

CULTURES

REVISTA ASTURIANA DE CULTURA

Revista editada en colaboración cola



© Academia de la Llingua Asturiana
Dirección: Roberto González-Quevedo
Edita: ALLA
Diseño: ALLA

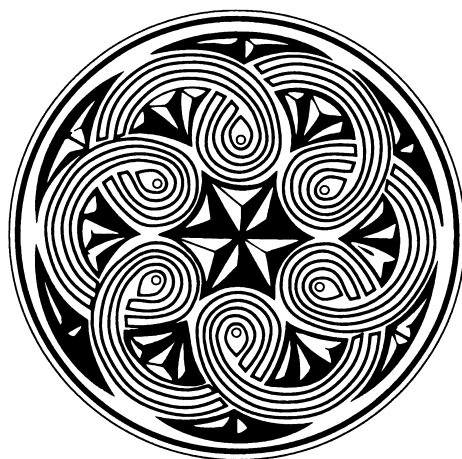
ISSN: 1130-7749
Cultures (Uviéu)

* * *

Los orixinales y la correspondencia unviaránse a:
Cultures. Revista Asturiana de Cultura
Apartáu 574 • 33080 Uviéu

CULTURES

REVISTA ASTURIANA DE CULTURA



N^o 11
UVIÉU 2002

ENTAMU: L'ESPACIU AGRARIU N'ASTURIES. EL CALTENIMIENUTU D'UN PAISAXE MEDIEVAL

Margarita Fernández Mier

LOS ESTUDIOS SOBRE L'ESPACIU AGRARIU ASTURIANU

El pasáu agrícola-ganaderu d'Asturies ye una actividá qu'entá ta mui presente na nuesa cultura porque les güelles dexaes por ella puen rastrexase tanto na memoria coleutiva como nos munchos elementos agrarios qu'aliten entá nel nuesu paisaxe; y estos puen ser estudios dende'l puntu de vista etnográfico, históricu o arqueolóxicu.

Anguaño'l paisaxe asturianu ta marcáu por una antropización del paisaxe natural que foi dándose pasu ente pasu a lo llargo de milenios, antropización intensificada dende los siglos altomedievales nos qu'entama a nacer una estructuración agraria que se caltuvo hasta'l sieglu XX y qu'entá güei podemos reconstruyir.

Los estudios sobre l'espaciu agrariu tradicional cunten con una tradición importante n'Asturies, tando mui presentes nellos los trabayos de J. García Fernández¹ que, dende un puntu de vista xeográfico, supunxeron l'entamu del averamientu al paisaxe agrariu tradicional y a los cambeos sufríos por él nos siglos XVIII, XIX y XX; nestos siglos hai tresformaciones d'envergadura nel sistema agra-

¹ GARCÍA FERNÁNDEZ, J. (1989): *Sociedad y organización tradicional del espacio en Asturias*, Xixón.

riu, lo que trai con ello, pa lo cabero, que menos persones se dediquen a la llabranza pola mor de la emigración pa la ciudá y qu'heba una especialización ganadera, de vaca de lleche o de carne.

Como dicíemos, va ser dende'l campu de la xeografía onde s'entamó a facer un averamientu mayor a la organización agraria tradicional, vista dende la perspeutiva de la crisis tan fonda pela que pasa'l mundu rural, analizando les causes y les sos fases de medría; dientro d'esta llinia destaca'l trabayu fechu a finales de los años ochenta por F. Rodríguez Gutiérrez sobre los montes del centru d'Asturies,² llinia d'investigación que l'autor nun dexó, como se pue ver na coordinación d'una obra más recién sobre'l paisaxe asturianu.³

Tamién dende'l campu de l'antropoloxía hebo un averamientu al mundu rural asturianu y a la so organización territorial, como l'estudiu sobre'l Valle d'Ardisana,⁴ nel Oriente d'Asturies, enfrentándose cola investigación dende'l puntu de vista de la crisis y tresformación que sufre'l mundu rural d'esta fastera dende mediaos del sieglu xx.

Trabayos d'esta mena desendolcaos nos últimos venti años miraron pal espaciu rural, qu'hasta entós taba cuasi escaeciu poles investigaciones xeográfiques o antropolóxicques.

Tamién hai que mentar l'estudiu históricu-antropolóxicu sobre los vaqueiros d'alzada d'Asturies fechu por A. García Martínez⁵ onde fai un acertáu averamientu al estudiu de la organización agraria d'esti grupu social, nos dos espacios xeográficos nos que se desendolca la so actividá: les brañes d'iviernu y les de branu, tratando non solo

² RODRÍGUEZ GUTIÉRREZ, F. (1989): *La organización agraria de la montaña central asturiana*. Uviéu.

³ RODRÍGUEZ GUTIÉRREZ, F. (Ed.) (2001): *Paisajes y paisanajes de Asturias. Organización del espacio y vida cotidiana tradicional*. Xixón.

⁴ GÓMEZ PELLÓN, E. (1994): *Vida tradicional y proceso de cambio en un Valle del Oriente de Asturias. Estudio antropológico del Valle de Ardisana*. Uviéu.

⁵ GARCÍA MARTÍNEZ, A. (1988): *Los vaqueiros de alzada de Asturias. Un estudio histórico-antropológico*. Uviéu.

los aspectos etnográficos, sinón que tamién garra muncha importancia l'estudiu históricu, especialmente'l que se refier a la dómina moderna.

Agora bien, estos trabayos falen principalmente de la evolución del espaciu rural nos dos últimos siglos, usando la documentación escrita y el trabayu etnográfico, pero la ordenación agraria asturiana aníciase na dómina medieval y, tamién dende'l medievalismu, hebo un avance importante no que cinca al estudiu de les estructures agraries, lo que fizo que s'averara a les rellaciones socioeconómiques y culturales ente l'home y el mediu natural nel que se desenvuelve, pudiendo apuntar toa una riestra de fitos cronolóxicos no que se refier a la estructura del poder que lu explota y a la evolución del paisaxe acordies coles anovaciones introducíes polos productos nuevos y los cambeos sociales.

Nos últimos venti años ficiéronse estudios de la documentación del mediu agrariu medieval que nos ufiertaron una visión variada sobre'l tema. Asina, dende la primer investigación de García de Cortázar sobre'l monesteriu de San Millán de la Cogolla⁶ (La Rioja), hebo otres na mesma llinia, delles n'Asturies, como l'estudiu de los monesterios de San Xuan de Courias⁷ y de San Bartolomé de Nava,⁸ y el del Cabildru de la Catedral d'Uviéu.⁹ N'otra llinia más nueva hai qu'inxertar los trabayos fechos pol profesor Fernández Conde¹⁰ y aportaciones importantes feches por Torrente

⁶ GARCÍA DE CORTÁZAR, J.A. (1969): *El dominio del monasterio de San Millán de la Cogolla (siglos X a XIII)*. Introducción a la historia rural de Castilla alto-medieval. Salamanca.

⁷ GARCÍA GARCÍA, E. (1980): *San Juan Bautista de Corias. Historia de un señorío monástico asturiano (siglos X-XV)*. Uviéu.

⁸ TORRENTE FERNÁNDEZ, I. (1982): *El dominio del monasterio de San Bartolomé de Nava (siglos XIII-XVI)*. Uviéu.

⁹ SUÁREZ BELTRÁN, S. (1986): *El cabildo de la Catedral de Oviedo en la Edad Media*. Uviéu.

¹⁰ FERNÁNDEZ CONDE, F.J. (1993): *El Señorío del cabildo de la Catedral de Oviedo*. Uviéu.

Fernández¹¹ analizando l'abondosa terminoloxía agraria medieval y atopando un mosaicu variáu bien reflexáu na documentación escrita. Sicasí, frente a la importancia de los estudios de tipu históricu, los análisis arqueolóxicos sobre les estructures agraries medievales cuasi dexaron de ser oxetu d'atención, aunque ye una llinia d'investigación que ta entamando a ser granible.¹²

EVOLUCIÓN HISTÓRICA DE LA CONFIGURACIÓN DEL ESPACIU AGRARIU

La estructura agraria analizada por xeógrafos y antropólogos pa los siglos XVIII, XIX y XX tien una trayectoria perllarga de xestación. que vien de la dómina altomedieval, direutamente rellacionada col afitamientu del poblamientu na rede aldeana que conocemos anguaño y venceyada a la intensificación agraria d'estos siglos.

Los espacios agrarios, como apaecen nos artículos qu'igüen esta obra, reflexen el momentu de más intensidá na explotación del espaciu, el clímax de la deforestación y la tresformación de los espacios naturales pa facer tierres de llabor y terrenos de pastu, intentando algamar un equilibriu ente la explotación agrícola y la ganadera, base del autoconsumu. Ésti ye'l momentu enantes de les tresformaciones introducíes pola industrialización y la urbanización d'Asurias.

Pero esi momentu de mayor intensificación de la explotación tuvo un procesu de formación lentu qu'entá pue reconstruyise pente medies de los análisis histórico-arqueolóxicos de les ordenaciones agraries d'anguaño, como se ve nos artículos que falen d'Uviéu

¹¹ TORRENTE FERNÁNDEZ, I. (1989): «Términos agrarios en el Medievo asturiano (siglos X-XIII)», *Asturiensia Medievalia* 5: 75-87.

¹² FERNÁNDEZ MIER, M. (1996): «Análisis histórico-arqueológico de la configuración del espacio agrario medieval asturiano» en *Mélanges de la Casa de Velázquez, Tome XXXII, Antiquité-Moyen Âge*: 287-318.

y Miranda: dende que s'asitien los llugares, entama una puesta n'esplotación del espaciu agrariu pasu ente pasu, empezando per aquellos términos más averaos a los pueblos: los *güertos* o *lloses*, apegaos a les cases, onde se semen hortolices de manera intensiva; tamién los llugares onde s'echa'l cereal: *eríes*, *cortinales*, *morteres*, *veigas*, *llousas*, *senras*, *llabourías* o *llourías*, *naliegas*, nomes que nes distintes partes d'Asturies valen pa llamar una mesma realidá: un espaciu grande, dixebraú internamente por *finsos* —*muñones*—, *cárcovas* o *suqueiros* que llenden tierras pequeñes —*bringues*, *faces*, *piezas*, *eiros*, *paraxes*, *pares*— y que tienen un calter semicoleutivu: individual cuando'l cereal ta na tierra y coleutivu desque se cueye, pa qu'entre'l ganáu p'aprovechar lo que queda, lo que llamen *derrota*. Esta práutica de coleutivismu yá nun se conserva en munchos llugares d'Asturies, manteniéndose sobre manera nes zones de monte. Esti funcionamientu, del que se conoz el so calter regláu pa los siglos baxomedievales y modernos, respunde a una aición coleutiva de zarramientu y puesta n'esplotación d'un espaciu incultu polos habitantes d'un llugar; esto, que s'anicia n'Alta Edá Media pue que, amás, tea en rellación colos poderes feudales que s'afiten nestos siglos y que manden na vida d'estes comunidaes controlando'l sistema d'esplotación y les tierras que se trabayen. Dende esta primera estructura agraria averada a los pueblos, pónense a llabrar a lo llargo los siglos tierras asemeyaes, anque nun se pue falar d'un procesu llinial, porque los altibaxos de la población nestos siglos supunxo l'abandonu y un usu nuevu d'estos llugares onde, a pesar d'estos cambeos, se caltuvieron les estructures con calter funcional hasta'l sieglu xx.

Y ye esta actividá de poner n'esplotación tierras ún de los rasgos qu'entá queden vivos nel paisaxe; ye lo que se conoz como *anovar*, *acepar*, facer *borrónes*, *cavaos* o *bouzas*; ye rozar un sitiu, estapinalu y facer borrones colos tapinos pa depués usar la ceniza p'abonar la tierra. Tol espaciu agrariu respunde a la mesma práutica que se vien faciendo dende va siglos, en dellos momentos de

manera colectiva, aunque los *cavaos* fechos nos últimos siglos nun tengan yá un calter colectivu, sinón que cuasi siempre son zarramientos fechos de manera individual.

La mesma estructura tienen los sitios que s'usen pa yerba pal ganáu: les *morteres*, *praderes* o *cotos* específicos de les zones de monte, que tamién tienen un calter semicolectivu una parte del añu, cuando se siega y se cura la yerba pa guardalo pal iviernu; depués meten el ganáu a pacer, de manera colectiva, aquellos que tienen una *pieza* —*tempa*, *vacada* o *campa*— dentro d'esti términu zarráu.

Estos espacios d'esplotación semicolectiva venceyaos a l'actividá ganadera son específicos de les zones de monte y la so apaición seronda na documentación medieval paez tar informándonos d'una intensificación adulces de la esplotación ganadera dende'l sieglu XII y, sobre manera, dende los siglos XIV y XV, con más interés de l'aristocracia laica por estos sitios de pastu y por facese col control de los mesmos. Quiciabes ún de los documentos medievales que nos informen más nesti sen seya'l que pertenez a la Catedral d'Uviéu,¹³ un falsu pelaxanu onde se conseñen toles morteres de L'Aramo, amosándose l'interés que tien la Catedral d'Uviéu nel sieglu XIII por controlar esos espacios pa la so esplotación ganadera. Otru elementu importante que nos fala del interés pergrande polo ganadero na Baxa Edá Media, sobre manera nos terrenos de monte, ye l'apaición en testos de referencies a *vaqueros* encargaos de lendar el ganáu de l'aristocracia, y vaqueros del Principáu, aniciu de los que van ser los *vaqueiros d'alzada*.¹⁴

¹³ «Addicemus eciam ecclesie uestre busta pernominata in territorio Asturiensi id est un monte Aramo bustum quod dicunt Foios et bustum Fonte Frida et busto quod dicunt Ortizedo et alio Ortizedo bustu quod dicunt Coua et bustum Iohanni et busto Panonin et illa mortera et busto quod dicunt Coua Maiore et Coua Minore et bustu quod dicunt Millatoris et bustu quod dicunt Pando de Andruas et bustu quod dicunt Buslarelli et busto quod dicunt Coualios et busto quod dicunt Cabanna Fenestrelli, busto in Forcata quod dicunt Monte Obio». (GARCÍA LARRAGUETA, S. (1962): *Colección de documentos de la Catedral de Oviedo*. Uviéu: 52).

¹⁴ Sobre esti tema ver: GARCÍA MARTÍNEZ, A. (1988): 85-94.

Pero amás de cambiar l'espaciu agrariu, va cambiar el paisaxe pola mor de la entrada de plantes nueves, davezu fomentaes pol poder feudal qu'obliga a semar un productu determináu pa comercializalu. Esto ye lo qu'apaez constatao nuna gran parte del occidente d'Asturies, nos terrenos que pertenecíen al Monesteriu de Courias, qu'impunxo les viñes nuna parte de les sos propiedaes. Esta práutica mantúvola, anque de manera residual, hasta güei.

Como nos dicen estos trabayos históricos, la complementariedad de terrenos dientro del espaciu agrariu que vemos nos trabayos etnográficos qu'amuesen la situación de los sieglos XIX y XX, respunde a un procesu de formación sele nel que paez que nos siglos baxomedievales y modernos hai una tresformación importante del paisaxe agrariu, especialmente nes zones de monte, con una mayor orientación hacia la economía silvo-pastoril.

Esta estructura agraria que se va iguando na dómina medieval va sufrir poques tresformaciones en dómines siguientes no que cinca a los sos elementos estructurales, pese a la importancia que va tener la introducción de productos nuevos pa semar como'l maíz dende'l sieglu XVI y, sobre manera, dende'l sieglu XVIII; anque se tresforma'l paisaxe porque se llabren otre coses, desdexando otre tradicionales como la escanda, el trigu, el centén, el miyu o'l panizu, la parcelación agraria va sufrir pocos cambeos, allugándose'l nuevu cereal nes eríes ya imponiendo un réxime nuevu nel so usu pol ciclu agrícola distintu —ye un cereal de primavera, frente al trigu o la escanda que son cereales d'iviernu— y, sobre manera, la recoyida de dos colleches al añu, menguando'l tiempu de la derrota, el tiempu que'l ganáu podía tar dientro de los espacios dedicaos a cereal.

Tamién rellacionao coles tresformaciones socioeconómiques de los siglos XVI-XVII-XVIII, tenemos qu'interpretar la morfoloxía agraria venceyada a dellos nuedos de población, como les brañes vaques d'iviernu —casu de les de Miranda—, nes que se pue ver una organización agraria con una esplotación dafechu individual y con

una perimportante dedicación a los espacios ganaderos. Esto ye por cuenta de la complementariedá qu'estes zones tienen coles brañes de branu —asitiaes en Somiedu— y respunde a unes necesidaes del espaciu mui estremaes d'aquelles que taben presentes cuando s'entamen a iguar los pueblos medievales. Nel branu'l ganáu ta nos pastos de los puertos. Sicasí, l'iviernu pásalu metió na corte de les brañes d'iviernu; d'ehí la necesidá de tener yerba guardao pa mantenelo, lo que fai que los praos garren más importancia; mientres, coyíense les tierres de pan nes brañes de branu, d'ehí la existencia de pocos sitios pa semar nes brañes d'iviernu.

Nel sieglu XIX apaec una planta nueva que va ser perimportante dientro de les eríes: la pataca. Polos sos bonos resultaos y adaptabilidad va enllenar tierres de monte que tradicionalmente taben dedicaes a la explotación ganadera —les morteres y les brañes— especialmente polo granibles que yeren pa la collecha d'esti tubérculu les zones anovaes va poco. Entá anguaño hai en delles morteres de Somiedu los resclavos de los sistemes d'aterrazamientu fechos pa llabrar esti tubérculu nestes zones de monte.

Va ser dende'l sieglu XIX cuando se vean los camudamientos nuna morfloxía agraria que caltuviera la so fisonomía dende la Edá Media. Y estos camudamientos nun se ficieron d'una manera uniforme, sinón qu'apaecieron primero na marina y la fastera central qu'en monte, onde la tresformación verdadera del paisaxe foi nos años sesenta del sieglu XX.

Les tierres a cereal dexaron el so calter coleutivu o semicoleutivu, como se ve en Cuaña y nel Valle d'Ardisana, onde les eríes se repartieron ente los vecinos, cuando éstos tuvieron fuercia abondo, o pasaron a ser d'otros particulares. Amás, estos espacios sufrieron la presión de la demanda de les zones industriales y, nun primer momentu, echáronse a pataca, pa pasar a la fin a dexase dafechu pa ballicu, nabos y alcacer pa dar de comer al ganáu. Asina, algamábase'l máximu rindimientu de les eríes que daben pa la xente —maíz, trigu y pataques— y pal ganáu; esto fizo que se dexara de semar pan.

Esta mesma tresformación produzse en rellación colos espacios de monte: el so usu coleutivu desapareció pola mor de reparticiones de la tierra ente los vecinos y, igual qu'hebo cambeos nel sistema de propiedá, cambia l'aprovechamientu, porque la demanda de madera pa l'actividá minera acabará por imponer el plantar pinos que s'esportaben pelos puertos de la marina.

Esti procesu zárrase a mediaos del sieglu xx cola especialización ganadera cada vez mayor del territoriu asturianu y la imposición d'una economía sofutada na comercialización de los productos que dan les caseríes que sustituye al autoabastecimientu tradicional. Esti cambéu va traer consigo la especialización de les zones de marina y central d'Asturies na producción de lleche de la vaca frisona y la potenciación de la vaca roxa nes zones de monte. D'esta manera'l paisaxe agrariu asturianu acaba por tomar una presencia verde dafechu al ser tola so producción añal pal ganáu.

LES UNIDAES DE POBLAMIENTU VENCEYAES COL ESPACIU AGRARIU

La unidá básica d'esplotación agraria n'Asturies ye la *casería* o *caseirío*, términu xeneralizáu pa tol país y que noma la casa, los edificios apegaos a ella —cuadres, horros y paneres, tendeyones, llagares—, les tierres —tierras individuales y tierres dientro de les eríes con derechos d'aprovechamientu coleutivu—, los espacios de pastu —praos individuales y los terrenos dientro de les morteres con derechos d'aprovechamientu coleutivu— y los derechos d'usu comunal de los pastos coleutivos y los montes.

De la xuntura de les caseríes qu'igüen un nuedu d'hábitat, algámase la célula básica d'ordenación del espaciu agrariu: *el pueblu*;¹⁵ pese a la importancia que tradicionalmente se-y dio a la parroquia

¹⁵ GARCÍA FERNÁNDEZ, J. (1980): o.c.: 79.

como elementu d'organización territorial,¹⁶ ye evidente que'l qu'ordena la disposición del espaciu agrariu ye'l pueblu, continuador de les «villas» medievals. Dende'l pueblu distribúyense les unidaes del espaciu agrariu, quedando mui claru l'espaciu que pertenez a caún y tando tolo que se refier a la so xestión en manes de la *xunta vecinal*. Como se ve nos trabayos históricos, los nuedos qu'apaecen colonizando distintos espacios entamen adules a poner n'esplotación na Edá Media les tierres nueves, siempre sobre la base d'esi nuevu allugamientu. D'esta manera tresfórmase'l marcu dientro del que s'algama la supervivencia y reproducción del grupu social.¹⁷

Sobre esta estructura de pueblos organízase la rede parroquial. El so orixe hai que lu rellacionar cola alministración de los bienes que pertenecen al estamentu eclesiásticu y al cobru de los diezmos y que garra importancia como ente alministrativu y organizador del espaciu dende'l sieglu XVIII, cuando entama la xeneralización del hábitat dispersu, convirtiéndose la parroquia na célula territorial afayadiza p'asitiar unes caseríes que tienen cuasi toles sos propiedaes concentraes alreduro de la casa —a diferencia de lo que pasa nos nuedos de poblamientu concentráu— pero que tamién comparten espacios comunales, pasando a ser la parroquia'l marcu de xestión. Muncha importancia tien la parroquia nes zones de monte, porque dende elles xestiónense los recursos que, con calter comunal, pertenecen a más d'un nuedu de población. Esti ye'l resultáu de la evolución yá apuntada primero que nos fala de la especialización pasu ente pasu de l'actividá ganadera por parte de los señoríos na Edá Moderna. Dende esti puntu de vista, anque la parroquia puea davezu, y especialmente nes zones de monte, ser la célula ordenadora del territoriu, esto nun ye más que'l resultáu final d'un procesu llargu de progresiva estructuración agraria, del qu'entá nun conocemos

¹⁶ RODRÍGUEZ GUTIÉRREZ, F. (1984): *Transformación y crisis de un espacio de montaña*. Uviéu: 86 y ss. y 257 y ss.

