



Vocabulario Riojano

José M. Esteban

Por fin llegó el momento de cumplir los viejos deseos de visitar la Rioja, tantas veces homenajeada ante un vaso del buen tinto que destila, tantas otras recordada en memoria del legendario metalúrgico D. Pedro Duro, escondido entre las calles de Gijón sin hacer gala de su tierra de Cameros que le vio nacer, y tantas, tantísimas veces glosada en las interminables conversaciones con un riojano poco amante del vino y con una vieja armadura, probablemente del Cid, vestida y lucida en el Reino de Valencia.

Años tardé en caer en la cuenta de que aquellos términos que mi amigo Alberto gustaba de utilizar no eran de raíz valenciana, probablemente los mismos años transcurridos sin saber que su origen era riojano, como el de D. Pedro Duro, y natural de Santo Domingo de la Calzada, ciudad a la que nunca se refería directamente sino empleando extraños giros y metáforas siempre referidos a un gallo.

En un placentero viaje por carretera, llegué al mediodía a Santo Domingo de la Calzada, procedente de Covarrubias donde rendí mi pleitesía a la Reina Cristina de Suecia, y ya me esperaba impaciente Alberto, ansioso de comenzar a mostrarme las maravillas de su cuna y de su patio de vecinos. Nada más bajar del coche, en la misma puerta del *Parador*, a pocos metros de la Catedral de San Salvador, un tremendo *kikiriki*

rasgó violentamente los aires dejándome ligeramente anonadado, aunque solamente a mí, el resto de los mortales circundantes ni se inmutaron y Alberto rompió en una bien sonora carcajada. Hola *ababol*, tranquilo, no te asustes que esto es de lo más normal en este lugar. Y procedió a desenmarañarme lo que para mi era un aparente embrollo, empezando porque eran las dos del mediodía y el gallo cantaba.

En la Catedral, a dos pasos de donde nos encontrábamos, en lugar bien visible desde la calle, una espléndida y escrupulosamente limpia hornacina albergaba a un gallo y una gallina totalmente blancos y de magnífico aspecto, allí dispuestos para recordar al peregrino que cubría el *camino de Santiago* el milagro del santo, la leyenda más famosa de cuantas jalonan tal camino. En el siglo XII, un matrimonio probablemente alemán pues procedía de la diócesis de Colonia, recorría el camino de Santiago acompañado de su hijo Hugo, cuando recalaron en Santo Domingo y allí hicieron un alto para dormir. En el mesón, una moza se encapricha con el muchacho y le tienta abiertamente, pero Hugo, virtuosamente, la rechaza. Despechada la mesonera, esconde una valiosa copa entre la ropa del chico y a la mañana siguiente le denuncia por robo por lo que es prendido, juzgado y ahorcado. Inconsolablemente tristes los padres deciden al día siguiente proseguir el viaje hacia su destino, pero antes de comenzar a caminar

oyen la voz del hijo que les dice que está vivo, porque el santo le está sosteniendo por los pies. Corren alborozadamente en busca del Corregidor al que encuentran a punto de comer, con dos pollos asados en las bandejas, y entrecortadamente le cuentan el suceso. El Corregidor se ríe de ellos y les dice que su hijo está tan vivo como el pollo y la gallina asados. En ese mismo momento, las aves saltan de las bandejas, se recubren de plumas y comienzan a cacarear y a revolotear, probando así la inocencia del joven peregrino ahorcado. Desde entonces, los peregrinos pasan por la iglesia para ver a los animales y se dice que el canto del gallo es una señal de buena suerte para los peregrinos. El relato de esta leyenda ha sido propuesto por el Gobierno de La Rioja para que sea incluido en el Patrimonio Oral de la Humanidad.

Diez minutos después de la llegada ya disponía de un buen ramillete de anécdotas que relatar. Un ceremonioso jefe de cocina del Parador apareció en ese momento para anunciarnos que la comida estaba preparada. Semejante noticia fue recibida con alborozo, alborozo que se fue elevando al contemplar la espectacular mesa en el comedor preparada; un enorme pollo recién asado presidía el elenco de platos multicolores conteniendo verduras de la ubérrima huerta, embutidos, frutas y dulces elaborados en aquella magnífica cocina. Pero, siendo una expedición a la Rioja, con un objetivo primario de orden lingüístico, sí, pero sin despreciar el alma mater de la región, su inigualable vino, la mesa estaba sin duda presidida por tres botellas del *reserva especial de Martínez Lacuesta*, de la cosecha de 1973, vino tinto de altura difícilmente alcanzable. Por otra parte, aunque el interés primordial lo constituyera el vocabulario riojano, bien cierto es que muchos de los vocablos habitualmente utilizados por aquellas tierras tienen su origen y su raíz en las viñas, en las bodegas y desde luego en el vino.

No es por casualidad que ya en lo que se ha llamado *el primer vagido de la lengua castellana*, Gonzalo de Berceo, nacido hacia 1198, que fue el primer gran poeta castellano, en ese *primer vagido* ya otorga un papel protagonista al vino, evidentemente al vino de Rioja:

*“Quiero fer una prosa en roman paladino
Ca cual suele el pueblo hablar a su vecino
Ca non son tan letrado por fer otro latino
Bien valdrá como creo, un vaso de bon vino”*

Pero noticias históricas del vino de Rioja, las hay mucho más antiguas. Se cree que fueron los primitivos

pobladores de los pagos riojanos, las tribus llamadas berones y pelendones, quienes primero bebieron y comercializaron el vino de Rioja. Los romanos se citan como los primeros viticultores y hacia el año 530 antes de nuestra era se cultivaba la vid en todo el valle del Ebro y de esta actividad hay vestigios documentales, como los hay en los archivos históricos de los Monasterios de San Millán y de la Valvanera. Cuenta la tradición que, por influencia islámica, los árabes arrasaron todos los viñedos con que se toparon pero al llegar la reconquista se adecuan las tierras y se plantan nuevos viñedos. El primer documento escrito que da fe de la viticultura riojana se supone que es la denominada “*Carta de Longares*”, fechada en el 1063.

Degustando pausadamente el *Martínez Lacuesta*, la conversación giró sobre los tópicos básicos de la lengua y del vino, sin olvidar los componentes religiosos y los hortícolas, apoyados estos últimos en los platos recién consumidos de unas sublimes verduras. Y cuando ya habían caído las tres botellas iniciales y alguna copilla más, nos dimos cuenta de estaban a punto de dar las diez de la noche, que para una pequeña ciudad riojana era ya muy tarde en aquellos tiempos, hora de dar un paseo para sedimentar los intestinos y hacer honor a la cama del Parador; pero dada la belleza del paraje y la luminosidad proporcionada por la luna llena, el paseo se prolongó por más de dos horas, contemplando el valle, los altos picos de la Sierra de la Demanda y las luces nocturnas de la ciudad bañada por el río Oja, su núcleo urbano con algo más de 5.000 habitantes y la lánguida luz reflejo del asfalto de la carretera, que es camino, *Camino de Santiago*.

