelar: Atar los zapatos.

Amoroso: Suave al tacto, delicado. Puede referirse a un tejido, a un alimento y también al tiempo, cuando esta húmedo y lluvioso pero no especialmente frío.

Andarillas: Se usaban para sacar la basura a mano, por ejemplo, en casas donde no tenían puertas grandes, se limpiaban las cuadras sacando a mano, con esta pieza, el abono.

Angorras: Cuando se iba a la hacienda se ponía una piel de oveja alrededor de la pierna, las “angorras”. Eran de piel seca de oveja, se ponían con unas cuerdas y protegían del frío y de la humedad.

Apartarse: Independizarse, ir una persona a vivir sola.

Ardinal o venero: Es la parte de la tierra de peor calidad, donde el fruto se seca antes que en otro lugar. En Ayoó es rara la parcela que es toda de tierra buena, normalmente tienen mezcla de bueno y malo.

Arencoso: Que se está quejando y protestando por todo.

Arigolero: Caprichoso. En mi caso me he llevado muchos "arigoleros" por lo especialita que era de pequeña con la comida.

Arigüelas: Tonterías, nimiedades.

Arrebañar: Rebañar, dejar el plato sin una gota de salsa a base de usar a base de bien el pan

Arrote: Tierra de cultivo que es un trozo ya llegando al monte o a peñas, fuera del casco urbano y de la zona más cercana al pueblo

Arrudiar: Recoger alrededor de una cuerda o con algo similar.

Asolearse: Excesiva exposición al sol.

Atalancar: Atascar, trancar.

Atalanco: Objeto, a menudo inútil, que entorpece el paso.

Atestar: Rellenar.

Atollar: Atascarse en el barro, en la nieve...

Atorar: Quedarse atascado

Atragollarse: Atragantarse

Avaciadero: Lugar donde se echan las uvas para pisarlas y sacar el vino y donde fuera de la vendimia, se conservaban frescas las patatas.

Avena brava: Avena que nace en los alrededores de la tierra, sin grano, no es la que se cultiva. Se conoce en botánica como Avena Fatua.

Azada, azadón y zacho: Instrumentos que se usan para remover la tierra. La azada es más grande y solo tiene la pala por un lado. El azadón, o zadón, como acostumbra a llamársele en el pueblo, es grande también pero tiene pala por un lado y pico por el otro. El zacho es pequeño y manejable, con una pequeña pala por un lado y dos pequeños picos en forma de U por el otro. Se usa para trabajos de menos fuerza y más precisión como cuando se planta o se siembra, se quitan hierbas.... cosas pequeñas.

Babina: Barro finito que queda tras llover.

Ballico: El ballico es una hierba forrajera que se plantaba en los huertos para dar a la hacienda.

Barcao: Todo lo que se puede llevar entre los brazos. Similar a Brazao. Se solía referir a cuando se llevaban berzas o nabos, por ejemplo, atados con un dogal, bien sobre la espalda, bien en las carguillas de una caballería.

Barreñones: Cántaros que se usaban para llevar la comida a la siega, a la trilla y a la era.

Barrila: Eran recipientes de barro con dos asas y una sola boca muy estrecha en la que se le colocaba un tapón de corcho. Se utilizaba para llevar el agua al campo o a la era y también para beber agua en casa. Según recuerda mi padre, mi abuela Menta tenía una para el vinagre. Se le metía una matriz de la viña para que picara el vino y hacer el vinagre.

Bienda: El nombre digamos oficial y como se conoce a este apero en otros lugares es bielda, pero en Ayoó se dice con N y no con la L. Es instrumento agrícola que sirve para recoger, cargar y encerrar la paja, y que solo se diferencia del bieldo en tener seis o siete puntas y dos palos atravesados, que con las puntas o dientes forman como una rejilla. En efecto, la bienda es más grande y se usaba para limpiar la paja o meterla en el pajar. Se le ponía una chapa o cuerda a la unión que va de los dientes al mango para que así aguantara más peso.

Biendo: Parecido a la Bienda pero más pequeño. Se usaba cuando se limpiaba a mano la paja, alubias, trigo...

Bobo, boba: Expresión que suele usarse en las conversaciones entre conocidos, para enfatizar algo que se está contando nunca como insulto, “que no, boba, que no se lo dio”.

Brazao: Lo mismo, todo lo que se puede coger entre los brazos.

Brujas: Remolinos de aire. Mis padres me cuentan que era muy habitual, cuando se estaba segando, que vinieran las brujas y les levantasen todos los manojos y lo que ya tenían cortado y recogido. En los caminos de polvo de antes se veían perfectamente los remolinos de las corrientes de aire.

Bufar: el sonido que hace, con el cuerpo en tensión, un gato cuando ve algo que le asusta o no le gusta. También se dice que la lumbre “bufa” cuando hace un ruido similar al entrar el aire por la chimenea. Cuando eso ocurría, cuando bufada la lumbre, se decía que venía más frío.

Burra: Ampolla en la piel.

Busera: Excremento de las gallinas.

Caballería: Así se llama en general a los caballos, mulos, machos, yeguas y en sentido figurado, a alguien que es muy burrote.

Cachapego: Es una planta silvestre, alta, con flores amarillas. En algunos libros aparece que el cachapego es uno de los nombres con el que se conoce al Hipérico o hierba de San Juan. Pero aquí, aunque una no es experta en plantas, voy a decir que son cosas diferentes. La planta que me señaló claramente mi madre como cachapego tiene las flores con los pétalos separados. Y el hipérico, *Hypericum perforato*, es similar, pero no como el que me señalaba mi madre.

Calamón: Apero también llamado en otros lugares “camizadero”. Servía para recoger la trilla cuando se había terminado. Eran unas maderas puestas de manera horizontal, con un palo que se unía bien a una caballería, bien a las vacas.

Calangraño: Racimo con pocas uvas que madura más tarde que el resto.

Caldera de cobre: se usaba para calentar el agua para hacer el pan y también para derretir la manteca. Eran recipientes más limpios. Cuando se derretía la manteca se echaban cebollas o manzanas a cocer en los restos y con la manteca quedaban buenísimos, era como día de fiesta cuando se hacía

Caldero: Balde o cubo. Cuando no había neveras en el pueblo, se usaba un caldero con agua para enfriar las botellas de vino. Tb es una cazuela grande que sirve para preparar la comida de los animales (en mi casa siempre se decía “el caldero de los cochos”) y para calentar el agua. De tanto estar en la lumbre, el exterior estaba todo encisnado (lleno de hollín) y manchaba con solo tocarlo. En San Bartolo siempre aparecía algún caldero de los cochos donde hacer un rico chocolate mañanero.

Cambricia, La: Capa de hielo que se va formando en el suelo por el frío.

Canadiense: Abrigo más ligero que el tabardo.

Cañal: Manantial encauzado. Para hacer un cañal se abre una zanja, se ponen unas piedras por cada lado, otra por encima con un plástico y piedras pequeñas para que el agua vaya por ahí.

Carapucha: La parte de arriba por donde crece la planta o el árbol.

Cardo borriquero: Los burros se comían con muchas ganas esta planta llena de pinchos.

Carguillas: Pieza de madera que servían para poner el verde en las caballerías, se ponían los atijos de yerba, de berzas y de nabos.

Carolo: La corteza del pan.

Carrucho: Cacahuete.

Cazuela de priyuela: En realidad es de Pereruela, el famoso pueblo zamorano de los enseres de barro, pero en el pueblo se desfiguraba lapalabra y se decía de esta forma (al menos en mi casa).

Cemba: La zona de hierba que queda en alto, por encima de las regateras, entre una finca y otra.

Chambra: Camisa de mujer.

Chanclos: Son una especie de zapato que tenía el piso de madera y de material, como una bota alta, con correas. Por debajo llevaba una herradura para que no se gastase la madera.

Chichos: Plato que se hace con la carne de hacer los chorizos (antes de hacerlos, antes de meterla en la tripa para formar el chorizo, claro). Se le echa aceite y se le da vueltas en la sartén hasta que está hecha. Una de las comidas típicas de la matanza.

Chiscar: Encender, prender el fuego

Chispa: Rayo ("Le alcanzó una chispa" es lo mismo que le cayó un rayo)

Chispiar: Llover suavemente, como el sirimiri que tenemos en tierras vascas

Chito: Voz para ahuyentar al perro.

Chivitera: Pequeñas cuerdas para meter a los chivos.

Chopa: Chopo grande y ancho.

Cirigüeño: Cuando el trigo está a medias, ni verde ni seco.

Cisco: Hollín. También se usa como sinónimo de "lío" (por ejemplo: "anda, que montó un cisco!!")