¹⁷ BUEIDA, E. (1991): «El pueblu quirosán: una unidad social», en *Cultures* 1: 84-86.

fases importantes del so desendolcu: aquelles que se refieren a la explotación que dende la Edá Media los señores laicos ficieron de los espacios de monte; de cómo éstos pasen a ser de los pueblos, parroquies y entidaes menores dende'l sieglu XVIII y, sobre manera, el sieglu XIX; de cómo ye anguaño cuando la necesidá de la xestión comunitaria da un papel de muncha relevancia a la parroquia.

DE LA COSTA AL MONTE: LA DIVERSIDÁ XEOGRÁFICA NEL ESPACIU AGRARIU

Nun hai dulda de que la diversidá xeográfica que tien Asturias dende la costa al monte influyó dafechu na ordenación de los espacios agrarios. Los conceyos asitiaos na costa y na zona central tienen una complicación menor na estructuración agraria, al empar que nellos tán más presentes les práutiques agraries individuales, dexando les coleutives, que cuasi nun se mantienen na alcordanza de la xente. Asina, tanto si'l poblamientu ye concentráu como dispersu, tienen muncha importancia los *güertos* —en dellos llugares llámenlos *llosos*— y les *güertes* —*lloses* en delles zones— como productores d'hortolices —fabes de mayu, arbeyos, pataques, berces, llechugues, repollos, cebolles, ayos, tomates, pimientos— siendo, davezu, les segundes de más tamañu que los primeros, pero dambos echaos a hortolices pal autoconsumu.

Nes güertes ye onde tamién se planten los árboles frutales —mazanales, nisales, pescales, zrezales, etc.—, conviviendo coles hortolices; si'l tamañu del espaciu a frutales ye grande, pasa a considerase una *pumarada*, tamién na rodiada de les caseríes. Les güertes son más normales en llugares con hábitat dispersu, porque son espacios que tienen les sos propiedaes cabo la casería, d'ehí qu'heba más y mayores güertes.

Un bon exemplu de la importancia que foi garrando la mazana y la sidra n' Asturias dende'l sieglu XVIII vémoslu na parroquia de

Caldones (Xixón), pasando d'una producción pal autoconsumu a la producción pa la comercialización, colo qu'esto trai al empar de tresformación de llugares que taben a cereal y a praos en pumaraes.

Xunto a éstos, tán les tierres onde se semaba'l pan, yá fuera trigu o escanda. Delles yeren individuales dafechu y, en conceyos como Ribeseya, son les úniques qu'hai, nun habiendo memoria d'eríes nesta zona, anque sí n'otros munchos puntos de la costa, como podemos ver en Xixón o Cuaña, anque estes va tiempu que perdieron la so traza al dir zarrándose pasu ente pasu les faces; en delles zones sufrieron una evolución posterior al desapaecer les muries que zarraren les faces dientro de les eríes pola mor de les concentraciones parcelaries. Dalgunes peculiaridaes que permite la costa ye xustamente l'abastecimientu d'*ouca* o *ocle* como abonu pa les tierres, recoyó na seronda p'abonar nos meses d'iviernu. Tampoco nun hai qu'escaecer la existencia na rasa costera de sitios con muncha agua —*as molledas*, en Cuaña— que davezu dexábense a prau, pero onde s'encañaba tamién per debaxo pa saca-yos l'agua y ameyorar les tierres pa semar el cereal.

Otru tipu d'espacios que garren una especial importancia pa semar cereal son les vegues que los ríos faen al so pasu y que van ser les meyores tierres onde asitiar les eríes. Esti ye'l casu d'El Narcea, como se describe al pasar per Miranda y Pravia, convirtiéndose la so vega nel elementu más importante del espaciu agrariu polo granible que ye. Dientro d'ella había un importante sistema de riego, con un usu bien regláu, del que dependía cuasi tola comunidá.

Frente a la existencia de práutiques coleutives na estructuración de los espacios onde se semaba'l cereal, na costa y la zona central los espacios destinaos a producir pal ganáu tienen una organización individual dafechu: son praos zarraos sobre sí, caún d'un propietariu; dellos, los averaos a les corrientes d'agua o a caminos, con dalgún sistema de riego, pero la mayoría son de secanu, conseñándose dellos casos de praos averaos a cuadros onde s'usa'l purín como abonu. Estos, polo xeneral, cumplen una función doble: dar yerba que

se recueye al entamu'l branu pa mantener al ganáu n'iviernu, y dar *segao*, yerba verde, pa echar al ganáu direutamente, la *toñada*. Delles vegaes tamién pacen nos praos, pa lo que ye necesario *llendar* el ganáu, anque como pasa en Siero, esto nun se fai davezu, sinón que lo que dan los praos guardábase p'almacenalo y les vaques llindiá-bense peles cunetes, los caminos y los sucos o quedaben en terrenos comunales, anque fueren malos.

L'espaciu a monte tien nestes zones una gran variedá no que se refier a la propiedá: sitios que son dafechu de l'aristocracia laico —como Lieres y Trespando en Siero—; montes que son propiedá comunal del pueblu —como en Ribeseya, el valle d'Ardisana y Pravia—; otros que tán parcelaos dafechu, teniendo cada casería un cachu de monte —como en Gozón o Grau—; montes que son de los conceyos —como en Cuaña—. Esta riestra de situaciones amuesa la complexidá que garra la propiedá d'estos espacios, básicos pa la economía campesina, que na so mayor parte y dende la Baxa Edá Media tuvieron esplotaos polos grandes propietarios —yá fueren laicos o eclesiásticos— y qu'anguaño presenten una situación mui diversa qu'en parte tien que ver colos acontecimientos económicos del sieglu XIX, especialmente les desamortizaciones, qu'afectaron a los mesmos de manera desigual.¹⁸

Del monte aprovechábase cuasi too: los frutos de los árboles —especialmente la castaña, alimentu básicu nuna parte del añu—; la madera pa construcciones de toa mena, pal fueu y pa dellos oficios —madreñeros, cunqueiros, goxeros, carpinteros—; pal pastu del ganáu —non solo lo vacuno, sinón tamién lo porcino—; pa estru o mullíu pal ganáu; pa carbón vexetal... Sicasí, la evolución que sufrió'l monte nos últimos años ye un abandonu cuasi total de les práutiques tradicionales, la venta de la madera a los maderistes y la sustitución d'árboles del país —castañales, fayes y carbayos prin-

¹⁸ Un trabayu orientativu sobre'l tema: MORO BARRAÑEDA, J.M. (1973): «Los montes públicos en Asturias a mediados del sieglu XIX» n'*Agricultura y Sociedad* 12: 227-248.

cialmente— por especies forasteres como'l pinu y l'ocalitu. La so rápida medría aseguraba la rentabilidá de la inversión, ensin ver les comenencies que la introducción d'esos plantes podía tener y que tán sufriendo anguaño, especialmente no que cinca a la seca de los acuíferos pola necesidá que l'ocalitu tien d'agua. Esto tresformó'l paisaxe d'una gran parte d'Asturies, sobre manera na costa y en tol Occidente.

Frente a les munches tierres a pan na zona costera y central, nos conceyos de monte hai munches zones dexaes pa dar de comer al ganáu; éstes van dende l'aprovechamientu de les eríes cuando nun hai nada semao hasta los puertos más altos del cordal.

Una peculiaridá d'estos terrenos de monte ye que les práutiques coleutives van mantense bona parte del sieglu xx, mientres que, como víemos, na costa y el centru cuasi desaparecieron dafechu.

Nos pueblos del monte sémase tamién cereal nes eríes, existiendo davezu más d'una, tando asitiaes cabo'l llugar. Los cereales que más se llabraben yeren el trigu y la escanda, pero tamién el centén, como vemos en Palacios del Sil; equí tamién observamos la imposición d'un elementu qu'ocupa les partes más importantes nel espaciu agrariu, el *l.linu* o *llin*; esto hai que lo rellacionar cola so comercialización, que nel pasáu acabó por arrequexar al cereal pa pan.

El restu del espaciu en monte tien una estructuración importante rellacionada cola complementariedá de los pastos nel añu. Asina, hai praos averaos a les cases, que delles vegaes presenten posibilidaes de riego, que son los que van dar de comer al ganáu cuando sal de la cuadra depués del iviernu. Anguaño'l gran pesu de l'actividá ganadera fizo que se convirtieren en praos d'esta mena tolos espacios que nun va munchos años s'echaben a cereal, yá fueren tierres particulares o eríes.

Sobre éstos tán los *invernales*, praos zarraos, con sistema de riego si se pue y con una *cabaña* —*cabana* o *corte*— con cuartos pal ganáu y pagar pa guardar la yerba segao en branu. Estos praos —a los que llamen *brañas* en Grau— tienen una doble función: dar

yerba pal iviernu y dar pastu pal ganáu enantes de xubir a los pastos del monte y cuando yá baxen al acabar el branu.

Esta mesma función yera la que cumplíen les morteres —*prae-res* o *cotos*—, pero con una peculiaridá, el so funcionamientu semicoleutivu una parte l'añu: la siega la yerba facíase de manera individual y el pastu yera coleutivu, acordies coles *vacaes* que fueren de caún. Ye nes morteres de L'Aramo onde meyor vamos poder exemplificar la evolución que sufrieron les práutiques coleutives hasta la individualización dafechu del espaciu. El primer estadiu ye'l poner n'esplotación un terrén, el trabayu coleutivu de la yerba y el reparu d'ello ente tolos vecinos. Darréu, pártese esi espaciu manteniendo l'usu coleutivu pal pastu, pero non pa la recoyida de la yerba, y rifándose cada añu'l terrén que-y toca a cada vecín; asina evítase l'apropiación permanente. Un estadiu más evolucionáu ye la posesión siempre del mesmu terrén, pa quitar que la tierra s'escayese del espaciu coleutivu. Esto, quiciabes, nun se dio en toles morteres, pero sí nos fai ver el camín que fueron llevando les práutiques coleutives nos últimos dos siglos.¹⁹

L'escalón últimu n'altura de los espacios ganaderos representábenlu los comunales, el monte y el pastu. Nestos términos comunales dacuando acotábense determinaos terrenos pa una función concreta: ye'l casu de *las bueizunas* o *güeirizas* teberganes, onde metíen los gües capaos pa nun dexalos pastiar coles vaques. N'otros casos —como *las guarizas* de Proaza— acótase un terrén pa meter ganáu de cualquier triba, lo que facía qu'hubiera una persona encargada del mantenimientu del siti, yera'l llabor del *mesqueiru*.

L'espaciu de pastu más importante nes zones de monte son los puertos. A ellos xubíen el ganáu —bovino, caballar, la reciella y tamién lo porcino— cuando llegaba'l bon tiempu, habiendo en cuasi tolos

¹⁹ ÁLVAREZ MENÉNDEZ, B.; FERNÁNDEZ HEVIA, J.M.; FERNÁNDEZ MIER, M.; LÓPEZ CALVO, M.J. (1990): «Espacio y propiedad en un territorio de montaña: la tierra del Privilexu (Teberga)» en BIDEA 133: 157-162.

pueblos una reglamentación estricta pa ello que regulaba los díes que podíen llevar a la braña cada tipu de ganáu p'ameyorar asina l'aprovechamientu. Dábase-y el nome del puertu al pastu, aunque dientro d'él había un sitiü concretu —la *braña*, *vega* o *machada*— onde se construyíen cabañes —davezu pa guardar les críes y con cuartu pa que'l *brañeiru* pasara la nueche— y onde se concentraba la mayor actividá económica nos meses de branu. Como dicíemos al falar de les morteres, tamién la morfoloxía estremada de les brañes amuésanos la evolución que sufrieron estos espacios: brañes de monte como Los Fuecos y Sobia en Teberga, o Sousas y La Mesa en Somiedu, representen un tipu d'esplotación coleutiva, onde namás hai *corros* o *cabanas* con un *corral* pequeñu y una fonte, siendo'l restu del espaciu comunal dafechu; amás d'estes hai brañes d'otra mena, onde s'entama a partir l'espaciu en praos, caún cola so cabaña pa guardar la yerba; quiciabes una de les brañes más conocíes d'esta triba seya la de Mumián —Somiedu—.

Esta estructura complícase en delles zones; nel casu de los vaqueiros d'alzada, les brañes de branu son pueblos a los que van dende les brañes d'iviernu colos muebles, la cacía y el ganáu. Tamién tienen una morfoloxía estremada les brañes na zona oriental —como se ve n'Onís— onde l'actividá vanceyada a la ellaboración del que-su de Camonéu pidía tar de contino nes vegues. Éstes, amás de cabañes, tienen la *cuerre* pa oveyes y cabres, *tendayu* pa les vaques, *cubil* pa los gochos y un piteru pa les pites. Un bon exemplu ye la vega de Belbín —Onís—.

Tamién del común ye la esplotación del monte, onde se repite la complexidá qu'apaecía na marina y el centru, aunque con más importancia pa l'actividá económica d'estos pueblos altos, pola gran estensión de terrén que teníen pa madera.

Too esto exemplifica la diversidá que presenta l'espaciu agrariu asturianu, pero sobre una base común: unes práutiques coleutives que fueron desapareciendo nos últimos sieglos, sobre manera nel sieglu xx, que funden los sos raigaños na Edá Media.

LA ORGANIZACIÓN DEL ESPACIU AGRARIU NA PARROQUIA DE SAN CLOYO (UVIÉU)

Margarita Fernández Mier

ENTAMU

El facer un estudiu etnográfico sobre l'espaciu agrariu nes parroquies d'Uviéu tien dos característiques fundamentales. Primero que, como queda claro nos artículos qu'apaecen nesti volume, la zona central d'Asturies tien una complexidá menor na organización del espaciu agrariu, al nun tener la diversidá d'espacios n'altura d'una zona de monte y, ser, poro, más homoxeneu l'usu del terrén. Per otru llau, nun podemos escaecer l'influxu que tien la ciudá na rodada d'Uviéu, que fizo porque se fueren dexando les actividaes primaries en favor del sector terciariu y, con ello, traxo la desestructuración de los procesos del trabayu agrícola y la perda del rexistru oral. Por eso, creemos que pue ser interesante nesti casu facer un pequeñu estudiu dende'l puntu de vista hestóricu que nos faiga entender cómo va surdiendo'l poblamientu, y con él, cómo se va iguando pasu ente pasu l'espaciu agrariu alreduer d'unos pueblos con raigaños que vienen de la dómina medieval.

La evolución hestórica d'esti pequeñu territoriu fizo que, anque tuviera mui cerca d'Uviéu y nuna zona d'Asturies, el centru, que sufrió cambeos importantes por ser l'espaciu onde se concentró la mayoría de la población n'Asturies, una parte de la parroquia —la docu-

mentada na dómina medieval— cuasi nun sufrió variaciones, porque l'atracción exercida pola capital fizo que la medría y esplotación de nueves zones de cultivu algamara, na dómina moderna, sitios que, anque anguaño pertenecen a la parroquia, nun taben poblaos na dómina medieval. Esto llevó a que se caltuvieren les estructures agraries nes zones onde s'alluga'l poblamientu orixinal, indicándonos la toponimia cómo tendríen que ser esos espacios que depués fueron colonizaos modernamente y, sobre manera, nel sieglu xx.

Anguaño la parroquia ígüenla dos nuedos bien estremaos: lo que se conoz como *San Cloyo*, formao por dellos barrios pequeños, y *Villamar*, qu'apaez dientro de la parroquia como un pueblu en sí, siendo una unidá d'hábitat concentráu que tien alreduer tol so espaciu agrariu. La diferencia ente estos dos nuedos ta na existencia en San Cloyo d'un hábitat dispersu, mientres que Villamar presenta un hábitat concentráu, lo que va condicionar la organización del espaciu agrariu de los dos nuedos y la rede viaria, pola mor de que respunden a una manera estremada d'organizar l'hábitat.

EL POBLAMIENTU MEDIEVAL

Si analizamos les conseñes documentales a nuedos de la parroquia nos sieglos medievales, algamamos estos resultaos:¹

— Sieglu x: Les «villae» de *Maxa*² y *Felech*.³

¹ Sabemos que la primer mención documental a una «villa» nun nos asegura qu'esa entidá de población naza nesi precisu momentu, porque pue ser mui anterior y que nunca nun fuera rexistrada nos documentos, pero, anque tengamos esto en cuenta, pola falta de noticies d'otra triba tenemos que trabayar namás coles que cuntamos.

² «...id est villas predominatas Flanzies, iusta palatium regis Ouetao, et uilla quod dicunt Aspera uibi (sic) dicunt Monte Flanni, uillare Maia, uilla Kauui, tyan terras quam etiam et pomares...» (a. 905). (FLORIANO LORENTE, P. (1968): *Colección diplomática del monasterio de San Vicente de Oviedo*: 34).

³ «in illa uayga in uilla uocabulo Felectes, iusta flumine Nilone» (a. 931) (Ibid: 39).

- Sieglu XI: Les «villae» d'Areñes, *Pinnaria*, *Villarmil*⁴ y la Ilesia de San Cloyo.
- Sieglu XII: La xuguería de *Ribero*⁵ y la heredá de *Rubiera*.⁶
- Sieglu XIII: Los llugares de *Niévars*,⁷ *Belovio*,⁸ *Cortina*,⁹ *La Llama*,¹⁰ *Bobela*,¹¹ *L'Omeo*,¹² *Villabona* y *Villarruiz*.¹³

D'estes referencies, lo primero que destaca ye que toos estos nuedos allúguense nuna zona mui concreta de la parroquia: el vallín qu'igua El Maxuca, a la vera del que s'asitien los primeros nuedos de población, que son los que se menten nos sieglos X, XI y XII y onde entá nel XIII se ve l'apaición de referencies nueves a llugares habitaos.

Sicasí, analizando d'una manera más fondera l'allugamientu d'estos llugares, vemos que nel sieglu XII va producise un cambéu pequeñu na tendencia d'ocupación del territoriu porque, si nos sieglos X, XI y XII el poblamientu va concentrarse nes dos lladeres

⁴ «...Do eciam illud totum quod habeo in Felectas et senram de Re per suos terminos que iacet inter Uilla Armis et Felectas et Maia... » (a. 1176) (Ibid: 496).

⁵ «...do illam hereditatem scilicet unam iugariam, que fuit de Petro Blanco, in Ribero, cum omnibus suis adadiacenciis et pertinenciis... » (a. 1170) (Ibid: 467).

⁶ «...de una hereditate quam ahbui de domno Roderico Petri, meo tio, in com-bambatione, que uocatur Ruuiera et est in ualle Sancti Claudii, cum omnibus suis per-tinentibus que est etiam iusta flumen quos nominatur Nora... » (a. 1157) (Ibid: 408).

⁷ «...Marti Martiniz de Neuares... » (a. 1237). A. S. P.: F.S.V.: Leg. XXXIII, númb. 976.

⁸ «...Martin Pedriz de Veluui... » (a. 1242). A.S.P.: F.S.V.: Leg. XXXIII, númb. 982.

⁹ «...Domingo Yannes de Cortina... » (a. 1261). A.S.P.: F.S.V.: Leg. XXIV, númb. 710.

¹⁰ «... de nuestra hereditate quam habemus in Valle Sancti Claudii in uilla per-nominata in illa uilla que dizent Lama... » (a. 1227). A.S.P.:F.S.V.: Leg. XXXII, númb. 959.

¹¹ «... Fernan Martiniz de Vouela confirmat. Pedro Iohannis de Vouela... » (a. 1242). A.S.P.: F.S.V.: Leg. XXXIII, númb. 982.

¹² «... quantos pumares auemos conuusco enna losa que lamant Aulaneda en Vouela, cerca el Homedo... » (a. 1244). A.S.P.: F.S.V.: Leg. XXXIV, númb. 996.

¹³ Estos dos nuedos que pertenecen a la parroquia vecina de Sograndio, apaecen mentaos nun apéu de los bienes pertenecientes al Conceyu d'Uviéu, fechu en 1290: A.A.U.: Caxa 18, núm. 13.

d'El Ríu Maxuca, dende'l sieglu XIII entama a ocupar una zona nueva, dalgo alloñada del valle qu'igua El Maxuca, y que s'atopa cerca d'El Nora. Son los nuedos de *Niévares*, *Belovio*, *Cortina* y *Rubiera*.

El vallín d'El Maxuca yera un territoriu importante onde se concentraben munches de les «villae», y éstes atraen a otres de manera que van apaeciendo na rodiada nuedos nuevos, ensin dulda rellacionaos colos anteriores. Asina, nel sieglu XIII apaecen mentaos per primer vez *La Llama*, *Bobela* y *L'Omeo*, aumentando los llugares habitaos del valle. Ye perinteresante destacar la etimoloxía de dalgunos d'estos topónimos, porque tanto *La Llama* como *L'Omeo* faen referencia a delles variedaes vexetales, lo que nos fala d'un sitiu rozáu p'asitiar un nuedu d'hábitat.

De la que van aumentando los topónimos d'esta zona, paez que s'entama a colonizar un sitiu mui cercanu a esti vallín. Ente finales del sieglu XII y principios del sieglu XIII empiecen a apaecer les menciones a cuatro nuedos averaos a El Nora: *Rubiera*, *Belovio*, *Niévares* y *Cortina*. Estos cuatro sitios son anguaño barrios de San Cloyo, separaos unos cien o doscientos metros unos d'otros y alredu d'una llombuca. El so espaciu agrariu esplótalú caún d'ellos en delles partes y n'otres esplótenlu ente los cuatro barrios.

Pue que los habitantes d'estos llugares nuevos tuvieren dalguna rellación colos de los pueblos asitiaos cabo El Maxuca porque, ensin que se ficiera un estudiu fondu sobre'l tema, echando namás una güeyada a la documentación, vemos que los testigos qu'apaecen nos documentos d'estos barrios pertenecen a les entidaes enantes mentaes y lo mesmo pasa al revés.