EN HARO SE SIRVE EN JARRAS

La mesa preparada para el desayuno ofrecía un gran aspecto, muy lejos de las nefastas costumbres que se han ido adueñando de una buena parte de la población española, entre cuyos deplorables hábitos figura el de ignorar casi totalmente el desayuno, planteamiento dietético que culmina con una copiosa cena cuya digestión se realiza ya en la cama. Esta lamentable forma de plantear la alimentación es difícilmente comprensible en el país del aceite de oliva, de la fruta y de la verdura, de la dieta mediterránea y de Santiago Grisolia, es incomprensible, pero es así.

La mesa dispuesta para nuestro desayuno en el Parador de Santo Domingo de la Calzada respondía a

bien distintos cánones, mucho más próximos al modelo inglés que al carpetovetónico, con gran protagonismo del zumo de naranja y de los huevos revueltos, de la leche y del membrillo; algo sin embargo no cuadraba fácilmente, una enorme jarra de vino presidía, por tamaño y por ubicación, el inminente desayuno. Juan, el director, muy alegre y risueño, se encargó de explicarlo todo con precisión.

Juan, natural y vecino de Haro, nos aclaró que, aunque el vino no era un componente habitual de una primera colación, su presencia, si bien simbólica en esta ocasión, en la ornamentación de una buena mesa riojana sí era siempre muy adecuada. La jarra es el muy típico instrumento para contener y servir el vino; bordada a la espalda del chaquetón rojo del traje que tradicionalmente fue durante siglos utilizado por el hombre en la ciudad de Haro y probablemente de aquí la denominación de *jarreros* que reciben Juan y sus conciudadanos.

Un corto paseo por una carretera provincial, razón por la que Juan vivía allí y trabajaba en Santo Domingo, a menos de media hora, y llegamos a la denominada, no estoy seguro de si por todo el mundo, *Capital del Rioja*. Una vez en Haro, la primera visita orientados por Juan se produce a las Bodegas de Martínez Lacuesta, una de las más importantes del lugar, fundada en 1895 por Félix Martínez Lacuesta, joven emprendedor, que apenas contaba con 20 años, que dejó bien sentadas las bases de una bodega moderna y funcional y con la madera como elemento fundamental en el envejecimiento del vino que se produce en la bodega de roble durante un largo periodo que puede llegar a diez años; hoy día, las técnicas enológicas han variado mucho los planteamientos y los procedimientos, lo cual hace que sean aún más encomiables los esfuerzos por mantener los sistemas tradicionales.

La denominación de Rioja a esta comarca bañada por el río Oja se remonta, al menos, a finales del siglo XIII, cuando aparece con tal nombre mencionada en el *Fuero de Miranda*. Pronto se va definiendo Haro como capital de esta zona de influencia, con enfrentamientos en ocasiones más que comerciales con Miranda de Ebro, casi siempre a causa del vino y de su comercio. La calidad de este vino, que se fue abriendo paso por los muy diversos canales, se basa en multitud de factores y el primero de ellos es la calidad del suelo, suelo arcilloso calcáreo, ideal para el cultivo de la vid; el clima también es óptimo, conjugando las brisas cantábricas con la luminosidad mediterránea. Al día de hoy, Haro es la capital de la Rioja Alta, cuenta con una

población de unos 10.000 habitantes y con una importante nómina de muchas de las principales empresas bodegueras del país, entre las que figuran, además de Martínez Lacuesta, nombres tan sonoros como *Bodegas Bilbaínas*, *Carlos Serres* o *CVNE* (Compañía Vinícola del Norte de España).

Además de su vino, Haro ofrece la perspectiva de un bella ciudad medieval, con espléndidas fachadas blasonadas, iglesias, conventos y estrechas calles empedradas, amén de unas gentes acogedoras y hospitalarias que dan al visitante la impresión de que vuelve a casa; exhiben estas buenas gentes un lenguaje muy peculiar, plagado de giros propios no siempre fácilmente comprensibles, lo que es una verdadera delicia para el amante de las lenguas y de los dialectos y que justificaba con creces la razón primera de esta visita, ligeramente desviada por Alberto, Juan y otros amigos hacia derroteros más prosaicos aunque igual de tangibles.

LA RIOJA Y EL CASTELLANO

Dentro de la actual ordenación administrativa del país, que introdujo algunas modificaciones poco relevantes en lo concerniente a la provincia de Logroño, ésta quedó transformada en la *Comunidad Autónoma de La Rioja*, cambio un tanto trascendente desde el punto de vista interior pero para un visitante ajeno a la vida diaria y detallada no reviste mayor importancia. En todo caso las pequeñas anécdotas que aquí se relatan transcurrían con bastante antelación a las modificaciones descritas y no afectan a su fondo ni a su forma.

Pequeña es la región, de hecho es la más pequeña de las actuales comunidades, pero no puede ser más variada y múltiple en todos los aspectos. De hecho, en un rápido vistazo, sólo le falta el mar. Geográficamente, *grosso modo*, es un pequeño bocadillo enclavado entre las cordilleras cantábrica e ibérica en el curso medio del río Ebro, cruzado por varios de sus ríos afluentes cuyos valles dan lugar a las varias zonas diferenciadas de La Rioja. La distancia por carretera entre los extremos occidental y oriental es de apenas algo más de cien kilómetros y desde el Puerto de Piqueras, cerca del extremo sur, a la capital, Logroño, cerca del extremo norte, no hay mucho más de sesenta.

Dejando aparte multitud de matices se puede afirmar sin lugar a error que en el seno de La Rioja se encuentra la cuna del castellano; aquí escribió Berceo *el primer vagido de la lengua castellana*, aquí se

encuentran los primeros escritos, muchos de los cuales están custodiados en los archivos de sus monasterios, como el de *San Millán*, y aquí habita el pueblo llano de cuya actividad diaria surgen los vocablos y las acepciones que alimentan al idioma y a sus derivaciones, como el lenguaje hablado en estas tierras, múltiple, variado y versátil, con un ápice diferencial de localidad en localidad. El laureado lingüista y autor de obras como el *Vocabulario Riojano*, premiado por la Real Academia de la Lengua, afirma que las palabras que recoge proceden de no menos de cien localidades distintas, cuyos habitantes utilizan multitud de vocablos diferenciadores. Y no hay que perder de vista que la población total de La Rioja al día de hoy no alcanza el cuarto de millón de habitantes, con algo más de cien mil en la capital y sólo dos lugares, Calahorra y Arnedo, que sobrepasan los diez mil.

Han pasado ocho siglos y en el crisol de un pueblecito mínimo, con medio millar escaso de habitantes que nunca fueron muchos más, se fundió la lengua que hoy se habla en medio mundo y que es madre de cientos de dialectos y de variedades lingüísticas extendidos por todo el mundo occidental y algún escarceo por el oriental y por el africano. En el susodicho pueblito de Berceo nació Gonzalo, parece que en 1198 y se educó en el vecino Monasterio de San Millán, haciéndose sacerdote, profesión muy frecuente entre la gente ilustrada de aquellos tiempos y desde de la que cultivó con esmero el naciente lenguaje, el castellano que utilizó para varias de sus obras, sobre todo para su *primer poema castellano* integrado en los *“Milagros de Nuestra Señora”*, piedra angular de la literatura castellana. En la zona de Berceo, en la de Nájera y en toda la ribera del Ebro, tienen hoy uso multitud de vocablos que proceden de Gonzalo de Berceo y de sus muchos escritos, acepciones como *cabe* (cachete) o *cabera* (muela y también último o última) se emplean habitualmente.