Cocho: Cerdo.

Cocina de humo: La cocina con la chimenea. Antes era el lugar idóneo para ahumar los productos de la matanza.

Collarón: Pieza que se le ponía en el cuello a la caballería para poder engancharle los aperos. Llevaban almohadillas para que no se rozasen la piel. En el brazalete iban los arados y carros.

Compromiso: Tapa que servía para apretar las uvas a la hora de hacer el vino.

Concha de jabón: Pastilla de jabón casero ya muy gastada y que se solía dar a los niños para lavar.

Coruja o curuja: Lechuza

Cubo de madera. Para las uvas, para agua no porque pesa mucho

Cueva: Bodega del vino.

Culebrina: Herpes zóster

Cupo: Impuesto franquista por el que los agricultores tenían que pagar un impuesto en trigo y patatas.

Curacho o coracho: La corteza del tocino. Mi abuela contaba una anécdota del tiempo del hambre, cuando hombres y también animales tenían poco que comer. Un gato andaba miagando alrededor de la mesa en la que comía la familia y le decía el padre “zipe, gato, aún no me comí el tocino y ya vienes por el coracho”. El coracho también se usaba a modo de betún, untándolo sobre los chanclos para proteger y dar lustre.

Desabalagado: Ligerero de ropa, falta de abrigo. Se dice, por ejemplo, “he venido desabalagada”.

Desbarruncar: Caer la tierra cuando haces una zanja.

De balde: Expresión que significa que algo es gratis y que también se emplea en Ayoó cuando se refiere a una finca que no está cultivada.

Descarapuchar: Cortar la parte de arriba por la que crece el árbol.

Disviar: Separar, alejar.

Dogal: Cuerda, soga.

Doroncilla: Comadreja.

Embelga: Cada una de las partes en que se divide una parcela de cultivo y que se riega a la vez.

En denantes: Así decía mi abuela nuestro “antes” (por ejemplo, “en denantes fui a por el macho”).

En reslay (o reslai, no lo sé): cortar algo de forma curvada, oblicuamente o como se dice en costura, al bias.

Encaraputinar: Hacer un montón alto y dejarlo en pico, como colmar

Enchaguazar: Echar más agua del debido, por ejemplo en el riego.

Enratar: Cuando se enreda una cuerda

Enrellarse: Congelarse, pasar mucho frio.

Entornar: Dejar la puerta medio cerrada pero no del todo.

Entropicar: Empujar.

Escañil: Banco largo, con respaldo, como para cuatro o cinco personas.

Escarbaderas: Las patas de los pollos y las gallinas. Se hacen guisadas como el resto del animal y se come con rechupeteo. Las aves de supermercado vienen ahora sin patas, así que salvo con los animales de casa, es difícil encontrarlas. De cualquier modo, necesitan una gran y escrupulosa limpieza: limpiar, raspar, escaldar en agua y volver a raspar hasta que esté perfectamente limpia.

Escarrancar: Ponerse de pie un animal encima de una persona. Generalmente se aplica a los perros, como cuando se dice “se me escarrancó la perra”.

Escarrincarse: Trepár, subirse a una pared, árbol... ayudándose de pies y manos.

Escoba: Su nombre científico es *Cytisus multiflorus* (recogido del Estudio Etnobotánico del Municipio de Ayoó de Vidriales, de Yolanda

Cano Lobato). Con esta planta se hacían escobas para la casa, para las cocinas de suelo empedrado, para las habitaciones. Se cogían los hilos de la planta y se hacían matojos que se unían

Escolingrar: Colgar balanceándose.

Esmoniarse: Caerse hacia delante con resultado de heridas.

Esmundar: Mondar, pelar patatas o una fruta. Los niños, a la hora del recreo, corrían a casa a esmundar patatas y a atizar el pote... Si al volver quedaba tiempo, jugaban.

Espetar: Atravesar, clavar. Una de las frases que más recuerdo de mi abuela era la de “cuidao, que te espetas un porro”.

Estrébedes: Aro de hierro de tres patas donde se pone la cazuela en la lumbre.

Faltriquera: Bolsillo exterior que se llevaba en la ropa sobretodo de las mujeres

Fardel: Saco de tela para llevar el fruto, alubias, garbanzos... En Zamora capital se llaman talegos. A veces, en el lenguaje, los más de 100 kilómetros que nos separan de la capital son todo un mundo, como se ve en esta anécdota: iba en el autobús, en el coche de línea de Camarzana, uno de Villaralbo (junto a Zamora), que subió con un bulto, un talego. El cobrador, que era de nuestra zona, le decía fardel y preguntaba ¿de quién es este fardel? Y el de villaralbo, no contestaba y preguntaba a su vez ¿dónde está mi talego? Y así una vez uno y otra el otro, hablando sin entenderse y sin darse cuenta de que estaban preguntado por lo mismo.

Farrapo: Cacho de trapo.

Fato: Persona poco habilidosa.

Felecho: Helecho. Como contaba en el artículo dedicado a los hornos de pan, en Ayoó había antaño muchos helechos y se usaban sus ramas para hacer una mundilla o escoba con la que barrer el horno antes de meter la masa del pan

Ferrañal: En Ayoó es un huerto cercano a las casas.

Ferrujoso: Oxidado.

Fihuelas o fiyuelas: Masa de pan frita espolvoreada con azúcar. En Asturias se llaman frixuelos y en Galicia se conocen con el nombre de Feixos.

Finca: Porción de terreno para cultivar o para construir en ella.

Fincar: Levantarse una cosa al pisarla. También se dice que algo está fincado, cuando está levantado, puesto en pie.

Fincar las tierras: Poner piedras entre una y otra finca para que no caiga la tierra para abajo.

Fito: Derecho, recto. También se llamaba así al palo que se usaba a modo de puntal.

Follaco: Ramas de roble cortadas en septiembre y octubre y que se le daban de comer al ganado, a ovejas y cabras, sobretodo cuando nevaba y no había hierba.

Forqueto: Patizambo.

Fréjoles: Vainas.

Furnal: harina recién molida, no apta para el consumo humano, se usaba para dar de comer a los animales.

Galán, galana: Expresión que se usa en las conversaciones, algo así como el “majo, maja” más actuales.

Galochas y madreñas: Las galochas son el calzado de madera usado para salir a lo mojado y al barro. Se compraban a los vendedores que iban al pueblo o bien en La Bañeza. Es básicamente lo mismo, aunque al parecer las madreñas eran “más finas” y en Ayoó

las que había eran más bastas y se usaba más el nombre de galochas para llamarlas.

Garabito: Cualquier gancho, el de las llaves, como ya habíamos indicado, pero también el de los cuarterones de las ventanas, por ejemplo.

Garañuela: Paja con la que se ataba el manojo en la siega

Gavilleras: Puñados de cereal recogido en montoncitos desde donde estabas segando.

Gijas: Delgadito, estar en los huesos. Se dice “es un gijas”.

Gorjas: Garganta.

Gorrifo: Cerdo pequeño, la cría.

Grajo: Cuervo, corneja.

Gramma: Hierba de césped que se pega al suelo, muy espesa y tupida. Mi madre me dice que era malísima, que se te metía en una finca y no había forma de terminar con ella.

Gromar: Cuando se hincha el grano, de centeno, de trigo,... al mojarse por la lluvia.

Guardapolvos: Camisa larga de chico.

Gordoncillo: Es una planta de tallo muy delgadín y como una espiguina al final también muy delgadina. Se le daba para comer a la hacienda, pero no sacaban mucho de ella, valía poco.

Guarar: Cuando las gallinas se ponen encima de los huevos para que salgan los pollitos. Para que la gallina no lo hiciera, se la metía en agua.

Hacer gavias: Hacer parvas pequeñas, en montones, con espacio entre uno y otro para que si llovía no llevase el grano y se mojase menos la paja.

Herrada: Balde metálico.

Hilanderos: Cuando iban a una casa a hilar el lino y la lana y tejer las prendas de la familia.

Huerta: Finca en la que cultivar plantas para el propio consumo, como hortalizas o frutales.

Huerto: Huerta pequeña, generalmente cerca de las casas o dentro del perímetro urbano del pueblo.

Ir a hacer testeras: Ir a hacer testeras es sacar la tierra de las regateras para que quedaran libres para regar. Antaño obligaban a ir a hacerlas y si no se podía, multa.

Jeijo: Es una piedra blanca de cuarzo. Las afiladas y estrechas se ponían en el trillo para actuar como cortante en el trillo, otras, más grandes, se ponían en las fincas como lindes y en Ayoó un par de empresas explotaron el Jeijo de forma industrial y las llevaban a fábricas para su transformación.