Ye posible pensar na colonización d'espacios cercanos por families que vienen de sitios más antiguos onde la evolución del poblamiento nos sieglos anteriores, y nesi mesmu momentu, densificara la ocupación del espaciu.

Estos nuedos preséntensenos anguaño —sacante la medría que nestos años postreros tuvieron les nueves construcciones— con dos

caseríes.¹⁴ *Belovio* tien dos nuedos, *Belovio d'Acá* y *Belovio d'Allá*, y dambos son dos caseríes que tienen xuntes les dependencies, y qu'igüen una única quintana. L'espaciu pal pan ta más p'allá d'estes dependencies. Dalgo asemeyao pasa en *Niévares* —dos cases—, mientras qu'en *Rubiera* y *Cortina* namás hai una casa.

L'ESPACIU AGRARIU

Enantes d'entamar l'estudiu fonderu de los pequeños nuedos documentaos na dómina medieval, tenemos qu'echar una güeyada a la toponimia de tola parroquia, porque onde se concentra la mayor parte de los topónimos, y onde la división de tierres ye mayor, y nes zones onde tán los nuedos más vieyos; cuando falamos d'estos nuedos, referímonos a los qu'apaecen mentaos nos sieglos X, XI y XII, y a los qu'empiecen a apaecer na documentación yá nel sieglu XIII.

L'espaciu de la parroquia onde nun se menten llugares poblaos na dómina medieval tien una toponimia na qu'un nome fai referencia a una gran estensión de tierra; y la so etimoloxía indícanos, o bien el so calter d'espaciu d'esplotación nueva, como puen ser *Los Novales* o *Novalín*, o bien referencies al monte, como nel casu de *Momayor*, *El Monte*, *Monterréi* o *La Lloral* y *La Lloralina*, que faen referencia a la existencia de *lloreros*.

Otres vegaes el topónimu, refiriéndose a un gran espaciu de terrén, rellaciónase con dalgún tipu de construcción na zona, ensin qu'ello paeza que tea rellacionao con un poblamientu, polo menos

¹⁴ La *casería* asturiana, anguaño y na dómina moderna, ye la unidá de producción nel mundu rural y nella inxértense la casa coles sos dependencies, los terreninos pal güertu, les tierres de pan y los praos, amás de los derechos d'aprovechamientu del monte comunal. La so cadarma ye heredera d'otra unidá d'esplotación qu'apaez documentada nel mundu asturianu medieval, la *xuguería*, que presenta unes característiques asemeyaes.

non un poblamientu que ponga esi espaciu dafechu n'esplotación agrícola, como ye'l casu d'*El Pontón*, con un nome que quiciabes vien d'una construcción d'estes característiques nesi llugar pa que'l camín que vien d'Uviéu puea pasar un regatu qu'hai ellí.

Toos estos llugares mentaos tán anguaño ocupaos, pero inda se conserven zones de monte onde atopamos topónimos como *El Monte Casarín* o *El Monte la Reguera*, qu'entá caltienen el so calter d'espaciu non rozáu.

Comparándolos con estes zones, los sitios de los que venimos falando, como les entidaes de población surdies na dómina medieval, presenten una mayor densidá de topónimos y, anque hai grandes zones nomaes con un mesmu términu, dientro d'elles atopamos otros topónimos que se refieren a unidaes menores dientro d'esi espaciu, delles perpequeñes.

Hasta la organización del espaciu agrariu ye distinta naquellos nuedos que primero apaecen na documentación, los que daten de los siglos X-XI-XII y los qu'apaecen nel XIII.

Pa ilustrar meyor estes diferencies, vamos analizar dos exemplos del espaciu agrariu, sofitándonos nel Mapa Topográficu Parcelariu del añu 1956, escala 1: 2.000, del Institutu Xeográficu Catastral, onde se conserva la morfoloxía d'estos nuedos.

Vamos tomar como primer exemplu'l llugar que güei llamen Villaverde (fig. 1). Asítiase xunto al terrén onde tuvo la ilesia vieya de San Cloyo, cola fábrica datada del sieglu XII,¹⁵ y de la que tenemos la primer referencia documental nel sieglu XI.¹⁶ El topónimu Villaverde nun apaez documentáu hasta la metá del sieglu XVII,¹⁷ pero nel sieglu XI méntase la «villa» de «Pinnaria»:

¹⁵ MANZANARES, Joaquín (1955): *La Antigua Iglesia de Santa María de San Cloyo*, Uviéu.

¹⁶ «...et secus flumen Naura ecclesiam Sancti Claudi cun suis familiis et omnibus bonis tertiam partem ab omni integritate... » (a. 1086). (GARCÍA LARRAGUETA, S. (1962): *Catálogo de los documentos de la Catedral de Oviedo*, Uviéu: 261-263).

¹⁷ A.S.P.: F.S.V.: Leg. LXI, númb. 1822.

«...una que vocitant Pinnaria, iuxta ecclesiam Sancti Claudi et alia que uocitant Arennas, iuxta ribulo Maia». ¹⁸

El so asitiamientu xunto a la ilesia de San Cloyo nun dexa duldes, refiriéndose entós a lo qu'anguaño nomen Villaverde (1), qu'en dalgún momentu del medievu cambió'l so nome y de «Pinnaria» pasó a llamase *Villaverde*.

L'espaciu agrariu d'esti nuedu estructúrase al rodiu del sitiu d'hábitat y de la ilesia vieya. Anguaño tien cinco caseríes, toes elles axuntaes y con dellos güertinos ente medies. L'espaciu que lu arrodiaba ta cuasi dafechu llendáu por caminos; dalgunos son vías de comunicación importantes y otros son caminos de pasu a delles unidaes del espaciu agrariu. Cuatro topónimos refiérense a dalgunes unidaes espaciales llendaes por caminos. La zona mayor ye la que llamen *Sopalacio* (2), que tien un significáu que ta de xuru venceyáu con una construcción d'estes característiques asitiada nel nuedu d'hábitat. Esti llugar ta llendáu pel oeste pol camín que comunica *Villaverde* con *Maxa*, mientras que pel este llenda en parte con un camín pa entrar dientro.

Esti espaciu ta dixebráu en milenta tierruques, caúna col so nome diferente, anque munches vegaes topamos el nome de *bringa*, cachín de tierra de forma allargada que val pa nomar un espaciu dientro d'una unidá mayor. L'otru topónimu que se refier a un espaciu grande ye *Valdesancloyo* (3), onde tamién hai estayes, nesti casu mayores, pero nelles nun hai una toponimia que les individualice. Ta llendáu pol camín que vien d'Uviéu y qu'acababa na Ilesia, y pol camín que dende *La Llama* (4) —«villa» documentada nel sieglu XIII— llegaba hasta la mentada Ilesia.

Ente ellos hai un terrén qu'anguaño ta a castañales y que llamen *El Bozo* (5). Amás d'estos tres grandes nuedos agrícolas hai un terrenín cabo la ilesia, nomáu *La Güerta'l Sacristán* (6), pergrande

¹⁸ FLORIANO LLORENTE, P. (1986): *Ibid.*: 175.

y ensin nenguna dixebra interna y que sedría'l términu que correspuende a la ilesia. Amás, xunto a les cases hai espacios que debíen dedicase a güertos, onde s'echaríen berces, llechugues, cebolles...

Más p'allá d'estos términos tán los espacios agrarios de *Maxa*, *La Llama* y *Cotayón* (ésti apaez documentáu per primer vegada nel sieglu XVI).

Tanto Sopalacio como Valdesancloyo, dos unidaes iguaes por tierres pequeñes o bringues separtaes unes d'otres por sucos o fin-sos, respunden a la estructura de les *morteres*, nome que-y dan na zona a les eríes; estes son «el elemento principal del terrazgo aldeano en el que se realizan las cosechas de cereales y que servían igualmente de pasto para el ganado, una vez que alzadas las mieses, se convertían en rastrojo».¹⁹

Del funcionamientu d'estos espacios hai que destacar el so calter semicolectivu porque, aunque mientres se dedica al pan trabáyase de manera individualizada, de la que se cueye la collecha pasa a ser d'esplotación colectiva pa tolos que tienen ellí una estaya. Sicasí, nun hai alcordanza d'estos trabayos na parroquia, y anguaño caún trabaya la so tierra de manera individual y yá nun s'alcuerda del mantenimientu de la derrota.

Xunto al espaciu del pan hai n'El Bozo un sitiu de monte, que sedría productor de castañes, valdría p'alimentar al ganáu y daría *estro* pa les cuadres. La densidá del poblamientu nesta zona mengua la posibilidá de que l'espaciu agrariu aumente porque nun queden ente unes y otres entidaes espacios ermos, sinón que se ve un aprovechamientu total.

Si analizamos la estructuración agraria de los otros cuatro nuedos que venimos mentando, *Rubiera*, *Niévars*, *Belovio* y *Cortina* (fig.2), vemos que ye dalgo estremao. Caún d'estos llugares tien a la vera güertos y güertes. La güerta siempre ta apegada a la casa,

¹⁹ GARCÍA FERNÁNDEZ, J. (1980): *Sociedad y organización tradicional del espacio en Asturias*. Xixón: 91.

garra un espaciu grande y cada casa tien una. Más p'allá d'esti espaciu y con una morfloxía paecida a la que vimos hasta agora, pero dalgo más pequeñes, atopamos les *morteres*, una en caún de los nuedos: en *Niévares* (1) la de *Castañera*²⁰ (2), que garra una solana que cai pa El Nora. Ente los dos *Belovios* (3) hai otra pequeña nuna solana (4). Frente a *Cortina* (5), la mortera de *Granda* (6) garra un bon pedazu tamién de solana, y nel centru d'esos cuatro nuedos ta la de *Sotiello* (7) y *El Monte Pachón* (8). Pero nesti esquema onde cada llugar tien la so ería, atopámonos con que *Rubiera* (9), que yá sabemos de la so existencia en 1157, nun tien l'espaciu iguáu asina, sinón que paez qu'esa heredá ye un términu grande averáu a la casa, al que se-y da'l mesmu nome (10); quiciabes ye que *Rubiera* fuera un nuedu más grande (porque en 1501 méntase como aldea)²¹ y qu'esti espaciu que lu arrodiá y qu'agora llamen a too *Rubiera*, se correspondiera coles zones de güertes y praos, mientras que'l so terralgu taría na mortera de *Sotiello*.

Esta organización repítese en caún d'estos barrios: cases cola so güerta y dalgún prau, un espaciu pequeñu de terralgu iguáu igual qu'una mortera, y cerca d'él, llendando coles cases y les morteres, espacios de monte, altu y baxu, como pasa con *El Monte Pachón* ente *Cortina* y *Rubiera*, y *El Monte la Teyera* y *El Castañeo* en *Niévares*, ocupando estos la tierra menos granible pola mor de la solombra y les corrientes d'agua.

Ésta ye la estructura d'estos cuatro llugares, pero más allá d'estos términos, como un cinturón que los abarca a toos, podemos albidrar, peles noticies documentales o pela toponimia, un bon cachu

²⁰ «...una tierra labradía quel dicho monasterio ha en el lugar que dizen Espinedo, en la hería de Castanera que es en la feleigresía de San Cloyo, en que puede aver un dia de bues poco mas o menos... » (1456). A.S.P.: F.S.V: Leg. LXXII, númb.2134.

²¹ «...las dichas abadesa, priora e monjas e convento...tenían una casa e un orrio en Rubiera con ciertos bienes de heredades e predos e lantados que havían en la dicha aldea de Rubiera e sus terminos... » FERNÁNDEZ CONDE, F. J. (1993): *El señorío del Cabildo de Oviedo. Estructuras agrarias de Asturias en el tardo medioevo*. Uviéu: 389).

de monte, lo que nos ayuda pa reconstruyir cómo s'esplotó esti terrén nos siglos XII-XIII: surden una riestra d'entidaes de población que derruempen un terralgu nuna zona bona pa la llabranza, llana y soleyera y quiciabes ocupada por un monte de lo qu'entá queda dalgo alrededor d'estos llugares, naquellos sitios menos favorecíos, conservándose les castañales y carbayos. Si atendemos a la toponimia, podemos ver que pal oeste de toos estos sitios, hai un terrén grande que llamen *El Monte* y *El Monte la Reguera*, pel norte *El Castaño de Niévars* llega hasta un regatín y pel este tán *Ponteo* y *Espriella*, llugares qu'apaecen na documentación en 1353 como terrén a castañales.²²

Asina vemos cómo foi'l procesu d'ocupación de les veres d'estos dos ríos, El Nora y El Maxuca al pasar pela parroquia de San Cloyo, al empar que se pue reconstruyir el so espaciu económicu dende la toponimia y les pervivencies del catastru medieval nel paisaxe d'anguaño.

VILLAMAR

Villamar pertenez a la parroquia de San Cloyo; tien un hábitat concentráu, colos güertos pequeños y les güertes dalgo mayores xunto a les cases, como un aniellu que les zarra. Esti espaciu garra tanto'l nuedu orixinariu del pueblu como otros barrios pequeños que surdieron alrededor d'él (fig.3).

Dientro del nuedu que consideramos más vieyu había una torre de la qu'entá queda'l topónimu; al pie del barriu que llamen *La*

²² «...e otra tierra con çinco castannares que iaz enna Nabaliega que afronta en el omeredal, et el medio castannedo de Binille, con sua heredit et el terçio de las castannares de La Aspriella... Et los tres ochavos con sua tierra del castannedo del Ponteado de Ferrera, que iaz entre ambos los castannedos de herederos de Alfons Deguez, et nueue castannares con ssua tierra que estan al molino de Pontedo...» A.S.P.: F.S.V.: Leg. LXI, númb. 1822.

Torre, hai un espaciu mui ampliu llamáu *El Monte Solatorre* (1 y 2) que, como'l so nome nos diz, quiciabes fuera un sitiu con árboles —anguaño son praos— y tuviera venceyáu a un señor feudal, lo mesmo que la so construcción. La parte más vieya d'esti nuedu tien les caseríes axuntaes, con güertinos ente elles; en rellación colos caminos apaecen caseríes dalgo alloñaes del nuedu orixinariu que tienen una traza distinta porque tienen unos terrenos pergrandes apegaos a la casa.

Les zones onde se sema'l pan axúntense bordiando'l nuedu d'hábitat: una gran unidá agraria —*La Mortera* (3)— espárdese per una llanada mui soleyera, llendando col términu del pueblu vecín de Villamosén. L'espaciu qu'anguaño se llama *El Bravo* (4), que ta ocupáu por una casería, ye un llugar documentáu na dómina medieval como una unidá agraria llamada *Palacio*;²³ cuatro topónimos qu'apaecen na descripción medieval: *El Regueru les Mueles*, *La Llantada*, *Fompipe* y *El Camín Real*, allúguennos esti espaciu averáu al hábitat y separtáu de *La Mortera* que mentemos enantes pel camín que va de Villamar al pueblu vecín, Villamosén. Quiciabes hubiera otra unidá agraria nel sitiu que llamen *Les Pedroses* (5), qu'apaez nel XVII asina, pero que nun tien una morfoloxía mui clara y, polo tanto, podría ser una ampliación seronda del terralgu, pero entá na dómina medieval. Ente éstos dos últimes hai un terrén grande llamáu *La Viña* (6) qu'ensin dulda ye'l términu guardáu dientro'l pueblu pa esti cultivu. Nun tenemos noticia documental de viñes en Villamar, pero sí n'otres partes de la parroquia —San Cloyo— nel sieglu XIII,²⁴ y ye perconocíu'l so espardimientu nos siglos baxo-medievales.

²³ FERNÁNDEZ CONDE, Francisco Javier. et al. (1991): *El monasterio de San Pelayo de Oviedo. Historia y fuentes*, vol. IV. Uviéu: 42-45.

²⁴ FERNÁNDEZ MIER, Margarita (1992): *Poblamiento y hábitat en la Edad Media asturiana. El ejemplo de una parroquia rural ovetense. San Cloyo*. Uviéu: 139. [Trabayu d'investigación ensin asoleyar].

Completando esti segundu aniellu alrededor del nuedu d'hábitat, hai una zona cercana a *El Monte Solatorre* y a *La Mortera* qu'indica, per un llau, espacios a prau —*El Pradón* (7)— y per otru, terrenos de puesta nueva n'esplotación —*Los Novales* (8)— ganaos al monte pa dedicalos a la ganadería nun momentu d'expansión económica que nun podemos precisar. Averaos a estos praos hai otros onde hai munches fontes que, pola mor de les sos característiques y la posibilidá del riego, yeren afayadizos pal pastu.

Alredor d'esti términu hai una mata. Pal este, *El Monte* y *El Corquedal* (9) son topónimos que se refieren a un espaciu grande y que, ensin dulda, indiquen la existencia de mata, qu'entá se caltién en parte. Pal oeste, tol espaciu qu'anguaño llamen *Socobal* (10) (so la cueva) sedría tamién un sitiu de mata, porque ye terrén avisío, traviésalo una corriente d'agua y ye poco afayadizo, polo tanto, pa trabayalo, siendo un sitiu más apode pa que se conserve la mata y aprovechar tolos productos que pue ufiertar.

LA ORGANIZACIÓN DEL ESPACIU AGRARIU EN MORCÍN

Matilde Fernández Fernández

La configuración del espaciu en **Morcín** entiéndese mirando'l conceyu de L'Aramo, nel oeste. Acolúmbrase un valle que va baxando n'altitú pero tamién en calidá de tarrén y en cantidá d'agua.

La cabecera L'Aramo, asitiada al norte, apanda a lo fondero nes abondoses parroquies de La Piñera y Peñerúes. La Foz, al sur, que vista perbaxo paez tar separtada por La Malena, y Argame, arrequexada al norte por La Pena Penanes, cayen dientro d'un mesmu valle zarráu polos picos que lu arrodién, al este. Nel valle central, el más grande y abiertu, los rabiones y viesques esfáñse en llombes y sucos qu'afuegen les vegues de los ríos que baxen camín d'*El Ríu Negru* (of. El Caudal) a lo fondero'l valle. Equí ábrese La Vega Argame, agora «entraera» del conceyu viniendo d'Uviéu. En medio de los montes d'esti valle, El Llenu Morcín cola ilesia de la parroquia cabezalera (San Esteban), llugar antañu de la xunta de conceyu, y debaxo, la capital, Castandiello, desasitiada acabante la guerra civil a Santolaya.

A media llomba, como semaes en cada canal, les caseríes unifamiliares, semeya de la hestoria económica d'Asturies: El Colléu, La Cruz, Pandoto, La Pruvía, El Viñés, El Bolao, El Collao, case-ríes d'asitiamientu no comunal onde s'amiesten casa y cuadra en medio pradería con mata al rodiu. De munches queden les muries, otres caltuviaéronse entrada la segunda metá del sieglu xx.

Per debaxo, los poblamientos grandes nel tarrén más ruino y, va pocu tiempu, col desendolque económicu, los nuevos asitiamientos en Les Vegues, La Roza, El Llerón y les colomines de Les Maces.

Morcín ye de tarrén calizo y plutónico, nuna estensión de 45 km² con munchos regueros y perimportantes fontes melecinales que nun foren mandaes pola mala comunicación del conceyu. Con tarrén abondoso n'Argame y La Retoría, arrodiaos de mates perzarras onde se cría *ganao* vacuno bono y bayuroso y onde se desanicieren les oveyes, burres y cabres. Esta ye la xeografía de Morcín qu'apurria Acisclo Muñiz nel 1935. Tenía entós 3.345 pobladores y taba a 9 km. d'Uviéu.

Mui averada a la realidá casi d'agora. Les comunicaciones yeren males cola capital, Uviéu, pero de siempres, la «saliera» del conceyu yera'l camín que de Mieres diba per La Foz, La Collá y Solamarena pelo fondero L'Aramo, a salir per camín de carru a Villanueva en Santu Adrianu y a Soto. Abarcaba asina conceyos de fonda rellación y llende de los matrimonios entráu'l sieglu xx. Esti camín tamién xustifica l'espoigue de los pueblos no fondero L'Aramo y que Morcín caltuviere esa población toos estos años con Peñerúes como parroquia cabezalera, penriba la inmigración de La Foz.

Nomes de llugar como La Salguerosa, El Fresnial, L'Acebal, El Gamonal dan cuenta de la bayura xamascos qu'alvertía Madoz que tenía'l conceyu. Les mates zarraes, de castañares y fayes, como El Pinal, yá nun tán pero apaecen otres de fresnos y umeros nos praos abandonaos. De los abondosos árboles frutales que dieron nome a Figares, Ablaneo, la Figar, El Llenu Nisal o Los Peralinos, nun queda nin rastru.

LA CASERÍA, LA CASA SEÑORIAL, LA CASA

La casería ye un fexe de propiedaes que funcionen como caltenimientu de la familia. En dixebraes estensiones y calidaes, tie-

nen los mesmos elementos comunes: vivienda, cuadros, tierras, mata y praos que-y aseguraben la comida col ganáu y lo que diere la tierra.

La Casa Señorial

45 km. de conceyu, munchu d'ello monte, nun había pa munchos señoríos. Tres cases señoriales, una partida agora en vivientes, una d'usu familiar y otra en manes municipales, repartíen les tres meyores *vegues* del conceyu. El Cotu Peñerúes, mientras nun foi mercáu polos vecinos nel sieglu pasáu, funcionó independiente del conceyu y asina figura nos censos de población y rexistros xudiciales. Los vecinos de les otres parroquies teníen el ganáu *en comuña* y *pagaben renta* polos praos y tierras. Na memoria los más vieyos el réxime en comuña yera seña de lo bonos que yeren los señores qu'aidaben al campesín que d'otra mente nun sedría pa facese con ganáu.

La Casería

Nos poblamientos más bultables vense cases de casería, bien feches, con bones *puertes* y *ventanes de cantería*, *correor*, *cuadra*, *antoxana*, *parva*, *lliñiru* y *ciarru*; nel ciarru un árbol, casi siempre una figar, y el carru. Bien llendaes, zarraes con bonos muros de piedra, en delles ocasiones tamién teníen *horro* o *panera*. Lo que les xunía yera l'escasu númberu de fíos en tiempos de families numberoses o l'amestamientu de propiedaes de tíos solteros.