La otra gloria local del lugar fue San Millán de la Cogolla que nació aquí en el año de 473, que disfrutó de una muy larga vida para morir cumplidos los cien años, en 574; vivió en Haro y fue inicialmente pastor para luego adoptar la vida anacoreta en los Montes Cogollanos, que completan el nombre actual de San Millán de la Cogolla, viviendo en las cuevas que actualmente pueden verse bajo el Monasterio de Suso y junto a las que ya existía en el siglo VI un antiguo cenobio visigodo del que se conservan algunos restos como algún trozo de muro y algún arco derruido. En el siglo décimo Sancho de Navarra y Ordoño de Asturias reconquistan a los árabes el territorio de la actual Rioja

y los Reyes de Navarra trasladan su corte a Nájera y se comienza la construcción del Monasterio mozárabe de Suso, cuya consagración se realiza en el año 950; se amplía el Monasterio en el siglo XI bajo el impulso de Sancho III.

Se dice que cuando por orden de los Reyes de Navarra se trasladaban los restos de San Millán para ser depositados en Santa María la Real, de Nájera, las caballerías de la carreta se negaron a proseguir el camino, lo cual se interpretó como un designio divino y se designó el lugar como el adecuado para que en él se construyera un nuevo Monasterio y allí se comenzó la construcción del de San Millán de Yuso conocido en la actualidad, por su magnificencia, como El Escorial de La Rioja. Las actuales edificaciones se comenzaron en el siglo XVI y se terminaron en el XVIII. Desde el punto de vista lingüístico, es importante señalar que fue aquí donde se escribieron las *“Glosas Emilianenses”*, conjunto de notas y de anotaciones al margen de los Códices Emilianenses escritas en latín y en romance que muchos autores consideran como de los primeros textos castellanos, aunque tanto la riqueza del vocabulario como la más consistente estructura del lenguaje de Gonzalo de Berceo suelen derivar este mérito al *“román paladino”*.

Y HASTA SE PUEDE ESQUIAR, ADEMÁS DE HACER CALCETA

Goza Granada de la bien ganada fama de que uno puede practicar el deporte del esquí por la mañana en Sierra Nevada y el del surf en el mar de Almuñécar por la tarde. Y es cierto, pero también lo es que algo parecido se puede hacer desde La Rioja, con los esquíes en Ezcaray y con la tabla en las playas de la casi vecina Bizcaya. En el oeste de La Rioja, en las estribaciones de la Sierra de la Demanda se encuentra la bellísima localidad de Ezcaray, cerca de la que se encuentra la estación invernal de Valdezcaray, cuyas facilidades y atractivos se van haciendo cada vez más populares, no siendo ajena a su creciente popularidad la Vuelta Ciclista a España que con algunos finales de etapa ha contribuido fehacientemente a su conocimiento y divulgación.

No era temporada de nieve y la hora apuntaba al mediodía por lo que había que ir pensando en rellenar los huecos que en el interior de nuestra anatomía habían ido socavando las horas transcurridas desde la primera colación. No es que en La Rioja sea el más mínimo pro-

blema encontrar dónde comer bien, pero por orientarnos y por trabar algún tipo de conversación preguntamos al primer paisano con el que nos topamos. Aquel buen hombre, consciente de nuestra calidad de visitantes puso una cara con un gesto entre socarrón y colaborador y a su vez preguntó *¿queréis hacer calceta?* Y rompió en una abierta y cordial carcajada. Alberto, que sí sabía de que iba aquella disquisición, aclaró rápidamente la cuestión: llámase calceta a la tripa en la que se introducen los elementos de un embutido.

Nuestro amable comunicante se deshizo en elogios, pero no de un solo lugar sino de varios que se amontonaban en su mente pugnando por salir al exterior, mezclados con la descripción de los distintos manjares que podríamos encontrar en cada uno de ellos. Invitamos a nuestro interlocutor a acompañarnos y nos dirigimos al que parecía estar más cercano a nuestra ubicación actual, un barecito próximo ubicado en un pequeño caserío, una de las pequeñas aldeitas que rodean a la Villa de Ezcaray, denominada Zaldierna. Y efectivamente, envuelto en un ambiente muy limpio pero ciertamente muy austero, con un microscópico comedor y una monumental cocina, la *Casa del Puente* nos acoge hospitalariamente por medio de una bonita muchacha que nos conduce afablemente hacia una larga mesa, capaz para diez o doce personas, en la que ya ocupan sus sitios una joven pareja y dos niños pequeños, y allá nos situamos los tres, encabezados por nuestro invitado que no para ni un momento de hablar por los codos.

Por algo más que un momento, la simpática verborrea del vecino invitado fue sustituida por la somera relación de platos que el ventero nos ofrecía y que no tenía que gastar demasiado en explicaciones, pues todos los alimentos sin cocinar estaban expuestos sobre una mesa aneja a la entrada de la cocina. Todo entraba muy bien por la vista, pero por el oído entraron resonando las *landrillas*, nombre nada familiar, como los *chinchulines* porteños que son exactamente lo mismo, unas buenas *criadillas* que bien guisadas con pimientos riojanos constituyeron en aquel día una digna pitanza, no demasiado excesiva en previsión de los males mayores que nos esperaban en Ollauri, al amparo de las Bodegas Berberana, entre otras firmas de prestigio de aquella localidad.

OLLAURI, BLASONES Y BODEGAS

Ciertamente, en España no es nada difícil, en cualquier región, zona o comarca, encontrar edificios monu-

mentales, desde inmensas catedrales, humildes ermitas o puentes romanos, hasta sencillas casas de familia decoradas por la heráldica nacional que ha dado lugar a un epígrafe de investigación y de divulgación bien intenso y no digamos extenso. Pues bien, no es fácil encontrar otro lugar en donde el número de blasones por metro cuadrado supere a los de Ollauri, y teniendo en cuenta la escasez de su población actual, que no llega a los cuatrocientos habitantes, no se hace uno bien a la idea sin venir a comprobarlo personalmente.

Ollauri es un pueblito ribereño, situado muy cerca de la frontera con la provincia de Álava, en el País Vasco, con una riqueza agrícola muy notable y una superficie dedicada a las viñas que nutre a las bodegas locales de entre las que destacan *Paternina*, *Beronia* y *Berberana* como las más famosas. Julio, enólogo titulado que presta allí sus servicios aunque reside también en Santo Domingo, nos cumple el papel de guía local y siendo como es también un lingüista aficionado, deriva sus disertaciones hacia el muy fecundo campo de las *vainas*, *vainillas*, *lenzuelos*, *levadas* y *remostadas*. Ciertamente, el peso de la capacidad vinícola riojana no debe desmerecer en absoluto la incuestionable riqueza agrícola, con destacadas perlas, como los deliciosos *pimientos del piquillo* o sus excelentes frutas fundamento de dulces como los mazapanes de la *Sierra de Cameros*, sin olvidar los magníficos quesos que se dan especialmente en las zonas más elevadas de la región.