Jolio: Es una hierba que crece entre el trigo y que alimentaba muy bien al ganado, sobretodo a las ovejas. Por ello se iba a escoger el jolio, es decir, arrancarlo entre el trigo para que este creciera más limpio y fuerte. Cuando el trigo echaba la espiga ya no se iba para no estropear la planta, que se doblase y que no diera fruto.

Jumento: En el Diccionario de la Academia un jumento es un asno o burro y figuradamente, se convierte en un adjetivo cuando se llama así a una persona a la que le da todo igual, que no le importa lo que digan de él.

Kiko: Maíz de comer, pero la chuche. También conocidos como “pepes” en otras zonas.

Leguis: Cubrepiernas, bien de cuero bien hecho con lana de oveja.

Linde: Límite entre una tierra y otra.

Lampar: Encender, “lampar la gasolina”, que se incendió, entró en combustión.

Liño: una fila de árboles, de cepas de viña...

Lizares: Cimientos de las casas.

Llamaracos: algas que se crían en las fuentes y en los pilos.

Llamas: Lugar con agua, chapazal.

Llares: Cadena que cuelga de la pared de la chimenea, desde arriba, para colgar allí el pote y el caldero.

Lomera: Este es un tipo de sillín, el más pequeño, para la trilladora.

Luego: En Ayoó es “ahora mismo, ya”.

Lumbre: Fuego bajo sobre el que se hace la comida.

Luna: Expresión de cariño, muchas veces se le dice a los niños.

Maira: Una parva de piedras, una especie de murete con piedras para aguantar la tierra entre fincas a diferentes alturas, como el cultivo en terrazas.

Mamola: Mentón, barbilla.

Mancar: hacer daño o sufrir dolor, "¿te manqué?" es ¿te hice daño?; "¿te manca?" es ¿te duele?

Manojo: Juntar el cereal segado, se hacía juntando cuatro o cinco gavillas y uniéndolas con una garañuela.

Mañizo: Atado de leña o varas de las viñas.

Masera: Artesa para hacer la masa del pan.

Material: Cuero.

Maula: Persona payasa. Muy propio de la abuela Menta que decía lo de “es una maula”.

Medias de peal: Medias hechas de lana pero sin el pie solo lo que es la pierna. Al final se le ponía una traba para que no se subiera para arriba cuando estaba puesta.

Medrar: Crecer.

Meluya: Hierba que crece en las tierras que no se trabajan y que sirve para alimentar a los conejos.

Miagar: Maullar.

Mixtos: Autobuses que llevaban parte de pasajeros y parte para carga.

Moje: Salsa de un plato.

Mollego: Miga de la hogaza de pan.

Morcillón: El estómago de los corderos y otros animales con relleno, al estilo de la morcilla. Es lo que ahora se conoce más por el nombre de “botillo” tal y como se conoce en León.

Mordín: Un trozo pequeño de algo.

Morena: Grupo de manojos que se ponían juntos, espiga contra espiga, cuatro abajo, luego tres, luego dos y luego uno encima, a la espera que ir a acarrearlos.

Morralla: La leña quemada y que quedaba con tizones encendidos.

Moscas: Copos de nieve (“Están cayendo unas moscas de nieve”).

Mostada: Cantidad de algo que se toma con las dos manos juntas.

Muelos: Los montones del trigo o grano ya limpios, apilados en la era a la espera de meterlos en los sacos.

Munia: El polvillo que queda tras usar la máquina de limpiar.

Murriar: Mugir.

Nabiza: La nabiza (*Raphanus raphanistrum*), es el nabo silvestre, con una flor blanquecina. Era una mala hierba que había que quitar porque se tendía y aplastaba el trigo, no lo dejaba crecer. En el trabajo de Yolanda Cano Lobato, el Estudio Etnobotánico del Municipio de Ayoó de Vidriales, se recoge que esta planta tenía usos veterinarios: *se cocía y se le daba de beber a los animales el agua de este cocimiento para los “trozones” para que orinen*. Efectivamente, en los tratados de botánica, está recogida la propiedad diurética de esta planta, en las raíces y las partes subterráneas o bien tomado en tisana.

Olivar: Quitar las ramas bajas para que nazcan mejor los árboles.

Pala de madera: Se usaba para dar la vuelta a la trilla, para quitar el grano de la máquina y amontonarlo o para juntarlo cuando se limpiaba al aire.

Palancana: Palangana, mueble metálico de tres patas con un plato grande arriba para lavarse.

Palurda: Que no ve más allá de sus narices

Pan y queso: Flores que se recogían para decorar y porque daban buen olor.

Pan: El trigo.

Panales: Trozos grandes en los que se cortaba el jabón hecho en casa.

Parcela: Trozo de tierra surgido del proceso de división y reparto entre los vecinos por parte de las autoridades para acabar con las propiedades excesivamente fragmentadas.

Pardal: Gorrión.

Parva: Es la paja que se amontona cuando se acaba de trillar.

Patalobo: Es una hierba que crece en las tierras labradas. Era muy mala y no la comían ni los animales, les hacía daño.

Pega: Urraca.

Pericuelo: La parte de arriba de un montón de algo.

Pelliza: Chaquetón de paño grueso o de cuero, con el cuello y las solapas de pie vuelta.

Pica: pieza de masa rellena de chorizo, tocino y jamón horneada como el pan. En Salamanca es lo que se llama hornazo.

Picar: llamar a la puerta o al timbre.

Pijos: El estómago y las otras tripas de corderos o cabritos.

Pilo: Lavadero, pilón.

Pingarse: Ensuciarse la ropa al gotear la comida.

Pintiar: Llover ligeramente.

Piñerina: *Aira caryophyllea*. La planta que se utilizaba para hacer escobas para encalar. También se usaba para barrer las paredes y limpiar las telarañas (Estudio Etnobotánico del Municipio de Ayoó de Vidriales, de Yolanda Cano Lobato).

Pitanjoso o pitañoso: Legañoso.

Pizpiernos: Los codillos del cerdo ahumados, lo que sería, creo, el lacón gallego.

Porros: Ramas pequeñas que se obtienen al podar las viñas y que sirven para avivar el fuego.

Porretos: Tallos de las cebollas.

Pote: Una cazuela redondeada con tapa y patas que se usaba para hacer la comida en la lumbre.

Prear: Estropearse.

Privañuela: Molleja. La molleja es un apéndice carnoso situado al comienzo del intestino de algunos animales, como las aves.

Puchera: se usaba para meter la manteca, que era la grasa obtenida del cerdo que se usaba a modo de aceite.

Puchero: puchero de metal donde la abuela solía llevar la comida

Quiñones: Eran pedazos de tierras comunales del pueblo que se repartían por sorteo entre los vecinos por espacio de cuatro años. Los había de leña y de cereal y se situaban en diversos lugares, en Osilga, en el Cañaverál, en La Chana... Ahora hay pocos vecinos que se dediquen a la tierra, así que pueden elegir los quiñones que quieren, sin sorteos. Quiñón es voz antigua en castellano, procede del lat. Quinione, "quinta parte de algo".

Ralo: Separado. Una de esas palabras que nunca entendía cuando lo decía mi madre, ya se refiriera a una labor de punto o al pelo de la muñeca!!!

Randero: Nombre científico, *Adenocarpus complicatus* (recogido del Estudio Etnobotánico del Municipio de Ayoó de Vidriales, de Yolanda Cano Lobato). Planta con la que se hacían las escobas para barrer en la era o en las calles

Rastra: Es un rastrillo sin dientes que sirve para apañar el grano en la era. Similar al calamón, pero en pequeño.

Rastrillo: Como se recoge en el diccionario de la RAE es un Instrumento compuesto de un mango largo y delgado cruzado en uno de sus extremos por un travesaño armado de púas a manera de dientes, y que sirve para recoger hierba, paja, broza, etc. Se usaba para juntar la paja en la era y para arrastrar la hierba y pajas largas... Era más cómodo de usar que otros aperos, porque lo arrastra todo. Del rastrillo recuerdo una anécdota que contaba mi abuela Menta: Erase una moza que se había ido del pueblo a la ciudad, que volvía con muchos aires y como si ya hubiera olvidado todo lo que fue su vida en el campo. Fingía no saber el nombre de ninguno de los aperos de trabajo, hasta que, en un descuido, piso los dientes de un rastrillo que estaba en el suelo, de tal forma que se fincó y le dió con el mango en la boca. Y entonces, por fin, recordó ¡¡¡recondenao de rastrillo, qué golpe me dio!!!

Rebagones: Clavos usados para herrar las caballerías.

Rebutillar: Caer rodando por una pendiente un objeto o una persona.

Regatera: Canal por donde baja el agua.