La Casa

Les más, cases ruines a *rimaterreru* munches, con paredes de regodones na planta baxo y tabiques de *pandereta* (entabliellao de tarucos, barro y cascayos de rellenu) na planta cimera. Taben equi-

paes con *forna*, *correor* y *sala*. Lo normal ye topar grandes conxuntos d'edificaciones que paecen una unidá pero que tán repartíes ente cases y cuadros con munchos amos. La Casería, llugar de la parroquia de San Sebastián, con casa, horru y corrales, ye igualmente engañosa. Si foi antaño una casería, yá va años que los corrales son de munchos amos ensin rellación familiar nenguna.

La casa ye una pieza productiva en primer llugar. Tien corredor pa colgar el maíz, sala p'amontonalu y esfoyalu, cuadra pal ganáu, antoxana pa la lleña y los preseos y el llar de tierra pa tizar y calecer mayormente. Los *cuartos* pequeños namás pa dormir. Nun ta pensada como un espaciu pa vivilu porque se vive fuera lo más del tiempu. Na casa cómese y duérmese. Debaxo'l corredor, col tiempu, un *maeru* (pa sentase a dar la plepa nel branu al escurecer y pa costurar y texer les muyeres a lo cabero'l sieglu xx, y nes fachaes que llenden con camín, los finxos de piedra, que son «sentaeros». Ye más d'estimar que tenga *corrales*, *corraletos* o *tendeyones* onde posar una fesoría o les madreñes.

Cada xuba nos ingresos dexa una marca na arquitectura y nel paisax, xunció a un dexar enringleráu de los trabayos más duros. Asina, fanse cases en tierres, amiéstense dos o tres cases ruines pa facer una grande y el corral de vaques pasa a ser garax. Al empar, la casa orixinal pasa a ser trasteru. Muncha xente tien por eso una «casa vieya», «la otra casa», o «la cocina vieya» (el llar onde agora se cura'l samartín).

Nos años 60 apaecen les cases de tipu «dadu», con agua corriente y bañu. Nes cases vieyes zárrase un cachu corredor con un ventanu pa retrete. N'otres munches van zarrándose los corredores pa facer cuartos más grandes garrando sitiú del corredor y de la sala.

Nos años ochenta xurden los xalés, llantaos nes vegues, con escalera per fuera, terraza y teyaos verdes o negros pa marcar la diferencia. Vívese na planta riba, a un andar, como un pisu con toles comodidaes de la urbe. Amiéstase a lo cabero'l procesu'l llevar la

cocina, agora de gas, a la chabola o al sótanu. Caltiénense asina en munches cases dos maneres d'acocinar: la tradicional, más enrevesosa y trabayosa, na chabola, y la urbana, precocinada, na cocina nueva.

Nos ciarros, el *lliñiru* y el *picaeru* dexaron el sitiú a los tiestos; los muros de morriyos y les sebes de sanxuaninos son agora de formigón y fierro. Con ellos coló la figar cuando los figos pasaron de ser fruta a ser mundicia y namás valir pa dar mosques.

L'HORRU

Parte perimportante de la casa ye'l quartu l'horru. Dividiós en cuatro cuartos, lo mesmo l'horru que la panera, tienen tres o cuatro *subieres* y tamién cuatro amos. Ye claro que yeren construcciones que namái se podíen entamar en comuña. Tamién el tarrén yera del común o dau por ún de los repartidores. Nesti casu, el propietariu perdía'l drechu a lo propio y el suelu pasaba a común. Per debaxo los horros pásase ensin pidir permisu y peles talameres andaben los rapacinos a carrenderes sin que naide-yos llamare l'atención.

Debaxo los horros víense los *carros* y *carreñes*, *araos* y *graes* de los propietarios de los cuartos; agora, el tractor y dalgún coche. Al nun ser propiedá individual, queda sometíu al drechu consuetudinario y a la conciencia de los repartidores, l'usu y, por ello tamién, l'abusu del suelu.

A naide se-y pasa pela cabeza agora guardar el samartín nel horru. Arrobaos dafechu, cuantayá que nun son sitiú seguru pa guardar coses de valir. El decretu llei de proteición de los horros de 1973 nun se notó nos horros de Morcín. La xente nun ta por meter perres no que yá nun-yos val pa nada, asina que de dellos queda'l sitiú y d'otros aguardar a qu'acaben de cayer, pa que dalgún lladín se quede col sitiú.

LOS CORRALES

Amestaos a les cases, con planta pa les vaques y pagar con sue-lu de tablones de castañar o cebatu, tienen *bocarón* pa meter la yerba y *esmesaera* (buraca enriba'l *piselbe* pa cebar les vaques echando la yerba del pagar abaxo). Al pie'l corral, la parva cuchu, en sitiú a vegaes marcáu con un muru. Fechos de piedra, dixébreense en munches ocasiones de les cases pol bocarón, mucho más grande que les ventanes, y por nun tener corredor.

La casería tien que tener polo menos una cuadra y val tanto como una casa.

Nos praos de *merenga*, averaos al monte, vense les cuadros de piedra, con antoxana munches, semeyando una casa, y con *tendeyón de parrizu* tamién. Nos ventanos, *reposaeros* pa la xarra la lleche. Dempués de los años 60 apaecen los corrales de lladriyu, más a lo fondero y, va poco, los *cabanetos* de bloque pa les oveyes, bien cerca de los pueblos.

LOS GÜERTOS

Son cachos de tarrén pequeños o medianos, bien zarraos y cerca los pueblos o ente les cases. Tópense güertos perpequeños dedicaos a berces o llechugues. Ye más importante la calidá de la tierra y la orientación que'l tamañu. Hailos *calientes*, más tempranos, que s'echen de patates en xineru; hailos *xelones* que se semen más tarde; *de tierra recio*, bono pa cebolles y *de tierra encenizao*, ruino, que quier más agua y nun da nada si vien la seca.

Nos güertos sémense estayes de patates y de fabes haciendo riegos a fesoría. Los arbeyos y los fréxoles échense nun riego averaos a les estayes de patates. Les berces, repollos y coliflores peles veres. En munchos, ruda pa tratar les vaques cuando «algüerten», abeyera p'aconceyar abeyes y apiu p'amatagar la fiebre.

LA GÜERTA

Ye la pieza de tarrén nes *lloses*, más alloñada de los pueblos, nuna tanda tierra trabayao separtao en *pieces* por *finxos* o *muñones* (un morriyu llantáu nel suelu, con un sanxuán o un salgueru al pie). A lo fondero les güertes había cantidá de pescales qu'acabó con elles la térmica de Soto nos años 60. Y agora paez que vuelven aniciar.

LA TIERRA

Mientras que güertos y güertes se caven a pala, la *tierra* ye un pedazu grande p'arar y acarretar col carru. Asitiaes nes vegues, no más bonancible'l tarrén, yeren pa semar en cantidá'l maíz, les fabes y les patates. Peles veres plantábense les ablanares.

LA MATA

Heredada como cachu de tarrén de producción, taba dedicada a castañares, n'abertal; la divisoria ta cuntada por númberu d'árboles y les llendes van peles cárcaves nel tarrén y no llano per castañares marcaes coles iniciales del amu. Metanes los *castañeros* tópanse les *corres*, ciarros de piedra pa echar les castañes colos arizos, que se guarden pal avientu y son les más estimaes.

LOS PRAOS

Lo más del tarrén en Morcín entovía ye prau. Dexaes pa prau les tierres en comuña, les *eríes*, *cortinales* y *morteres* dexaron dacuando'l nome pero lleven siglos de prau. Asina, El Pando, Los Cavaos,

La Roza, Rozaes, Cortiniella, sábese mui bien que fueren trabayaos pa tierra. Nun pasa lo mesmo con nomes más tapecíos como L'Aspra o El Pereu, que na documentación d'herencies del sieglu XIX consten como eríes y morteres con cargu de renta en copinos de pan.

Pa escontra'l monte, los praos son grandes, zarraos con muries na llende colo comunal, y bárganos y bones *portilleres*.

Nes antaño morteres, les pieces son pequeñes y tán zarraes de sebe d'espinaera, sanxuanos, salgueru y artos. Son los *campones*, qu'abulten nes parroquies más fondes y que-yos llamen *xarales* polo ruino nos díes de gües y lo escoso en yerba.

EL COMÚN

Yeren comunes los caminos, que se *sestaferiaben*, empedrándolos y faciendo *regateres* y *sangraeres* pa los praos. Tamién yera del común l'agua de les fontes y regueros. Los vecinos, en sestaferia, llimpiaben de xemes en cuando fontes y fontanes y facien duernos y bebederos de piedra pal ganáu onde salía l'agua. Tamién iguaron *llavaeros* pa les muyeres nos fontanes, con bones *llavaeres* de llábanes pa resfregar los fatos. Los más nuevos con dos pozos, unu pa llavar y otru pa esclariar, que se respetaben dafechu.

En tou pueblu hai polo menos un *farfagón* (cárcaves argayaes por mor del agua). Aprovechábase pa tirar la mundicia. Antaño calderos rotos y potes afuracaes y como atayu de carrilones. Cola sociedá consumu foi medrando la mundicia y agora, rellenaos penriba, fueron faciéndose prestosos pa que los llinderos los amestaran a la finca y taponaren les salideres del agua que cuerre carretera abaxo.

Gracies al vezu vieyu de trabayar en sestaferia foi como llegó l'agua corriente y l'alcantarielláu a los pueblos del valle de Morcín nos años setenta del sieglu pasáu.

El Conceyu daba'l material y los paisanos trabayaben domingos y festivos pa facer la obra. D'ehí que que'l Conceyu n'años posteriores cobrarre pol serviciu de basura y alcantarielláu s'acoyere con daqué descontentu . Col agua del ríu y de munchos regueros funcionaben los molinos que dieron nome a llugares como El Molín de la Ponte o El Molín de Figares; otros de menos ruíu tienen el nome del *amo*. Unos d'usu familiar y otros como empresa, tuvieron vivos mientras duró'l maíz. Llantaos en propiedá privada, facien usu del agua comunal con preses que pasaben pel prau y volvien soltalo al ríu. Tamién les finques al pie'l ríu se *sangraben*. Sicasí esta actividá ta perllloñe de remocicar de magar el Conceyu d'Uviéu-yos mercó de por vida'l drechu al usu del agua.

D'importancia cimera pa la cría'l ganáu foron les *praeres* de los montes comunales, sobre manera L'Aramo. Al puertu echábense les vaques na primavera pa tener yerba que meter pel branu. Al rodiu d'esta actividá xurdieron les *cabanes*, de piedra y con *vellar* pa los xatos. Les cabanes yeren feches ente paisanos con llazos familiares y, por eso, non repartibles como heredá. Agora, desaniciaú'l drechu consuetudinariu, tán en manes del caberu veceru y tresformaes colos nuevos elementos de construcción, que se xustifiquen nuna manera vivir el monte agora más pa runfiar que pa trabayar, acordies cola modernidá.

Les fontes melecinales que taben mui lloñe de la capital pa ser mandaes como tal, nun lo tuvieron tanto cuando-yos fixo falta pa beber y asina colaron con tolos manantiales y secaron el ríu qu'agora mesmo ye regueru de mundicia.

Tamién yeren del común les mates de fayes, carbayos ya ablanos d'onde salía la *maera* pa xugos y pa tolos preseos de trabayu y de la casa. Pasao'l común al estáu en tiempos modernos, xurdieron los problemes llegalos pa cortar madera nestes mates y, desaniciaes dafechu, quedaron en monte peláu, con dalgún vieyu intentu de l'alministración de plantaes de pinos que xamuscaron.

L'ENTAMU LA CASERÍA

Esti conxuntu propiedaes entamaba na herencia. Repartíase ente los fíos a partes iguales, midiendo tierres y praos en díes de gües, mates y árboles en número y, según los fíos, asina'l número de muñones en munches finques que paecen una.

Cuando se casaba un fíu, el padre dába-y animales si podía y los preseos de menester, que diben de fesories a maseres, macones, duernes, gadaña y fierros, pieces de *cerro*, camises, too nuevo o a medio gastar, y tasábalo en perres, a descontar de la partida de los bienes cuando morriere.

Nesti entamu tan escosu, nunca yera raro que viniere una vecina con una pita con pitinos pa regalar a los recién casaos pa que tuvieren un buen entamu. Esti principiu del regalu abarcaba a la lleche que se-y vendía al vecín cuando taba escosa la vaca. De vezu echar polo menos un quartu llitru de más de lo que te paga. Y yera normativo merca-y al vecín la carne de la vaca que se-y derribaba pa que la perda fore «más llevaera».

Lo normal ye facer *les partíes* cuando muerren los padres, y nun ye raro topar families que queden a mal por unu tener interés en quedase con una finca, nin que tampoco les cases queden ensin partir y acaben cayendo por nun s'averir ente los hermanos. Nun ye d'extrañar cuando se topen escritures nes que s'hereda la cuarta parte d'un nozal.

Si nun daba pa mantenelos a toos, menos pa entamar una casa, asina que la hestoria del *paisano* en Morcín ye la d'atropar propiedaes mercando praos o llevándolos en renta pa mantener el ganáu y seguir pasándolo apertao.

La renta de les tierres págase a vegaes en producción y lo de los praos en perres. La esceición son les finques nomaes «de La Madalena», na parroquia de San Esteban. Propiedá de La Malena (santa con capiya nel monte del so nome, que pertenez a esta parroquia), son finques que la ilesia pidía a los que pasaben a meyor vida

ensin herederos, y qu'al nun los cobrar la santa, quédase con ellos el *llevaor* ensin pagar al estáu tampoco.

Nos praos *llévase la yerba o la yerba y tapín*. Avísase pa dexalo cualquiera de les dos partes enantes de xineru. Si se gasta y ta cuchao del añu, el llevador tien drechu a la metá de *la coyía* del añu viniente.

Resulta chocante agora que dalgún vecín alloriare curiando de que los rapacinos-y robaren les cereces, el meyor divertimientu nel branu, o qu'un vieyu los escorriere por roba-y les cirueles o que s'escondiere nel corral pa pillalos a mazanes, pero dábase nos caberos años del sieglu XX, y yera tamién asuntu de reñes ente vecinos.

Nun yera tan raro viniendo d'unes dómines en que too yera poco p'atropar y tou espaciu y matu aprovecháu. Nun requexu d'un camín podíes topar un nozal que tenía amu, y na vera'l ríu, en tarrén comunal, hai castañares que son del que la plantó, con drechu a les castañes namái, non al suelu.

Les sebes divisories de finques son del que les plantó (si les punxo no d'él) o de los dos, pero los árboles de la sebe son de los dos porque comen de les dos finques.

LOS CULTIVOS

Del *llinu* quedó'l topónimu La Llinariega na parroquia de San Sebastián. Paez ser que se semaba n'El Bolao en San Esteban, y entovía s'alcuerden de los filandones, que veníen los mozos y pagaben una perrina al ama'l llugar pal gastu'l candil.

La *escanda* foi pagu de renta y mui famoso lo de Penanes. En La Pena Penanes queden les muries na terraza de les tierres dedicaes a semar lo qu'en Morcín, con pesu, se noma *pan de sucu*. Del puxu'l cultivu queda dalgún molín de rabil debaxo los horros, yá desaparecíos los que taben al abellugu penones al pie'l ríu.

El *maíz* semábase nes vegues repartiendo estaya nes tierres coles patates y el *ballico*. Mui valoratible, aprovechábase'l granu pa comer, el *narvaso* pa les vaques, los *estaracos* pal fogar y pa facer *cucho*, la *fueya* pa los xergones y dempués pa *mullío*, cuando se camudó la fueya pola llana. Los tarucos valíen pa retacar tabiques y dempués pa tizar la cocina carbón.

Los nabos yeren parte perimportante de la dieta nel iviernu. Semaos en xunu postreru, yeren la base del pote entovía nel sieglu xx. Ye tala la so importancia que na parroquia de San Sebastián dan nome a la fiesta'l patrón. El venti xineru celébrase la fiesta los nabos, pote de nabos en toles cases de magar hai gochu pa con ellos.

EL TRABAYU

Ye perclaro que con hacienda tan diversificada y tan ruina había que trabayar tol añu. Diben enreblagándose unes estayes a otres de tala mente que nun quedaba tiempu pa folgar.

Los cultivos fueron camudando col tiempu por razones económicas ayenes al campesín, que veníen de fuera, de los camudamientos nos intereses de los señoríos y col escayimientu de les tierres como valor de propiedá y poderíu.

La escanda dexó de semase porque yera mui trabajoso y perdiense munches coyíes nel mes de xunu por causa l'orbayu. El pan *acamazaba* y podrecía. Pero siempres quedó na memoria de la xente como daqué mui valoratible. Tanto, que nes puyes de los ramos llega a pagase mui bien pol *chuscu* en por sí.

Nes parroquies de San Sebastián y San Esteban entovía se caltién el vezu dar «el pan de la Caridá». Esti pan que se repartía ente los probes supuestamente, foi nos años de la posguerra divisoria ente terratenientes que lo llevaben a la ilesia porque podíen semalo nes tierres, y los probes que nun teníen tierra pa semar. Anguaño camudó en cesta que rula de casa en casa cada selmana pa dalo

en perres al cura. El bollu de la madrina, que tamién yera d'escanda, pasó a ser *turtu d'ablana* y de confitería en tiempos más nuevos.

Na parroquia de San Sebastián les moces rameres (encargaes de llevar el ramu a la fiesta El Pilar) entovía facien por conseguir escanda pa los bollos nel sieglu xx.

Les tierres d'escanda quedaron pa prau y entamaron semar maíz. El maíz daba *torta*, *borona* y *farines*, pero nun acompañaba'l tiempu tampoco. Asina nos entamos del sieglu xx los vecinos dieron en facer novenes. Na parroquia de San Esteban arrecostinaben per un santu a Santolaya pa pidir sol pal pan en xunu y agua pal maíz n'agostu. Paez que nun dexaben de tener daqué culpa los santos, y sobre manera'l Cristu, que lu llantaben delante los maizales secos pa ver si nun-y daba vergüenza de cómo los tenía. Morcín dexó los maizales pa prau y pillólu la Guerra Civil en yerba. Foi tala la fame que volvieron a *rompese les tierres*. Si primero se semaba a *voleo* cola camisa fuera, llegaron a semar dos díes de gües con un copín granu a granu y la cesta tapada con un trapu pa que nun arranaren les vaques. Asina algamó gran puxu entraos los años 60 nes vegues y tierres. Una tierra y otra apegaes, de maíz, paecien una mata a los güeyos de los nenos que xugaben al escondelerite pente ellos, y debía selo pa los más mozos qu'enciscaben a les moces con dir al maizal.

Col tiempu, el maíz quedó pa los animales, camudó a *maizón* y a lo cabero pa prau. D'ehí qu'en Morcín *dexar pa prau* seya más abandonu d'actividá que yerba, y aplícase a tou tema que lleva nicios d'acabar en discutiniu.

Les ablanares trabayábense al rodiu les tierres y de los campos. Coyiense en setiembre y foron bona fonte d'ingresos mientras venien a compraes. Quedaron abandonaes, ensin cuchales cuando s'acabó la venta, mercábales *l'ablaniru Argame* pa tostaes pa les romeríes y acabaron siendo consumu de la casa namás.

Les pumaraes tuvieron *la mápula* nos años 60, que venía'l maza-neru a por elles a los pueblos. Los sacos apilábense ente les cases

y nos caminos y yera un ruíu como de romería al tiempu pesalos y cobrar.

La casería como centru producción fixo que fueren xurdiendo trabayos especializaos pa cada ocasión, que-yos apurríen los trebeyos que nun se facíen na casa. Asina, a lo llargo'l sieglu xx entovía había un *xuguiru* en La Boza, *goxiru*, *ferraor* pa ferrar les vaques, *molinera*, *ferreros* unos cuantos lleven el nomatu, y *canteros*. Cola venta les mates apaecieron los *maderistes* y los carreteros que sacaben la madera de les mates, y dempués acarretaben los vales de carbón. Tamién los había que sacaben carbón d'El Río Negru con chalupes pa ganar unes perres. Toos estos trabayos desapaecieron cola mecanización, pero munchos paisanos caltienen l'oficiu como apellíu.

EL CICLU'L TRABAYU

L'actividá cimera del branu ye *andar a la yerba*, de xunu a setiembre. Al tiempu hai que facer *trabayos na tierra*, como sacar les cebolles enantes de que les pille l'agua d'agostu; acabante meter la yerba hai que *sacar les patates*; setiembre ye *pa esmesar les ablanes*, *sacar el miel de los caxellos* y *coyer les fabes*. Na seronda tóca-yos a *les mazanes*, dir a *la rebusca les castañes*, y *el samartín* al gochu.

Ye esti un calendariu mui apertáu, colos tiempos marcaos pol menguante de la lluna. Acabante coyer yá hai que ponese a preparar la tierra pa los ayos y pal pan. Hai que llimpiar los praos, regar y fradar les sebes. Ye l'avientu'l mes que dexa esconsonar a la xente del trabayu na tierra, pero nun los quita de facer otros llabores. Hai qu'esbillar les ablanes, enrestrar cebolles y maíz. Estos trabayos yá se fan dientro y les esfueyes yeren una bona disculpa pa pasalo bien, los grandes coles chancies, les mazanes asaes y la sidra duerneu, y los más pequeños pa brincar y rise manque nun acoyeren mui bien.

L'iviernu ye mui llargu y náguase pola Candelaria,

Si la Candelaria llora, l'iviernu fuera.

Si la Candelaria se ri, l'iviernu ta por venir.

Pero'l prudente amiesta:

Si se ri como si llora,

tarás a media ceba,

o apertarás la trebolguera.

El tiempu ye una de les grandes esmoliciones del campesín, siempres en referencia a los trabayos. Ye'l gran saludu y tema de conversación en cualquier xunta de vecinos, lo mesmo seya un entieru qu'un casoriu. Da la impresión de que nunca vien como tien que ser, cosa perdifícil onde s'amiesten intereses tan dixebraos. Si fai falta agua pa qu'echen los praos, podrecen les patates. Si dicen que cuando llueve a primeros d'agostu, llueven panoyes, les castañes, pola contra, quieren sol. «Agosto secu, morgaces y cestu».