Con todos estos pronunciamientos medianamente intelectuales en el apartado dialectal y ampliamente prosaicos en el gastronómico, fuimos consumiendo el tiempo necesario para que los jugos gástricos se fueran soliviantando y, muy a tiempo, Julio señaló una puercecita sobre la que apenas podía leerse un minúsculo rótulo medio torcido que decía simplemente *Cantina*. Dentro, nadie había acudido todavía, salvo un muchacho que organizaba una especie de muestrario de frutas y verduras dedicado según nos explicó al numeroso grupo que, invitado por una bodega a visitar sus instalaciones, vendría poco después a cenar.

Una cena en Ollauri, invitación de un enólogo y colofón de una tarde dedicada por entero al campo, tenía que estar dedicada a los productos de la huerta y regada con un tinto de crianza de viña *Beronia*, así es que nos montamos un festival de la menestra con las deliciosas *vainas*, las excepcionales alcachofas y los renombrados pimientos del piquillo, con algún aditamento carnívoro que el buen jefe de cocina quiso añadir por su cuenta, de los que dimos cuenta, bien regados por el *Beronia* y culminados con unas copitas del

excelente pacharán local. A estas alturas de la visita ya parecía que llevábamos un tiempo inmemorial paseando por la Rioja, por la enorme cantidad de nuevas sensaciones que esta tierra le produce a quien no la conoce y por lo familiares que en cambio resultan a quien la mira con cariño y con respeto. Ya era hora de descansar y a ello nos dirigimos tras haberle agradecido a Julio su hospitalidad, tomando el breve camino de vuelta a Santo Domingo.

ANTES ESTUVIERON AQUÍ LOS ROMANOS

Efectivamente, los fundadores de Logroño fueron los romanos. Bañada por el río Ebro, la capital de la Rioja se encuentra marcada por grandes extensiones de viñedos, como le corresponde a la capital de la más importante región vitivinícola del país, si bien no es el único producto de la tierra que contribuye a la fama y a la riqueza de La Rioja, pues las *pochas*, los espárragos y todos los frutos de su ubérrima huerta aportan cada uno su parte. También es importante la actividad comercial, no tanto la industrial, y a la cabeza se encuentra también la turística; es La Rioja parte importante del Camino de Santiago, por el que circulan desde hace siglos corrientes humanas procedentes de España y de toda Europa hacia Santiago de Compostela, donde la tradición popular sitúa la tumba del Apóstol Santiago; hay lugares declarados Patrimonio de la Humanidad como los Monasterios de Suso y el de Yuso y ciudades monumentales como las ya mencionadas y otras de gran empaque, como Nájera, que ocupan un señalado lugar en la Historia de Castilla y en la de España.

Ciertamente Logroño fue fundada por el Imperio Romano, ocupada por romanos y musulmanes, fuente de grandes disputas medievales entre los reinos de Navarra, Aragón y Castilla de la que pasa a incorporarse en 1076. Actualmente es una bella ciudad bañada por el río Ebro, con un bonito y bien cuidado centro histórico y con una variada y agitada actividad comercial, centrada pero no monopolizada por el vino. Además de sus actividades comerciales en Logroño se desarrollan muchas otras de índole agrícola, ganadero, cultural y deportivo. Entre las actividades culturales no se queda atrás la lingüística, como era de esperar de la cuna del castellano y del primer poeta de tal lengua, Gonzalo de Berceo.

En Logroño, especialmente en días de mercado, el simple hecho de andar por la calle escuchando cómo

hablan las diversas gentes que por allí circulan, muchas venidas de fuera de lugares próximos pero distintos, es como transportarse a un foro de discusión dialectal, prestando atención a cómo se saludan, a qué nombres adjudican a las diferentes mercancías o a los alimentos que ingieren a manera de almuerzo mañanero; una pelea o una discusión por un puesto es una conferencia sobre diversas formas de insultar, de argumentar o de reivindicar; niños corriendo, viejos observando pausadamente, hombres y mujeres atareados ocupados en sus quehaceres, todos en su conjunto van hilando en la rueda de la lengua el hilo conductor de la comunicación; probablemente ocurre exactamente lo mismo en cualquier parte del mundo, pero el episodio vivo que uno refleja y relata se está produciendo aquí y ahora. Y además se produce a las puertas de un digno representante de los órganos difusores de las lenguas y de la cultura, de una concienzuda Librería riojana, la Librería Hijazo en la calle Capitán Cortés en pleno centro, con mucho público curioso y exhibiendo un muy apreciable fondo de valioso libro antiguo.

En las mismas puertas del establecimiento se organizó de forma totalmente espontánea una animada discusión sobre las distintas formas de denominación de varios productos vegetales según su lugar de procedencia, todos de lugares muy poco distantes entre sí y con vocablos bastante diferentes unos de otros. Lo más curioso de aquel foro virtual no era su contenido intrínseco sino la clase e incluso el vestido de los componentes de aquella docta elucubración.

DESPEDIDA Y CIERRE FESTIVO

Cerraba este pequeño ciclo y volviendo por Santo Domingo de la Calzada para volver en retorno al centro dando por finalizado el pequeño circuito, pero me encuentro con que la ciudad se encuentra engalanada y reluciente de orden y de limpieza pues al día siguiente se celebra la Fiesta de Gracias que la ciudadanía ofrece al cielo por la bondad de las cosechas recibidas y recolectadas, será el 18 de septiembre fecha absolutamente festiva y dedicada al solaz y al jolgorio con festejos populares de todo tipo y con gran número de visitantes foráneos que ya van inundando el lugar, mientras agradecemos al cielo tener la habitación hace tiempo contratada y ocupada. Pero todo no acabará aquí, al siguiente día se celebra a San Jerónimo Hermosilla, santo nacido en la localidad exactamente en el año de 1800 y que en su día partió para las lejanas misiones

del sudeste asiático y llegó a ser obispo de Tonkín, región que ya es historia y que se encuentra enclavada en el actual Vietnam, bañada por el mar de la China en el golfo del mismo nombre. Al bueno de Jerónimo le degollaron inmisericordemente y fue elevado a los altares, celebrándose su fiesta aquí, su pueblo natal, el 19 de septiembre.

Algo de tiempo más del previsto, gustosamente empleado y plenamente rellenado por los amigos, la música, la alegría popular, los pollos y los pimientos asados, y La Rioja aquí se queda, esperándonos a todos y extendiendo hacia todo el mundo los frutos maravillosos de su producción y de su laboriosidad.