Reguero: Pequeño cauce de agua.

Rejas: las rejas de la casa son todas las partes metálicas de las herramientas de trabajo, del arado, los zedones... Una vez al año se enviaban a la fragua las rejas de la casa, para repararlas y afilarlas.

Remejer: Revolver, mezclar.

Repostero: El repostero es una tela de lino que se hacía para poner en el carro, por si caía grano y para evitar que se rompieran los sacos o también para recoger las habas. Había veces que se usaba como improvisada manta.

Rodilla: Trapo para fregar y limpiar hecho con restos de ropa vieja.

Ron: Cuna pequeña.

Rosa: Como luna, una expresión de cariño para referirse a alguien.

Royo: Que aún no está maduro. Aplicado a la fruta.

Ruchar: Cuando el grano se "groma" y empieza a brotar estando todavía en la planta.

Sape: Voz para espantar al gato.

Sequero: Marca seca en el pimiento cuando ha tenido falta de agua.

Servendo: Fruto o planta tardía.

Seve: muralla de leña sujeta con tierra para protegerse del frío y del viento.

Sillín: esta es una albarda pequeña, para una sola persona, que se usaba cuando se iba arando o para los carros de mulas. Hay de varios tipos, de montura o de sillín de carro, que es la de la foto.

Sucada: Cuando se segaba se ponía un pie en cada parte de arriba del surco y se cogía desde la derecha a la izquierda, tres surcos, que se llamaba así, la sucada.

Suco: Surco.

Tabardo: Prenda de abrigo de paño, tres cuartos, con pelo en el cuello.

Tantín: Un poco. Cuando yo no quería comer las patatas de los fréjoles que me ponían, mi abuela siempre me intentaba convencer con su, “anda, come un tantín, de ser más, menos”.

Tapabocas: Manta de rayas, suave, que se ponía por encima de la ropa, un poco al estilo de Curro Jiménez. Solía ser una vestimenta típica de los novios de invierno.

Tenazas: El instrumento con el que se mueve la leña en la lumbre. Largas y bastante pesadas y con la punta aplanada para poder coger bien los porros.

Térmano: Piedra, mojón o hito que marca la linde entre las tierras.

Tierra: Los terrenos de labor.

Titos: Guisantes. Es muy típico comerlos verdes, cogida la mata de la tierra, como si fueran carruchos. Esto también se hace con los garbanzos verdes.

Toba: Voz para llamar al perro.

Tocho: Altramuz, planta alta, con unos frutos parecidos a los guisantes, que se le daba de comer a las vacas.

Tomillo de monte y tomillo de campo: Mi madre me identificó estas dos plantas durante un paseo por el campo. Dice que son como tomillo pero más basto y con la flor amarilla. Con el tomillo de campo se hacían escobas para barrer en la era. Se cogía, se aplastaba con

pedras y servía para barrer cosas delicadas, como el [muelo](#) en la era, por ejemplo.

Tomillo: (*Thymus vulgaris*) Una de las plantas más conocidas, se usa tanto por usos medicinales como para la cocina (combina especialmente bien con el conejo) o para la casa (como aromatizante). En el Estudio Etnobotánico del Municipio de Ayoó de Vidriales, de Yolanda Cano Lobato, se recogen diferentes usos de esta planta: como ahuyentapolillas; junto a la lavanda y el cantueso, se cocía y se usaba el agua para “el mal rojo de los cerdos”*; se recogía tomillo por San Juan, se secaba y en el invierno se echaba en el fuego (con llama, si son brasas solas hace humo) y se aromatizaban así las camisas de lino que se usaban antaño.

Toquilla: Especie de mantón de lana, de forma triangular y con cerrras, utilizado por las mujeres como prenda de abrigo echado sobre los hombros.

Tordo: Estornino.

Tornadera: Puede ser tanto de madera entera, generalmente de haya o de negrillo, o bien de madera el mando y las puntas (dos o cuatro) de hierro. A este apero se le llama también horca y se diferencia entre uno y otro tipo. Por ejemplo, en Sayago o el Tera se conoce como guinchas a las de hierro y tornadera a las de madera. En Grulleros, en cambio, a la de madera se la llama “horcón”. En Ayoó, tanto una como otra recibían el nombre de tornadera. Las de madera se hacían buscando un gajo que tuviera púa, aunque normalmente no se hacían en el pueblo, se compraban. A las puntas de las tornadera de madera se les llamaba “gajos”. La tornadera de madera servía para dar vuelta a la trilla, para andar a la paja, a la hierba... en general, a materiales que no pesasen mucho. La metálica es más fuerte y servía también para otras tareas que requerían mover elementos de más peso como subir alpacas o sacar el abono.

Torrado: Quemado.

Tufo: mal olor, gas tóxico de la bodega durante la fermentación. Atufar es el hecho de que algo produzca este gas maligno.

Torongollo: Cosa fuerte, basta, grande pero un poco desastrado.

Truena, La: La tormenta.

Vagual: Corriente de agua abundante que baja por un reguero y con el que se riega una tierra. Mi abuela lo usaba mucho, cuando tocaba regar decía “voy, que ahora tenemos un buen vagualico” .

Vasija vino: se le metía pez por la boca para impermeabilizar. La pez era una sustancia negra, como una piedra, que se sacaba de los pinos. Estas vasijas servían para el vino y lo hacían muy bueno. Tío Dionisio y la señora Indalecia hacían muy bien estas vasijas, con mimbres franciscanos.

Veedor: La persona encargada de velar por el justo reparto del agua para el riego y de los turnos de los regantes.

Vencejo o vilorto: Como la planta de trigo es corta y no da su paja para agarrar el manojito, se usaban los vilortos o vencejo, que es paja de centeno o cebada del año anterior. Tenía que meterse a ablandar la noche anterior. También se usaban para atar la leña en el monte. Ya desde niños, se aprendía a hacer vencejos en casa.

Zarcera: Chimenea o respiradero de las bodegas.

Expresiones que se usan en Ayoó:

Nos ponemos como trillos, es decir, que se ponen (o nos ponemos) morados de algo, de comer mucho, por ejemplo.

Hacer campo o hacer lugar: Dejar sitio.

Ir a rompemata: Meterse en el monte y tener que andar entre los arbustos, las jaras..

Estar como el espíritu de la golosina - Estar extremadamente delgado. Esta era otra de las expresiones típicas de mi abuela Menta

Ya acuña el sol, frase que se usa para expresar que el sol ya se esconde entre los montes.

En el Diccionario de la Academia aparece la palabra pero en relación a otros significados, como los relacionados con hacer monedas o usar una cuña.

TOPÓNIMOS

EL ABESEO. Linda con el Hondo de Ayoó Pequeñino y Congosta. En la zona de Congosta había cultivos de cereal y en la de Ayoó, pinos. También se cultivaba una planta conocida como “tocho”, alta, parecida a los guisantes (altramuz ácido o altramuz salado, *Lupinus angustifolius**). El fruto se metía en agua, se ablandaba y se le daba de comer a las vacas. Allí encontramos una laguna llamada “El Pozo Culebrero” en la que se bañaban los niños hace ya muchos años y cazaban hermosas ranas, “muy gordas”. Abeseo es una palabra usada en Ayoó y en otros muchos pueblos y significa “lugar de sombra”. En el Mapa Topográfico del IGN, aparece entre las coordenadas 672 y 738.

EL ARREVENTÓN. Arriba, entre El Abeseo, La Chana y El Sol de Ayoó Pequeñino. Es una ladera, un barranco por el que bajaba el agua. Antes se cultivaba cereal, ahora tiene una plantación de pinos. Una zona abrupta y difícil que hace honor a su nombre porque “nos reventábamos a trabajar”. La palabra es una forma leonesa del verbo "reventar".

AYOÓ PEQUEÑO. Situado a 902 metros de altura, entre La Chana, El Arreventón, El Abeseo e Iruelo. Era zona de cultivo de cereal y pradera de pasto a la que se llevaban ovejas, cabras y vacas. Tiene muchísima agua, fuentes y manantiales por todos lados. Hasta hace unos cuarenta años funcionaba allí un tejedor, una fábrica de tejas, cuyos propietarios eran de Congosta. En el Mapa Topográfico del IGN, aparece entre las coordenadas 672 y 738 (aunque le han puesto “pAqueño”).

LOS BAÑADEROS. Esta zona se encuentra entre Valdomingo, Osilga y El Ramajal. Hay monte alto con brezo o urces, que se usaba para leña y llamas, que servían para hacer escobas.

LOS BARRANCONES. Linda con Valseco, El Couso y Peñalubio. Antes se cultivaba cereal, ahora está de monte, con encinas. En el Mapa Topográfico del IGN aparece entre las coordenadas 671 y 743.