L'añu entama iguando sebes y caminos y échase l'iviernu fuera llindiando vaques, fradando mazanales y *sallando* l'pan en marzu.

Nun ye namái'l tiempu'l que-y pon torgues al trabayu. L'ames-tamientu de drechos d'usu nes finques tamién ponía condiciones. El maíz tenía que tar semao primero del ocho de mayu que se *zarra-ben les carriles*, fixere sol o lloviere. Asina que se diz «en mayo, regando y semando». El que semaba na finca lo fondero de la carril, tenía además que sema-y la carril a los d'enriba. El que tenía una finca pa prau que regaba enriba d'una pa maíz tenía'l compromisu de facer la regatera per debaxo pa sacar l'agua sobrante. Estes condiciones asitiábense nos contratos de compraventa y yeren n'ocasiones causa de reñes y tamién de fesoriazos. Nun yera raro, tampoco, que los gochos qu'andaben al devalu, vinieren pa la corripa con un foceta-zu en llombu.

N'otres ocasiones ye la vixilancia de los vecinos lo que t'apura. Asina, el que nun tenía'l maíz sallao pa San Xuan teníaase por folganzán.

El cuándo y el cómo de les xeres tán marcaos por dichos. Asina cualquier cosa qu'entruques van dicítelo en refrán, quiciabes porque asina ye más fácil d'alcordase que pel calendariu.

Si quies inxertar árboles:

Pela Candelaria pera y piedra.

Pa cuando se salla'l maíz:

Sémame cuando quieras y sállame cuando me veas.

Y si quies saber cómo:

¿Panoyes tu o panoyo yo?
Que panoye'l que mos semó.

Si lo que t'esmolez ye saber cuándo vas a coyer:

Castañares les de to güelu,
mazanales los de to padre,
ablanares les que tu plantes.

LA DIVISORIA'L TRABAYU

Xeres como segar la yerba, cargar el carru y amarrar, xoncer, fradar y enxertar árboles, albañilar y matar el gochu, siempre tuvieron en manes de los homes. Llavar, filar, texer y costurar, en manes de muyeres. Son les muyeres tamién les encargaes de cebar gochos

y pites, como un llabor más de la casa, y nun yera raro que tuvieren un truébanu o dos d'abeyes na talambra. Encargábense de sacar el miel que guardaben pa melecina. Tolos otros llabores fanlos lo mesmo homes que mueres. Qu'una muer «trabayu como cualquier paisano» ye pervalorabile, y al empar, qu'un home se defenda na cocina si queda solteru o vilbu ye tamién de munchu méritu.

D'otra miente, el trabayu de les mueres na casería va a la escontra de los ingresos de la familia y lo mesmo pasa colos rapacinos. Los llabores repártense por edá y fuerza, nunca pola diferencia sexual.

Son llabores de nenos tolo que seya pañar: cascoxos pa les pites, ortigues y gamones pa los gochos, dir a la rebusca d'ablanes y a castañes pero tamién acarretar agua, lleña o cargues de yerba, segar ballicu col focete, amarrar los chorizos nel samartín y sobre manera, llindiar vaques. Llindiando vaques los guah.es entreteníense sacando grillos y xonciéndolos, ganando la «cebá» y xugando al cucurabucu. Los más amañosos facien carreñes de cebatu.

Tamién yeren los encargaos de dir cola vecera al monte mientres duraron les oveyes. En La Vara, averada a L'Aramo, caltúvose la vecera na posguerra, mientres nos otros llugares yá diben años que cada ún acordaba les d'él. Especialistes en correr tres les vaques peles caleyes cuando salíen tueyes yeren tamién los que les llevaben al güe. De Les Vallines y de La Figar espatuxaron bien de tiempu escontra la inseminación artificial.

Yá pelos años venti, los paisanos pagaben a un mayestru p'adeptar a los rapacinos a lleer y escribir y entamen a concasar día d'escuela con día de trabayu.

La suerte de cada casa mana nel número de fíos y que seyan homes o mueres. Nun ye casualidá que les tierres qu'*enmaruxaren* per San Xuan foren de solteres, y que los que quedaren cola casería namái, por bona que fora, morrieren aprobechayaos.

Esta casería, dafechamente escosa, obligó a la xente a catar trabayu fuera'l conceyu. Los homes colaben a trabayar a les mines d'Ar-

nao, o al conceyu d'Ayer y quedábense ellí díes ensin venir a casa. Les moces diben a vendese a Uviéu pa trabayar sallando peles case-ríes de La Manxoya, o trabayaben «na estayona», sallando maíz pa los terratenientes del conceyu; otres diben a curiar oveyes. Asina, la muyer que queda en casa tien que trabayar sola na tierra, o llin-diar vaques si nun tien nenos.

EL PAISAX AGRARIU

El paisax va camudando coles faltes económiqes del campe-sín que trabaya la tierra y cría ganáu pa caltenese, pero allampia por un sueldu que-y tape los furacos. Cola revolución industrial les muyeres fueron amestándose al trabayu nes fábricas. Les moces de Morcín diben andando a la fábrica de La Manxoya, los homes pa la mina y Fábrica Mieres. La Fábrica Armes y les serreríes de Grau marcharon con tolos nozales del conceyu. Les mates de castañares foron cortándose y les tierres quedaron pa prau.

Camuda con estos cambios la comedera dafechu. L'aceite acaba coles farines pa cenar, y agora cénase patates tostaes o tortiella en toles cases. El gochu desanició un potax ruinaco de nabos, les fueyes de los nabos y arbeyos y caxines con mantega vaca o nates. Col refritu torrendos el pote ameyoró dafechamente.

Les actividaes comerciales del conceyu tuvieron puxu de sópi-tu y finaron d'esmenu ensin que'l campesín tuviere nada que ver. Por unes coses y por otres dexaron de valir les cádaes de les «érgu-mes» que se vendíen pa tizar n'Uviéu, la nieve los neveros pa esfrecer bebíes. Les ablanes, les mazanes y la lleche, que dexaron de venir a por ello, fueron dexándolo aminorgao pal gastu la casa y al empar dieron en vender lo sobrante nos mercaos, sobre manera en Mieres. Ye esti un mercáu ruin que viende lo qu'acarreta una muyer nuna güexa o nuna cesta (güevos, ablanes, berces y floritos), pa un veceru que caltién tastos de pueblu.

Apaeen al tiempu los chatarreros. Les cases van amañándose con calderos, palancanes, platos y vasos de La Industria. Los rapacinos mántense por axuntar fierros pa camudá-ylos al chatarreru por cacharros tan guapos de plásticu.

«Ladio l'hoxalateru» ye un personax cíclicu na vida los pueblos, qu'echa clavos nos furacos de les potes y fai xiblato d'hoxalata pa los nenos. Detrás vien el *chicharriru* colos deos blancos de la vinagre y detrás «la Pimianga» coles sardines nuna maniega y el «bonito». Dempués el «conomato» col xocolate y el café.

Les moces colaron más tarde a trabayar a los hospitales y fábricas de Mieres y munches families a estudiar los fíos a Uviéu o Xixón. Los que quedaron, dedicáronse a les vaques, llevando en renta los praos de los que colaren.

Col pozu na parroquia La Foz, El Llugar de Baxo algama de sópitu vezos urbanos, arrequexando la vida campesina. A la escontra, Argame nun amuesa enclín nengún por amestase al trabayu na mina. Casi ensin praos, queda amarrada a la vega, y tien qu'aguardar a que la Térmica Soto-yos ufierte emplegu. Ye asina que se diz «Argame, el pueblu la fame», pero tamién onde l'arquitectura popular se cultuvo con puxu, mesmamente nesti sieglu.

Anguaño, desaniciaes les vaques, muchos praos tán fechos monte y les tierres artadales. Los que quieren que-yos los atiendan tienen que paga-y al llevador o dá-ylo de baldre y el que tien un prau o dos por herencia nun viende pero atiéndelu tol añu ensin ganáu que-y lo paza o merca oveyes pa pacelo. Les oveyes son asina la ganadería del rexurdimientu, y los praos vuelven a partise en cachos; agora con allambreira y del mesmu amu.

La población activo ye dafechu urbano en vezos. Trabaya fuera'l conceyu y rula en coche tolos díes. Fai les compres nes grandes superficies y quita la llave la pesllera. Ye sobre manera residente de Morcín que patia poco los caminos.

LA ORGANIZACIÓN DEL ESPACIU AGRARIU DE LA COLLACIÓN DE CALDONES (XIXÓN)

Xosé María García Sánchez

ENTAMU

Hai dos elementos hestóricos perimportantes que van influyir poderosamente na cadarma urbanística y agraria de **Caldones** y que son: el so pasáu feudal y la revolución industrial en Xixón.

La influencia medieval vien dada nun entamu pola familia Vigil Quiñones y de siguió polos sos descendientes Rato Argüelles, condes de Duquesne con palaciu en Caldones. Esti fechu foi determinante y valmos pa entender meyor el repartu de la tierra, el tipu de casa de los colonos y esplicamos tamién el porqué güei Caldones nun tien tierras comunales y que la mesmísima Ilesia como institución nun tenga equí malpenes un día de gües. Too yera del palaciu, too yera de los Ratos..., y asina, a lo llargo de sieglos, foi desendolcándose una cultura al rodiu del mesmu que se caltuvo fasta hai non munchos años y qu'entá güei val pa desplicar munches coses.

Per otu llau, Caldones al igual que toles collaciones próximes a la villa de Xixón, a partir de la Revolución Industrial va experimentar un camudamientu importante respeito a otres fasteres rurales alloñaes de núcleos de población n'espoxigue.

Metanes del sieglu XIX y primeres décadas del XX, en Xixón van surdir una riestra fábricas como: Fábrica Tabacos, Vidrios la Indus-

tria, Talleres de Fundición y Maquinaria del Ferrocarril de Llangréu, Fábrica de Sidra Zarracina, Fábrica de Gas, Fábrica de Toneles Castrellón y Cía, Fábrica de Moreda y Xixón, Primera Central Eléctrica de Xixón, Fábrica de Fariña Zarracina, Fábrica de Cerveza la Estrella, Azucarera Asturiana de Veriña, l'Algodonera de Xixón, Astilleros Riera y Cía, Astilleros Constructora Xixonesa, Mina La Camocha... conformando una riestra de permunches industries. Ésti fenómenu va xenerar una esplosión demográfica perimportante:

Evolución de la población de la villa de Xixón nos siglos XIX y XX	
Añu	N ^u habitantes
1800	6.000
1820	7.000
1850	8.000
1887	17.978
1900	27.600
1920	37.066
1950	72.053
1975	174.415
1980	235.351

El fechu industrial va ser tamién determinante nes fasteres rurales próximes a Xixón, que selemente dirán dando pasu d'una vieya y tradicional economía d'autoconsumu a otra incipiente de producción con escedentes qu'entamaron a comercializase principalmente na Plaza'l Sur de Xixón.

Esti camudamientu será'l que mos ayude a atalantar la nueva forma de camentar, de trabayar y de vida de la xente del mundu rural averao a Xixón; agora yá non solo se va producir pa subsistir, sinón que se van dir introduciendo nun sistema de mercáu.

Esti reblagu económicu y social va provocar un camudamientu na cadarma organizativa del espaciu agrariu y nel propiu paisax,

a tenor de la nueva manera d'esplotar los recursos naturales de la propia tierra.

TIPU DE POBLAMIENTU Y DE CAMINOS

La collación de Caldones, asitiada a la mandrecha del valle altu del ríu Muriel, allúgase nuna fastera soleyera, daqué arrimada alternando con llugares llanos, con abondes fontes, fontanes y regatos.

Estos fenómenos orográficos ya hidrolóxicos fueron determinantes pa que se desendolcare un hábitat semidispersu na mayoría de los casos, formáu por pequeños núcleos de cuatro a cinco case-ríes, enxamás lloñe de dalgún acuíferu; nos grupinos, les caseríes nun tán arrimaes unes a otres sinón que tán asitiaes en praos próximos pero diferentes, dándose al mesmu tiempu toa una rede de *caminos reales*, *caleyes*, *caminos de pasu* y *caminos peatonales* que ñacen pola propia necesidá de los homes y muyeres de les diferentes dómines siempre según les sos necesidaes. Asina tenemos:

Camino reales: Son les víes principales que xunen los barrios cola ilesia (centru cultural y relixosu), o con otres collaciones.

Caleyas: Dan serviciu a los grupos de cases y a los praos, enlazando colos caminos reales.

Camino de pasu: Son solo los que dan serviciu a praos que nun llenden con caminos reales o caleyes, paseres pelos praos pa sacar solo los frutos: pación, yerba, mazanes, etc.; al ser per praos nun se permite echar firme.

Camín peatonal: Como'l so nome diz ye pal peatón; nel mundu tradicional el mediu más xeneralizáu pa desplazase yera andando y pola mor d'ello esti tipu de caminos tenía una importancia cimera; l'oxetu d'estos caminos ye l'atayar pelos praos y teníen *saltaderes* o *buraques* pa pasar los praos según fuere muria o matu. Yeren caminos pa xunir llugares d'interés común como collaciones, barrios, moli-

nos, fontes, ilesies, o pa dir a villes o mercaos y tamién había otros más individuales pa dir a cases o praos. Equí, en Caldones había munchos y el so usu yera respetáu como si camín real se tratare.

Los curiaos de los caminos: les sustiferies

Les sustiferies yeren andeches que se facíen principalmente los sábados nos meses d'iviernu, estación na que l'agua suel estrozar más les caleyes y al mesmu tiempu hai menos trabayu nes caseríes; l'oxetivu yera iguar los caminos: echar piedra, arrallar la folla, llimpiar cunetes, cortar matos, franquiar dalgún tramu, etc. La organización yera por barrios cola figura d'un *vedor* que facía de coordinador, elixíu pol barriu y que tenía'l poder de convocar y dirixir les sustiferies. A les sustiferies diba un representante de cada casería y el fechu de nun andechar taba mal vistu al nun ser por causa perxustificada.

L'APROVECHAMIENTU DEL AGUA

L'agua, como elementu determinante de vida, afortunadamente n'Asturies ye bayuroso porque somos un país d'agua y esti fechu non solo fai que'l nuesu paisax seya verde, cola importancia que tien pa l'agricultura y la ganadería, sinón que, al mesmu tiempu, ye causa pergrande de qu'hebia importantes acuíferos con toa una rede de fontes, fontanes, llamuergues, regatos y ríos.

Les fontes

Caldones tien 47 fontes qu'en so día tuvieron una importancia perimportante; elles determinaron l'asitiamentu de los diferentes barrios y núcleos rurales, que dieron serviciu vital a munches xeneraciones.

La mayoría d'estes fontes tienen esta cadarma:

- Un pingu pa beber y coyer agua potable.
- Un pielgu pa beber los animales.
- Un llavaderu que, aparte valir pa llavar la ropa, al mesmu tiempu yera llugar de rellación social y cortexu.

Les fontes siempre tuvieron percuriaes y llimpies; yeren llugares cuasi sagraos nesi sen pola importancia que teníen pa la propia vida; faciense sustiferies pa la so llimpieza y mantenimientu; dábase-yos cultu enramándoles el día la foguerna y nun había fonte que nun tuviere un o dellos caminos pa favorecer un bon serviciu.

Los molinos

El moler el granu pa facer pan yera d'una importancia cimera na cultura tradicional y asina *los molinos* non solo yeren perimportantes pola so función alimenticia, sinón que tamién se convirtieron en centros de cultura mui principales pol fechu de ser llugares de xuntura de muncha xente.

Ente les permunches fontes y regatos qu'hai en Caldones, tenemos El Ríu Muriel que crucia la collación y onde l'aprovechamientu de la so enerxía potencial ye'l cuasi motivu pol qu'hubiere cuatro molinos nes sos veres (Manolo Severo, Casimiro, Quinta los Maruxos y Adolfo); en La Riega de Robleo, afluente del Muriel, taba'l molín de Leonardo. Pola mor de la importancia de los molinos tamién yeren siempre dellos los caminos que daben serviciu a los mesmos pero güei munchos d'estos caminos tán trancaos lo mesmo que los propios molinos.

LA CASERÍA

La casería yéralo too: la familia, l'abellugu, la cebera, el trabayu, el prestixu y la propia vida del mundu rural; amás precisaba de

too: persones, construcciones, preseos, animales, praos, tierres, monte, árboles... yera como un país en pequeñino y el mecimientu d'estos elementos fizo posible la manera y el mou de vivir de la xente d'equí qu'al mesmu tiempu foi determinando'l so paisax.

Les *quintanes* asítiense nun hábitat semidispersu, y cada quinta allúgase nun prau que ye *la llosa* y cuasi siempre ye'l mayor y meyor prau de la casería.

Les construcciones, al igual qu'en cuasi toa Asturias, son de madera y piedra por ser estos dos elementos bayurosos nel nuesu país.

La casa

Tenemos dos tipos estremaos de casa: *la casa solariega* y *la casa mariñana*.

La casa solariega: Ta pensada na mayoría los casos solo como vivienda con *estragal* y *cocina* abaxo, tando los cuartos enriba. Ye de *corredor*, y con *teyáu a cuatro aguaes* polo corriente; apegada a ella ta la *cuadra* cola *tená* enriba y de siguío o al otru llau del *llagar*, la *corrá* delante y per frente la *panera*. Estes cases son poques y correspondíen a llabradores fuertes que polo normal yeren propietarios de les tierres o al menos de parte d'elles.

La casa mariñana: Ye'l prototipu de *casa de casería rentera* que yera la mayoría y perfectamente camentada pa la llabranza; ye rectangular, con teyáu a dos aguaes formando un too la casa, la *cuadra* y la *tenada*; con *cocina* grande y un *portalón* que valía pa too: allugar preseos, facer el matanzu, les esfoyaces, comer les fabes el día la fiesta ...

L'AGRICULTURA

Toles actividaes del mundu rural tradicional yeren fundamentales, necesaries ya imprescindibles pa la propia subsistencia; pero

l'agricultura entá lo yera muncho más, pues a lo postrero será l'oxetivu fonderu y determinante del poder comer o pasar fame, d'ahí qu'esta xera se ficiera con tol procuru del mundu.

Distribución de los espacios agrarios

El güertu: Yera un terrén mui pequeñu d'un quartu día de gües aproximao onde llantaben y semaben hortalexes pal consumu de la casa: berces, ayos, perrexu, cebolles... El güertu solía tar nel prau de la propia casa o en dalgún pradín mui averáu a la mesma que si ye asina solía recibir el nome de *güertu*, *llusu* o *llusucu*; siempre taba zarráu con muria o matu pa torgar que les vaques pudieren entrar y estrozar lo llantao o semao, yá que nel güertu la forma d'esplotación yera intensiva, ye dicir, que namái qu'un cultivu fina'l so ciclu de producción camudábase por otru; por exemplu, les berces espiguen en primavera y quítense dexando solo unes poques pa grana y ellí poníase, por exemplu, cebollu.

La güerta: Yera tamién pequeña, pero mayor que'l güertu, d'un día de gües aproximao y taba cuasi siempre a la vera casa na llosa. Munches vegaes dase'l casu de qu'enantes fuere güertu onde se diben llantando árboles de fruta de toa triba, que pol fechu de tar trabayaos medraben enforma. Esti tipu de güerta taba de prau, solía cuchase de ralo en ralo (siempre na seronda), segábase en pación pa que les vaques nun entraren ellí pues podíen estrozar los frutales, y llueu coyíase'l frutu na so época o comíase directamente del árbol; cuasi tol añu había fruta: zreces, ñisos, figos, peres, ñueces, ablanes, llimones, naranxes..., tampoco solía faltar l'abeyera pa cuando les abeyes ensamen, la espadañal onde sal un bon amarre principalmente pa vexetales y ¡cómo non! dalgunes plantes pa fer viatos o xardinería como: cirigüeña, menta, romeru, rosales, cinamomu, crisantemos, etc.; había llabradores que teníen munchu enfotu colos árboles y solía dicise «ye que... tien una güerta fruta».

Por mor de la revolución industrial y l'espoixigue demográficu na villa de Xixón, dase un camudamientu nel conceutu de güerta (al igual que munchos otros aspectos del mundu rural) y pasa tamién a nomase güerta a un güertu grande normalmente de más d'un día de gües, nel que camuda dafechu la manera de producción, yá que l'oxetivu nun va ser producir pa casa, sinón pa llevalo a *la plaza*; asina van apaeciendo güertes con cuadros grandes de llechugues, repollos, berces, puerros, arbeyos, cebolles, vaines, etc., con una clara explotación intensiva de la tierra; ye dicise, que cuando por exemplu se corta un cuadru llechuga, automáticamente yá se planta o se sema. Esti tipu de cultivu implica *cuchar* muncho, pa que la tierra nun s'agote y seguir faciéndola producir de siguío, desendolcándose asina la horticultura dientro la propia agricultura; y entós dizse que «tien una güerta que da munches perres». El llugar d'esta güerta suel ser la llosa de casa por dellos motivos: ser un bon prau, tene-lu más a mano pa cuchalu, trabayalu, pañar los frutos, etc.

Les tierres: Yeren los llugares onde se semaba'l *pan*: la escanda y el trigu. Col descubriementu de Les Indies apaecz el *maíz* y el *patates* que fueron toa una revolución económica y desplacen a les graminées tradicionales por fruiar más y mejor estos nuevos cultivos. El trabayu de les tierres yera fundamental na vida campesina, pues suponía'l poder comer, d'ehí qu'hubiere toa una bayura cultural, social y económica al rodiu d'esti fechu. Pa estes xeres tan importantes poníase tol procuru del mundu, solía facese na llosa casa y n'otros praos de la casería, yá qu'había que segar abondo, pues el granu nunca taba de más y tampoco tolos años frutia por igual.

Les xeres de la tierra van variar según lo que se vaya semar: trigu, maíz, fabes o patates; caún d'estos cultivos lóxicamente tien el so propiu ciclu y diferentes époques y formes de curiaos de la tierra, feches de semar y collechar; pero tamién había elementos comunes como: los trabayos de *sayar* y *collechar n'andecha* y per otu llau'l vezu d'emplegar el sistema d'esplotación estensivu, de semar un

productu añal en cada tierra soliendo rotase tolos años; asina, si esti añu una tierra se sema de maíz y fabes al añu viniente semarás de trigu, por exemplu.