UN POCO DE VOCABULARIO

¿qué vida? Es una forma coloquial de saludo, equivalente a cualquier otra como *¿qué tal?* y es de uso normal y frecuente.

ababol. Tímido, con pocos arrestos.

abanto. Tonto, aledado, despistado.

ablendar. Aventar la mies una vez realizada la trilla.

abocinar. Caerse de bruces.

abogado. Charlatán, parlanchín.

aborrecido. Disgustado, hartado, hastiado.

abridor. Se denomina así a una especie muy apreciada de melocotón.

achón. Llevar a algo o a alguien a cuestras.

acompañar. Tiene el sentido local de cortejar.

acudir. Ir en auxilio, socorrer.

adelgazar. Hacer una lámina fina de la masa del pan.

afanar. Distraer, hurtar, robar.

afeque. "A fe que". Es una expresión que se emite a manera de interjección denotando disgusto.

aglariar. Meter miedo, atemorizar.

aguada. Rocío.

aguadojo. Pequeño trozo de tubería, teja de desecho o cualquier artilugio que sirve para desviar parte del caudal a una corriente menor.

ahuelmado. Tímido, apocado.

alampinar. Desear vehementemente.

albañar. Limpiar el grano con criba o cedazo.

allegar. Limpiar bien el plato, rebañar.

alumbrada. Las hogueras en el día de San Antón.

amparo. Ápice, trozo muy pequeño, cantidad minúscula.

ancarrón. Burro viejo y cansado.

ancha. Espacio intermedio que separa dos filas de vides.

anigar. Realización del coito entre un perro y una perra.

antojo. Molestia, fastidio, asco.

arło. Racimo de uvas que se cuelga, dejándolo al aire para su conservación.

arłote. Individuo zafio y desaseado.

arramplar. Coger en demasía, rebañar codiciosamente.

arrecostarse. Sentirse a gusto, estar cómodo.

asadura. A diferencia de otras regiones, aquí significa exclusivamente los pulmones.

atapiernas. Es el equivalente riojano de la ligas.

atorra. Las enaguas.

aungar. Juntar, reunir varias cosas en un conjunto.

auzado. Tipo con suerte, afortunado, dichoso.

ayasar. Salirse un río de madre.

azagón. Larga travesía realizada por el ganado.

azaitte. Aceite.

babosa. Dícese de la tierra después de que ha llovido.

bajera. Dícese de un local en la planta baja.

bálago. Es la paja corta que queda tras separar la larga.

bañar. Barnizar los objetos de cerámica una vez terminados.

barca. Recipiente confeccionado con tablas de madera adecuado para el transporte de frutas y verduras.

barrila. Botijo con dos pitorros.

baticol. Es el cinto sobre el que se sitúa la espada, el tahalí.

bazucar. Remover el vino en la cuba para poner de manifiesto color y olor.

bazuqueo. Es la acción de *bazucar*, pero se aplica al acto de remover la superficie del vino durante la fermentación, utilizando el sombrero.

becaña. Es un rebaño de cabras.

berbajo. Es la pasta que se hace con harina o salvado y agua como pienso para los cochinitos.

berozo. Así se denomina al brezo.

beta. Hebra de hilo vegetal de algunas leguminosas.

bobarril. Ventana por la que se accede al tejado de la casa.

borrego. Erupto satisfactorio.

- botavino*. Sarmiento largo que no se corta al podar la vid.
- brinza*. Se llama así al padrastro, molesto trozo de pellejo que aparece en las inmediaciones de las uñas.
- brochera*. Orificio por el que se introduce la paja en el pajar.
- bulbul*. El coco que asusta a los niños.
- burreño*. Hijo de yegua y burro.
- butraco*. Agujero, orificio.
- cabe*. Golpe, bofetón, cachete.
- cabera*. Último, posterior, se utiliza también para denominar a la muela del juicio.
- cabezal*. Viga de madera que se sitúa en la parte superior de una puerta y sobre la que descansa la parte superior de la pared.
- cabo*. Es la madriguera de los conejos.
- cabrilla*. Es un caracol pequeño.
- cachambro*. Un plato mal cocinado y aderezado.
- cachima*. La cama.
- cachuela*. Es el acto de la matanza del cerdo y la fiesta que con tal motivo se organiza.
- cagazal*. Variedad de uva blanca y de grano grueso.
- calado*. Sótano, generalmente bodega.
- calama*. Escarcha producida sobre las ramas.
- calambrujo*. Especie de rosál silvestre.
- calina*. Niebla seca de verano, que no se condensa en agua.
- calor*. Periodo de celo de los animales.
- camada*. Lecho de paja que se dispone sobre el suelo de establos y corrales para dar algo de calor a los animales.
- camorro*. Es lo que queda de una mazorca de maíz una vez retirado todo el grano.
- candaja*. Recipiente para el transporte de la leche.
- cangilón*. Inútil trasto viejo de metal.
- cantalobos*. Piedras de mineral de hierro, piritas.
- cañada*. El tuétano de la caña del ganado vacuno.
- caparrón*. Es la judía verde con vaina que no tiene briznas.
- capota*. El conjunto de hojas que recubren la mazorca del maíz.
- cárdeno*. Pan confeccionado con harina recién molida.
- carpanta*. Indolencia, pereza, flojera.
- castellano*. Viento del sur, que trae calor pero no agua.
- cebo*. Es el nombre que se aplica al forraje, al conjunto de plantas que lo forman.
- cella*. Celda o aposento de un convento.
- cencerrear*. Soltar el rollo, molestar contando cosas sin ningún interés.
- céspedes*. Individuo de aspecto descuidado.
- chabisque*. Chocilla o cobertizo que se hace en el campo para guardar los aperos de labranza.
- chache*. Tonto, necio, simple, sin gracia.
- chama*. Beneficio que se obtiene con lo que se comercia.
- chandrió*. Revoltijo de cosas diversas, sin orden ni concierto.
- chaparro*. Bajito, de corta estatura.
- chipiurrín*. Muy chiquito.
- chordón*. Mora, fruto de la morera.
- chotina*. Olor a ganado cabrío, en general mal olor.
- chuete*. Nombre de los campesinos del valle de Ezcaray.
- chuma*. La cima de la copa del árbol.
- chuzo*. Carámbano, trozo de hielo.
- ciemar*. Aplicar el estiércol a la tierra cultivada.
- cirolero*. Dedicado al comercio de ciruelas.
- cocar*. Es el acto del desprendimiento de la fruta madura.
- coción*. El proceso de la digestión.
- colar*. Pasar por el tamiz, cerner.
- cólera*. Náusea, vómito.
- colobear*. Hacer la pelota, adular.
- conocencia*. Conocimiento, honda amistad.
- conqué*. Causa, motivo, razón.
- corco*. Pato silvestre.
- corcusilla*. La rabadilla.
- corujón*. Las puntas o extremos del pan.
- cozarra*. Largo recipiente de madera donde se dispone el pienso para las ovejas.
- cuadrilla*. Zona, barrio o distrito municipal.
- cuca*. Golosina, caramelo.
- cucanda*. Tipo espabilado, cuco, ladino.
- cucho*. Berceo a menudo nombra así al cerdo.
- cuesque*. Pepita o hueso de la fruta.
- cular*. Embutido realizado con el intestino grueso del cerdo.
- cumbrero*. Común a varios municipios. Un conocido vino lleva el nombre de *Viña Cumbrero*.
- cuquillo*. Especie de mariposa muy perjudicial para la vid.