LOS BARRANCOS DE LA CORTE. Situado entre el Hondo de la Corte y La Chana, es una zona de monte. Allí había un barro blanco usado para encalar la casa y para blanquear las cocinas. Para ello se cogía la piñerina (*aira caryophyllea L.*)*, una planta que se encuentra en los montes y que se utilizaba a modo de brocha.

EL BECERRIL DE ABAJO. Se encuentra en el Camino a La Bañeza, pero más hacia Fuente Encalada. Antes se cultivaba cereal, trigo y centeno, pero ahora está de balde, todo de monte, sobre todo con robles.

EL BECERRIL DE ARRIBA. Está en el cruce entre el Camino a La Bañeza, Juan Torres y Las Furnias. En el Mapa Topográfico del IGN aparece entre las coordenadas 670 y 745.

LAS CABRERAS. Zona de cultivo de cereal, trigo, centeno y cebada, que se encuentra detrás del pueblo, entre Trapeñapezuelo y Trapeñacabras.

EL CACHARRÓN NUEVO. Está por debajo del Cacharrón Viejo, entre La Chana de Los Labayos, el Camino La Teja y Pobladura. Había cultivo de cereal.

EL CACHARRÓN VIEJO. Situado entre La Chana de Los Labayos y Pinilla. Cultivos de centeno y trigo. En el Mapa Topográfico del IGN aparece entre las coordenadas 672 y 740.

EL CAMINO DE CARRACEDO. Es un camino que había siempre y que ahora creemos que ya no está, que salía partiendo por el primer camino a la izquierda a la salida del pueblo (justo al lado del Mayuelo), siguiendo por los prados del Rejo y tomando la cara norte de la Peña. Seguía por la ladera de la derecha, cerca de los pinos y llegaba a Carracedo. Era utilizado para llegar hasta las finca de la zona.

EL CAMINO DE LA BAÑEZA. Es el camino que parte de detrás de la Iglesia, sigue hasta Los Becerrilles, subiendo La Despredada y El Garabito y enlaza con la carretera de La Bañeza, cerca de Castroalbón.

Por este camino iba siempre la gente de Ayoó a llevar el lino a macerar en el río Eria en Castro. Posteriormente, se usaba para ir a La Bañeza a comprar abonos minerales, vender cereales, comprar cerdos y a vender pimientos. Todo el comercio se realizaba por ese camino.

EL CAMINO DE LA TEJA. Por aquí llegaban los vecinos de la Valdería (San Félix, Pobladura, Pinilla y Felechares) a por tejas a los tejares de Ayoó Pequeño.

EL CAMINO DE LAS VIÑAS. Es el que sube entre Las Pintas a La Manzanal y El Pinosueyo. Hay viñedos.

CAMPESINOS. La zona que está entre Valdomingo y Carracedo, con monte alto. Hay una fuente, pero ya en Carracedo.

CAMPO FERRERO. Linda con Valdemanil, Requeijo y Tras las Eras. Tierra de cereales y desde que se hizo el Pozo de las Fontanas, también de regadío. Además hay viñas y plantaciones de chopos.

LA CANALONA. Está justo al terminar el camino asfaltado a Requeijo, a la izquierda, dando vista a la zona de las viñas del lomo, en la parte más alta.

CANREDONDO. Está al lado de las huertas de Las Morales. Era un prado al que se llevaba a pastar la hacienda y donde, en tiempos, se

celebraba el baile el día de la fiesta, tanto en San Mamés como en San Bartolo. Después se roturó y ahora es una zona de cultivo de cereal.

EL CAÑAVERAL. Se encuentra a 874 metros de altura, en la raya con Felechares y es zona de monte, aunque hace unos años se sembraba también centeno. En el Mapa Topográfico del IGN aparece entre las coordenadas 672 y 743.

EL CAÑO. Está situado junto al pueblo, en la zona baja hacia la salida a Congosta. Está el pilo, la fuente y la zona de huertas con cultivos de todo tipo.

LOS CAÑOTICOS. Esta zona se encuentra detrás de Las Cuevas, rayando con La Veiga y con La Mediana. Hay cereales, trigo, cebada, y también pasto y choperas. Hay un manantial allí y los que tenían fincas en este lugar escavaron un pozo para regar las tierras.

EL CARDADAL. Viñas que limitan con Tras las Eras, la carretera de Congosta, Valdiloge y el Lomo.

CARPINTEROS. Está junto a Las Viñas, La Rosina y Tras las Eras. Antes se cultivaban alubias, patatas, berzas, cereales,... ahora se siembra algo de cereal, pero casi nada ya.

LA CARVA. La encontramos entre Valdomingo, la Veiga de Abajo y los Roderos. Tierras de cereal.

LA CARVICA. Situada al lado de la Veiga de Arriba y del Ramajal. Cultivos de trigo, cebada,... cereal en general.

CASA COCHO. Está en la parte más alta de Ayoó Pequeño, en el límite con el término de Nogarejas.

EL CASTRILLO. Viñas que lindan con Las Cuevas, el Camino a Congosta y Los Ferrañales. Hay un pozo artesiano.

LA CHANA. Linda con El Cacharrón, el Camino a Nogarejas y Ayoó Pequeño. Antes estaba todo sembrado de cereal, ahora hay algo de centeno y también se han plantado pinos y sobretodo, encinas. La palabra Chana deriva de la latina "plana". Está situado a 893 metros. En el Mapa Topográfico del IGN aparece entre las coordenadas 671 y 740.

LA CHANA DE IRUELO. Es la parte de arriba, la plana, por encima de Iruelo, entre Ayoó Pequeño y el Camino a Castro. Siempre se ha plantado centeno, incluso ahora.

LA CHANA DE LOS LABAYOS. Situada entre Los Labayos, La Comunidad y El Camino de la Teja. Antes y ahora se ha cultivado centeno allí.

EL CHANO. Limita con Requeijo, Las Fontanas y Campo Ferrero y hay tierras con cereal y viñedos.

LA COMUNIDAD. Está en el cruce con Los Labayos, El Cacharrón y con la localidad de Pobladura. Se sembraba centeno y era una zona que pertenecía al pueblo, comunal. Se sorteaba repartido en quiñones* y cada vecino sembraba la parte que le tocaba.

LA CORTE. Linda con el Camino de Valseco, con Los Labayos y Fueracuervos. Cultivos de cereal y zona de monte bajo, jaras, urzes... También hay una zona de pradera y de pasto, alrededor de un canal de agua que nace en Los Labayos, el Arroyo de la Corte. Este flujo de agua termina uniéndose al que sale de la Presa de Requeijo y más tarde, al Almucera.

EL COUSO. Bajura o vaguada que se encuentra entre Trapeñapezuelo, Los Barrancones y Las Murias. Se siembra patata,

trigo, centeno, aún ahora. En el Mapa Topográfico del IGN aparece entre las coordenadas 669 y 743.

DESCANSALOBOS. Es un trozo de pradera y con sembrados de patatas y trigo que se encuentra entre Valdecalas y Valdencinas.

LA DESPEDRADA. Se encuentra por el Camino a La Bañeza, y raya con Los Becerriles y Fuente Encalada. Antes se cultivaba cereal, ahora está todo de monte.

EN BAJO LA MADRE. Valle situado frente a San Mamés, entre La Veiga de Abajo, Los Ingirios y Los Roderos. Bajaba mucha agua desde Veigarranas lo que hace que aquí, desde siempre, se haya dado fruto variado: patatas, alubias, trigo, berza,... de todo. Es muy buena tierra de cultivo.

ENTRE LOS REGUEROS. Linda con La Veiga de Abajo, El Ferradal y El Robedillo. Antes era una zona de pasto y también había sembrado de patatas, berza, nabos... Ahora está todo abandonado, con algún chopo y poco más.

LAS ERAS DE ARRIBA. Situadas junto a Requeijo, estas campos eran el lugar en el que se realizaba la trilla de los cereales. Ahora es una zona de pasto. Hay una fuente de piedra.

LAS ERAS DEL COITO. Otro de los lugares donde se trillaba hasta hace unos años. Ahora hay fincas de regadío y buena tierra para las alubias y los garbanzos. También están allí el campo de fútbol, de baloncesto y los columpios para los niños. Tiene varias fuentes: la Fontana, el Pozo del Coito, la Fuente del Coito.

LAS ERAS DEL ROBEDILLO. Están entre Las Cuevas y el pueblo. Lugar con muchísimos manantiales y llamas de pasto. El manantial que se encontraba cerca de lo que era el campo de fútbol se estropeó al hacer el canal de riego. También había otra fuente grande en el centro de las eras.