Les iríes y les cortines: En Caldones caltiénsel topónimu *Iría* en Robleo y Garbelles, asina como'l de *Cortines* ente San Pelayo y Garbelles. Les *iríes* son daqué arrimaes mentanto que les cortines son más llanes. La división d'estos tipos de tierres ye en *faces* allargaes con un *contía* ente medio y tres díes de gües, un serviciu por caleya pa les faces averaes a la mesma, y si non con camín de pasu. La mayor parte d'estes faces perdieron la so cadarma d'espacios abiertos y güei tán zarraes con muria o matu, quedando entá dalgunes separtaes por fiensos que xunto col propiu topónimu son fieles testigos del so pasáu hestóricu d'esplotación comunal de tierres tan estendíu nel nuesu país.

Les lloses: La pallabra llosa tien l'orixe nel llatín *CLAUSA* que quier dicir hacienda 'zarrada' y asina ye: tierra de cultivu zarrada con muria o matu y con un propietariu o propietaria. Ye la contra de les *iríes*, que son espacios de cultivu abiertos y coleutivos. La terminoloxía *llosa* equí ye mui abundante, lo qu'amuesa la xeneralización d'esta forma de cultivu, siendo rara la casería que nun tenga un prau con esti nome, qu'al mesmu tiempu suel ser el meyor y cuasi siempre'l llugar de la quintana; ye por ello grande la riestra topónimos como: La Llosa, la Llosa d'Arriba, la Llosa d'Abaxo, la Llosa d'Atrás, La Llosica, El Llusu, El Llusucu, El Llusu Chapuceru...

Esti sistema d'esplotación agraria nun presenta vezos coleutivos tan fonderos como'l de les *iríes* o cortinales, yá que nes lloses los llabores agrarios son más individualizaos, calteniéndose solo los llazos coleutivos rellacionaos coles andeches de *sayar* y *coyer* que pervivieron fasta nun fai munchos años.

Nel barriu Garbelles dase un casu de llosa que me paez interesante: La Llosa la Fonte, asitiada enriba La Fonte'l Güeyu, presenta

una cadarma asemeyada a la d'iríes o cortinales con fiensos, faces pequeñas toes elles con nome de llosa, camín de pasu, camín peatonal pa la fonte y al mesmu tiempu atópase averada a les iríes de Garbellles. ¿Podría ser qu'una parte de les iríes camudare'l so nome d'iría por llosa al popularizase equí esti términu como tierra de cultivu?

Les pumaraes: Xovellanos diz que «les güertes de naranxales, muchos praos y tierras ficiéronse pumaraes».

La mazana y la sidra xunto coles patates y el maíz foi toa una revolución agraria nos siglos XVIII, XIX y parte del XX. Too ello implica l'aumentu de caseríes (villes nueves), esplotaciones de nueves tierras y camudamientu de vezos tradicionales. Les pumaraes xorrecerán paralelamente a la revolución industrial, yá que l'espoxigue la mazana y la sidra sedrá un recursu más que d'autoconsumu, un xenerador de dineru y elementu fundamental pa una nueva concienciación dientro del mundu rural que fai de reblagu ente la vieya economía autárquica y la nueva de consumismu y producción.

En Caldone frutien mucho bien (al igual que la mayor parte d'árboles de fruta) y esto fizo que se xeneralizaren les pumares y a la so par los *llagares*; cada casa yera un llagar y en cada casería solía mayase ente trenta y cuarenta *pipes*, amás de la muncha mazana de mesa que se vendía na Plaza'l Sur, tiendes de Xixón o a frutereros pa la esportación.

El plantar pumares va ser un elementu fundamental de la economía rural y va crear unos beneficios agrarios frutícolas que van camudar el vieyu sistema de cultivu d'iríes y lloses; porque los pumares llantaránse en tierras de cultivu y cuando se van faciendo grandes (unos diez años), eses tierras sedrán yá pumaraes y habrá qu'*entrar* nueves tierras pa semar: maíz, fabes, trigu, etc. Esto fai que seyan muchos los praos que pasen a ser tierras de cultivu y en pocos años dexen de selo pa llueu ser pumaraes; darréu d'ello'l vieyu cultivu en llugares fixos de munches xeneraciones n'iríes y lloses va desanicándose fasta tal puntu que les vieyes tierras tresfor-

maes en pumaraes fueron camudando munches vegaes fasta los tradicionales fiensos por muries o matos, quedando solo'l topónimu como testigu del vieyu sistema.

Trabayos y aprovechamientos de les pumaraes: Les pumaraes tradicionales taben pensaes pa una explotación mista, por un llau la lóxica producción de mazana y al mesmu tiempu como prau de pación y pastu. Por esti motivu los pumares solíen llantase ralos, a una distancia de siete u ocho metros y de forma trescuartiada porque esta distribución facía que frutiaren meyor al tener más esposición al sol, y al mesmu tiempu favorecía mayor producción de pación que tamién yera importante.

Los trabayos nes pumaraes faciense según el propiu ciclu vexetativu de los propios pumares; una vegada pañao la mazana, metíense les vaques nes pumaraes, que depriesa guetaben les mazanes que quedaren ellí y asina les pumaraes faíen de pastu cuasi fasta'l mes de mayu, mes nel que los pumares entamen col so ciclu de floración y entós hai que sacar les vaques pa que nun estrocen los pumares al come-yos los brotos. Nestos meses ye cuando s'aprovecha pa quitar l'arfueyu, facer la pequeña poda tradicional de quitar cándanos, cañes baxes, aquellos otres qu'esgayaren (sobre too si foi añu de collecha), cortar matos, yá que les pumaraes solíen tar zarraes con matu o muria, y de xemes en cuando echar *guano*. Nel restu l'añu les pumaraes segábense en pación, que siempre yera necesario pal ganáu, y cuando llegaba la seronda entamaben los trabayos de coyer y pañar la mazana según el so destín fuere pal fruteru o pal llagar.

Los praos de yerba: Ún de los trabayos vitales nesti mundu d'economía autárquica ye la *yerba*, alimentu básico pa les vaques nes dómines de seca y nes estaciones fríes, que ye cuando nun hai pación y los praos nun críen, por ello'l *curar* yerba abondo ye la garantía p'afrentar con éxitu los tiempos ruinos qu'enxamás se sabe cuándo y cómo son de llargos: secona serondiega ensin toñaes, ivernaes cru-des, primavera fría na que los praos nun tiren, etc.

Si un paisanu queda ensin yerba por dalguna d'estes causes sedrá la ruina de la so ganadería y la de la propia casería, pues les vaques son fundamentales nel mundu rural (lleche, quesu, cuchu, trabayu, xatos, etc.); per otru llau difícil será facese con ceba cuando a toos-yos fai falta lo que tienen pa güei o pa un dempués que nun se sabe nunca cómo ye de llargu.

Los llabores de los praos de yerba siempre tan averaos a les correspondientes estaciones.

L'iviernu: Ye la estación muerta, díes curtios y fríos; la ñatura apigaza, ye'l momentu de *fradar matos*, *segar los moñiqueros* si se pació y *semar el guano*. Esta manera d'abonar solía facese de forma alterna, ye dicir, un añu unos praos y al otru otros, colo que se semaba cada dos años; el cuchu ye siempre escaso y taba reservao pa les tierres y, si sobraba daqué, pa les pumaraes. Semaol' guanu ye'l momentu de sacar les vaques de los praos de yerba yá que nel entamu de marzu nun se puede pacer nengún prau que vaya dexase pa yerba.

La primavera: Ye la estación na que too espoxiga, pero si falta l'agua nos meses d'abril y mayu, nun habrá yerba enforma. Ye'l momentu de *mirar los praos*, *cortar felechos*, *garabanzos*, *paniegues*, etc., pa que la yerba seya más bono.

El branu: La yerba nel nes de xunu entama a roxar y pa la feria San Antón ye cuando s'escomencipia a *segar*, allargándose esti trabayu fasta lo postrero de xunetu. Nesta dómina'l trabayu ye grande y hai que facelu con munchu procuru, pues la yerba ye perimportante p'afrontar un iviernu con bones garantías pal ganáu.

La seronda: Si llueve n'agostu vamos tener bones *toñaes* pa segar o pacer les vaques fechu perbonu pal paisanu, porque nun gasta yerba nesta estación, que l'iviernu ye perllargu y, como se diz equí, «enxamás lu comió'l llobu»; y asina fina'l ciclu pa entamar otru añu coles mesmes xeres.

El pastu: La mayor parte de les caseríes solíen tener un prau ruin y emprunu que solía llamase *pastu* o *pastón* según so tamañu

(el monte comunal yera escasu, mui emprunu y nun había vezu d'echar ganáu a pacer al monte); los pastos taben destinaos a esa función tol añu, pues tampoco solíen valir pa otres xeres, y pol fechu de ser arrimaos tamién yeren ensuchos y una bona garantía pa tener ellí'l ganáu gran parte del añu.

El pastu tenía que tar bien zarráu, munches vegaes con muria y matu al mesmu tiempu; había que consiguir que les vaques nun fuxeren d'él, y si facíen una furaca y colaben había que trancala depriesa. Un pastu bien zarráu yera una bona garantía pal campe-sín yá qu'asina nun facía falta llendar.

Trabayos nel pastu: Nel mes d'agostu, n'acabando la yerba, cortá-bense los matos, resegabense los moñiqueros y escayos que salíen nel mesmu, inclusive dalgunos años de bones toñaes coyíase daqué yerba ruino que siempre valía pa la burra o pa dómines males nes qu'había poco qu'echar al comederu.

Al entamar la primavera tornaba a llimpiase'l pastu, desfacíense los moñiqueros, dalgunos años semábase guanu y sacábase'l ganáu fasta que'l prau tirare; llueu, cuando se viere afayadizo, tornaba metese a diario y con esti vezu'l ganáu salía de la cuadra drechu pal pastu.

El cierru pal rozu: Les necesidaes de pación y yerba yeren tan grandes pa la economía mista d'agricultura, fruticultura y ganadería que por escasiar escasiaba fasta l'estru. Por mor d'ello toles case-ríes teníen un *cierru* en monte en forma faza d'unos cuatro díes de gües; estos cierros nun yeren mui cuestudos, atopábense toos xuntos con una cadarma asemeyada a les iríes y taben separtaos unos d'otros por *cárcoves*.

El cierru *rozábase* una vegada al añu, siempre en finando la yerba y enantes d'entamar a coyer el maíz y la mazana (meses d'agostu y setiembre). El rozu, una vegada rozao cola *rozona*, dexábase curar y llueu carretábase nel carru al igual que la yerba; una vegada en casa, facíase con ello una pila na corrada (normalmente al llau la cuadra) de base cuadrada o rectangular, diba pisándose enfor-

ma como si d'una vara yerba se tratare y rematábase en picu pa impedir que l'agua lo moyare, quedando asina bien seco y protexíu del agua, porque tien qu'algamar pa tol añu y si se mueya amugorará y podrecherà; yera necesario dir cortando'l rozu cola rozona na pila según se precise, asina éstrase meyor y dicen que'l cuchu ye más bono; per otru llau, al cortar la pila en vertical nun s'estrozará'l cumal, fechu que favorez la impermeabilidá del techu.

Esta xera yera una más de les munches que dende siempre se ficieren, caracterizando'l paisax de los nuegos montes y quintanes.

Los castañeos: Les castañes yeren alimentu básicu de la nueva cultura tradicional, yá que nun podíen faltar a lo llargo de tol añu.

Les caseríes toes teníen un castañéu o más, siempre zarráu con muria, pues por mor de la solombra nun se llograba'l matu; munches vegaes tamién había castañales sueltas a la vera los praos. Los castañeos, lo mesmo que los pastos, taben nos llugares más emprunos y ruinos de la casería, inclusive nos propios pastos había castañales.

Trabayos nel castañéu: Nel mes de setiembre entamen a madurer los primeros oricios (ya lo diz la conseya «les primeros castañes cómeles San Matéu»). Ye'l momentu de sacar el ganáu del castañéu y de tenelu llimpiu pa entamar a recoyer les castañes. La seronda yá llegó y hai que dir bastiando les castañales, los oricios carrétense pa la *corria* que siempre taba en frente casa al llau del horru, les *cañueles* van comiéndose yá mentanto que les que tán na *corria* consérvense ellí perbién fasta'l mes d'abril que ye cuando hai *qu'estrizar la corria*, porque entamen a guañar y entós hai qu'asoleyales nel corredor del horru pa que vayan *mayucando*, teniendo asina garantía de castañes pa tol branu; les castañes tamién se vendíen na plaza xunto con otros frutos o productos. Una vegada *dimíes* y bien *guetáu'l castañéu* solíen metese los gochos, que son como'l ramu la gueta.

Finada esta xera hai qu'atropar la fueya que s'emplegaba pa estrar y favorecer que'l castañéu eche campera pa poder echar les vaques a pacer fasta que'l ciclu natural pida'l so camudamientu.

Les castañales teníen una importancia tan grande nel mundu tradicional qu'hai castañales en praos y castañeos con un amu que nun ye'l propietariu de la tierra; esti fechu ye mui vieyu y munches vegaes paez ser que se trata de llugares que nun entamu fueron comunales pero les castañales taben repartíes y la so propiedá taba perclara. Col tiempu les tierras pasaren a formar parte de caseríes, pero les castañales que yeren más importantes que la tierra siguieron calteniendo los sos amos tradicionales. Fasta nun hai muchos años esti tipu de propiedá tenía munchu puxu yá que non solo se coyíen les castañes sinón que tamién s'atropaba la fueya. Tamién podíen dase trasiegos de castañales d'unes manes otres por mor de dotes, casorios, tratos, etc.

ORGANIZACIÓN DEL ESPACIU AGRARIU ANGUANO

Si la Revolución Industrial camudó dafechu la cadarma rural, desanicando la tradicional economía autárquica pa dar pasu a otra nueva de producción, cola Comuña Europea esti fechu algama la máxima espresión, desintegrandu'l vieyu sistema minifundista de caseríes y dando pasu a grandes explotaciones principalmente agrícolas y ganaderes. Per otru llau, la mayor parte de les caseríes yeren renteres (prácticamente toes propiedá de los Ratos) y diben pasando de xeneración en xeneración ensin dengún tipu de repartu o división, yá que nel mundu tradicional nun podía ser d'otra manera. La casería ye la unidá de vida y polo tanto indivisible; pero nel primer terciu del sieglu XX dase un fechu hestóricu enxamás vistu: les caseríes na so mayoría pasen a ser propiedá de los paisanos y, xunto con un camudamientu de mentalidá xeneráu pola economía de producción, entamen a repartise ente herederos. Esti fechu impensable nel mundu tradicional, xuníu a una política siempre perprobe del campesín, fai que la xente del campu nagüe por dexar la gadaña pa dir arroxar los fornos d'ENSIDESA.

Toos esto fai qu'en Caldones, y na mayor parte d'Asturies, se desanicien toles caseríes, que xunío al fechu de tar al llau de Xixón lleva camín de tresformase en llugar d'expansión de la propia villa.

Les posibilidaes agrícolas y ganaderes en Caldones dependen dafechu d'una política agrícola y ganadera seria, que sofite una agricultura ecolóxica con una salida comercial controlada de calidá ecolóxica y una ganadería vacuna autóctona de carne na mesma llinia; respeuto a la fruticultura tan tradicional equí por ser una tierra mui afayadiza pa ello, podría ser mui rentable la pumarada moderniega n'exe vertical de cara a la producción de mazana de sidra ensin escaecese d'otros frutos como: zreces, piescos, figos, ñueces, ablanes, peres, castañes, naranxes... o cultivos nuevos como frangüeses, groselles, llantaos, etc., ensin faltar les abeyes pa favorecer la polinización y producción de bon miel.

Sería tamién perimportante una *llexislación y control* onde se respete totalmente la tradicional distribución de praos, lloses, eríes, cortinales, montes con cárcoves, muries, matos, fiensos, caminos peatonales, caleyes, regatos, árboles vieyos, etc., asina como'l *softu institucional* pal mantenimientu o restauración de quintanes tradicionales que tienen que ser modelu arquitectónicu obligatoriu pa les nueves edificaciones.

UNA ARTESANÍA DE MUNCHA TRADICIÓN: LOS PAXEROS

Caldones, al ser ser una fastera d'una economía frutera perimportante, desendolcó una gran tradición paxera por mor de la propia necesidá, faciéndose *paxes* y *paxos* en cuasi toles caseríes pal propiu serviciu.

Ye mester destacar que nes fasteres más montunes, onde abundan más les *verdasques* (sobre manera Riosecu), había paxeros d'oficiu que facíen paxes y paxos pa vender, principalmente nes feries xixoneses de San Antón y San Miguel o nos mercaos de La Pola (Siero).

Facer paxes y paxos

Los materiales principales yeren verdasques d'ablanu y blima y, aunque la blima nun ye del país, sí se llantaba nes caseríes, principalmente a la vera los regatos o nos praos moyaos pa estremar llin-deros (nos llugares moyaos les blimes medren enforma).

La primer xera ye'l cortar les verdasques, a poder ser nos men-guantes de xineru y febreru (pa que *morquien* meyor), nos propios praos o nes viesques; llueu, nos meses d'iviernu, que ye cuando menos trabayos hai, diben faciéndose paxes y paxos; esti llabor ye d'homes y los más pequeños deprienden de los mayores, porque nes cultures tradicionales pa neñes y neños siempre foi d'orguyu facer les xeres de los pas. Ye la escuela la preba que-yos diba reconociendo la mayoría d'edá.

Feches paxes y paxos solo será'l tiempu quien obligue'l so usu. Cola llegada de los diferentes frutos serán preseos imprescindibles pa coyer, pañar y portiar los diferentes frutos non solo dientro la propia casería, sinón tamién pa la plaza y les feries.

Un rellume entá vivu d'esta tradición ye esta añada de la fasertera:

Ties que ser marqués
conde o caballeru
yo por mio desgracia
deprendí a paxeru.

Facía les paxes
nel mes de xineru
y llueu nel branu
cobraba'l dineru.

LA ORGANIZACIÓN DEL ESPACIU AGRARIU EN VILLAVICIOSA¹

Carmen Pedrayes Toyos

Villaviciosa ye un conceyu básicamente agrariu y a él pertencen una riatada de pueblos o parroquies. Villaviciosa tamién ye'l nome de la villa o capital del conceyu, anque la forma xeneral de referise a ella ye *La Villa*. Alredor de La Villa caltiénse entovía un mundu rural que tien muncha vida.

El conxuntu del mundu rural ye lo que se conoz como *l'aldea*. L'aldea ye'l conxuntu del espaciu que nun seya villa, pero ye un nome xenéricu y nun pue confundise col *pueblu* o *parroquia*. Y entós pues dicir, tando en La Villa, que «vas pa l'aldea», que «tu yes d'aldea», que «vives na aldea». Tamién si tas en mercáu (na Plaza), pues esclariar que lo que compres o vendes ye d'aldea o non (pa saber si ye d'ellí o si vieno de fuera o si se fixo industrialmente).

Dientro de cada pueblu hai *cases* que tán soles y hailes tamién más o menos agrupaes. Tanto les cases soles como'l grupu d'elles tienen un nome propiu (Acebéu, Xin, San Bras, Cueli, La Sienra, El Vallín, etc.). Y nesta zona considérase que toes pertenecen a una estructura superior que ye'l pueblu o parroquia.

¹ Aunque pa la investigación del espaciu agrariu tívose en cuenta tol conceyu de La Villa, les parroquies nes que más s'afondó fueron les de La Malena, Miravalles, El Bustiu, Breceña y Coru.

Pero nestes zones estudiaes del conceyu Villaviciosa los agrupamientos de cases nun tienen un nome común pa referimos a ellos. Nun podemos dicir que ye un «pueblu», porque'l pueblu ye la parroquia; tampoco-y podemos llamar «barriu», porque sería un conceutu castellán qu'equí nunca esistió. Asina que namás podemos nomalos pol so nome propiu.

Cada casa tien la so *casería* propia. Nun ye posible falar d'una casería ensin la casa, qu'amás ye la exa central d'esa casería. Al rodiu la casa ta la *cuadra*, el *corral* de les vaques. Tamién tán les *tenaes*, el *tendeyón*, la *corripa'l* gochu, el *gallineru*, l'*horru* o *panera*, el *llagar* (en Villaviciosa nun hai casa ensin llagar). Too esto en cuantes a edificios que nun falten en denguna casa.

Tamién nes propiedaes de la casería, especialmente alrededor de casa, ye corriente tener árboles que pueden ser namás pa dar solombra, como'l texu, o frutales. Ente los frutales danse *ñisales*, *cerezales*, *nozales*, *naranxales*, *llimonales*, *pescales*, *prunales*, *perales* y, por supuestu, *pumares* y *castañales* a esgaya. Y nun hai qu'escaecese de los *ablanales*.

EL GÜERTU Y LA GÜERTA

Pero lo qu'equí se trata ver ye cómo ta repartíu l'espaciu agrariu. Podemos distinguir, en cuantes a terrenos de sema, ente *güertos*, *güertes* y *tierres*. Al pie les cases suel haber un *güertu* y/o una *güerta*. El *güertu* ye más pequeñu que la *güerta*: ésta ye la única diferencia ente ellos. Nellos sémase *lo tempranu*, en cuadros: patates tempranes, verdura (berces) tol añu, cebollín, cebolles, perrexil, tomates, llechugues, pimientos, vainilles... En pañando les patates nueves (ente abril y mayu), en mesmu sitiu sémense les *fabes nanes*, que nun precisen palos nin maíz pa crecer, porque nun esguilen.

Tamién se puen tener ellí dellos frutales si se quier: «Lo que tea en *güertu* paé que ta dalgo más arresguardáu de lo d'afuera y

más a mano pa los de casa». Pero lo que nun cabe en güertu nun hai dulda de que pue semase na güerta.