- cutio*. Cachete, coscorrón que se propina a un niño que está molestando.
- dalocha*. Debilidad, falta de fuerzas.
- deje*. Desgana, melindre.
- desapear*. Bajarse de un carruaje o desmontar de una caballería.
- descangayar*. Descoyuntar, descuajeringar, escacharrar.
- descazar*. Agotar la caza de una reserva.
- descoronar*. Cortar la parte superior de las hojas de las alcachofas.
- desecha*. Nube en un ojo, catarata.
- deseguida*. De inmediato, enseguida.
- desenlugar*. Roturar y preparar para el cultivo un terreno baldío.
- desmorrillar*. Desportillar un elemento cerámico.
- desparrar*. La caída de la hoja de la vid.
- despuntar*. Podar los pámpanos sobrantes de la vid.
- desverdinar*. Preparar las aceitunas con agua y sal para rebajar el sabor amargo.
- dimuda*. Cambio en las condiciones atmosféricas.
- doblar*. Dar otra vuelta a las rutinas del viñedo.
- dullea*. Prenda de vestir de los clérigos que consiste en una especie de abrigo que se pone sobre la sotana.
- edómeda*. Turno periódico para regar con las aguas del río o de la acequia comunal. Sin duda procede de *hebdomario*, turno semanal en castellano antiguo, aunque es palabra que aún se utiliza a veces.
- embocar*. Beber hasta la última gota, apurar hasta el último trago.
- empericotar*. Llenar hasta el borde.
- empezgar*. Cubrir con pez el interior de un pellejo de vino.
- empranillo*. Variedad de uva negra, muy abundante y muy utilizada en La Rioja.
- en que*. Cuando.
- encorrer*. Perseguir, seguir corriendo a algo o a alguien.
- enfascar*. Empalagar.
- enfrascar*. Estar ahíto, lleno de comida.
- enjuma*. Hojas secas del bosque empleadas para hacer la cama de los animales en cuadras o establos.
- esbafar*. Perder el aroma, el olor; se aplica al buen olor, al aroma.
- esbarear*. Resbalar, desequilibrarse.
- escamellón*. Es el artilugio que se emplea en las iglesias para que los fieles enciendan las velas que ofrendan, como un tablero de madera con agujeros para insertar las velas.
- escaramear*. Es el ruido que hace una peonza al bailar sobre el piso.
- escortar*. Cortar el flujo de un río o de una acequia.
- esmagrar*. Dar una paliza.
- esplendor*. Dícese de la inteligencia, de la brillantez de uno.
- espuela*. La “penúltima”, la última copa antes de salir del bar.
- estanca*. Pequeño estanque construido aprovechando una hondonada del terreno.
- estandurria*. Simplemente una diarrea.
- eu*. Interjección emitida a manera de saludo.
- extremar*. Proceder a una limpieza a fondo de la casa.
- falsa*. Es el desván de la casa.
- falta*. Denota necesidad de algo.
- fardelejo*. Dulce confeccionado con hojaldre frito relleno de crema.
- fariña*. Hambre.
- fasca*. Montón de haces.
- fato*. Presumido, presuntuoso.
- fiador*. Es el sarmiento que se deja en la vid al proceder a su poda.
- filostrá*. Mala cara, aspecto enfermizo.
- flautado*. La estructura celular que fabrican las abejas en sus colmenas.
- forfollo*. Chapuza, algo hecho de mala manera y muy deprisa.
- fosal*. Osario.
- frunir*. Causar un perjuicio, afectar negativamente.
- fudre*. Hombre muy borracho, odre para transportar el vino.
- fuma*. Conjunto de hojas y partes de la planta que salen de la tierra, en los tubérculos.
- gabero*. Encapuchado en Semana Santa.
- gaita*. En el horno del alfarero, hueco en el que se colocan los objetos que se han de cocer.
- gallego*. Viento del oeste, que viene de Galicia.
- garamelos*. Partes toscas y desperdicios del cáñamo.
- garnacha*. Gran borrachera.
- garrampa*. Un fuerte calambre en los gemelos.
- garrullo*. Racimo de uvas.
- gatupear*. Circular por cocina y comedor pellizcando la comida antes de servirla.

- gollizos*. Los surcos que deja el agua de los ríos en las riberas.
- gravera*. Depósito de materiales de construcción.
- grojear*. Sonidos inarticulados que emiten los bebés.
- guano*. Como en algunos países sudamericanos, excremento animal.
- güeina*. Boina, gorra.
- guizque*. Es la lengua de las culebras.
- gusera*. Tumba, sepultura.
- habada*. Una panzada de habas.
- hacedor*. Hombre de confianza que disfruta de la delegación de la dirección para disponer las labores de la hacienda.
- harinosa*. Pan recubierto con harina blanca y azúcar.
- hayornal*. Hayedo.
- helba*. Hierba.
- hiladillo*. Cintas que se utilizan para atarse las alpargatas.
- hilar*. Salir corriendo, correr.
- hollinquen*. Hollín; derivado, al parecer, del latín *fuligine*.
- horcaja*. Horcón, artilugio confeccionado con una rama fuerte que se asienta en el suelo y evita que una rama cargada se venza hacia abajo.
- hornijal*. Es el lugar en el que se guarda la leña menuada para el horno.
- hoyar*. Preparar hoyos para plantar vides.
- humero*. Trozo de carbón vegetal procedente de una rama mal quemada que echa gran cantidad de humo una vez encendido.
- huso*. Es un saliente con rosca en la prensa del vino.
- inclín*. Leve inclinación con la cabeza a manera de saludo respetuoso.
- incordio*. Molestia, estorbo.
- iniesta*. Retama silvestre.
- isla*. Pequeña porción de terreno vecina al río.
- jabalín*. Jabalí.
- jalón*. Masas casi pétreas de arcilla muy solidificada.
- jarcia*. Gente arremolinada, tropel de gente.
- jarota*. Cerda de gran tamaño.
- jarrero*. Se les aplica a los naturales de Haro. Hay varias teorías sobre el origen de este término, una de ellas se refiere a la costumbre de beber el vino en jarritas, sirviéndolo con una jarra grande depositada en el centro de la mesa.
- jaudo*. Soso, sin gracia ni salero.
- jeriganza*. Nombre que se daba a una Junta de Regantes.
- jibar*. Incordiar, estorbar, molestar.
- jobar*. Interjección señal de enfado, de molestia.
- jorear*. Orear las plantas.
- juina*. Dar plantón, no acudir a una cita.
- jumera*. Una borrachera; muy utilizado en Haro y su entorno.
- jupa*. Trabajo duro, esfuerzo considerable.
- lacho*. Flacucho, de aspecto desmedrado.
- lagrimosas*. Uvas muy sobadas, con aspecto de haber pasado de mano en mano.
- lameluzo*. Muy goloso, glotón, dulcero.
- lampar*. Anhelar algo vehementemente.
- landrilla*. Nombre que reciben las criadillas.
- languarina*. Cachete leve propinado en la cara.
- lapo*. Trago de vino.
- lata*. Vara larga en la que se ponen a secar los chorizos en las cocinas.
- lavadera*. La, hace ya algún tiempo, tradicional tabla de madera, ondulada, instrumento indispensable para lavar.
- lavuchar*. Lavotear, lavar mal y deprisa.
- layo*. Individuo de color ceniciento, con aspecto enfermizo.
- lengudo*. Charlatán, parlanchín, hablador.
- levada*. Surco que se abre en la tierra para dirigir el riego.
- levantar*. Deshacer la cama una vez utilizada.
- liar*. La salida del fruto luego de la caída de la flor.
- ligeruela*. Cierta variedad de uva blanca.
- ligornia*. Adulación, falsa lisonja.
- liquia*. Resina de algunos árboles frutales.
- llavetada*. Picoteo de prueba.
- loina*. Pececillo chiquito típico del río Ebro.
- loló*. A dormir los niños.
- lomba*. Loma, pequeña colina.
- Lorenzo*. Familiarmente el sol.
- lucanda*. La familiar peseta, recién fenecida.
- lumbrada*. Hoguera, fogata.
- lurdo*. Calor muy bochornoso.
- macoca*. Capón, coscorrón, golpe dado en la cabeza.
- madrilla*. Pez de río.
- madruguera*. Lugar acondicionado para guardar manzanas.
- mainate*. Vago, holgazán.

