

EL PUERTU BALLENERU DE TAZONES

Lluís Portal Hevia

La historia de *Tazones* entama na dómina prehistórica, nun cuetu cercanu a La Talaya situáu sobre'l propiu pueblu. Trátase d'El Picu Catalín o Les Catalines, parcialmente escaváu pol arqueólogu Jorge Camino, espertu nos munchos castros marítimos de la ría maliayesa, col so fuexu y les sos muries esmellaes pol pasu del tiempu y l'acción negativa de los buscadores d'ayalgues.

Sicasí, esti nun ye un pobláu propiamente de la ría por afayase fuera del so entornu. El castru nun da a la parte oriental del picu de La Envesnada, que separa la desembocadura de la ría maliayesa del puertu de Tazones, sinón más bien a la occidental sobre'l propiu pueblu pal que, supuestamente, vixilaba.

El nome del antiguu topónimu yera'l de «Estazones» o «Estaciones» —como indiquen los vieyos mapes—, y remite a les antigues estaciones marítimes que poblaben la costa n'época medieval. Una estación entumida por demás: cuando xubes a La Talaya ves un pueblu perencaxonáu ente dos montes que nun-y permiten crecer, ensin capacidá física pa ser más de lo que realmente ye.

Tazones, pesie a ser un pequeñu pueblu, son dos barrios de paecíes dimensiones: San Miguel y San Roque, que teníen sendes ilesies y cementerios separtaos pel ríu Respigón —agora tapáu—

con dos santos y dos fiestes estremaes; en total seríen non más de cincuenta cases, dalgunos horros y delles güertes de llabor emprunes y probes, coles sos caleyes de regodón que comunicaben tol pueblu.

Tradicionalmente Tazones vive de la pesca (la costera de los *hombrinos* y el *bonitu*, los *pexes de cascu*, la *llobina*, la *chopa*, les *pescaes* (merluza), el *pixin*, el *pexe del señoritu*, el *chipirón*, etcétera), como se señala na novela —la so novela— *Peñas Cantábricas*, del que ye autor el maxistráu, fiscal del Tribunal Supremu, Rafael Balbín de Villaverde. Publicada en 1908 pela Biblioteca Patria, reeditada apocayá pola asociación maliayesa «El Ronchel», trátase d'un drama nel que los protagonistas son los habitantes d'El Lloréu —nome ficticiu de Tazones— col so trabayu, les sos fiestes y les sos calamidaes, que tienen que salir a faenar cada día de sol a sol a El Maquilán, frente a la playa de Rodiles, frente a Carrandi —El Sueve—, frente a la punta L'Olivu..., y a los grandes *canalones* que solo los pescadores avezaos saben.

Fai cincuenta años, cuando tovía nun se conocía siquiera n'Asturies, llegó'l turismu. Sin dulda esti fechu fue revolucionariu pal pueblu, pues axuntó a la única actividá qu'había, la pesca, a la novedosa y provechosa del turismu. L'éxitu de la gastronomía de Tazones, cola esistencia d'una cetárea, resulta definitiva pa consolidar una economía mista, mui provechosa pal pueblu hasta la actualidá.

Pero'l pasáu del puertu relacionóse, durante munchu tiempu, cola captura de la *ballena*. Sábese que'l puertu algamó fama con esta actividá nel sieglu XVI, cuando grupos de ballenes negres s'acercaben a la costa cantábrica. Los cetáceos llegaben a midir hasta 25 metros de llargo y podíen algamar un pesu de 80 tonelaes.

Sábese que durante los meses d'ochobre, payares y avientu aproximábenses munchu les ballenes a la costa, y cuando menos lo esperabes apaecíen resoplando pela punta L'Olivu, situada al

occidente del pueblu. Entós yera cuando los pescadores, coles sos *traineres* d'a lo menos siete homes, lo teníen más fácil pa proceder a les captures, llevales a tierra, *despostales*, saca-yos el *saín*.

Varios pescadores apostábense en La Talaya y con fogueres facién bastante fumu pa que se supiera del acercamientu de los cetáceos y tocaben colos sonos d'un turulleru.

Estes captures yeren esperaes durante tol añu, porque yeren la solución pa un pueblu pequeñu como ye esti, que dedicaba los productos de la ballena a la esportación. Concretamente mandábenlos per barcu a Francia, Inglaterra o Irlanda, xunto con otros productos de la zona como l'espartu, la cal y frutes —especialmente les naranxes amargues—, y la cestería.

Aproximadamente nel sieglu xiv yá esistía un turruxón de la familia Hevia, lligada a la caza de la ballena; ésti bastiáronlu en 1883 porque supuestamente ocupaba un suelu necesariu pa la pesca ya que taba situáu pegante al agua. Y nesa dómina tamién esistía l'*embarcaderu*, sustitutu d'una llábana onde se desembarcaba, que yera *La Piedra del Cai* o *Caiz*, que se mantuvo hasta la actualidá.

L'embarcaderu y un muriu de contención, de difícil datación, yeren mui simples. Yá en 1764 los pescadores reclamen un puertu pa Tazones que fue desestimáu. Nesa dómina'l maliayés Pedro Peón, Duque d'Estrada, intenta mediar col Marqués de la Ensenada, col apoyu del Ayuntamientu de Villaviciosa y la Xunta Xeneral, pero tampoco tien éxitu.

Na segunda mitada del xix consideróse que'l puertu podía ser —antes inclusive que la ría maliaya— zona d'embarcaderu pal carbón de Llangréu que llegaría al pie de la mar per ferrocarril; en realidá esistía un estudiu sobre la forma en qu'ésti superaría los tremendos desniveles que se toparía hasta'l puertu y el correspondiente proyectu de construcción. Nunca se construyó ésti nin ningún otru ferrocarril carboníferu; Xixón llevaría la palma: construyó'l

puertu d'El Musel y el ferrocarril de Llangréu. En 1885 el fondia-deru de Tazones ye nombráu puertu de segundu orde.

Pero tuvo qu'esperar hasta 1930, cuando se consiguió la construcción d'un espigón que protexera les embarcaciones de los fuertes temporales; la obra a realizar yera de cien metros de llonxitú. Per otra parte hai una serie d'iniciatives que tienen que ver cola pesca que se plantea facer: una *rula* de pescáu, un *encascaderu* (fornu pal tiñiu de les redes), y unos almacenes pa guardar les artes de pesca, amás d'una puente d'accesu al muelle, la esplanada del cai y l'encalzamientu del final del ríu, obra que quedó parada por causa de la guerra civil en 1936 y volvió a retomase en 1940 hasta la so finalización en 1948. L'aspeutu del pueblu cambió dafechu: lo que yera un puertu probe y desabrigáu conviértese de repente nun puertu seguru fundamentalmente pola construcción del espigón y l'ampliación del puertu varios metros sobre la mar, lo que ponía a buen seguru la integridá de les primeres cases del pueblu.

Naquel momentu la flota pesquera de Tazones componíase d'un total de 17 embarcaciones de motor y 28 de remos.

Too esto dio un xiru a Tazones cuando cayó poco a poco n'escayencia la pesca de la ballena. Per aquella época fue cuando surdió la industria conservera: dos fábricas tuvieron trabayando —a partir de les principales costeres— hasta medios del sieglu xx al llau xustamente de la mar, «Los Mardomingos» y «La Montaña».

Daquella la pesca de los hombrinos y el bonitu yera mui abon-rosa y en tiempu de costera abundante los pesqueros de Llastres entraben a descargar hasta tres veces al día. La descarga realizábase na playa y participaben nella tolos vecinos, que desembarcaben en banastres los pexes pa les fábricas. Daquella había muncha necesidá y los hombrinos que cayíen del cestu pañábenlos manes caritatives pa una suculenta cena. Les fábricas de Tazones tamién ayudaben a completar la renta local.

TAZONES Y LA MAR: PESCAR Y VIVIR

M. Carme Pedrayes Toyos

La intención d'esti trabayu ye la d'asomar al llector a un mundu non mui conocíu pa la mayor parte de la xente, mesmamente nel mesmu conceyu. Quier ser una ventana abierta al mundu de la pesca nun pueblu tan emblemáticu y pintorescu como ye *Tazones*.

Foi pa min tou un descubrimientu, mientres facía'l trabayu de campu, ver cómo nesi mundu de mar y pesca taben tan implicaos tolos miembros de la familia, toles persones: grandes y pequeños, homes, muyeres, ñeños, mozos, vieyos... Pero lo más sorprendente foi dame cuenta del papel tan fundamental y tan duru y de responsabilidá que tenía la muyer. Entós ye cuando tomé la decisión de que, pa poder amosar con más realismu y tamién con más viveza esti mundu tan particular y diferente como ye'l de la pesca en Tazones, tenía que lu presentar como «histories de vida». Los que meyor cuenten la so vida son los propios protagonistas. Asina qu'escoyí a tres marineros –Manolo, Arturo y José Ramón, más conocíu como *Fusté*– toos ellos yá retiraos de la mar, pero unos de más edá qu'otros, pa poder ver asina distintos puntos de vista y pue que distintes vivencies na mesma mar. Tamién les acordances d'una «ñeña», Cristina, que güei yá nun lo ye tanto, y que dende que nació viviólo too de cerca y nes propies carnes,

apurriendo esperiencias a esgaya y un sinfín de datos y fechos interesantísimos pa esti trabayu. Y, pa rematar, les vivencies extraordinaries d'una vendedora ambulante pelos pueblos de Villaviciosa, Aurora, una persona carismática onde les haya del pueblu de Tazones.

La mar y la pesca asóciense de primeres a los pescadores y namás. Lo más interesante ye descubrir el mundu tan complexu y tan duru qu'hai alreduro y la xente qu'abarca. Tien una amplia y enguedeyada distribución del trabayu, en cuantes al xéneru, de los diferentes llabores. Y tol mundu sabe mui bien lo que tien que facer y cuándo lo tien que facer.