LA IRÍA

Pero hai más tierra de semar, tierra grande, nuna casería. Son, por exemplu, les *iríes*. La *iría* nun suel tar al pie casa; a vegaes ta bien lloñe. Trátase d'un terrén más o menos llano y pergrande de tierra de trabayu arrodiao de *sebia* y zarrao con una *portiella*. Si ta asitiao nun sitiü poco llanu, allana colos *sucos*: «Ta partía pela mitada per un pasu pa llegar a lo de caún. A cada llau la tierra ta dividía en cachos grandes, en parceles. Caúna d'elles tien un amu diferente».

Cada parroquia tien *iríes*. Nunes alcontraremos más y n'otres menos, pero hailes. Nun son de tol pueblu. La *iría* pertenez a les caseríes que tienen les sos cases arrexuntaes faciendo un grupu que nun tien nome común y cada vecín (nun tienen por qué ser toos) tien el so cachu pa semar nella, un bon *piazu*. Pero tamién pue tener ellí una parte dalguna casería que tea asitiada cerca d'esi ñuedu pequeñu de población (tamién s'axunta a ellos pa otros llabores, como al tiempu esbillar, iguar la caleya, etc.). Tamién hai que dicir que non tolos grupinos de cases que componen la parroquia tienen *ería*. Y atopéme tamién con una parroquia —La Malena— onde, mentres que nun agrupamientu d'éstos que falo (Acebéu) tien tres *eríes* (nomaes pa nun confundiles L'Iría, L'Iría Riba y La Cotiella), otros sitios dientro la mesma parroquia como puen ser Calamúa o El Vallín nun tienen denguna.

Como dixi, la *iría* ta dividida en cachos más o menos grandes —cada ún d'un propietariu diferente— separtaos non por alambraes nin sebies, sinon por *muñones*, aunque tamién los *sucos* (cuando los hai) ayuden a marcar les llendes de la propiedá. El *muñón* ye una piedrona mui dura y mui grande que s'entierra mui fonda na tierra pa que seya perdifícil de mover; déxase qu'asome un poquiñín pa

saber bien lo que ye de cada ún. Cuando hai un sucu, l'amu ye'l d'arriba, «que tien qu'acupase de segalu y tenelu bien curiosu».

«El pasu pa llegar a lo de caún nun ye común», tien amu o amos y pa pasar per él nun hai más remedi u que respetar unes normes cuasi sagraes, que figuren escrites nun documentu y que toos respeten al pie la lletra ensin gorgutar. Namás se pue pasar nel so tiempu: andando pue pasase tol añu, per un caleyín que ye como un riego estrechu qu'hai preparáu pa eso y de nenguna manera pues salite d'él.

La pega ta al pasar col *carru* o col *llabiegu*, que namás pue ser en tiempu de semar y de recoyida. Pa eso hai una fecha fixa p'abrir y otra pa zarrar y nun se pue saltar. Nesti casu l'amu'l pasu (o los amos, qu'a vegaes son más d'ún) consiente que'l caleyu «podia ananchase» a un anchu de camín. Pero esto nun se fai asina por caprichu, sinon porque esi pasu o «camín» tamién se trabaya. N'acabando toos de semar *lo suyu*, zárrase'l pasu y ahí semar tamién l'amu. Al tiempu coyer maíz o lo que seya, el primeru que lo fai ye tamién l'amu'l pasu, dexando siti u bastante y en tiempu pa que después pasen los demás pa lo d'ellos. Col tiempu, en bona parte les eríes acabaren pagándo-y tolos propietarios al amu un tantu y escriturando'l camín de pasu pa que, al ser propiedá de toos ellos, pueda ser usáu con llibertá, ensin feches nin normes d'usu.

Lo que se suel semar na iría ye más bien maíz y fabes, patates de *patatal*, vainilles, arbeyos alrededor,...

Hai terrenu que güei vemos de prau y qu'en tiempos trabayóse como tierra, porque tien un suelu de calidá, con buena orientación, espaciu ampliu, bon accesu, buenu de trabayar al tiempu cuchalo, llabralo,... Ún d'esos terrenos pue tener el nome de *L'Eru* o *La Llosa*. Semábense de *trigu*, *alcacer*, *falfa*, *ballicu*, o si facía falta tamién de maíz y fabes, pa nun semalo siempre de lo mesmu en mesmu llau, na mesma tierra. Ye sabíu que pa cualquier cosa que se plante, convién rotar, nun facelo siempre en mesmu llau porque da muncho más y meyor, de más calidá. Amás, les tierres precisen descan-

su de vez en cuando pa qu'al añu siguiente sean mucho más productives.

El patatal

Hai, como yá dixi enantes, patates nueves que se semen nos güertos y güertes d'alredor de casa. Prepárase-yos la tierra (*cávase tou a palón*) y sémense en xineru. Pa finales d'abril yá les hai. Son mui tiernines y sabroses. Al principiu, nun fai falta nin pelales pa freir o echales al pote.

Depués tán les patates de patatal que son en tierra grande. A últimos de marzu entama a preparárase-yos la tierra: *llímpjase, cúchase, llábrase* (nun se cava, como nes güertes), *rástrase* y yá ta pa *sembrar*. A cada cinco riegos de patates, sémense los *arbeyos*. La *siembra* faise p'hacia mayu, cuando'l tiempu tea pa ello y la lluna en menguante.

Los arbeyos ensiguida tán pa comer: en xunu y xunetu, pal tiempu la yerba. Les patates tarden más y arránquense tamién en menguante, pero n'agostu.

El maizal y el fabal

El maíz y les fabes sémense en tierra grande. Primero'l maíz, *a voléu*, y más alantre, sémense les fabes tamién a voléu y en mesmu sitiü que'l maíz. Al dir creciendo los dos a un tiempu, la faba va esguilando pel maíz p'arriba. En setiembre *páñense* les fabes. En llevándoles toes pa casa (pal corredor del horru), entámase a *coyer* el maíz.

Güei dase mucho lo de semar les fabes soles, ensin el maíz. «Pa que podien esguilar como é debü» hai que plantar na tierra file-res d'estaques xunies ente sigo con cordeles enganchaos a varies altures. Ente les fileres d'estaques déxense unos buenos pasiellos, bastante anchos, pa que-yos entre meyor el sol y-yos dea más l'aire, «que

nun vaiguen a pudrir»; tamién se fai pa más comodidá al tiempu llimpiar la tierra pa que nun les tape la maleza. Con esti sistema son más fáciles de pañar, porque nun tenemos l'enguedeyu del maíz.

OTROS CULTIVOS

El ballicu y la falfa

Pela primavera , cuando les vaques yá nun van al pastu, pueden cebase tamién en corral con *ballicu* y con *falfa*. Sémense en tierra de cultivu. El tiempu que comen con *ballicu* o *falfa* dan muncha lleche. Lo mesmo ún qu'otra sémense n'iviernu en tierra (non nos praos nin nes güertes). Nun tán xuntos, ocupen tierras distintes caún, espacios diferentes. Cuando ta pa ello, siégase y llévase pa casa a carraos (o col *tretor*).

L'alcacer

L'alcacer ye'l trigu enantes d'espigar, cuando tovía ta tovía verde, y a les vaques presta-yos pola vida. Depués de segao yá se puede preparar la tierra pa maíz y fabes.

LA ERA

N'otru tiempu, va bastante d'esto, semábase *trigu* per tolos sitios del conceyu de La Villa. Dexó de facese porque dicen que daba munchu trabayu, «munchu que facer».

Semábase tamién en tierra grande: «En tando'l trigu coyú, tráese pa casa engüeltu en sábanes al recostín y poníase en sitiu secu y a la bocana», como pue ser n'horru o na panera. Cuando se vea que'l tiempu ta curioso como pa ello, hai que *pisalu*. Y písase na *era*.

La era ye un sitiu llanu, como una camperina de tierra mui pisao que ta xunta una casa y destináu a esi menester. Los vecinos que nun la tenguen usen la del que la tenga. Amás el trigu písase *n'andecha*. Esto ye, ayudándose unos a otros, haciendo toos lo de toos: un día dedíquense a pisar lo d'ún y al otru día lo d'otru y asina.

Al *pisar* trátase de que'l *gramu* quede suelto de la *ponxa* y pa eso espárdenlo na era y dan-y col *garrote* cuanto pueden. Pa ello pónense los homes unos enfrente d'otros, en dos fileres opuestos. Y garrotien asina: mentres que los d'un llau tienen el garrote nel aire, los d'enfrente tán dando con él en trigu con tola gana, guardando siempre un ritmu. El ruxú ye especial, fai una música nel aire.

EL MOLÍN

Una casería tamién pue tener *molín* propiu. Tien que tar al pie d'un ríu, porque ye molín d'agua. Funciona tol añu, menos pel branu, que'l ríu casi nun lleva agua.

Unos molinos teníen *veceros*: esto ye, que pa dir moler nellos había que tener *la vez* y podía ser tanto de día como de nueche, cuando tocare; el molín nun descansaba. Los veceros yeren fixos d'un molín.

Había otros molinos que nun yeren de veceros y que se-yos llevaba'l maíz o'l trigu a moler cuando se quixere. Lleves un sacu a moler y traes otru molíu sobre la marcha, ensin esperar por él.

LES LLOSES

De llau de toles cases hai tamién una *llosa*. Trátase d'un terrenu grande y bueno pa trabayalo de tierra, aunque tamién se dexa a vegaes pa pastu y pa yerba o pa pación si se precisa. Antes trabayábase muncha más tierra que güei.

Una llosa, al trabayala de tierra, nun tien por qué semase entera de lo mesmo: pue semase un *piazu* de maíz y fabes, otro de patates, otro d'otra casa, otro d'otra, ...; asina en *piazos* grandonos.

LOS PRAOS

Los praos que tien una casería son de munches clases: unos son de yerba y pastu, otros namás de pastu, otros son de pación, ... Unos asítiense al pie de casa, como ye La Llosa. Otros tan cerca, pero non al pie casa y otros pueden tar bien lloñe y hasta pertenecer a otra parroquia.

Na seronda los praos entamen a *echar* y ye cuando se lleven les vaques al pastu a *pastiar*. Van llevándose cada día a un sitiu y d'esa manera van llimpiando elles mesmes el prau. Mientres pastien un prau va creciendo'l pastu d'otru y van asina rotando.

Si'l prau ye grande, puede pastiase una mitada o un terciu cada vegada, porque puede resultar suficiente terrenu pa moverse bien ente elles y nun s'estorbar comiendo y tener bastante que pacer, tando asina entretenies tol día. Si nun ye asina, dedíquense a berrar y traten d'escapase haciendo *boleres*.

De toles maneres, pa que tean controlaes les vaques *na llende*, siempre tenía que dir daquién a *llendales*. Si na casa había dalgún ñeñu o ñeña, yeren los primeros candidatos a dir p'allá. Pero si non, el que fuera, el que se dispusiera. Nun solía querer dir naide porque ye trabayu mui aburríu y solitariu. Agora lo de llendar yá nun se da como antes. Hai llendadores eléctricos conectaos a un alambre que llinda'l prau.

Los praos tán arrodiaos por *sebies* y pa entrar a ellos tienen *portiella* de *reyones*. Estes sebies llímpien se pela seronda.

Si dalgún prau nun se pastia, siégase pa *pación* que se-yos lleva pa casa, pa cebales en corral, en comederu.

Pel iviernu, como fai más fríu, les vaques salen menos al pastu y entós hai que cebales varies veces al día con yerba de la tenada, o de les facines o, más modernamente, tamién de los *bolos* o del *silu*. Supón too ello munchu más trabayu pal amu.

Los praos dexen de pastiase ente xineru y febreru. Pero los praos *más viciosos*, los que dan munchu, déxense hasta más tarde: ente abril y mayu. Déxase que crezca lo de los praos pa yerba, pa segalo más alantre, pel branu.

Llendones

Pero hai praos que se dexen de pastu tol añu. Llámense *llen-dones*. Son de yerba *más ruín*, dan menos, nun tienen yerba de calidá como pa segalos y a veces tienen un accesu malu. Estos praos pástiense y, cuando fai falta, llímpiese a gadaña o cola máquina de segar, «y lo segáu llévase pa estru y si nun merez la pena faise en prau un fogar con ello» y quémase ellí mesmo.

Tamién hai praos que son *costivayos*. Son tan cuestos que nin se pueden segar pa yerba «nin pueden pastialos les vaques curiosu porque pueden despeñase per allá». Pástienlos les *chuques* y, si acasu, los caballos.

LES PUMARAES

Nun hai casería ensin buenes *pumaraes*. Nun suelen tar allugaes nos sitios más llanos nin más cómodos. Suelen segase pa *pación*, pa cebar les vaques en corral, anque según cómo y cuándo, tamién se sieguen pa yerba. De toles maneres ye un trabayu bastante enguedeyosu de facer porque, al tener los pumares y la mayor parte'l tiempu nun tán en sitiú cómodu, hai que segales casi enteres a gadaña. Pa la vida de güei, tal y como se tiende a trabayar, ésto ye pidir más de la cuenta, lleva munchu tiempu y supón munchu esfuerzu personal, físicu.

LA YERBA

La *yerba* o *herba* entama a iguase a finales de xunu. P'hacia'l venticuatro, que ye San Xuan, ye cuando se suel entamar y, «si vien güenu'l tiempu, yá pa San Pedru se siega lo primeru». El procesu tal, de siempre, ye entamar *segando* (enantes a *guadaña* y agora cola *máquina de segar*); depués *esmoriñar* cola *traenta*; *voltiar* col *angazu*; *encucar*; *abrir les cuques* en *muela* ; si se precisa, *voltialu* otra vegada depués que tea bien *ensuchu* y bien *curáu* y pal *balagar*. Cada muela vien a ser un balagar. Güei dellos d'estos pasos sáltense porque se trabaya con maquinaria que permite facer más en menos tiempu y, «mentres qu'antes se precisaba de la familia entera pa trabayar en prau a la yerba y entovía yeren pocos», agora nun se precisa más que d'ún o d'una que manexe la maquinaria o, en dellos casos, de dos.

La yerba hai que llevalo pa la tenada. Ye lo que come'l ganáu pel iviernu. Antes llevábase en carru y agora en tractor, llevando'l balagar enteru según ta, como d'un bocáu. En llenando les *tenaes* y hasta dalgún *tendeyón*, si nun lo lleva, fácese *facines*. Les facines suelen iguase al pie de casa, per ellí alreor. Si hai qu'iguar unes cuantes, entós igual hai que facer dalguna nun prau próximu a casa (y al corral).

Les praderes artificiales

Güei en día hai yá munchos ganaderos que metieren delles novedaes interesantes pa la producción, como son les *praderes artificiales*.

La pradera artificial ye pa segar o pa pacer el ganáu, pero nunca ye pa yerba. Faise nun prau lo menos cuestu y lo más ampliu posible y fácil de llegar o entrar nél. Esi prau abónase como siempre. Más alantre sémase de trébol y ballicu mecíos. Lo ideal ye semalo na seronda, na segunda mitada de setiembre; anque tamién

pue facese na primavera, que ye cuando dan los campos, cuando echen.

Como yá dixi, con ello puen facese dos cosas: segalo o dexalo de pastu. Si se siega pa cebar el ganáu, entós ensílase en verde y va dándose-yos cuando se precise. Pues da-y muchos cortes nun añu. Nun tien nada que ver con nenguna siega.

Si ye pa pastiar, puede parcelase (por exemplu con alambre de llandador) de manera que «les vaques nun comen siguíu en mesmu sitiú, sinón que van rotando y, mentres que pastien nun llau, va creciendo lo del otru y asina. Ye un sistema percómodu. Les vaques salen a comer al prau envede llevá-yoslo al comederu». Pero nun ye ésta la única ventaxa. Cola pradera artificial consíguese tamién una producción altísima de lleche, tanto en cantidá como en calidá. Como vemos, el resultáu ye de lo más positivo y reflexa un cambiú fonderu na mentalidá del ganaderu y nel sistema de trabayar, que poco tien que ver colu tradicional.

Estes praderes artificiales duren tres, cuatro o cinco años tranquilamente ensin tener que volver semar y, amás, la producción ye constante. Cuantos más cortes se-y dea, cuanto más se siegue, más da.

LA FAZA

Dase mucho'l terrenu cuestu per esta zona, y por eso hai *faces* abondes. Les faces son franxes de terrenu allargaes y más bien estreches y non tan cuestes como esixiría'l terrén onde tán asitiaes. Van una enriba d'otra, toes siguies y cada una nun nivel penriba d'otra. Ye dicir, primero hai una faza, nel estremu d'arriba d'ella un sucu p'entamar otra faza; llau de riba otru sucu y otra faza; y asina hasta acabar. Los sucos son los que faen posible que'l terrén nun seya «tan cuestu y se podía trabayar». Si non, sedría imposible. Les faces suelen tar de prau, pa pastu y pa yerba. Pero les que queden más bien cerca casa, tamién se trabayen de tierra si se quier.

Estes faces nun tienen por qué tener el mesmu amu, sinon que son d'amos distintos, polo que precisen d'un *pasu* pa llegar a elles, como nes *iríes*. Suel tar esti pasu asitiáu pa un llateral (a derecha o izquierda de les faces), xunta la sebia. Esti pasu ye cuestu y ensin sucos, polo que se dixebra como nada. Aquí hai tamién normes pal *pasu*, como nes *eríes*. El sucu siempre ye del d'arriba; tien obligación de segalu'l d'arriba y de llimpialu.

L'ABONU: CUCHU Y QUÍMICU

De llau del corral ta siempre la *pila cuchu*. El cuchu ye la mezcla en corral del estru y les moñiques del ganáu. El cuchu sácase tolos díes (menos cuando se trata d'una cuadra moderna que tien otru sistema) del corral y échase na pila cuchu. Con ello cúchense les tierres p'abonales y, lo que sobre, val pa cuchar dalgún prau. Ye un llabor que cuesta munchu trabayu facelu.

Güei hai onde'l corral depósitos d'*olín*. Cárgase esti olín, que ye líquido, en cisternes y llévase a los praos pa *regar*. Pero nun s'abona namás con cuchu o con olín. A los praos ye mui bueno echayos *químicu* pa que dean mui bien d'ello.

EL CASTAÑÉU

El *castañéu* ye un terrenu pergrande enllenu de castañales. Pue haber varios siguíos. Entós les llendes máquenles los muñones.

El castañéu ye de la casería, forma parte de la casería. Non toles caseríes tienen castañéu, pero casi toes y dalgunes tienen más d'ún. La casería que nun tien castañéu pue tener castañales sueltas pela oriella de dalgún prau o los amos de dalgún castañéu déxen-y atopar ellí dalguna castaña o dir *al rebuscu* cuando «yá habín díu a la pía ellos».

Yeren mui necesarios los castaños pa les caseríes, teniendo en cuenta la gran importancia de les castaños como alimentu base nes families. El día los Difuntos entámase a pañar castaños. Menos los vieyos o daquién que tea mui malu, los demás van toos pal castañéu a ellos: «Non da más que llovía o que non. Vase lo mesmu», diz una informante. Por desgracia güei yá nun queden la mayor parte los castaños qu'había. Muchos herederos fueron vendiendo les castañales y sustituyéndoles por *ocalitos*.

LA CARBAYERA

Había de siempre munches y buenes *carbayeres* nesti conceyu. Son espacios grandes enllenos de carbayos. La carbayera tamién pertenez a la casería. Güei queda más bien el situu d'elles y el topónimu de La Carbayera. Los carbayos faltan. Fueren bastiéndose toos y el terrenu quedó de roza, la mayor parte les veces, o d'ocalital. Tengo visto dalguna carbayera de roza y con munchos carrascos allá. En Navidá díbase por ellos pa iguar l'árbol.

Nos praos alcuéntense a vegaes ún o más carbayos y delles veces en medio'l prau. Amás de guapos, los carbayos valen mui bien d'ello pa echase les vaques debaxo d'ellos a la sombra cuando tán na llende y fai sol.

L'OCALITAL

Por desgracia, hai muchos ocalitales nesti conceyu. Ello débese per un llau a la emigración, porque «al nun poder atender les sos propiedaes como é debíu, quieren más veles d'ocalital que de matorral y, de pasu, da-yos güenes perres». D'otru llau ta la propia xente del campu que tien terrenos allugaos en sitios d'accesu nada fácil o malos de trabayar. Tampoco quieren velo de matorral y discurren

plantar ocalitos porque crecen a escape, córtense y viéndense y otra vegada se dexen crecer pa volver cortar y asina. Supón un ingresu más pal amu, pero'l paisaxe ta estrozándose y cada vez tien menos que ver colu que yera. La xente nun se concienca de lo grave de la situación y naide paez querer tomar cartes nel asuntu.

EL MONTE

Al *monte* vase a pol *estru*. Por exemplu, en La Malena vase a El Monte Cubera, onde tien la so propiedá esta parroquia. Cada case-ría tien ellí'l so *piazu*, la so *roza*. El *rozu* siégase a *gadaña* o tamién col *gadañu* (pa lo más torpe polo menos). Lleva muncha *cotolla*, *felenchos*, *yerbes de monte*... Siégase cuando se quiera, anque más bien al finar el branu, «antes que venga la invernada pa que tea ensuchu, que nun se mueye y tamién porque, al tar altu, ye mui ventoleru y fai munchu fríu allá».

«Pa segalo nun ye delicáu». Nun fai falta más qu'amontonalo y cargalo al carru o al tractor y pa casa con ello. En llegando a casa, descárgase na *pila d'estru*, que ta xunta'l corral y ye colu que se va estrando'l ganáu. Güei l'enclín ye a nun estrar, porque los *corrales*, ye dicir, les *cuadres* de les vaques, fácese d'otra manera que nun precisen nin d'eso.

CAMINOS, CALEYES Y CALEYOS

Pa dir d'un sitiu a otru vase pela *caleya*. Asina qu'una caleya ye nin más nin menos qu'un camín de carru (col anchu d'un carru) y que nun ta arregláu. Suel tar con munchos folleros y «nun ye mui güenu de pasar». Asina fueren en tiempos. Si la caleya ta más arreglada, ensin pozos nin folla, entós ye que tien la categoría de *camín*. El camín ye superior a la caleya.