- manantío*. Nacimiento de un río por un manantial.
- manchoso*. Que se mancha con facilidad.
- manero*. Recipiente para transportar leche, cilíndrico pero con la boca más estrecha que la base.
- mantecosa*. Bollo confeccionado con harina, leche y huevos, típico de carnaval.
- maño*. Son las gavillas de cereal que salen de la máquina segadora.
- márcena*. Cada uno de los surcos que se preparan en la tierra antes de la siembra.
- marear*. Inundar, anegar.
- marlancha*. Hierbas silvestres que crecen junto a los ríos.
- marrancho*. Cerdo, gocho, puerco.
- mastrear*. Poda prematura de las vides, para protegerlas de presuntas futuras heladas.
- matar*. Terminar, apurar, finalizar.
- matraco*. Mocito travieso y juguetón.
- mayueta*. Fresa silvestre.
- mazuelo*. Variedad de uva negra muy común en Rioja y empleada en la elaboración del vino.
- medio*. El vaso de vino que se sirve en las tabernas.
- medrada*. Crecida del río que se desborda.
- mena*. Mancha de grandes dimensiones.
- merendija*. Opípara merienda propia de alguna fiesta.
- milgrana*. Granada, fruto del granado.
- milgrano*. El granado, árbol frutal.
- mimbral*. Portal o entrada de una casa.
- minchar*. Comer con ansia, con gran avidez.
- miracielos*. Es una guindilla extremadamente picante.
- moceta*. Mocita joven.
- mocha*. La cabeza.
- molimento*. Es el túmulo que el jueves santo se alza en las iglesias católicas.
- molondra*. Cabeza muy grande, un buen torrao.
- monastel*. Variedad de uva, blanca o negra, muy frecuente en La Rioja.
- morcuera*. Montones de piedras extraídas de la tierra de labor y depositadas en los márgenes.
- morrear*. Beber el vino directamente de la botella.
- morro*. Paladar delicado.
- mostero*. Era el odre de piel en el que se transportaba el mosto del lagar a las cubas.
- mucón*. Restos, desperdicios, residuos sólidos de los líquidos.
- mundillo*. Son los corazones de algunas frutas, como las manzanas o las peras.
- nacedero*. Nacimiento de un río, donde se forma el manantial.
- nansa*. Es el asa, especialmente de un cesto.
- narría*. Antiguo apero de labranza que es un rastrillo para aplanar la tierra después de arar y sembrar.
- navarrico*. Viento del norte.
- negrillo*. Cierta clase de pez de río, muy oscuro.
- nevero*. Especie de pajarillo parecido al gorrión que sólo aparece cuando hay nieve.
- nidrio*. Ahíto, hartó, saciado.
- novia*. Esa manchita blanca que a veces sale en alguna uña.
- nube*. Tormenta de pedrisco, granizada.
- nuncio*. Portavoz municipal (voz que ya no se usa, pero que ha estado vigente hasta hace poco).
- ñaco*. Sin importancia, despreciable.
- ocete*. Es un pájaro que, en castellano, se llama vencejo.
- ojejar*. Es una prueba del vino de la cuba.
- orejear*. Mover dubitativamente la cabeza.
- orzalla*. Persona contratada para cuidar de los niños.
- pagar*. Es el beneficio que se obtiene del cultivo de una semilla.
- pajero*. Llámase así a los naturales de Santo Domingo de la Calzada, debido probablemente a la enorme cantidad de paja que circulaba en tiempos por la ciudad.
- pajón*. Es la paja menuda residual que se mezcla con el estiércol.
- palenque*. Golpear en el agua para que los peces se desplacen hacia el retel o la red.
- paloma*. Grano de maíz tostado (de ahí las *palomitas de maíz*).
- panaluz*. Palo de regaliz.
- paniqueso*. Flores que salen de los olmos y que son dulces y comestibles.
- pantorrilla*. Denominación coloquial de los grados de un vino.
- par*. Lo que está enfrente.
- parecer*. Presentarse, comparecer.
- pasavino*. Es un embudo para trasegar el vino.
- pasera*. Cierta variedad de uva blanca.
- pastorío*. Reunión de pastores.
- pastrija*. Dar un paseo callejeando.

- patorrillo*. Exquisito guiso de cordero o de cabrito con los menudillos, sangre y patas.
- payo*. Es el desván.
- pechero*. Avalista, fiador.
- pedazo*. Pedazo de tierra que te corresponde en el reparto de una herencia.
- pelaide*. Natural de Arnedo.
- pella*. Denominación popular de la coliflor.
- pelo*. Pelusa, celillos infantiles.
- pelugito*. Vilano, pelillos que coronan los frutos recién aflorados y que vuelan en primavera.
- penca*. Nariz grande y abultada, narizota.
- pepa*. Son las semillas de las frutas, las pepitas.
- perona*. Es una variedad de manzana, llamada manzana pera.
- perrichico*. Cierta variedad de seta comestible.
- peruco*. Variedad de pera muy común en La Rioja.
- petilín*. Llámense así los dedos meñiques de manos y pies.
- pía*. La piedra que se pone de tope para que la rueda no se deslice.
- picatroncos*. Es el pájaro carpintero.
- pieza*. Trozo de tierra labrantía dedicado al cultivo de tubérculos.
- pilongo*. Bautizado en un lugar concreto.
- pinche*. Pinchos, espinas en las plantas de los matorrales.
- pipí*. Se llaman así los piojos.
- pirarse*. Faltar a la escuela, hacer novillos.
- pistola*. Pan estrecho y alargado, que tiene mucha corteza y poca miga.
- pisuelo*. Piedra de piritita, sulfuro de hierro.
- planchado*. Que se ha quedado sin blanca, sin dinero.
- plantada*. Viña joven que aún no ha sido injertada.
- plasta*. Excrementos de ganado vacuno.
- pochas*. En La Rioja, y en otros lugares, se llaman así a las alubias blancas frescas.
- poderista*. Apoderado, que dispone de poderes de algo o de alguien.
- poncho*. Individuo simple, sin gracia ni salero, pero sin malicia.
- porruno*. Cierta variedad de ajo.
- primala*. La oveja de dos años de edad.
- pringada*. Tostada de pan con aceite y azúcar espolvoreado.
- puesta*. Lugar donde se sitúan los cazadores en cierta modalidad de caza.
- punto de dios*. Muy de mañana, de madrugada.
- puyar*. Hacer que la masa crezca.
- quera*. La carcoma.
- quintana*. Acequia de riego.
- quiñón*. Sector, distrito o barrio dentro de una ciudad.
- quizal*. Quicio de las puertas.
- rabuchón*. Tirón, sobre todo del pelo pero también para arrancar un trozo de algo.
- radio*. Terreno baldío, yermo.
- rasca*. Comedero o bebedero de los animales domésticos.
- rasgada*. Sobada, es un dulce muy parecido a los sobacos pasiegos.
- rebollo*. Es el aginaldo que se da con ocasión de una boda.
- recala*. Prueba, especialmente del vino de las cubas.
- rechichivar*. Pasarse en el asado, quemar.
- recliza*. Rendija, intersticios de puertas y ventanas, por donde entra el aire frío en invierno.
- regacho*. Arroyuelo, arroyo.
- regiruelo*. Variedad de uva blanca temprana.
- remensa*. La parte superficial de la corriente de un río.
- remostrico*. Montón informe de cosas mezcladas y aplastadas.
- repaso*. Es la cascarilla del trigo una vez pasado por el cedazo.
- replicar*. Recogida de leña, ramas y restos vegetales para quemarlos en la chimenea.
- resguardo*. Respaldo de un asiento.
- retacar*. Llenar algo hasta los bordes.
- rey*. Nombre que se da al segador que va el primero de una fila.
- ringar*. Derrengar, agotar, extenuar.
- riola*. Conjunto de personas que esperan algo puestas en fila.
- rodión*. Establo transitorio construido con palos y alambres en forma circular.
- romper*. La primera vez que se labra en el año.
- roznar*. Preparar un terreno para la siembra.
- rule*. Aspecto de un individuo o de una cosa.
- ruta*. Avaro, mezquino.
- saber*. Sacar el buen gusto a la comida, buen provecho.