Creo qu'estes histories de vida dexen tresparentar con bastante realismu'l sentir de la xente. Quieren ser estes voces la representación d'esti pueblu tan volcáu dafechu a la mar.

MANOLO¹

Los vecinos de Tazones tienen na memoria bien grabaos los momentos y les vivencies de la pesca que-yos tocó pasar. Dalgunos tán yá retiraos de la mar, como Manolo, y nun pueden dedicase profesionalmente a pescar. Los xubilaos como él namás puen face-lo con anzuelu, enxamás con rede. Y tamién tienen un tope: cinco quilos, de lo que seya (calamares, xulies, cabres...) per persona. «Si pesques seis quilos, tienes que tirar ún».

«Tazones vivió siempre de la mar», diz Manolo, pescador dende que yera un rapaz. Él conoz bien la pesca del so pueblu, qu'enantes del sieglu xx taba dividíu en dos partes, estremaes pola cai central. Una parte pertenecía a Oles y la otra a Samartín del Mar. Agora Tazones ye parroquia, dedicada a San Miguel.

¹ Manuel Gancedo Miravalles.

Los momentos de peligru enxamás s'escaecen: «Un día tábamos na mar y llámenos pel chivatu pa dicimos que nun podíamos entrar en Tazones, que rompía la mar. Y tuvimos que dir pa Llastres. Daba mieu mirar p'atrás de cómo taba la mar», alcuérdase Manolo.

Alcuérdase también de cuando los garró un vientu mui fuerte: diben trés na lancha y pasárenlo mal, aunque al final fueren quien a dir sortiando la mar y llibrárense del peligru. Diz mientras piensa naquelles situaciones difíciles:

Pasábense bastantes h.unaes na mar. Ante un temporal, coles lanches pequeñas había que s'esmorrar. Un día de niebla, acabamos en Llastres. Nun llevábamos brúxula y cambió la brisa. Pensábamos que veníamos p'aquí, pa Tazones, y ye cuando llegamos a Colunga, a la playa. Entós entramos en Llastres hasta qu'esclarió un pocu pa poder venir pa casa. La niebla na mar ye mui malu.

Axuntábense al peligru los trabayos tan grandes que tenía que pasar la xente. Asina yera cuando *corría la mar*, cuando la mar se metía pel pueblu. Nun había la protección necesaria, nun había bloques y entós les lanches cayíen y «¡venga arrastrar lanches p'arriba pel mediu'l pueblu!». Igual a les tres de la mañana tocaben una campana (dempués esta campana robárenla) p'avisar que corría la mar. Entós teníen que dir toos a les carreres, «mediu desvistíos...».

Agora «nótase munchu la diferencia», porque allargaren el muru y punxeren bloques de formigón grandones. Pero daquella había que dir quitar les lanches. Arrastrábense con unos palos, los *imos*. A los imos dábbase-yos sebu pa que resbalaren. Igual nun había lluz, pero había munches voces: «¡Vien la mar, vien la mar!» Y si ameyoraba, al revés: les lanches pal muru otra vuelta pa echales a la mar. Alcuérdase bien Manolo de qu'un día.

... la mar llevó una lancha. Vieno una mangada perriba, enganchóla y botó per encima'l muru y llevóla. Y la xente corriendo. Antes lo más del tiempu y por menos de nada quedabes ensin lluz. Marchaba como nada hasta qu'hubo una instalación nueva.

La lluz yera mui importante. Dependíase d'ello pa toles coses y yera mui necesario pa subir y baxar les lanches. Los pescantes qu'había teníen un sistema eléctricu. A veces faltaba la lluz dos díes. Igual teníen les lanches abaxo y nun yeren pa subiles. Y pa marchar, al tiempu baxales, igual: «Nun se podía ensin lluz y ahí taben esperando».

Daquella, según nos diz Manolo, diben tres persones en cada lancha. Había munches más embarcaciones, igual salíen quince o venti. Nes families, en cada casa había una media de cinco o seis fíos. Los varones salíen toos o casi toos pa la mar. Agora van dos marineros namás en cada lancha.

Fai falta tener en cuenta que daquella los ñeños teníen que trabayar. Manuel sacó la llibreta de navegación a los catorce años pa poder dir embarcar nuna lancha o nun barcu. Primero nun se podía. Tol mundo trabayaba: homes, muyeres y ñeños.

Les hores de trabayu repartiéndose según fuere lo que se pescaba. «Si díbamos a los *rascos*, salíamos al amanecer, al salir el sol». Pa la *sardina*, había que se levantar de nueche, al alba, y tirar la rede enantes qu'amaneciére. Al salir el sol había que sacala. Díbase tamién a la *sardina al aséu*. Al echase'l sol echábase la rede y, cuando l'agua entamaba a chispíar, que paecía fueu –lo que se conoz como *arder l'agua*–, tirábase d'ella: «Cuando l'agua ta más escuru, paez qu'arde más» diz Manolo. Había que dir cambiando de sitiu pela nueche.

Al *congriu* díbase pela nueche y veníase pela mañana: «Tábase tola nueche p'allá. Cambiábase: si nun llau nun había, había que dir pa otu». Pal *pixín* había que dir de día. Daquella había mui

bien d'ello, «igual se traín d'una vez doscientos quilos o más», alcuérdase Manolo. Los rascos, los apareyos, dexábenlos na mar unos cuantos díes. Llevantaben los apareyos, sacaben lo que teníen, arriábenlos y dexábenlos ellí pa otu día.

Diz con llástima Manolo que «per equí la pesca yá empezó a baxar munchu».

Daquella tamién había munchísimos *calamares*, pela seronda. «Al venir en barcos de los bonitos, allá per setiembre, había calamares a esgaya». Los calamares y los *pulpos* pésquense na *potera*, un plomu con alfileres p'arriba. La *xibionera* ye algo más pequeña que la *potera* y con ella pésquense *xibies* y tamién calamares.

Diz Manolo qu'agora nun hai *bonitu*, qu'hai más de cuarenta años que nun se pesca un bonitu en Tazones: «Antiguamente taben aquí cerquina. Agora nun entren y nun se sabe por qué». Tamién había *bocarte* a tonelaes y sardines. Too desapaeció. En cuantes a la *xarda*, hai un tope de mil quilos por paisanu.

Rascos y miños

Antaño usábense más los *rascos* como apareyos. Anguaño son *miños*. Los rascos llevaben un pañu solu, una rede namás. Nel miñu la maya ye más grande, más abierta. Son de tres paños, como'l *tresmayu*, pero ésti tien la maya o pañu del mediu más pequeña, «más tupía que les otres dos», apropiada pal pescáu, que yera de menos tamaño. El *tresmayu* tien de toles maneres les tres mayes o paños más pequeños que'l miñu.

Agora van a los miños pal mariscu, algún pixín, de casualidá, y tamién centollos, llocantos. Antes tamién llagosta y andariques.

El miñu ye pal *mariscu*, pal pixín, etc. El *tresmayu* pa *salmonetes* (en xunetu, agostu y setiembre), pa *fañeca*... El pexe entra pela maya grande, pero tropieza na del mediu, que ye «más tupía, más

pequeña y más suelta», como un sacu, y ehí queden enredaos y nun son pa salir.

Antes y agora

Agora en Tazones namás hai siete lanches. Van dos marineros en caúna. Hai tamién dos marineros en Llastres que tamién son de Tazones.

Antes había que subir los apareyos a mano, tirando. Hai que tener en cuenta qu'igual taben a cien metros de fondura. Agora, súbense con motor hidráulicu y contrólase la velocidá. Ye polo qu'agora se precisa menos xente. Diz Manolo:

Agora tíenlo tou y oriéntense munchu meyor. Tienen GPS, que marca la distancia del muelle. Hasta les boyes se tiren al agua y, cuando va llegando la boya, va pitando. Antes había que dir a bultu. Agora nun barcu de pesca hai aparatos que van marcándote tou: si ye piedra, si ye arena, hasta'l pescáu qu'hai per baxu. Díztelo tou, nada que ver con antes, agora ta tou modernizáu... Amás, agora les lanches lleven una radio, una emisora y tamién obliguen a llevar una balsa pa dos o pa cuatro persones.

Namoraos de la mar

Pasárense munchos trabayos y peligros, munchos esfuerzos y munches dificultaes, pero agora, pasáu'l tiempu, los marineros alcuérdense con señalda d'aquellos tiempos na mar. «Tuvi tola vida namoráu de la mar» diz Manolo. Y ye que pa soportar la dureza d'esi trabayu tien que ser asina. Tamién diz que tenía un güelu ciegu que diba a la mar. Alcuérdase con pena d'una tía, que tenía buena chepa y que se levantaba al alba, cuando había lluna, a coser redes pa los pescadores.

Les families vivíen toes de la mar. Nes cases d'antañu valíense col candil, con una mecha y aceite de pescáu. «Tou cambió mun-

chu y nun tamos contentos entovía», observa. De toles maneres, en delles épocas, como la posguerra, pela mar pasábase mal, pero entovía peor nes capitales: «Andaben perehí robando pa poder comer».

La rula

Tocaba la sirena dos veces al día. Igual se vendía antes de la una y a les tres otra vez. Ficieren una rula nueva, pero esta rula moderna de Tazones lo único que fai ye controlar y apuntar les ventes de pexes. L'antigua tuvo muncha vida. «Tou mui modernu», diz Manolo, «pero nun toca la rula yá. Agora véndese yá dende la mar lo más d'ello y la rula lo que fai ye controlar, apuntar lo vendíu, pero nella nun se vende nada. Lo que falte por vender, véndese nes bodegues».