EL FERRADAL. Situado entre El Robedillo, Los Praos de la Cuesta y Entre los Regueros. Regadío con cultivo variado.

LOS FERRAÑALES. Esta zona linda con El Castrillo, el Camino a Congosta y El Robedillo. Hay una fuente, un manantial y allí se cultivan cereales y verdura.

LA FONDA. Tierra situada junto a Los Praos de la Cuesta, El Robedillo y El Caño. Se cultiva de todo, es una zona de mucha agua, con manantiales abundantes.

LAS FONTANAS. Están junto al Chano, Requeijo y Valdemanil, cerca del Camino a Castro. Ahora está casi todo de balde, salvo castaños y frutales. Como su nombre indica (fontana = fuente), esta es tierra de agua, de regadío, con un pozo artesano, y se cultivaba de todo, alubias, frutales y también viñedo.

LA FUENTE MILDEOS. Zona pantanosa que se encontraba en una orilla del alberque de arriba y que ahora está anegada, dentro de la Presa de Requeijo. En el lugar crecían muchas carrizas y la hacienda recelaba de la zona y no se acercaba. Se cuenta que un carro de vacas o mulas se hundió allí hasta desaparecer aunque, realmente, nadie puede dar datos concretos de cómo o cuándo ocurrió.

FUENTEPAN. Se encuentra entre Valdiloge y Miradueñas y tiene una fuente, un pequeño manantial. Se cultiva de todo, cereal, patatas,viñas... tanto en las cuestas como en el llano. Hay muchos jabalíes en la zona.

FUERACUERVOS. Zona situada entre Requeijo y La Corte. Hay monte y en la ladera tierras de cereal.

LAS FURNIAS. Es un alto, a 878 metros, entre Los Becerriles, Las Pintas y Tras la Peña La Manzanal. Hay monte bajo, con muchas terriegas o urces, pasto que aprovechaba la hacienda, ovejas y

cabras. En el Mapa Topográfico del IGN aparece entre las coordenadas 670 y 744.

EL GARABITO. En la Chana, raya con el Camino a La Bañeza, con Fuente Encalada, San Félix de la Valderia y Felechares. Cultivos de centeno. El monte es comunal y en él predomina la encina.

LA HUERGA BORRIQUES. Es un valle que sube hacia La Chana. Era la cañada por la subía la cabreada, las ovejas... una zona de paso en la que hay tres o cuatro fuentes. Huerga es un término usado en Ayoó para referirse a un valle o bajo.

LA HUERGA DE DOMINGO ALONSO. Se encuentra entre la Peña Santiago y Valdiloge y es zona de monte y con algunos viñedos.

LA HUERGA DE LA BARRENA. Está por arriba del Jaralico, entre esta zona y Pobladura. Es un valle en el que por los lados se cultivaba centeno y abajo hay una pradera de pasto.

LA HUERGA DE LA MUELA. Situada en El Jaralico, es un bajura de prado, donde había pasto para la vacada. También hay una llama, una zona húmeda, de manantial.

LA HUERGA DE LAS CORZAS. Situada entre Valseco y La Chana de Los Labayos. Es un bajo en el que antes se cultivaba centeno y que ahora está abandonado, invadido por el monte.

LA HUERGA DE LAS CUEVAS. Junto al Sol de Ayoó Pequeño. Cuenta con una fuente importante, la Fuente de las Cuevas, que regaba la pradera de pasto que había en la zona. Hoy está tomado por el monte.

LA HUERGA EL ROYO. Se encuentra junto a Valdencinas y el Camino a Fuente Encalada. Es una explanada en la que se cultiva cereal.

LA HUERTA DE LAS PIEDRAS, LA. Cultivos situados al lado de las cocheras de los autobuses, junto al cargue de las uvas. Se planta de todo.

LA HUERTA DE DON ANTONIO. Es la finca que está en la parte baja de la calle El Guapín, frente a la casa de piedra de Bernardo.

LA HUERTA GRANDE. Limita con las Huertas de Tras el Reguero y Ayoó, por donde estaba la casa de Santiago Jalones. El agua de Requeijo sirve para regar las huertas, con sembrados de cereal, alfalfa, algo de verdura...

LAS HUERTAS DE LA CAPILLA. Los prados que se encuentran alrededor de las casas del Caño.

LAS HUERTAS DE LA FUENTE. Son las que se encuentran tras el pilo de la Iglesia.

LAS HUERTAS DE SAN FRUCTUOSO. Los sembrados que se encuentran junto al pueblo, en la parte de abajo, junto a la calle Palomares. Algunas ya están abandonadas, pero en otras se sigue cultivando un poco de todo.

LAS HUERTAS DE TRAS EL REGUERO. Todas las que hay por el Camino a Requeijo, por la zona en la que está situada el almacén de los Riesco, los albañiles.

LOS INGIRIOS. Zona cercana a la Ermita, entre la raya de Carracedo, En Bajo la Madre, la carretera y el río Almucera. Es un valle en la que se cultiva un poco de todo, patatas, garbanzos, alubias, cebada, berzas... Considerada de la mejor tierra de huerta del pueblo. Antes se regaba con el agua de Los Regueros y ahora con el agua de Requeijo entubada.

IRUELO. Valle situado entre Ayoó Pequeño y el Camino a Castro. Es una ladera de La Chana donde ahora se han plantado pinos y donde antes se cultivaba centeno.

EL JARALICO. Entre Valseco, el Cañaveral y Felechares. Hace años era zona de cultivo de cereales y pasto, ahora está abandonado. Hay muchos jabalíes en el lugar. También encontramos allí una buena fuente que antes estaba preparada con piedras y ahora está arreglada con cemento.

JUAN TORRES. Su nombre debe a que se dice que aquí había una casa de un tal "Juan Torres", del que poco más se sabe. Es un valle de pastoreo con una fuente conocida por el nombre de su paraje, más allá de Trapeñacabras. Hace unos años la zona sufrió un importante incendio que calcinó buena parte del monte bajo que hay allí.

LOS LABAYOS. Está entre El Camino a Castro, La Chana de los Labayos y Requeijo, junto a la Corte. Monte bajo, jara, urz,... A esta zona iba a pastar la vacada, la yeguada, ya que hay mucho pasto debido a las numerosas fuentes y manantiales.

LA LAVANDERA. Zona de huertas que se encuentra por el lado de la carretera a Congosta y El Caño.

EL LOMO. Se llama así a la parte superior, a la zona de arriba de la cuesta, entre Campo Ferrero y Valdiloge. Va a dar a un camino, el Camino del Lomo. Se encuentra a 834 metros de altura, por delante de la Peña de Santiago. En el Mapa Topográfico entre el 741 y el 669.

LA MADRE. Entre La Veiga y la carretera a Carracedo. Es una zona muy encharcada, un chapazal, aunque se sembraba y daba hierba. Ahora se han plantado árboles, omeros sobretodo. Omeros o umeros es el nombre que reciben en Ayoó los "alisos". En el Mapa Topográfico aparece entre las coordenadas 667 y 743.

LA MAJADA. Linda con Valdemanil, La Huerga de Domingo Alonso e Iruelo. Es una llanura de pasto y monte. Hay una fuente, que se encuentra arreglada y en uso y que tiene una gran fama. La gente recogía su agua ferrosa cuando alguien de la familia se encontraba apático y sin ganas de comer y se dice que era muy efectiva.

LA MANZANAL. Trozo de tierra entre Trapeñapezuelo, El Camino a Fuente Encalada y Las Pintas. Antes y ahora con cultivo de cereal. Hay una fuente, un manantial en tierra. El nombre es un giro lingüístico habitual en Ayoó, donde a los árboles frutales se les cambia el género, habitualmente, del masculino al femenino (del manzano a la manzanal, del ciruelo a la ciruelal, del peral a la peral, del castaño a la castañal, del nogal a la nogal,...).

EL MAYUELO. Está a la salida del pueblo, tomando el primer camino a la izquierda. Nada mas pasar las huertas cerradas, toda la zona de la izquierda, es el mayuelo. Es la mejor tierra de cultivo del pueblo. Mayuelo o majuelo es uno de los nombres que recibe arbusto conocido como espino blanco. En el estudio [Toponimia del Valle Medio del Esera](#), Huesca, se da otra versión de esta palabra: según Coromines, el apelativo malluelo procede del latín Malleolu, “viña nueva, viña joven” (...)

LA MEDIANA. Se sitúa por entre la carretera de Congosta, Fuentepán y Valdiloge. Se cultivan viñedos, trigo y cebada. Hay un manantial, conocido como Fuente de La Mediana. En el Mapa Topográfico entre las coordenadas 742 y la 669.