- salmorra*. Disolución saturada de sal, salmuera.
- salsero*. Métome en todo, entrometido, meticón.
- sangre*. La savia, la sangre que da vida a la planta.
- sapada*. Cuando uno se cae de bruces.
- sardeta*. Llámase así a las lagartijas y a los lagartos pequeños.
- seboso*. Muy sucio, muy manoseado.
- segundo*. Una buena mano de azotes.
- sencido*. Aromático, muy oloroso.
- serranillo*. Viento del oeste.
- seruga*. Vaina de los garbanzos, de las legumbres.
- sierra*. Es el lugar donde se hace caer el grano ya limpio al pasar por el cedazo.
- sillete*. Banqueta, taburete.
- soflamada*. Llamada repentina.
- solano*. Viento seco y caliente.
- soldado*. Son los arenques salados.
- somero*. Se llama así al último piso de una casa.
- soriano*. Viento del suroeste.
- sosear*. Hablar de cosas insustanciales.
- súplica*. Perorata, parlamento, discurso.
- tablar*. Pequeño terreno de labor dedicado a huerto.
- tableta*. Una especie de carraca utilizada en lugar de las campanillas en las iglesias en Semana Santa.
- tafo*. Olor, buen tufillo que sale de las cocinas.
- talar*. Manchar, ensuciar.
- talenque*. Orilla de un río.
- tamal*. Es un lugar poco ventilado en donde se deja pudrir la paja.
- tamponera*. Es un orificio circular practicado en la parte baja de una puerta para que pasen los gatos, gatera.
- tan*. Componente básico del vino, tanino. También se utiliza como curtiente.
- tapiñar*. Comer, más bien a hurtadillas.
- taque*. Hartazgo de comida.
- tardano*. Retrasado, que llega tarde.
- tarra*. Bobo, tontaina, imbécil.
- tarrizo*. Recipiente de barro, palangana.
- tempranillo*. Variedad de uva negra, muy abundante y muy utilizada en La Rioja.
- tercería*. De una herencia llámase así a la parte denominada legítima.
- ternasco*. Es el cordero recental.
- tin*. Pelota, dar en un blanco con la pelota.
- tirafuera*. Se llama así a la pesca en aguas turbias.
- toca*. Según Berceo es el pañuelo que se pone la mujer en la cabeza para salir a trabajar al campo.
- tolmo*. Tocino, un trozo.
- topera*. Es un orificio en el suelo, boca de una madriguera de topes,
- torda*. Es un pozo de cemento para disolver el sulfato que se añade a las vides.
- toro*. Hacer el toro equivale a hacer novillos.
- tramilla*. Surco de poca profundidad que se ara en la tierra para plantar hortalizas.
- trashumar*. Trasvasar el agua de un río o acequia a otros.
- trasnocho*. Tertulia nocturna e invernada, especialmente de mujeres.
- trigalar*. Limpiar el trigo en la era pasándolo por la criba.
- trompis*. Marcharse, desaparecer sin despedirse.
- troqueas*. Danzas populares típicas de la Rioja Alta.
- truca*. El cencerro grande que porta el animal que guía al rebaño.
- tubina*. Antigua prenda de vestir masculina.
- turre*. Predisposición, carácter, humor.
- uña*. Lunar negro que tienen las habas.
- uva graciana*. Variedad de uva negra, de grano muy pequeño.
- uva mazuela*. Variedad de uva negra, de difícil maduración.
- vaina*. Es la judía verde normal; este término se utiliza también en alguna región del País Vasco.
- vainilla*. Se llama así a la judía con vaina sin briznas, acepción frecuente en las tierras altas de la Sierra de Cameros.
- valvanera*. Típica romería que se celebra en el Monasterio de Nuestra Señora de la Valvanera.
- vaqueador*. El registrador de la propiedad.
- varanda*. Palo muy recto y largo empleado en varear nogales.
- vellón*. Es el heno que se almacena en gavillas y se reserva para el invierno.
- veranil*. Cobertizo en el que se almacena el cereal en verano.
- viciar*. Acostumbrar a la vida fácil y cómoda.
- vidado*. Viña, conjunto de vides.
- vidija*. Pequeña porción de algo, en general comestible.

vinaza. Es lo que queda de la uva una vez prensada.
virote. Se llaman así los tallos nuevos de la vid.
vuelta. Reunión de los muchachos que se van a rondar a las muchachas.
yasa. Parte del lecho de un río que solo se cubre durante las crecidas.
yelsera. Terreno calizo, con yeso abundante.
yerbín. Hierbajo.
zaborra. Conglomerado de plumas, pajas y maderos con que las aves amueblan sus nidos.
zaburro. Niño o muchacho gordinflón.
zaina. Oveja negra, nacida de oveja blanca, a la que los pastores atribuyen poderes sobrenaturales.
zamarrón. Enfermedad que le deja a uno muy maltrecho.
zamina. Una buena paliza.
zaracear. Hablar entrecortadamente, balbucear.

zarrapo. Sapo.
zarzo. Pececillo de río, semejante al gobio.
zoruga. Es la vaina de los garbanzos.
zurir. Callejear sin destino concreto y sin nada que hacer.

NOTAS BIBLIOGRÁFICAS

- Las lenguas de España, William J. Entwistle, Ediciones Istmo, 1978.
- Vocabulario Riojano, Cesáreo Goicoechea, Anejos del Boletín de la Real Academia Española, Madrid, 1961.
- Diccionario de la Lengua Española, Real Academia Española, Edición vigésimo segunda, Madrid, 2001.