Antes había que sacar el pescáu a mano de la lancha pa la rula, ponelo na báscula, sacalo de la rula pa los coches, lo que compraben. Agora nes rules de Xixón y Avilés «nun se toca una caja».

La marea y la corriente

Cuando hai marees grandes de la ría, la ría de Villaviciosa, tira muncho la corriente. Alcuérdase bien Manolo de cuando munches veces diba a la mar y había unos corrientazos que nun dexaben llevar los apareyos: nun se podía porque les boyes taben calaes cola corriente. Al *quedase la corriente*, podíen subise los apareyos, «pero munches veces teníes que venir sin poder llevar». Esclaria Manolo que col cambiú de marea había muncha corriente, pero qu'al volver cambiar la corriente, quédase.

Pa ser un buen pescador

Lo más importante que se precisa pa ser un buen pescador ye tener paciencia, pero tamién conocer de qué va la cosa: hai que saber, hai que tener esperiencia. Hai años, cuando diben a la mar,

pa tirar o recoyer apareyos guiábense pelos montes, a l'altura de la costa marcábase ónde taba la boya. Si había niebla nun se podía facer nada: «nun podís tirar los apareyos ensin mirar bien ónde los tirasti» y pa eso había que se guiar pela costa, pelo que ves. Agora, col GPS, ye mucho más fácil.

El pescador tien que saber si hai más pesca o menos. Depende de munches cosas y hai zones. Por exemplu, hay *playes* y *petones*. *Petón* ye una zona de mar onde hai muncha roca abaxo, nel fondu. Onde hai arena debaxo, ye *playa*.

Si se diba a *llagosta*, echábense los apareyos na roca, nun siendo cuando veníen como antes, que venía un *rumazón*, y entós posábense na playa. *Rumazón* ye lo que vien d'afuera. Les llagostes de Tazones son de roca. Los *llocantos*, los bugres, tamién son de roca, igual que les *andariques*.

Les *peaños* (asina llamen en Tazones a los centollos) anden per tolos sitios. Esos tamién suelen venir de *rumazón*. Nun se ven coles corrientes. La *peaña* ye ambulante y nun se sabe d'ónde vien.

El bonitu, los pulpos, el bocarte, l'anchoa, entren pel este. Los salmonetes yá se ven per mayu. L'andarica ye de Tazones. El pulpu pescábase con *nansa*, que son xaules nes qu'entren y nun salen. «Pónse-y un pocu cebu de chicharru o lo que sea». Úsase pa cebu'l *chicharru*, les *puntilleres* y les *xardes*.

Son d'arena'l pixín, la raya, el *cazón*... El pixín tamién ye de roca. Pero diz Manuel con munchu aquel que «tou va a menos».

Les creencies de los pescadores

Los pescadores nuevos alcuérdense más bien poco, pero los de más edá tienen mui presentes les creencies máxiques y les costumes que tenían que ver con ritos antiguos. Asina, «si un paisanu te sintía xiplar na mar, ¡yá taba armada!», diz Manolo. Nun se podía facer porque dicíase que llamabes al vientu.

Naide lleva un paragües pa la mar. Nun pueden abrise. Nun podía pronunciase la pallabra «cura». Dellos dicíen: «Nun va'l cura a la mar» y, como diz Manolo, «¡Aquello yera la madre que lo parió!».

A veces usábense plantes con poderes máxicos. Asina, especialmente les muyeres, echaben *ruda* nes lanches, «debaxu les tables», pa quitar el mal de güeyu. Si t'agüeyaben, nun había pesca y por eso esmolíense pa tornar esi mal de güeyu. Si pensabes qu'una bruxa te podía echar el mal de güeyu, había que tener cuidáu con ella. Dalgunos «metíen ayu na zarradura de la puerta».

Yera pol mieu que teníen al mal de güeyu polo que pasaben l'agua pa los rapacinos, pa les vaques, pa les lanches, pa los marineros... «Pasábase col cuernu d'un venáu. Rezaba la muyer les sos oraciones y había que bebelo siete o nueve díes y, a les lanches echábase-yos per encima». Pa los rapacinos, había que llevar una prenda del rapacín. Tamién si había dalguna persona que tuviera mala nuna casa. Alcuérdase tamién Manuel de que cuando yera guah.e sintiere dicir que, en Cuideiru, al primer bonitu que pescaben, sacáben-y los güeyos y colgábenlos.

En Tazones hai muncha xente que s'alcuerta de les bruxes qu'había pela rodiada. Per Oles había dos que pasaben l'agua. Tamién per Villaviciosa, per El Puntal... «Buscábense onde quiera qu'hubiera. Hasta'l cura que nun creía n'agüeros, dicía qu'había que pasar l'agua».

ARTURO² Y JOSÉ RAMÓN³

A los doce años José Ramón salió de la escuela, punxéron-y dos remos na mano y... ¡ pa la mar!

² Arturo Alonso Fernández.

³ José Ramón Alonso Martínez.

Lo primero, a pescar les peñas, los centollos, col garabatu y los *espeyos*, un cristal col que vas mirando'l fondu y onde ves peñas «con un garabatu enganches la peña y sáquesla p'arriba». Y detrás d'esa otra y otra. Pa ello, tol día había que tar remando. Tan pronto diben pal oeste, pa la playa Merón, como pal este, hasta detrás de Llastres «y diendo y viniendo y siempre remando; tol día así, dando vueltes», comenten los informantes, lo mesmo Arturo que José Ramón. Les peñas, al llau del pedréu, a cuatro o cinco metros de fondura. Pero esi arte despaició. Agora yá nun lu usa naide y, amás, tampoco dexen usalu. «Hai que tar despacháu pa un arte namás», diz Arturo, «nun puedes andar a dos. Llegalmente namás puedes tar especializáu nun arte».

Alcuérdense los dos de que cuando empezaron los apareyos yeren de cáñamu. Yeren blancos y había que los

... *encascar*, había que tiñilos. Había ehí tres del faru, un pinal. A los pinos quitábamos-yos les corteyes y había que machacales y facíamos una pasta. Entós, facíase un fogón y nun calderu qu'antes fuera d'aceite d'unos cientu cincuenta litros, echábase agua a ferver con aquella pasta y echábase los apareyos allá pa tiñilos. Salien d'un color anegratáu-marronuciu, indefiníu. Esto yera pa conservalos, pa que nun pudrieren. Agora lo que punxeren ye un cocederu, que ye una caldera grande, más moderna. El color nun interesaba; lo importante ye que nun pudran».

Les redes de les sardines había que sacales y tendeles cada segundu día, porque «si non pudrín». Col calor y la humidá cocíen y estropeábase la maya, asina que nun quedaba otra que sacalo a secar. Como bien s'alcuerta José Ramón

Había perehí tou llenu de secaderos, en palos pela vera'l ríu antes de tar cubiertu, per detrás del muelle... Yeres un guah.e y mangábente

aquello; dibes caendo per ente les piedras con aquello al rastru que midiría unos cien metros y dibes aforráu; dibes soltándola, enredáu con ella hasta que la soltabes entera. Esto yera pa que secare.

Antes, nun había *aladores* pa llevar les *nanses* y había que facelo a mano: «L'alador pa llevar y, si s'enganchaben abaxu, quedábate la mano que... ¡casi nada!» Antes, en cada lancha diben tres o cuatro. Agora van dos y, a veces ún que, aunque con menos apareyos, tamién se defende.

Los dos comenten qu'agora «col GPS nun hai color». Marquen la boya y, cuando se van acercando col GPS, empieza a pitar. Ellos nunca pudieron disfrutar les ventayes d'esti sistema modernu.

Antes díbase a la mar tolos díes de la selmana, tamién sábados y domingos. Namás se descansaba pol mal tiempu. Los demás díes díbase ensin perder ún. Hasta'l día San Roque o'l día'l Carme. «¡Y si nun pescabes, tenés el platu bocabaxu!», aseguraba Arturo con muncha gracia. Agora los sábados y los domingos «ta prohibíu salir a pescar». Si'l tiempu tuvo malo tola selmana y llega'l fin de selmana y ponse bueno, agora nun puedes dir.

Les muyeres diben *llibrar apareyos*. Eso yera una fiesta. Al llegar los pescadores colos apareyos, igual había que tar dos o tres díes llibrándolos y, mentanto, había que tener otros *llargaos* na mar pa dexalos pescando. Asina que, encamienten los dos informantes

... lo primeru que se fai ye llibralos, llimpialos; quita-yos la basura que garren pela mar, mismamente les fueyes del otoñu qu'armen una nos apareyos..., llénense de porquería y eso hai que llimpialo. Esto ye llibrar apareyos. Tol mundu tenía que facelo.

Agora déxenlos na mar hasta que nun presten. Ye entós cuando vienen pa tierra, quítense-yos les cuerdes, que ye lo que val y lo demás ponse yá nuevo.

En tando llibraos los apareyos, *adóbense*. Esto fácenlo les muyeres de los pescadores y los paisanos que yá nun salen a la mar. Pero «agora yá nun s'adoba».

Los quiñones y los cuartones

El pescáu o les ganancies del pescáu, dividiéense. El que tenía una lancha colos apareyos ganaba una parte pola lancha, otra polos apareyos y otra por patrón (tres partes, poro, tres quiñones). Si además diben dos, dos partes más; partíase entós ente cinco, en cinco partes; en cinco quiñones. Una parte yera un *quiñón*; *mediu quiñón* ye polo tanto media parte. Un *cuartón* ye la cuarta parte d'un quiñón. Al qu'adobaba, si yera mui buenu faciéndolo, el patrón pola so cuenta y de la so parte, dába-y un cuartón o mediu quiñón, según.

Delles artes de pesca

En Tazones hai munches artes que cayeron en desusu. Por exemplu, el *palangre del congriu*, que diben de nueche. Había xente que pasaba tola nueche allá a anzuelu y venía al amanecerín. Eso desapaeció. Tamién desapaeció, como yá vimos, la *peaña del garabatu*.