LA MELCHORA. Linda con Requeijo, Los Umericos y La Corte. Se cultivan algunos garbanzos y antes se daba también cereal, pero ahora gran parte está de balde.

MIRADUEÑAS. Zona de cultivo de viñas y cereales que se encuentra entre la carretera de Congosta y Fuentepán.

LAS MORALES. Huertas que se encuentran junto al pueblo, tras las casas que hay en la calle de La Iglesia y que siguen por el Camino de La Bañeza y el Camino de Las Viñas.

LAS MURIAS. Tierras situadas detrás del pueblo, entre Trapeñacabras y El Couso. Una de las mejores tierras para el cultivo de trigo y cebada. Muria es una palabra asturleonera equivalente a pared, muro, cerca.

EL ORZAL. En el Mapa Topográfico oficial aparece con el nombre de El Urzal. Está entre Valdomengo y Carracedo. Antes era monte, ahora está roturado y es una hondonada en la que se siembra centeno. También servía de pasto a la cabreada. Está situado a 794 metros de altura. En el Mapa Topográfico aparece situado entre las coordenadas 743 y el 666.

OSILGA. Huerga u hondonada situada entre Valdomengo, Uña y San Pedro de Ceque. Hay una fuente en la parte ya de San Pedro. Zona de monte a la que iban a pastar las cabras y las ovejas. También había allí quiñones particulares, pero en tierras de titularidad pública, comunales. Eran de, más o menos, 10 pasos de ancho por 300 metros de largo. Tener uno se decía que era como ser rico ya que de allí se sacaba muchísima leña.

LA PEDRERA. Es la zona que está cerca de la presa de Requeijo, siguiendo el camino en vez de torcer a la zona de esparcimiento. Hay un pozo artesiano con un hermoso hilo de agua y una pequeña zona de descanso.

LA PEÑA CAGA EL DIABLO. En el Mapa Topográfico oficial aparece con el nombre de Peñaldiablo. Linda con Carracedo, Fuente Encalada y Valdecalas. Se sembraba centeno y el resto era monte de terriega y peñas, muchas peñas. En el Mapa Topográfico aparece entre las coordenadas 745 y 668.

LA PEÑA DE SAN MAMES. Los alrededores de la Ermita dedicada al Santo, un pico de 864 metros de altura. En los mapas topográficos

oficiales se sitúan dos cimas en el monte: la Peña de Abajo, de 879 metros de altura, y Peña Peralón, de 890.

Es un monte con pinos, propiedad tanto del pueblo como de Medio Ambiente, que da un tanto por ciento al ayuntamiento. También van a pastar los ganados de cabras (antes, ahora ya no) y ovejas.

Hay una fuente, la de San Mamés, arreglada con cemento y con un pequeño abrevadero.

En el Mapa Topográfico está situado entre las coordenadas 743 y la 667 y el nombre de la ermita aparece tanto como San Mamés, como San Mamed, tal y como se ve en el cartel oficial de la foto de abajo. Incluso, en el mapa del Ejército aparece con el nombre de San Manuel, evidentemente equivocado.

PEÑA POZUELO. Alto situado entre Peñacabras, El Couso, Peña Lubio y La Manzanal, a 864 metros. En el habla ayoína suele cambiarse la “o” por “e” y se la conoce como Peñapezuelo. En el Mapa Topográfico en las coordenadas 743 y 670.

PEÑA SANTIAGO. Situada a 925 metros de altura, entre Fuentepán, Congosta e Iruelo. Allí está el observatorio para evitar fuego en el monte. Monte que antes era zona de pasto para las ovejas y luego lo repoblaron con pinos. En el Mapa Topográfico entre las coordenadas 740 y el 669.

PEÑACABRAS. La loma sobre la que se asienta Ayoó, a 861 metros de altura sobre el mar. Allí encontramos peñas, castaños, terriegas, lagartos y hasta algún alacrán. Lugar estupendo para tomar aire limpio y olvidarse de todo. También sube el ganado a pastar. En el Mapa Topográfico entre las coordenadas 743 y 669.

PEÑALOSO. Es un monte que está donde se juntan los términos municipales de Ayoó, San Félix de La Valdería y Fuente Encalada, mas allá del Cañaverál y de la Casa Cocho, pero está tan lejos que ya no está entre las tierras digamos, en uso.

PEÑA LUBIO. Cuesta situada entre Trapeñapezuelo, Los Barrancones y El Camino a La Bañeza, a 869 metros de altura. Tanto de aquí como de Trapeñapezuelo se sacaba piedra para las fachadas de las casas. Una empresa se encargaba de la comercialización,

aunque hace ya unos 20 años que se abandonó la actividad. En el Mapa Topográfico entre las coordenadas 744 y 670.

PERAFONDO. Esta zona está junto al pueblo, al final de la calle El Canto y linda con La Rosina, El Tiar y las Eras de Arriba. Una parte es terreno baldío y otra, zona de huertas que se riega con el agua de Requeijo y en la que se cultiva de todo, verduras, patatas, pimientos...

LA PERAPAN. Huertas que se encuentran dentro del pueblo, con la entrada por la calle de Casillas y por el camino que hay tras la casa de los panaderos. Cultivo variado, con todo tipo de verduras.

Hay un poco de confusión sobre la forma correcta del nombre, entre "Aperapán" y "Perapán", pero al final desde aquí optamos por esta segunda versión.

En 2009 se abrió una nueva calle entre las fincas de esta zona que comunica la calle Negrillos (junto a la panadería de Celso y Geno) con la calle Casillas.

LOS PICOS. Linda con Las Murias, El Tiar y Peñacabras. Sembrados de verduras y cereal. Se riega con el agua del Canal de Requeijo. Pico, picón, cuerno, cornejo... Es término apelativo que se repite en la toponimia para designar los ángulos agudos formados en el cruce de dos caminos o dos linderos. Unamuno propone una definición: "lengua de tierra de una dehesa que entra en otra". En las tierras, un picón es la forma angular aguda de un vértice de la parcela

EL PINOSUELLO. Entre El Camino de Las Viñas y el Camino a Fuente Encalada, a la altura del cementerio, como a unos 300 metros a la izquierda. Hay una fuente Y cultivos de trigo y prados.

LAS PINTAS. Está por el Camino a Fuente Encalada y La Manzanal. Hay monte pero también viñas y cereales, sobre todo trigo y cebada, que aún se sigue cultivando. También de allí se sacaba la piedra blanca llamada "jeijo".

LOS PRAOS DE LA CUESTA. Se encuentran junto al Reguero Travieso, La Fonda, El Ferradal y El Camino de los Pontejos, el que va a los molinos. Se dan patatas, alubias... un poco de todo. También hay pradera de pasto para las vacas.

PRAPALACIO. Son las huertas que se encuentran detrás de la Iglesia, entre el pilo y el cementerio. Regadío en el que se cultiva de todo y muy apreciadas por ser tierra fértil y buena y muy cercana a las casas.

LA PUENTE SAN MAMÉS. El puente que se encuentra antes de llegar a la Ermita de San Mamés, yendo desde Ayoó. Como a las frutales, también a los puentes se les cambia el género a la hora de referirse a ellos y se convierten en “la puente”.

LA PUENTE LAS SERRANAS. Puente situado en medio de Perafondo, bajo el camino recientemente asfaltado.

EL RAMAJAL. Situado entre La Carva y Congosta. Todo monte alto, con mucho roble que servía de leña para los vecinos. En el Mapa Topográfico entre las coordenadas 667 y 741.

RAYA DE NOGAREJAS. La parte de La Chana que limita con el pueblo de Nogarejas (León).

LA REGUERA. Está entre Los Roderos y Los Ingirios. Es un prado que se arrendaba por parte de un vecino y daba hasta dos carros de hierba. Luego se puso de chopos, aunque queda algo de pasto. Por allí pasa el canal del Almucera y aprovechaban el agua los Tres Molinos.

EL REGUERO TRAVIESO. Está junto a La Ventanica, El Robledo y Las Suertes. Se da todo tipo de verdura y también cereal. Ahora pasa por allí el agua del Canal de Requeijo pero antes bajaba el agua que formaba un reguero desde Los Alberques a La Ventanica. El apelativo travieso viene del toponímico del latín transversus ‘transversal, atravesado’ y tanto este como otros similares son muy abundantes.

EL REJO. Zona situada entre Las Fuentes y el canal, por La Rotela. Antes había prados con chopos, divididos con muros de piedra. Allí se celebraba la habitual sesión de tiro al plato durante las fiestas de San Bartolo. Tras la parcelación de las tierras, se arrancaron los árboles y se roturó la tierra. Ahora se planta allí cultivo de regadío: patatas, maíces, remolacha...