Les *sardines d'abareque* pescábense con unes redes llargues, como de cien metros, y pudiendo ser hasta cinco redes grandes. A la puesta del sol, al aséu, *llargabes*, tirabes la rede. Al caer el sol, cuando ardía l'agua, empezabes a llevar. Nun podíes dexales; había que tar ellí tol tiempu. «Había veces de llegar a Tazones de nueche y nun haber quien les comprar y pa Xixón con elles a vendeles; diben en motores yá. Otros diben a la costera de Ribeseya», recuerden Arturo y José Ramón, como si fuere l'otru día. El pescáu quedaba *mayáu* na rede, quedaba preso na rede. «Depués venís pal puertu con ello y junas fiestes...!» Llegaben, anclaben la lancha nos pescantes y «tabes ehí tola nueche y unes fiestes des-

pescando sardines, charrando...» Y les muyeres marchaben coles caxes y diben andando col barcal na cabeza. Diben hasta Quintes, Quintueles, San Xustu... Alcuérdense los informantes d'una que diba andando hasta Cabranes. Tamién yeren les muyeres de los pescadores les que vendíen el pescáu na rula.

Les *nanses de les andariques* había que faceles a mano con vares d'ablanu. Espliquen los dos informantes que

... nun había ablanal que se resistiere. Les vares había qu'estrechales pel mediu. Les grandes doblábense a secar amarraes, pa que quedaren doblaes al mediu pa facer los aros y llueu dir clavando les vares a los aros. Esto facíase tou pel iviernu, que yera cuando menos dibes a la mar.

Tamién había que facer les cuerdes. Pa eso había una máquina de tres cabos (más gorda, menos gorda). Los guah.es ayudaben a los paisanos a facer cuerdes. Diz José Ramón que «yera una vida diferente dafechu a la d'agora en tou y por tou».

El pixín pescábase antes con rascos; agora con miños. Diferénciense en que los rascos lleven una maya namás, mientras que los miños tienen tres mayes. Los miños daquela nun esistíen. *Andar a miños* ye muncho más reciente. Como llevaben tres mayes, colos miños nun había pexe que se resistiere. Dicen los informantes que-yos paez que los miños vinieren de Galicia.

Los salmonetes, con *vetes salmoneteres*. Yera una maya muncho más pequeña. En vez de maya del ocho, pue ser del cuatro. Tamién los salmonetes puen pescase con *tresmayos*. Les vetes salmoneteres son como los rascos. Una veta salmonetera lleva: *inxera* (los corchos), el *chombu* (el plomu) y la *maya*. Esti añu en xunu, xunetu, agostu y setiembre hubo muchos salmonetes.

El *mariscu*, pa la primavera. En marzu entamen a llevar les *nanses* y tarán con elles hasta setiembre o ochobre. Van tolos díes.

Hai muchos mariscos que vienen d'afuera, d'agües más fondes. La llagosta ye de cuarenta o cincuenta braces de caláu. Ye casi imposible güei pescar una na costa de Tazones. Equí lo qu'hai ye andarica, peaña, *zancarros* (santiaguinos), *quisquilla* (esguila), llocantu.

Los pinos

Los pinos usábense pa munches coses. Por exemplu pa la resina d'echar al espeyu que se llevaba p'andar a les peñas. Nun había silicona y entós, pa que nun entrare agua nel cristal, nos espeyos, había qu'echa-yos resina, porque si non comíalos el salitre.

De los pinos tamién s'aprovecha la corteya. Machacábense corteyos de pinu, como yá se dixo, pa mecer con un productu pa facer tinte pa los apareyos. José Ramón rise acordándose de que «los pinos quedaben pelaos, pelaos dafechu».

Les lanches

A la lancha échase-y pintura pa protexela. Pero tamién se-y echa galipote perbaxo, «del panel p'abaxu», per fuera y per dientro.

Les lanches comprábense en Lluanco. P'arreglales «había carpinterucos», decía José Ramón, pa poca cosa. Como bien s'alcuerden igual Arturo que José Ramón:

Había dos polo menos en Tazones y dos en Puntal. En Puntal hubo puertu de carbón. Los barcos de Suardía, de Varela, el Sancho Panza, el Quijote, el Velázquez, Mari G., entraben en Puntal a cargar carbón de la mina de Viñón; cargábenlos con carretiles. Llevaben unes doscientos cincuenta tonelaes. El Sancho Panza entraba hasta El Gaiteru a cargar caxes de sidra.

«La mar yera mui duru», afirman entrambos. Escapaben d'ello si podíen pa meyorar les condiciones, pero siempre a trabayos

rellacionaos cola mar. Tirába-yos de tal manera que nun podíen vivir ensin ella. Munchos marcharon a navegar. Otros, cuando ficieron la Universidá Llaboral, marcharon casi toos a trabayar a la Gobasa. Veníen a recoyelos en camiones. Había una copla pel antroxu que dicía:

*Col cuentu la Gobasa
y la bomba gasolina,
amarraron los motores
porque nun valín perrina*

La Gobasa yera una empresa que fizo la Universidá Llaboral. La Gobasa y La Internacional son dos empreses que s'axuntaron y llamaron a muncha xente a trabayar y amarraron casi toles lanches. Diben porque ellí teníen sueldu seguru.

La cartilla (El seguru)

Pagábase al *Montepíu* y teníen un seguru. Venía'l médicu dos veces por selmana. Dáben-yos una cartilla. A los seis o siete años d'edá llevaben a los ñeños a Llastres, a tallase pa tener *la cartilla* y poder dir a la mar. Llegaben a Llastres en lancha y diben a l'*Ayudantía* a facer les xestiones. Eso obligaba a facer la mili per Marina que, aunque yera más llarga, duraba más tiempu, prestába-yos más a toos ellos. Na cartilla rexistrábense los embarques y desembarques en cada lancha y el tiempu que se tuviera. «Si te desembarcades d'una lancha y te metés n'otra había que rexistralo». Tamién se rexistraben nella los controles médicos, «que daquella nin se facín», esclaria José Ramón.

Pa dir a la mar

Antes, pa dir a la mar la primer vez, metíente nuna lancha, poníente los remos na mano y, como yá dixerón enantes, a pescar

peañes pa iniciase. Diben poco a poco garrando seguridá y conocimientu. Tamién andaben xunta pescadores veteranos, colos que deprendíen toles artes de pesca y toles mañes pal oficiu. Yera la vida diaria, la esperiencia, la que diba dando'l conocimientu.

Pero agora, aseguren con munchu sarcasmu:

¡Hai que facer una carrera universitaria! Agora tienen que dir a Xixón a la Casa'l Mar, tienen que facer prebes de supervivencia... Antes ningún marineru sabía nadar. Había hasta patrones de lancha que nun sabíen nadar.

El tiempu

La xente de la mar daquella sabía'l tiempu que diba facer namás con mirar pal cielu, reconociendo les ñubes, l'aire, les oles. «¡Y nun s'enquivocaben nunca!», aseguren.

CRISTINA⁴

Na vida de la mar participaba mui activamente la familia entera, cada miembru de la familia tenía los propios llabores bien definiós. Naide podía llibrase, nin pequeños, nin mayores, nin homes, nin muyeres.

Estos puertos de mar yeren, según Cristina, matriarcáu. Les muyeres llevaben el pesu de la casa dafechu. Nun yera namás vender el pescáu, sinon que tamién teníen qu'atender los llabores de la casa. Llevantábense a les cuatro o les cinco de la mañana. Dexaben yá'l pescáu preparao del día antes.

Namás levantase, prendíen la cocina con gárabos, lleña y algo de carbón si lo había. Poníen el café o la *cascarilla*. La cascarilla

⁴ Cristina Carneado del Campo.

yera «la cáscara del cacao, como la de les cacagüeses». Dexaben yá la cocina encesa y bien caliente. A eses hoeres tamién se levantaben los homes, los pescadores, pa dir pa la mar. Anque esto dependía de la época del añu y del pescáu a lo que diben nesi momentu.

Daquella nun había puertos, nun había medios, les lanches taben pel mediu'l pueblu p'arriba y si había un poco de calma, había que *botales*. Les lanches movíense con palos llargos d'umeru bien pelaos, quitada la corteya, partíos a la mitada. Son los *imos*. La lancha ponse per encima los imos. Tanto les lanches como los imos úntense bien de sebu pa que rueden bien, pa eslizase. Esto ye lo que se conoz como *botar*. Pa esto ayudábense unos a otros.

Los ñeños arreglábase, ayudábense unos a otros como podíen. «La madre diba vender tempranu». El padre, si nun salía pa la mar, andaba ente'l muelle y la *bodega* trabayando algo y subía de vez en cuando hasta casa p'atender la comida y tizar la cocina, que nun morriera. Si salía pa la mar, entós yeren les rapaces les qu'atendíen la comida y les coses de la casa, viniendo igual dende la escuela, al recreu, p'atendolo y volviendo otra vez p'allá dempués.

Los ñeños, antes de dir a la escuela, teníen que dir pola lleche a Villar o a La Talaya. Habíalos que cambiaben la lleche pol pescáu. Yá teníen una casa contratada y la lleche podía cambiase. «Como nun circulaba la moneda, había munchu trueque. Baxaba munchu la xente d'arriba a vender la lleche al trueque. Amarraben los burros na plaza a un árbol esmirriáu», como bien s'alcuerda Cristina.

Les muyeres nun llegaben hasta les tres o les cuatro de vender, y eso les que diben más cerca, les que diben más lloñe llegaben más tarde. Diz Cristina que «les muyeres si nun yeren adultes, facíenles. Yá nacíen cola caxa na cabeza». Y ye que'l pescáu había que vendelo, nun quedaba otra.

Pela primavera comiense *zancarros*, los santiaguinos, con arroz, andariques... Los *zancarros* nun se comercializaben daquella. Comenta Cristina:

Les ñeñes veníen de la escuela y xintaben como podíen, diben fregando cacharros y haciendo lo que podíen p'ayudar en casa. Entós llegaben les muyeres. Si nun taba fregáu, teníen que se poner elles a facelo.

Teníen que dir pal muelle a escape. A eses hoeres llegaben ellos de la mar, hacia les tres o les cuatro, mesmamente al escurecer. Diz Cristina que llegaben al muelle y arriaben el pescáu y el mariscu y

... yá se desentendín. Yá quedaba tou en poder de les muyeres, elles faciense cargu de tou. La muyer pa la rula, pa vender per fuera, pa la casa, pa les perres... pa tou.

Ellos llegaben y dicíen: «-Dame perres, que voi pal chigre». Y elles teníen que dir pal muelle, pa vender el pescáu, pa separar lo que diben llevar elles, lo que diba pa la rula... Esto pel iviernu, porque pel branu yera tar al *alba* y al *aséu* cola sardina. A les seis de la mañana, taben n'El Riberu descargando y *despescando* sardines. A les dos de la mañana taben nel muelle, poníense les lanches arriba y dende l'estaldón del muelle d'arriba poníense unos homes arriba y otros abaxo. Diben tirando de la rede y *despescando* la sardina. *Despescar* ye sacales de la maya onde queden enganchaes. Vienen así de la mar. Esta faena pel branu yera como una fiesta: «Díbamos tolos ñeños a velo, yera una xarana. Al subir la rede brillaben como la plata».

Había una forma de vender mui guapa, que yera pa cada fiesta. Les lanches daben algo del pescáu que garraben. Entós, la forma de vender los calamares y les sardines yera llevando un *truel* d'elles a la rula. Un truel ye un palu con un aru de fierru que lleva una maya y fai como un sacu. La maya puede ser más o menos pequeña, según el pescáu. Pa la quisquilla yera más pequeña. «Esi truel

llenábenlu de sardines y echábenlu na rula y dicíen: «Vende La Galena 150 kg. de sardines».

Aquelles sardines que quedaben ellí diben pa un montón. Y toes elles diben: si yeren Les Flores, pa Les Flores; si non, pal Carne; si non, pa San Roque. Cuando yeren calamares, dexaben ún o dos tamién pa la fiesta. Yera esto como un fondu común.

Eso venía de que, como nun teníen Seguridá Social nin nada, ellos mesmos ficieron una mutua. Cuando una persona quedaba viuda o un pescador tenía problemes, ficieron un fondu común p'ayudalos. Más alantre quedó en dexalo pa la fiesta.

Pero nes cases la cocina nunca podía tar recoyida porque yá llegaba la hora merendar y había que volver calentar lleche. De seguida llegaba la cena. Mientres, los homes echábense a la siesta. Si non, yera imposible d'aguantar. Elles tamién pigaciaben un poquiñín si teníen algo de tiempu. Dempués ellos teníen que dir pal muelle a seguir la rutina, arreglar los apareyos, facer les nanses...

Les nanses faciense de vara d'ablanu. Cortábense en menguante. Faciense na plaza de Tazones. Ellí axuntábense tamién si taba frío los marineros a echar el *mareaxe*. Toos s'axuntaben ehí, sobre too si había nordeste.

Les vares hai qu'abriles con una navaya pola mitada, moviendo mui despacín la navaya, de manera que vaya abriendo bien. Dempués hai que *rasurala*. Pa ello poníase una pasera, la vara entremetida ente los pasos de la pasera, y con una rasera diben puliéndola hasta que quedaba lisina pa poder facer les nanses bien. La manera de facela yera poniendo dos nanses grandes y un imu. Nel imu facíen los aros de les nanses. Entós diben nel imu dando vuelta y clavando les vares. Había que facer la maya pa los rascos. Esto facíenlo elles y ellos.

Cristina diz qu'ella taba tol día per El Riberu, que ye onde taba tola vida de la mar, l'ambiente de la mar. Pa ella Tazones ye

El Riberu. Ellí taben toos. Ellí yera tamién onde estazaben les ballenes, ellí vendíen de viva voz cuando entovía nun había rula, hasta que tuvieron la primer rula, que tamién ta n'El Riberu. Llamáben-y «la rula'l pesu». Como rulaben en *stock* y nun teníen nada, yera por lotes. Cuando tuvieron la rula, había una balanza: yera *la rula'l pesu*. Entovía'l día de güei aquel almacén pa los de Tazones sigue siendo La Rula'l Pesu.

En merendando, «les muyeres ponínse a facer la cena». El paisanu, al escurecer o antes, venía pa casa. Había una especie de chaboles, un espaciu diáfanu, onde caún tenía la so parte, con un carru y les sos coses. Ellí taben trabayucando y «papando más fríu qu'otra cosa».

Entós, veníen pa casa y garraben la *tarterina*. Nun cenaben en casa nunca. La cena solía ser un guisu de pescáu con patatines o con arroz. Llevábenlo nesa tarterina a cenar al chigre. Yeren *pan-dilles*. Caún tenía'l so grupín y cada grupu tenía'l so chigre. Como diz Cristina con muncha gracia, «diben pa contar mentires. Nun podíen contar una verdá porque entós podíen echá-y los apareyos enriba...». Intercambiábensense mentires y verdaes; o meyor, «mediu mentires y mediu verdaes».

Alcuérdase la informante cuando per El Riberu, echando'l mareaxe, entrugáben-y a un marineru:

«—Mañana, ¿qué tiempu fadrá?»

«—Mañana fiju que vienta o ta calma —contestaba él».

Asina que siempre acertaben.

En Tazones, echar les lanches a tierra ye *dir sabordar les lanches*. La mar, col mal tiempu, subía unos regodones impresionantes pueblu arriba. Entós, cuando subía d'esa manera la mar, había que dir a *llibrar El Riberu*. Pa eso igual pasaben a les tres de la mañana y oyés dicir:

—¡Hai que dir a llibrar el Riberu!

Diben per toles puertes diciendo:

—Tu, que ta buena la mar; vamos dir llibrar El Riberu.

Eso yera quitar aquellos regodones grandísimos. Había que llimpiar aquello. Y ye qu'antes la mar subía hasta'l mediu'l pueblu.

Llaman *chalanes* a les natives o nativos de Tazones. Y *arruaxes* son los veníos d'afuera de Tazones. Ye'l día de güei que los pescadores veníos d'afuera, anque seyan de los alrededores y qu'aprendieron l'oficiu en Tazones y pescaron tola vida en Tazones, siguen siendo *arruaxes* de por vida. Anque pasaren la mayor parte de la so vida ellí y se casaren con una chalana y tuvieren familia y nun salieren más de Tazones. «Un exemplu ye'l Patrón Mayor de toles cofradíes; ye d'Argüeru y ye un arruaxe», comenta Cristina.

Embarcábense munchos. Diben unos pa la Marina Mercante y otros a la pesca y tamién a la *costera* del bonitu. A la *costera* del bonitu marchaben a primeros de xunu. Les muyeres teníen que prepara-yos el xergón, de fueya de maíz. Nun volvíen hasta últimos de setiembre. Elles siguíen vendiendo igual; compraben na rula y siguíen vendiendo anque ellos nun tuvieren. Ellos traíen más o menos, según fuera la *costera*. Y hasta hai una fiesta que se fai'l primer domingu d'ochobre, que coincide col Rosariu de San Miguel. San Miguel ye'l patrón de la parroquia y esa fiesta ye de les más grandes qu'hai en Tazones (la más grande ye San Roque). San Miguel ye más familiar. Celebrábase que vinieren toos con salú y que vinieren pa casa. Traíen una banda de La Villa.

Nuna ocasión, contába-y so ma, elles oyeron que nun había buena *costera* y entós nun llamaron la banda de música de La Villa y llegaron ellos y ficiéronles dir andando de nueche hasta La Villa. Dixéron-yos que fueren a pola banda, qu'al otru día yera la fiesta.

Perres pa la fiesta tenía qu'habeles igual. «La cosa de la relixón tien muncha afinidá cola mar...».

Toles muyeres diben vender el pescáu. Mui poques quedaben ensin dir; pero eses poques diben con un cestín al trueque a una familia de l'aldea. Diben por exemplu con una raya y na aldea cambiáben-yosla por unos chorizos, morcielles, un xuan, o unes patates, unes berces...

La xente en mesmu Tazones tamién teníen un güertín pequeñu. El que nun lu tenía comunal yera porque lu tenía d'un familiar o alquilaba. Había que semar pa poder tener pal iviernu. «Onde ta'l «Carlos V» había una güerta grande onde sembraben patates», alcuérdase Cristina. Hubo en Tazones tres paneres y siete horros. Agora hai namás tres horros. Nun había casa que nun tuviera a la puerta un gallineru. Complementaben la mar cola tierra, cola güerta, na gastronomía.

Hasta últimos del 68 había vaques dientro'l pueblu. Había una familia que tenía vaques y gochu; vivíen d'ello. Y teníen tamién pumaraes. La muyer diba igual a vender. Llamáben-y «Salú la Monxeca», porque yera la que tenía la monxeca del molín d'arriba en casa. «Salú la Monxeca» siempre fue a vender.

Había otra familia que tenía vaques de llau de la ilesia, de la tienda de Viñes. La muyer nunca fue a vender, pero yera que l'home y el fíu, amás de les vaques, dedicábensse a la construcción.

Hai muchos años había una familia que tenía burros p'alquilar y yera colos que se diba a Xixón («el que tenía pa pagalo, porque'l que nun tuviera diba andando», esclaria bien Cristina).