REQUEIJO. La zona situada en los alrededores de la Presa. Agua por todas partes, la presa contiene el agua de la que se abastecen tanto el pueblo como el riego de las fincas. Allí encontramos la fuente de La Gatina y la Fuente La Arena. Es una zona de pasto, ahora sobre todo van las ovejas pero hace unos años iban también la cabreada y la vacada. En los mapas oficiales aparece con el nombre de Valle de Requejo. En el Mapa Topográfico se encuentra entre las coordenadas 741 y 670.

EL REQUEJINO. Valle situado entre La Rotela, El Robledo y la carretera a Carracedo. Hay regadío y se siembra de todo, incluida hierba para la hacienda.

EL RINCÓN. Viñas situadas entre las Cuevas, Los Ferrañales y las Eras del Robedillo. También hay una zona de regadío. Tiene un pozo del que sale un agua buenísima y que no se ha secado ni en duras épocas de falta de lluvia.

EL ROBLEDILLO. Pradera que se encuentra junto a las bodegas, en las afueras del pueblo. Allí había eras, un prado con el antiguo campo de fútbol y terrenos de cultivo de regadío. Es zona de mucha agua que salía en varios manantiales. Se la conoce más con el nombre de Robedillo, sin la "L"

LOS RODEROS. Se encuentra entre En Bajo la Madre, Los Campesinos y La Carva. Monte con roble del que se sacaba leña y donde iban a pastar las cabras. También había un sesteadero para la vacada con grandes robles que daban sombra, agua, pozos, regueros, como el conocido como La Reguera. En el Mapa Topográfico entre las coordenadas 666 y 743.

LA ROSINA. Se encuentra por el Camino a Castro, entre los Umericos y Campo Ferrero. Se cultiva de todo, en regadío, con el agua que viene de Requeijo.

LA ROTELA. En El Rejo, junto a la Peña de San Mamés y el Canal del Rejo. Sembrados de cereales, aún hoy. La palabra Rotela parece venir de roto, en el sentido de prado roturado.

EL SECADAL. Situado por el Camino de las Eras de Arriba y La Corte. Siguen en activo las tierras con sembrados de trigos y centeno.

EL SOL DE AYOÓ PEQUEÑINO. Es una ladera que se encuentra yendo de Ayoó Pequeñino a La Chana. Antes se cultivaba cereal, ahora está de monte. Hay muchos manantiales.

SOL DE VALDECALAS. Toda la ladera izquierda del valle de Valdecalas. Siguiendo recto el camino del cementerio, es toda la parte que queda a la derecha un poco más adelante. Se llama el sol, porque es la zona del valle que le da el sol todo el día, al estar situada al mediodía.

LAS SUERTES. Parcelas situadas en la carretera desde el pueblo hacia San Mamés. Hay regadío y se cultiva de todo: patatas, pimientos, habas, berzas...

LAS SUERTES DE LA FONDA. Linda con El Ferradal, El Caño y La Ventanica. Es un regadío en el que se da verdura variada y cebada.

EL TIAR. Se encuentra entre Perafondo, Las Eras de Arriba, Las Murias, Los Picos y Peñacabras. Se siembra de todo, cereal, verdura, frutales... también hay castaños. Se riega con el agua del Canal de Requeijo.

TRAPEÑA LA MANZANAL. Vaguada situada entre La Manzanal y Las Furnias. Hay una cuesta y esta zona está detrás, con sus sembrados de centeno y trigo y los viñedos.

TRAPEÑACABRAS. Tierras de cereal, trigo y cebada, que se encuentra en la parte de atrás de Peñacabras. Había una fuente, que ahora está rota y tb hay un pozo artesiano.

TRAPEÑAPEZUELO. Bajo situado entre Peñalubio y El Cuesto de Trapeñapezuelo. Una vaguada en la que se dan muy buenos cultivos de trigo.

TRAS LAS CUEVAS. Entre el Canal del Río Almucera y las bodegas. Hay un pozo y fuentes que han hecho que en esta zona siempre haya habido cultivos de regadío, alfalfa, patatas, cebada...

TRAS LAS ERAS. Linda con el Camino a Congosta, Las Viñas, Carpinteros y El Coito. Ahora está casi abandonado, antes se cultivaba un poco de todo.

LOS TRES MOLINOS. Los tres molinos, el de arriba, el del medio y el de abajo se encuentran entre La Reguera y En Bajo la Madre. Se servían del agua del Río Almuera que iba pasando de uno a otro. Próximamente publicaremos un artículo sobre los molinos en Ayoó. En el Mapa Topográfico entre las coordenadas 667 y el 743.

LOS UMICOS. Linda con las Eras de Arriba y Requeijo. Es todo un chapazal, sale agua por todos lados. Había un caño, ahora sale el agua y se encauza. Se cultivaban umeros u omeros, que es como se llaman en Ayoó a los árboles alisos, y servía de zona de pasto para el ganado. Hay una fuente en la cañada.

VALDECALAS. Se encuentra entre el Camino a Fuente Encalada y la Peña Caga El Diablo a la derecha y Las Pintas, La Huerga y las Pilas, a la izquierda. Tiene fincas de cultivo de secano (cereales), monte y alguna viña. En el Mapa Topográfico aparece entre las coordenadas 668 y 746

VALDELA FUENTE. Valle que se encuentra por el Camino a La Bañeza, rayando con Felechares. Es todo monte. En esta zona hay una gravera de la que sacaron la piedra para hacer los caminos del parcelamiento, moliéndola para hacer grijo. En este lugar había un canal por el que bajaba el agua de lluvia hacía La Despedrada y por el Real de Fuente Encalada hasta Rosinos. En el Mapa Topográfico entre las coordenadas 670 y el 746.

VALDEMANIL. Limita con Las Fontanas, la Majada y las viñas del Lomo. Hay viñas y monte con bastante roble. También se cultiva algo de trigo. No hay una fuente, propiamente dicha, pero si es un terreno en el que sale mucha agua, con "llamas", tierra encharcada, chapazales...

VALDENCINAS. Se sitúa entre Valdecaldas y Carracedo. Hay monte alto, con predominio de roble y cultivo de cereales, trigo y centeno, sobre todo.

VALDILOJE. Se encuentra entre Fuentepan y Campo Ferrero. Viñas.

VALDOMENGO. En los mapas oficiales aparece con el nombre Valdemengo, con "e", pero en el pueblo es conocido el nombre

cambiando esta letra por “o”, Valdomingo. Se llega allí por el Camino a San Pedro de Ceque, entre La Chana de Osilga y La Carva. Hay monte alto, mucho roble, que daba leña y también hay una pradera, con una fuente muy buena, en la que se ha acondicionado una zona de esparcimiento con bebederos, mesas, barbacoas. En el Mapa Topográfico entre las coordenadas 665 y 742.

VALSECO. Valle que se encuentra entre El Jaralico y Los Barrancones, hacía el Camino a Felechares, el Camino a La Bañeza y el Camino a Pinilla. Sembrados de cereales y monte de pasto para la ganadería. Allí encontramos varias fuentes, la de Juan Torres y por arriba, la fuente Los Trigales y la fuente El Jaralico, todo rayando ya con Felechares. También se encuentra el llamado Pozo Culebrero, una lagunilla con agua suficiente para que fuera lugar de baños para los niños, hace ya años. A pesar de su nombre, lo que allí abundaba eran las ranas, enormes y numerosas. En el mapa Topográfico entre las coordenadas 671 y 743.

LA VEIGA

LA VEIGA DE ABAJO. Se encuentra entre Los Regueros y el Molino de Los Pontejos. Hay pasto y chopos y cuenta con varios manantiales.

LA VEIGA DE ARRIBA. Está junto a Los Cañóticos, Congosta, La Carvica y La Veiga de Abajo. Antes era una zona de pasto para vacas y ovejas. Ahora hay plantados chopos.

VEIGARRANAS. Se llama así a un trozo que se encontraba en la Veiga de Abajo, sobre En Bajo la Madre, una zona muy húmeda, un “chapazal”, con fuentes, omeros... mucha agua. Cuando pasaba por allí la hacienda había que tener cuidado porque los animales se quedaban atollados, se metían en el barro y les era imposible salir. Ahora, con la canalización del agua, se ha secado, pero sigue siendo muy húmeda, por ejemplo, los chopos que allí se han plantado, acaban estropeándose por el exceso de agua.

LA VENTANICA. Linda con La Fonda, El Ferradal, El Reguero Travieso y Las Suertes. Zona de regadío donde se siembran todo tipo de verduras y también cereal. Se riega con el agua del Canal de Requeijo.