Con munchu aciertu destaca Cristina la importancia de la muyer:

Asina que'l papel de la muyer yera importantísimu nel tema de la pesca. Les muyeres diben vender el pescáu con buenes barrigues

igual. Dempués venía lo de la cuarentena, que teníen que tar na cama cuarenta díes y veníen a vela toles muyeres».

Na rula Tazones, llamábase *centollu d'asar* a les ñocles. Llamábense asina porque los asaben a la lleña. Alcuérdase Cristina qu'había una señorina que los asaba. Vistía de negru, yera pequeñina y vivía sola en Tazones. Llamábase Vicentina. Tenía garabinos pa tizar la cocina. A Cristina mandába-y la ma llevar los centollos a asar y ayudaba a Vicentina a partir los garabinos. Vicentina asaba los centollos d'asar y la ma de Cristina llevábalos pa La Villa a vender. Tovía güei siguen asándose a mou particular.

Cuenta Cristina que la so madre tenía que dir vender y el pá pa la mar. Él *entrallaba* los apareyos, lo que quier dicir que montaba los apareyos: una rede, un rascu, un miñu o lo que fuera. Él entrallaba y facía les *plomaes*. Pa ello había que derritir el plomu, el *chombu*, como-y llamen en Tazones. Pa derritir el chombu facíase un fogarín con dos piedras de la mar. Poníen un sartén vieyu y poníenlo nél. Tizabas hasta que se derritía entero. Metíen nuna caxuca arena de la playa y, con un palu del tamañu qu'ellos quisieren, facién «na arena moyáu» los furacos del tamañu que precisaren y ellí echaben el plomu. Cuando enfriaba, quedaba'l molde. Ellos teníen qu'abrilo pola mitada con un cortafríos, pa poder meter el cabu la rede y con un martiellu pa remachalu. Eso ye'l *chombu*.

Otra parte yera la *inxera*, que ye'l corchu. Había que facer los corchos a ún y a ún. Facíense cuadradinos y dempués arredondiábenlos un migayín.

La *cuerda* facíase cola *rueda*, que nun la hai en nengún sitiu d'Asturies nin d'afuera, según asegura Cristina. Los más vieyos dicen que filaben primero l'espartu y «dempués facín la cuerda». Ye una *rueda* mui guapa. Tien tres ganchos. Pónse-y a caún un cabu y pol llargu, bien llargu («venía dende El Riberu al muelle»,

repara Cristina), garraba y venía ún colo que-y llamamos un *cigote* y una *fileta*, que ye un aparatín de madera, redondu, como un conu, que tien tres ranures. Ellí poníes caún y dibes caminando y l'otru diba dando vueltas pa que *colchara*. Diben colchando y el que venía diba axuntando les tres y diba quedando nuna. Esto sigue faciéndose'l venticuatro d'agostu, que ye'l «Día'l Desembarcu», fiesta cuando tamién s'asen los centollos.

Nun hai que confundir *texer maya*, que ye facer maya, con *adobar*, que ye reparar les rotures de la rede, de la maya. Cuando veníen de la mar, cuando había mal tiempu, veníen los apareyos toos nun bloque, llenos de fangu, de pexes podres..., de too. Ehí teníen que dir tolos miembros de cada familia a *abrir los apareyos*: el chombu per un llau, la inxera per otru y el *pañu*, como rompía, había que reparalu, qu'adobalu. Les mayes rotes hai que reparaes «como pone-yos remiendos, igual qu'a la ropa».

Cuenta Cristina qu'antes nun rascu poníes igual un pañu de tres, cuatro o cinco metros, porque sabíes les mayes que yeren y poníes un cachu grande:

Furacos más pequeños de cinco o seis mayes, ocho o diez, nada, faciense bien. Cuando oyíes que garraben el chombu y la inxera, había que poner un cachu pañu.

Como yá se dixo más arriba, había qu'*encascar* los apareyos y les veles, esto ye, tiñilos. Pa ello, esplica Cristina con detalle que

... lo primeru tenís que dir al monte, saca-yos a los pinos la corteya, ponela a secar y, con un mazu como'l de machacar los centollos, machacabes la corteya y quedábate como cascarilla. A eso, cuando taba ferveiendo, echáben-y un productu (eso facíenlo algunos, otros non), que yeren unos polvos pa tiñir más rápidu. Entós garrábase un bidón de los que tiraba la Mercante pela mar. Y la maya, que yera de

color blancu, metíenla ehí pa que tintare y poníase d'esi color marrón-agranatáu que nun se sabe mui bien cuál ye. Cuando terminaben de cocer eso, al bidón facín-y unes ases y metín-y un palu d'ocalitu y, ente trés o cuatro, quitaben el bidón d'encima'l fueu que taba fechu, non con unes trébedes, porque nun podríen con elles.

Yá últimamente facíase con una parrilla grande; pero primero yera con piedras o con lladriyu. Dempués, ehí ente les ascues cocíase una boroña y asábase un centollu d'asar, una ñocla.

Cuando se dexó «lo de la ballena», equí dedicáronse muncho a la salazón del *bocarte*. En Tazones hubo cuatro fábricas de bocarte. Col bocarte equí nun entraben namás los de Tazones; tamién entraben los de Llastres y les lanches de Bilbao y de perehí, llegaben onde El Riberu. Pa desembarcar el bocarte varaben les lanches na playa. Entós les muyeres yeren les que s'encargaben de traer en paxos na cabeza'l bocarte pa la fábrica. «Si te víen los amos que te quedabes con bocarte, habíala». Entós dicíen a los ñeños: «Ide pa El Riberu, que cuando faigamos así cola cabeza, cairán bocartes». Los ñeños garrábenlos y pa casa con ellos.

Cuando se fizo'l muelle, les lanches que taben pel mediu'l pueblu había que llevales p'allá. Pa ello, los ñeños teníen que dir poniendo imos delante d'ellos, pero rápido. «Si t'entreteníes, pegábente un berrú que pa qué». Había unos carros y los imos quedaben toos en muelle. Si taba buen tiempu, que les lanches entraben pel muelle, entós los imos quedaben ellí. Pero si entraben per El Riberu, había que pasar los imos del muelle pa él. Tamos falando de tueros d'umeru llargos y pesaos. Llevábense d'un llau pa otru en carros o los ñeños ayudaos por paisanos. Como se ve, toos trabayaben en too. Igual ñeños qu'homes o muyeres, vieyos y mozos.

Como tamién pasaba al tiempu abrir l'apareyu. Tamién a los ñeños y ñeñes, si taba buen tiempu, mandáben-yos dir al monte por una carguina garabinos pa tizar.

Nes cases de Tazones nunca faltaba pescáu, patates, güevos y fabes pa comer normalmente, a diariu. Tampoco s'escaecía la comida de domingu y, nes fiestes, per tolos llaos había comida de fiesta a esgaya.

Pero non too yera facer comida y llabores al rodiu'l pescáu. Tamién había qu'atender otres coses, como por exemplu variar los colchones, llavar en ríu o en llavaderu Tazones. Tamién coser la ropa. La mayoría de les muyeres que diben vender pescáu nun podíen, pero pa eso había costureres qu'arreglaben la ropa. Tamién modistes.

En cuantes a les téuniques de pesca, na primavera diben col garabatu a les peñes. El *garabatu* ye como una traenta colos dientes doblaos y mangu bien llargu. Pa les xibies y pa les *solles* (peixe asemeyáu al rodaballu, pero más pequeñu, de la familia del llinguáu) teníen una *figa*. Les solles y los llinguaos van per debaxo, pela arena. La figa ye como'l garabatu, pero con tres dientes, redondu, y los tres dientes tienen como un anzuelu y diben con él mui seliquín. Ellos diben allí arrodiyaos y cuando víen la peña, agarrábase y ellí quedaba enganchada.

Teníen que facer nanses grandes pa les llagostes, pa los llocantos y pa les peñes. Les pequeñes yeren pa los zancarros, pa les quisquilles y pa les andariques. Según s'alcuerta la nuestra informante,

... pa encarnar les nanses usábase munchu la cabeza del bonitu. Trayénlo de Xixón, de Llastres y esos salábenlos y metíenlos nes nanses».

Diben a les *llámpares* si taba mal tiempu. Tamién a *los percebes* y a *les aricies*. A percebes diben en bote tamién, porque onde El Faru Llastres había un *baxu*, una piedra grandona en medio la mar. Porque cola mar mui baxa, mui baxa, d'esos mareones gran-

des, podíen atracar nél si taba buen tiempu. Y ehí había «... munchos percebeles. Les aricies comiense en Pedréu, recién garraes. Llevabas barres de pan y botelles de sidre... Como había tantes, comiense yá en Pedréu», cuenta Cristina, naguando.

Llueu diben a la *barbada*. La barbada pescábenla con un truel y con una *barbadera*. La barbadera yera una vara d'ablanu con una filera d'anuelos al final con carnada y tanto pulpos como barbaes vienen y... «¡plas!». Les barbaes gárrense tamién con truel, que va per debaxo d'elles cuando vienen a comer y nin comen. Según Cristina, «¡eso ye esquisitu!». Entovía güei hai alguna. Ye un pexe pequeñín, negru, que tien una barbina. Agora gárrense nes nanses.

Y diben munchu a la *concha* y a los *chipirones*; a les *xulies* y a les *cabres*, a *deu*. Esto ye que llevaben un nailon con dos o tres anzuelos na mano. Métenlo p'abaxo y asina se fai.

En pedréu, al *curricán*, a les *llobines*, a les *chopes* y al chipirón. El *curricán* ye un arte de pesca de llinia. Faise con caña, llanzando lloñe y recoyendo col carrete, despacín.

Otru arte de llinia ye la *cacea*. Pa *cacear* vase en lancha y llánzase tamién la caña col anzuelu. La caña déxase firme na lancha pela parte d'atrás, mientras que'l motor va en marcha y la lancha en movimientu. El sedal va arrastrando per detrás, dexándolu bien llargu. La *cacea* úsase pa la llobina.

Ellos teníen que dir a tolo qu'había. Cuando taba mal tiempu pa dir pela mar había que dir per tierra. Dicíen: «Voi tres del muelle a ver si garro un pexe pa cenar».

Había una cosa perguapa que yera'l *quiñón de la cena*. Esto yera que tolos díes que van a la mar, al llegar, la muyer del patrón reparte pa la cena'l pescáu antes de vender ente los que van nesa lancha y «delles vendíenlu si-yos tocaba munchu y yera demasiáu pa la cena», esclaria Cristina. Y había otu repartu que yera que vendíen el pescáu tola selmana:

Depués de vendíu, les perres que se saquen, repártense. Esto faise al cabu la selmana. Facen la cuenta de toles ganancias y van repartiendo».

Cada parte equival a un *quiñón*. Depués, como yá se dixo enantes, hai *medios quiñones* (medies partes) y *cuartones* (la cuarta parte del quiñón).

Les families marineres taben especializaes nel so trabayu na mar y nun facíen sidra, que, como ye d'esperar, yera lo que más se bebía per Tazones. Los llagares de sidra más importantes taben en La Talaya y yeren de Jesús el Camineru y los de Pepe Rodáu. Nun yeren marineros, porque marineros con llagar nun había en Tazones. Baxaben sidra en carru y había una bodega «que lo vendíen y que dibes por una xarrina sidre pa beber».

La mar ye una puerta abierta al mundu y por eso podíen llegar coses que nun s'esperaben. Una vez llegó una tortuga mui grande:

En Santana, que ye onde El Monte Rodiles, hai munches aguyes y llobines cuando hai resaca y ahí echaron vetes pa les aguyes y cuando fueron pela mañana alcontráronse con que cortaren la mitá les vetes. Y quién sería, quién nun sería... Y más allá ven un *mansíu*⁵ de gaviotes encima la mar, venga chillar y dixeron: ¿Qué fadrán aquelles gaviotes allí? Fueron p'allá y había una tortuga. Claro, por ello faltaba rede, faltaba la veta. Había una tortuga enganchada qu'agora ta en Madrid nun muséu. Esa tortuga traxéronla pa onde güei ta'l chigre «La Tortuga», que debe'l so nome precisamente a la historia d'esta tortuga. Dicién: —¿Ónde tas? —Onde la tortuga. —¿A ónde vas? —A onde la tortuga.

⁵ Cuando ta'l peixe a flote pue sabese poles gaviotes, porque ye que per baxo va dalgún peixe y suben toos a flote. Entós les gaviotes van pa comer los pexes.

Y entós llamaron a Xixón a ver qué facíen cola tortuga. Y lleváronla dende Tazones nun bote de remos cuatro marineros, amarrada pol *carel*, como a remolque. Cuando llegaron a Xixón, dáben-yos una caixa vinu y una caixa puros. Y dixeron ellos: «Pero, ¿pa qué nos dan esto? ¿Qué queremos una caixa vinu nin una caixa puros? A nosotros que nos den perres si quieren y si non que nun mos den nada». Y esa ye la historia de «La Tortuga», un chigre de los de más tradición en Tazones.

AURORA⁶

La nuestra informante, Aurora, fue tola vida vendedora ambulante de pescáu de Tazones. Güei sigue viviendo en Tazones, ente marineros, pescadores y pescaderes, mirando tol día pa la mar, mui pendiente del tiempu que fai, de los pexes que lleguen a les bodegues, de los precios de cada día... Anque yá xubilada y con noventa y siete años a les espaldas, tien una vitalidá y una memoria envidiables.

Les muyeres de Tazones diben toes a vender pescáu. Unes tiraben pa La Villa a vender tolos díes, y pa los alrededores. Otres, en cambiu, tiraben más pa escontra Xixón y diben andando pelos pueblos vendiendo casa per casa y/o hasta'l mesmu Xixón.

Aurora yera de les que diba pelos pueblos de Villaviciosa, tirando pa Xixón, y llegaba munches veces a la misma ciudá. Anque tamién los miércoles diba pa La Villa polo xeneral.

Salíen de Tazones col pescáu y diben vendelo hasta La Plaza'l Pescáu de Xixón. En vendiéndolo, diben a la rula de Xixón a comprar más y veníen dende Xixón pa vendelo pelos pueblos de Villaviciosa qu'hai de camín a Tazones. Pero hasta Xixón nun diben

⁶ Aurora Gallego Batalla.

tolos díes. Otres veces vendíenlo pelos pueblos ensin llegar hasta allá y cuando lo terminaben volvíen pa casa. Nunca andaben de vacíu. D'eso se trataba. Había qu'aprovechar al máximu'l viaxe.

Daquella nun corrien les perres, asina que yera *al trueque*. Elles daben el pescáu y, a cambiu, a elles dáben-yos fabes, fariña, patates... Nun tenía perres la xente. Así que llevaben una carga p'allá y trayíen otra p'acá, «siempre cola carga na cabeza», puntualiza Aurora, estrañada de siguir tan derecha y ensin ninguna lesión na columna nin en llombu. «Pero en Xixón tantu la venta a les clientes, como la compra na rula tenía que ser con dineru. Ahí sí tenía que ser con perres; el trueque nun valía. En Xixón yera otra cosa», asegura Aurora.

Diz ella que «de Tazones salíamos cuando cuadrara». Dependiendo de la época del añu que fuera y del pescáu qu'hubiere nel momentu. Por exemplu, en tiempu del *bareque les sardines*, teníen que tar tola nueche esperando en muelle la llegada de les sardines, que podía ser en cualquier momentu. En cuantes que llegaben, igual a les cinco o les seis de la mañana, marchaben con elles a vendeles pela aldea. Esclaria Aurora que «cuando díbamos a vender llamábamos *dir a l'aldea*».

Alcuérdase tamién ensin aparar de les penuries que teníen que pasar:

¡Garrábamos unes moyadures...! Y sin tener qué calzar. Teníamos unes alpargates de goma que rompíen pol mediu. Tantu caminar aquello nun duraba nada. Siempre andábamos perehí buscando chancles de goma pa facer unes alpargates. Pelos pueblos díbamos descalces la mayor parte del tiempu pa nun les gastar, que nun duraben nada. Daquella nun yera como hoi.

Fai recuentu Aurora de qu'echó trenta y tantos años diendo a San Xustu, Quintes, Quintueles, Argüeru, Careñes, Villaverde, Castiellu, Arroes... «La primer vez que fui, perdíme».

Asegura que yera fundamental entruugar en cada casa cómo se llamaba la vecina de la casa siguiente. Asina, cuando llegaben a esa casa, podíen llamar a voces a la señora pel nome de pila. Eso yera perimportante. Si non nun salía a comprar, nun s'atrevía. Como mui bien sabía Aurora, «nun valía dirixise con 'usté', con eso nun se vendía; nun acetaben. Nun conocíen, nun salíen. Pero si llames pol nome, sí».

Según afirma Aurora, la xente portábase mui bien.

Yo diba per muchos sitios, pero onde más diba yera a Argüeru. Yá diba mio madre a Argüeru munchu, porque la xente ye mui buenu y mui amigu de dar un bocaín a quien lo necesitaba.

Diz ella que siempre s'alcuerta

... qu'había allí una señora que tenía un carru y un caballu y siempre pa los miércoles, que yera'l mercáu en Villaviciosa, preparaba pa da-yos una llimosna a los probes allí pol Riañu. Y yá taben esperándola. Ella llevaba bocadillos preparaos de casa pa da-yos. ¡Pues ella tenía ocho fíos!

Como yá dixera antes, habíales que diben vender a Villaviciosa tolos díes. Pero Aurora, non. Ella y otres compañeres diben a los miércoles, que yera mercáu. Vendíen na plaza. Había unos mostradores de granitu y colocaben ellí la mercancía «mui curiosín». Munches veces veníen les de Llastres y

... entós teníamos que marchar de La Villa a vender, porque elles vendíenlo más baratu que nosotros. Entós nosotros tirábamos a vendelo p'Amandi o pa Carda, cerque La Espuncia.

Nun se-y escaez a Aurora «que s'usaba munchu la *desca*». El pescáu llevábenlo nuna desca, que ye una cesta redonda y plana.

Les más antigües taben feches de blimes. Tamién les había de madera. Esti tipu de desca facíala un carpinteru. Tien forma circular y plana. Lleva dos fueyes, dos semicírculos de madera y axúntense pel mediu con una pieza de cinc, «pa que nun pinguen tantu», diz ella.

Otru tipu de cestu de munchísimu usu yera'l *paxu*. Esti usábase muncho más pel puertu pa munches coses; por exemplu, al descargar el bocarte. Nun se llevaben pa vender fuera. Los paxos más antiguos yeren de blimes. Pero había otros que diben entretexíos con verdasques, como los cestos carreteros.

Tamién se podía llevar el pescáu en *caxes*. Éstes son de más p'alantre, yá d'última hora. Yeren de madera, rectangulares y con un poquiñín d'altura nos bordes. A La Villa díbase con *barcales de cinc*.

Pa llevalo poníase un «rodillu na cabeza enroscáu, debaxo de cualquier tipu de cesta». Si non, yera imposible. Tamién se ponía un trapín, un rodiellu mui llimpiu, directamente sobre'l paxu, la desca o la caja «y debaxu'l pescáu». Dicen que yera «pa que nun pingare tantu y pa que tuviere mejor presencia». Sobre ello poníen *felenchos* o *berces*, pa protexelo del sol, del polvu, del agua de lluvia, de cualquier cosa.

Si llevaben distintos pexes, distintu pescáu, llevábenlos separaos na mesma desca, unos pa una parte y otros pa otra.

Pero polo regular llevábamos de lo mismu. La xente lo que quería yera que fuera baratu y mui frescu.

Alcuérdase con muncha gracia Aurora de cuando delles veces-yos echaben en cara que'l pescáu de Llastres yera más barato y ella dicía-yos que sí, pero que'l «xabón y la llixía tamién costaben perres». Referíase a la llimpieza con que lo llevaben y que se molestaben muncho en llimpiar a fondu les caxes y desques onde

lo tresportaben. «Así y tou, pelos pueblos que díbamos queríen más el pescáu de Tazones», diz Aurora con muncha seguridá.

Lo que más vendíen yeren sardines y chicharros, el pescáu del día. «Naquellos tiempos otru pescáu, igual más caru, si nun mos lo encargaben, nun lo llevábamos», comenta la informante. Alcuérdase d'una señora que-y dixo una vez:

«—¿Nun mos traírás un platiquín de llámpares, Aurora?
Y contesté-y entós mismu:
—Si me das un platu fariña, tráigotelo».

Esclaria que

... podíes tamién alguna vez llevar un centollín, pero namás si te lu encargaben. Pero daquella los centollos nun teníen tantu méritu. Munchu meyor la llagosta. Comprábamos cientos de quilos de llagosta pa Lluarca. Unes veces veníen a buscalo a Tazones, pero otres llevábamos-yoslo a Xixón y venín ellí por ello. Pa León y perehí, llagosta tamién y lo mismu: unes veces veníen a Tazones por ello y otres llevábamos-yoslo pa Xixón».

Les quisquilles daquella yeren grandes como gambes y vendíen-se munchu. Llevábense na desca. Sobre la desca poníase un trapín blancu y les quisquilles mui bien colocadines encima y tapaes con felechos. Les quisquilles teníen que llevaes cocíes. Cocíenles n'agua y, namás qu'empezare a ferver, sacábense y metíense en calderu de *salmoria fríu* y «quedaben brillantes y coloraes..., como si-yos hubieren dau cera», diz Aurora. La *salmoria* ye l'agua de la mar. Y sigue encamentando:

Hai que llavar el pescáu siempre con salmoria. ¡Menuda diferencia! Yo siempre lo llevé a llavar al pedréu. Quitaba les alpargates y ellí

lo llavaba. Y riñolos a tolos de casa cuando nun lo facen. Y el mariscu, col agua de la mar yá ta, nun precisa más sal.

Les sardines tamién se colocaben na desca, toes cola cabeza p'arriba y p'afuera, en circunferencias concéntriques. Y salíen así de casa con elles.

Pa Xixón, pixín; pero p'Argüeru non. Pelé cientos y cientos de pixinos pa les mines de Figaredo. Tengo tovía'l palu de colgalos pa pelalos y llimpialos. Tenía unes caxes blanques grandes que traíen ellos. Yera por encargu.

Cuando empezó a haber dalgún qu'otru vehículu, la cosa cambió:

... otra y yo ayudábamos munchu a ún que tenía una furgoneta y díbamos con él. A min dexábame en Pedrosu. A la otra llevábala hasta Arroes, porque diba pa Pión.

Pero hasta entós el trayeutu facíase andando o delles veces tamién en burru. Cuenta la informante

... qu'antes xelaba munchu, más qu'agora. Y n'Arroes resbaló'l burru xunta una casa en San Pedru y nun se podía levantar, porque al levantase resbalaba y nun yera quién a levantase. Intentámoslo munchu, pero nun yera posible. Tuvimos que descargalu enteru, ayudalu a levantase y cargalu otra vez. La suerte que nun había coches nin camiones. Porque hubieren atropelláolu ellí.

Cuando diben hasta Xixón, si diben en burru, diz Aurora que

... la paradera nuestra yera pol Tasqueru. Ellí descansábamos y baxábamos hasta Somió. Ellí yera onde guardábamos el burru y garrába-

mos el tranvía. Onde aparaba'l tranvía yá teníamos un paisanu con un carru pa llevalo a Cimavilla a les bodegues, a lo de Campillo, o a lo de la Braga, que teníen unes bodegues grandes.

Alcuérdase bien Aurora de que «nosotres aparábamos munchu onde l'Ayuntamientu, cerca la plaza. Aparábamos munchu nel Bar Asturias».

Como yá s'esplicó anteriormente, en Xixón diben vender a La Plaza'l Pescáu dende Tazones. Cobráben-yos algo por ponese ellí, na pescadería de la plaza. La pescadería de la plaza yera pela mañana. Taben ehí hasta les tres o les cuatro. Ellí vendíen «esguiles, pixinos..., distintu según la época del añu».

De la plaza diben pa la rula de Xixón. Aurora tenía una prima en Cimavilla que-y garraba númeru pa la rula (porque a ella nun-y daba tiempu). Entós Aurora compraba sobre ella. La rula abría de tarde en Xixón (en Tazones yera bien distintu). Pa entrar y poder comprar yera imprescindible tener un pase, un númeru.

Aquello yera un sortéu. Van poniendo'l pescáu per caxes y sal una bola. Hai un corredor grande onde mos poníamos los compradores y ellí tán los números. Hai un *ruleru*, un empleáu, que pon un preciu y va baxando. En cuantes te convién el preciu, das al númeru y sal onde ta l'empleáu.

Pa venir de Xixón pa l'aldea, yera d'otra manera. Ellí vivía una señora de Tazones que tenía una tiendina onde la plaza y dormíen en Xixón en casa d'ella, porque cuando acababen na rula nun teníen con quién venir y yá taben mui cansaes de tol día. Yera «La Tixa». Dormíen en casa d'ella y antes d'amanecer, mui tempranín, garraben el camión de la lleche que venía p'hacia La Villa. Cuenta Aurora que

... si veníamos p'Argüeru, veníamos nun coche, el de Tacones; pero si díbamos pal otro llau, en camión de Riera, que yera lo qu'había. Un día perdimos a Riera, entós volvimos pa ca La Tixa. Volvimos querer marchar y marchósenos tamién Tacones, perdímoslu. Tuvimos que venir caminando hasta La Guía, con una caja na cabeza, pa garrar los Alsas. Cuando mos pusimos a subir al Alsa, dixéronmos que con pescáu nun dexaben viaxar a naide. Tuvimos que venir andando a Arroes y a salir a Pión. D'El Puente Arroes, pa Xixón de vuelta, porque dexáremos pescáu allí, pa otro día, na bodega.

Cuando veníen en camión de la lleche, dexábales en La Venta les Ranes y dende ellí veníen andando pela aldea vendiendo. A Xixón nun diben tolos díes, pero cuando diben facíen tol trayeutu. N'acabando de vendelo too, pa casa. En llegando, «lo primeru echase a descansar y dempués facer algo pa comer». Hai que tener en cuenta que daquella nes cases nun había agua, había que dir a llavar al ríu... Les condiciones yeren durísimes. «¡Cuántes veces subí yo eses escaleres a gates, porque nun podía, hasta que descansare!», comenta Aurora.

Llegó a conocer tan bien los caminos y caleyes de l'aldea, que delles veces entrugaba a cualquiera qu'atopare pel camín y decía-y:

—Tengo que dir pa tal sitiu, ¿per ónde atayaré más?

Y contestáben-y:

—Sabes tu meyor los caminos que nosotros.

Tamién diz Aurora ente rises que «¡sabía yo más de la vida de toos qu'ellos mismos!» Cuenta que daquella per San Xustu semaben munchu trigu. Quedó-y na memoria que

... tirando pa la carretera d'Allantao había unos rapacinos nuna casa que se levantaben cuando yo pasaba, porque siempre-yos daba una sardinina y siempre la madre me daba un vasín de lleche y un cachín

de torta o de boroña y ¡prestábame...! ¡Qué felicidad! ¡Eso sí que yera felicidad! Diba yo muerta fame, caminando, unes moyadures...

Pero entovía güei sigue Aurora al tantu de tolo que se mueve en Tazones. Yá nun sal a vender, pero sí va a les bodegues casi tolos díes y discute entovía los precios coles muyeres de los pescadores, que siguen siendo les que venden el pescáu en Tazones. Anque esto yá nun s'asemeya a lo d'antes, nun tien comparación, ente otres coses porque yá hai mui poca pesca y mui pocos pescadores. De toles maneres, ellos siguen siendo los que pesquen y elles les que venden. Les *bodegues* son los almacenes de los pescadores, onde guarden los apareyos cuando vienen de pescar y otres coses rrellacionaes cola pesca. Los pescadores marchen pela mañana temprano, hacia les seis o asina. Ente les doce y les dos del mediu-día yá tan de vuelta. Y entós yá se vende. Agora nun hai subasta na rula, polo que la venta agora ye nes bodegues de los pescadores. Na rula llévase'l control de lo que vendan. Vienen a compralo de los bares, que son los que lleven lo meyor, y tamién particulares. De llunes a vienres hai tolos díes pescáu. Nun van domingu nin sábadu, «porque tiénelo prohibíu». Dellos pescadores son de Tazones, pesquen en Tazones y venden en Tazones. Pero otros, que tamién son de Tazones y venden en Tazones, van pescar a Llastres, porque tienen unes lanches más grandes y en Tazones nun hai puertu pa ellos.

«Pero'l pescáu en Tazones sigue siendo mui buenu, de lo meyor que puede haber», diz Aurora mui segura.

INFORMANTES Y AGRADECIMIENTOS

Munches gracias a los nuegos informantes principales: *Aurora Gallego Batalla*, *Manuel Gancedo Miravalles*, *Arturo Alonso Fernández*, *José Ramón Alonso Martínez* y *Cristina Carneado del Campo*. Y tamién gracias a otros vecinos informantes de Tazones como *Maribel Alonso*, *Jorge Alonso* y *Xicu Díaz*.