Per una caleya vas d'una casa a otra, pero tamién vas a les finques o al castañéu o a otros pueblos vecinos. Cada caleya tien un nome: La Caleya Xin, La Caleya Tan, La Caleya'l Piqueru, La Caleyona... Hai caminos que son más estrechos que les caleyes y pelos que namás pasen les persones o les chuques d'una nuna. Son los *caleyos*.

Los caminos, les caleyes o caleyos, como los praos, les pumaraes, tierras, güertos y güertes, toos ellos tán llindaos poles *sebies*, que son una referencia fundamental del paisaxe agrariu.

LA ORGANIZACIÓN DEL ESPACIU AGRARIU EN LIERES Y TRESPANDO (SIERO)

Xosé Ignaciu Fonseca Alonso

La zona estudiada correspuende a les parroquies de **Lieres** y **Trespando**, nel conceyu de **Siero**. Estes parroquies presenten un tipu de poblamientu sobre too dispersu, esceición fecha de dos pequeños núcleos de poblamientu concentráu na parroquia de Lieres. El primeru d'ellos ye'l llugar conocíu como *El Barrio*, que ye onde s'asitien les tres oficines bancaries que tien Lieres, asina como delles tiendas y chigres.

L'otru núcleu de poblamientu concentráu ta en rellación direuta cola presencia d'un importante yacimientu mineru, el güei nomáu Pozu Siero, que n'otres dómines perteneciere a la empresa Solvay y Cía. Les viviendes qu'esta empresa ficiere, a principios del pasáu sieglu y posteriormente, pa los sos trabayadores, alministrativos, direutivos, téunicos, médicos y maestros, conformen tovía güei, nes hores baxes del carbón, el núcleu de poblamientu concentráu con mayor población de les parroquies motivu d'esti estudiu. De toles maneres, los vecinos d'estos dos núcleos mui poco o nada tienen que ver col tema del que falamos.

CASERÍA Y FACIENDA COMO CONCEUTOS ESTREMAOS

Les persones entrevistaes pa esti trabayu entienden como *case-ría* una propiedá grande, tanto no que cinca a espacios físicos (*tierras, praos...*), como a *animales*. Faen entós una perfeuta distinción ente *case-ría* y *facienda*. De la *case-ría* vívese exclusivamente, de la *facienda* non. *Facienda* sería entós pa ellos un conxuntu de propiedaes, tanto d'espacios físicos como d'animales, muncho más menguáu, y que supondría una buena ayuda na economía de daquién que tien otra profesión al marxe de la tierra y el ganáu. En Lieres y Trespando, pola proximidad de les mines, ye mui frecuente atopar mineros con *facienda*. Seríen entós trabayadores de la industria como xera principal y trabayadores de la tierra como xera complementaria.

DESCRIPCIÓN DE LA CASERÍA Y LES INSTALACIONES QUE TIEN ALREDOR

Una *case-ría* sería entós una posesión grande, tanto de terrenu (tierras y praos), como de ganáu (fundamentalmente vaques), asi-tiada xeneralmente nun sitiu llanu. Güei nun queden munches *case-ríes* nesta zona. Ye posible qu'ello seya debío, sobre too, a dos causes: Una d'elles sería la esistencia, hasta va non munchu tiempu, de trabayos meyor pagaos y menos esclavos na rodiada (mines, otre industries). La otra causa podría ser que, al nun haber na zona'l drechu de *mayorazu*, les *case-ríes* fueron quedando repartíes ente los herederos, pasando a tresformase en pequeños *faciendes*, de les que falábamos enantes, y d'ello'l nun se poder entós vivir solo de la so explotación. L'amu de la *case-ría* ye'l marqués (nes parroquies estu-diaes, el marqués de Santa Cruz de Marcenao) y el pagu de la renta ye anual. Si dalgún *case-ru* quier ampliar lo edificao na *case-ría*, por exemplu la vivienda («Daquella nun yera raro atopase con fami-lies de doce o trece fíos...») pue facelo col permisu del marqués,

en sabiendes de que si facía, por exemplu, un *horro* nuevo, l'horru yera d'él, pero non el terrén sobre'l que taba fechu que siguía siendo del marqués. Col tiempu, munchos caseros¹ fueron mercándoy al marqués, pasu ente pasu, la casería na que vivíen y trabayaben y güei, ente les poques caseríes que queden nestes parroquies, hai delles que son tovía del marqués, otres que tienen repartida la propiedá ente'l marqués y el caseru y dalgunes que son yá na so totalidá propiedá del caseru.

LOS TRABAYOS DE LA CASERÍA

Nuna casería tradicional trabaya tola familia. Dende l'home y la muyer hasta los fíos más pequeños, que yá dende bien neños puen facer llabores como llindar, andar delante la parexa nes tierres, pisar balagares nel tiempu la yerba, o, tamién, de bien neños, dir de criaos a otra casería si la economía de la propia, pola bayura d'hermanos sobre too, nun yera quien pa da-yos de comer a toos. El criáu trabayaba pola comida, el xergón y poco más.

De los trabayos de la casería, el de segar yera propio del home. Hai caseríes grandes que contraten segadores a xornal pel tiempu la yerba. Tamién ye l'home'l que va a vender el ganáu mayor (xatos, vaques, gochos, oveyes,...) al mercáu.

Les muyeres, amás de tol trabayu de la casa, faen casi que tolos trabayos que fai l'home na casería, menos segar. Tamién son les muyeres les encargaes de llevar al mercáu a vender tolo que la casería produz, menos el ganáu mayor que, como yá diximos, ye cosa del home.

¹ Nesti trabayu atoparemos munches vegaes la pallabra *caseru*. Persabiendo qu'un caseru ye 'una persona que tien arrendada una casería na que trabaya y de la que vive, pero que nun ye propia', emplegaremos, por comodidá na elaboración del trabayu, esta pallabra pa nomar en xeneral a toles persones que tán al frente d'una casería, seyan o non propietarios de la mesma.

No que cinca a les construcciones, nuna casería atopamos: la *casa* de los caseros, la *cuadra* (una o más) del ganáu, cola *tenada* na parte superior, l'*horro* o la *panera*, el *cubil* de los gochos, la *corrada* de les pites y coneys. Tamién ye frecuente la esistencia d'un *tendexón*.

Na cuadra, amás de les vaques, métese tamién la parexa gües, y el burru, de muncha utilidá pa llevar el maíz a moler o pa dir a vender al mercáu. O'l caballu, y tamién les oveyes, si son poques. Si fueren munches, la casería cuntaría tamién con otra cuadra pa oveyes. Nesta zona nun ye corriente tener cabres ente'l ganáu. Los entrevistaos xustificuen esta ausencia porque «si nun ye nel monte, les cabres estropien más que dan, sobre too los árboles, al come-yos la fueya y la corteza».

La parte arriba del horru fai función d'almacén (patates, maíz, ayos, cebolles, castañes, mazanes...) y na d'abaxo guárdense a techu los *aperios* que se necesiten pa trabayar na casería, asina como'l *carru* o'l *carretón*.

Ente los aperios qu'atopamos debaxo del horru, dientro d'él o nel tendexón y que son fundamentales nel trabayu diariu de la casería, taríen los que vienen darréu:

Pal trabayu de la yerba: la *gadaña*, pa segar; el *gaxapu*, pa guardar moyada la *piedra d'afilar*; el *martiellu* y la *yuncla*, pa cabruñar la gadaña; l'*ingazu*, pa recoyer la yerba segao; la *triente*, p'amontonar, cargar y meter la yerba na tenada.

Pal trabayu de la güerta y la tierra: El *palote*, pa cavar la tierra; la *fesoria*, pa desfacer tarrones, sacar patates, sayar, etc.; la *zarcicella*, que ye una fesoria más ancha, p'arrendar la tierra dempués de sayar; el *llabiegu*, pa llabrar la tierra; el *rastru*, pa desfacer les llabegaes o, lo que ye lo mesmo, suavizar la tierra dempués d'abrilo col llabiegu; los *mayos*, pa desfacer los tarrones que queden del rastru; el *gadañu* y el *rozón*, p'arreglar les sebes de les güertes y los praos.

Pa recoyer y tresportar: El *cestu* y la *cesta*, fechos de banielles con ases de blima texío; el *cestón* y la *macona* que son más grandes, fechos tamién de banielles con ases; el *paxu*, el *sarducu* y la *gavia* que son una clas de cestos fechos de vara d'ablanu o blima. Les persones entrevistaes pa esti trabayu conocen como *carru* al carru'l país, a diferencia del *carretón*, que ye posterior, y ye'l carru de rueda de rayos, más grande y modernu que'l del país. El carru o carru'l país ye meyor que'l carretón pa caminos malos, porque entorna peor.

Nel corredor del horru déxase a secar el maíz, los ayos, les cebolles, les fabes, les castañes,... enantes d'almacenalo.

ESPACIOS AGRARIOS

Güertos y güertes

Les persones entrevistaes nun faen diferencia ente *güertu* y *güerta*. Pa ellos les dos pallabres falen de lo mesmo. Esto ye, d'un terrén pequeñu, averáu a la casa y nel que se planta lo que la familia necesita, en primer llugar, pal so propiu consumu y dempués pa la propia rentabilidá de la casería al llevar a vender al mercáu lo que la güerta produz.

Los güertos o güertes zárrense con *sebe* (sobre too sanxuaninos), con *muria* o con *palos texíos* con vara d'ablanal.

El trabayu de preparar la tierra na güerta faise ensin l'ayuda de los animales (gües o caballu), que sí son fundamentales nel trabayu nes tierres, pero que na güerta, pola poca estensión de la mesma, nun s'utilicen.

Los pasos na preparación y cuidáu de la tierra na güerta son éstos:

— *cavar*, que se fai col palote;

- *recavar*, que ye dir cortando cola fesoria la tierra que sacó'l palote;
- facer les *poces* o *riegos*;
- echar el *cuchu* en cada poza (dellos cultivos nun necesiten *cuchu*);
- *tapar*, que ye cubrir cola tierra lo yá semao nes pocas o los riegos.

Dempués que yá sal la planta, fai falta:

- *sayar*, que ye llimpiar de yerbes y maleza de la güerta;
- *arrendar*, que se fai namás una vez, y que ye arrimar a la planta la tierra dempués de sayar.

L'usu d'insecticides y abonos químicos ye, lóxicamente, más recién. Una manera de protexer la güerta de llimiagos y caracoles consistía n'arrodian el *cuadru* de lo semao, o caúna de les plantes, con ceniza de la cocina o del *forno* del pan. Esti remediú funcionaba mientres nun lloviere, porque l'agua dexaba ensin efeutu'l poder de barrera pola sequedá de la ceniza.

Tamién, en díes de muga, yera un trabayu normal llevantase ceo, dir al güertu y, cola variella d'un paragües vieyu, dir espetando nella tolos llimiagos y caracoles que s'atoparen.

Dellos de los cultivos que se semen na güerta son:

Patates: Sémense en marzu, escoyendo pa semar patates de tamañu medianu de la collecha anterior que tengan buen *guañu*. Échense dos patates en cada poza, onde primero s'echó cola *triente* un poco *cuchu*. Entiérrense poco fondes («la patata quier ver al amu dir pa casa») y nun se rieguen («la patata quier pocu agua hasta na pota»). Hai que sayales y arrendales. Sáquense n'agostu, cola fesoria. Cuéyense en cestos, sarducos o gavies y déxense a secar debaxo l'horru. Dempués escuéyense y sepártense en tres grupos:

les más ruines, picaes y machacaes échense-yos a los gochos (*patates gocheres*). Les medianes déxense pa semar al añu entrante. Les grandes son les que se dexen pa comer en casa, asina como dellos *patatinos* qu'axunten perbién con pitu o con coneyu.

Vaines o frécoles: Sémense en mayu. Hailes *nanes* y *d'esguilar*. A éstes últimes hai que pone-yos palos pa que xuban per ellos. Sémense en riegos y hai que sayales y arrendales. Recuéyense en xunetu.

Cebolles: Fáense semilleros en setiembre y sémense en marzu, en riegos nos que s'échó primero un poco cuchu cola triente. Hai que sayales. Sáquense enantes de que vengán les rosaes d'agostu. Enriéstrense y déxense colgaes nel corredor del horru a secar y airease.

Ayos: Plántense per Samartín (payares). «¿Por qué nun nacisti ayín?... Porque nun me semasti per Samartín». Nun precisen cuchu nos riegos. Hai que sayalos. Sáquense en xunetu. Enriéstrense y déxense secando como les cebolles.

Arbeyos: Sémense tamién per Samartín, echando nos riegos unos puñaos. Necesiten palos pa esguilar la planta. Recuéyense n'abril o mayu.

Fabes de mayu: Son tamién de semar nel mes de payares. Colóquense nel riego d'una nuna. Necesiten tamién palos pal so crecimentu y recuéyense cuando los arbeyos.

Berces: Faise primero un semilleru del que se saquen les plantes que se dan tol añu. Plántense faciendo un furacu na tierra con un palu. Polo xeneral, tán presentes na dieta diaria de persones y animales, sobre too nos meses d'iviernu (xineru, febreru), dempués de que les curta'l xelu.

Apiu: Plántase con granu y dase mui bien. Úsase pal pucheru, como'l perrexil. Tamién, fecho en floritu, ye mui bueno pa los neños cuando tienen llombrigues.

Perexil: Sémase con grana de la mesma planta en mayu. «Si lo semes en mayo, tienes perexil tol añu».

Les tierres

Les tierres de llabor de la casería tán nes *eríes*. Una *ería* ye un conxuntu de tierres de dellos propietarios o llevadores, repartíes en *faces* y separtaes una d'otra por *fiensos* y *sucos*. Los fiensos son piedres grandes que se coloquen como testigos de la dixebra de les finques. D'un fiensu a otro hai un sucu, que ye una franxa de terrenu mui estrecha, que nun se trabaya y que sirve de llende ente dos finques. Los fiensos colóquense en presencia de testigos y debaxo d'ellos llántense tres cachos de teya. Esos tres cachos de teya dan-y a la piedra la categoría de fiensu o piedra que parte de les propiedades, qu'examás pue ser cambiada de llugar. Nuna casería grande ye posible que tola ería pertenezca a la mesma casería.

Les distintes faces de cultivu de la ería nun tienen *cierros* (sebe o muria) como les güertes. La so delimitación, como dicíamos enantes, fáenla los fiensos y los sucos. Pa pasar d'una finca a otra ye necesariu un pasu llamáu *guaría* que permite pasar con, por exemplu, un carru per un terrenu ayeno hasta que nun se seme al propietariu d'otra finca averada. La *guaría* sólo s'utiliza cuando fai falta por razones de trabayu na tierra y ye'l terrenu que se trabaya n'últimu llugar, cuando yá nun van pasar per ella los propietarios qu'habitualmente la usen pa llegar a les sos finques. Fiensos, sucos y *guaríes* son tradicionalmente la causa d'abondos conflictos ente caseros.

La tierra na ería tien un procesu de preparación enantes de semar. El primer pasu ye llevar en carru'l *cuchu p'abonala*. Esti *cuchu* va dexándose en montones pequeños que llueu s'esparden

cola triente. Dempués ye'l momentu de *llabrar* col llabiegu. Más tarde pásase pela tierra'l *rastru*, con una piedra pesada enriba pa desfacer la tierra que primero abrió'l llabiegu. El procesu de *semar* pue facese *a voleo* o faciendo primero *riegos*. Dempués de semar, vuelve a pasase'l rastru, esta vegada colos pinchos curtios y ensin piedra enriba, pa tapar lo semao.

Si ficiéremos un repasu a lo que podríamos atopar nes tierres d'una ería nos distintos meses del añu, el resultáu podría ser esti:

- *Xineru y febreru*: Ta pa nacer el *ballicu*, el *verde* y el *trébole*.
- *Marzu*: Yá ta creció lo anterior.
- *Abril*: Siégase pa dir preparando la tierra pal *maíz*, el *maizón* y les *fabes*. Llévase'l *cuchu* a les tierres.
- *Mayu*: Sémase'l *maíz*, el *maizón* y les *fabes*.
- *Xunu, xunetu y agostu*: Sáyense y arriéndense les tierres.
- *Setiembre*: Entama a coyese dalguna faba.
- *Ochobre*: Recuéyense les *fabes* y siégase'l *maizón*.
- *Payares*: Recuéyese'l *maíz*.
- *Avientu*: Sémase'l *ballicu*, el *verde* y el *trébole*... y entama otra vegada'l *ciclu*.

El cultivu principal de les eríes ye'l *maíz*, que, como diximos enantes, sémase coles *fabes*, como mui tarde, en mayu: «lo normal ye echar nos riegos una proporción d'una faba y tres *maízos*: ún pa los páxaros, otu pa la tierra y otu pal que la sema...».

Pal cuidáu de les tierres de *maíz* ye frecuente atopase con *saya-dores* que se contrataben a xornal solo pa sayar. Esti llabor de sayar a xornal les tierres d'una casería ye siempre llabor de muyeres.

Yera mui mirao'l bon aspeutu de llimpieza que tuvieren les tierres en xeneral y les de *maíz* en particular. Nesi sen, yera frecuente, como chancia y avisu d'atención al caseru que nun tuviere les tierres bien sayaes pa San Xuan, *pone-y la vieya*, que yera pone-y nel so maizal una especie d'espantayu fechu de trapos vieyos que repre-

sentaba a una muyer con una fesoria na mano. En realidá yera una llamada irónica pa que cuidare él de llimpiar el maizal o pa que llamare a una sayadora a xornal.

Del maíz aprovéchase too. Traíase en carros dende les tierres y dexábase apilao. Les *esfoyaces* faciense de nueche y n'andecha y cuntábase pa ello cola colaboración de vecinos y caseros de la rodiada, qu'alternaben l'andecha pa esfoyar el maíz un día nuna casa y otru na del vecín. Estes xuntes de la esfoyaza yeren, amás d'un día de buena relación ente caseros vecinos y nueche de trabayu, un momentu bien afayadizu pa la fiesta, la conversación y la recreación d'hestories, cuentos y tradiciones.

Depués d'esfoyao, el maíz *enriéstrase* con blimes y cuélgase a secar nel corredor del horru. Cuando yá ta seco, métese dentro l'horru nuna *parva*. El procesu siguiente ye *esgranalo* y llevar buena parte d'ello a moler. Del maíz depende munchu l'alimentación tradicional de la casería, tanto de persones nes sos distintes posibilidaes culinaries (*tortos, fariñes, boroña...*) como d'animales.

Los entrevistaos alcuérdense de la esistencia na rodiada d'ocho molinos d'agua onde llevar el maíz a moler. Lo xeneral yera llevalos nos burros o nos caballos n'alforxes. El *moliñeru* cobra la *maquila* de lo que se lleva a moler.

Si'l moliñeru cobra la maquila por moler, la ilesia, daquella, tamién pasaba a les caseríes lo qu'aquí se conocía como «cobrar la campana». Yera'l sacristán l'encargáu de dir peles caseríes a fin d'añu a recoyer esta aportación que consistía nun *copín* de maíz por casería, o un *galipu* si l'añu de collecha fuere malu o si la llevadora de la casería quedare viuda.

La *fueya del maíz* usábase na alimentación del ganáu y tamién pa rellenar xergones onde dormir. La parte del *tucu* de la planta que nun valía pa comer el ganáu comer emplegábase pa estrar les cuadros o dexábase delante d'elles, esparció, pa que les vaques lo pisaren bien al entrar y salir y ficieren d'ello dempués de tiempu un bon abonu pa les tierres.

Los praos

Cada prau tien el so nome que casi siempre tien que ver cola so situación o les sos carauterístiques. Asina atopamos los nomes de: *La Llosa, La Llosona, L'Espinu, El Praón, Los Llanos, Lo Cerrao, Les Campes, La Cuesta, La Campa, El Picu la Cuesta, El Prau Ríu...*

Tamién se recoyeron unos cuantos axetivos en rellación colos praos: *arrimáu, cuestu, pindiu, visiegu, llanu, cantudu, emprunu, nortiáu, escasu, abundante...* y que dexen ver bien a les clares les sos carauterístiques.

Había dalgún prau *zarráu*, en xeneral con sebes, y pocos con muries, pero una buena parte d'ellos yeren *abiertos*, polo que facía falta dir a *llindar* el ganáu nel pocu tiempu que, dempués de la yerba, se metía nos praos pa que nun entrare n'otros finques: «Nun se pastiaba casi nengún prau, dexábense pa yerba pa nun pasar falta d'ello nel iviernu». Llindábase muncho pelos caminos y les cunetes p'aforrar los praos, y llevábase tamién al monte, a lo común, que yeren pastos de menor calidá, propiedá del ayuntamientu. Faciendo casu del cantar que diz: «...les vaques de mio casa llíndioles yo...», cuando se lleva'l ganáu (vaques y oveyes) al monte común cada propietariu llinda lo d'él. «Yeren pocos los que teníen más de diez o doce vaques...».

Los praos hai que cuidalos. Na so llimpieza úsase'l *rozón* o *gadañu* y *l'ingazu* pa que les sebes nun coman el prau si son zarraos, y tamién se-yos quita la fueya y se-yos sieguen los felechos y los *garbanzos* (males yerbes). Nun son munchos los que se cuchen porque'l cuchu hai que reservalo pa les tierres, pero los pocos que se cuchen hai que dempués mayalos, y, pasáu un tiempu, llimpialos col *ingazu* y quemar llueu la porquería atopao.

Nesta zona nun se rieguen los praos. Ensin embargu ye frecuente abrir *riegues* nes cunetes de les caleyes a los praos, pero más pola buena conservación y estáu d'elles nel iviernu, que por regar los praos que tuvieren a la mano abaxo.

El monte

La mayoría de los *montes* yeren propiedá del marqués, pero los caseros podíen ser tamién llevadores de dalgún y aprovechar, los recursos del monte (*rozu*, *castañes* y *madera* fundamentalmente) pa la casería.

A rozar díbase nel carru, más estable que'l carretón nes caleyes emprunes y en mal estáu. Rózase col rozón y déxase en maraños pa que seque. Dempués recuéyese y llevase al llau de la cuadra y déxase apilao.

El rozu ta compuesto por tola maleza que da'l monte (beriza, cotolles, escayos, felechos...) y amás de ser importante na preparación y llimpieza tradicional de les cuadres, el rozar vien-y mui bien al monte pa nun quedar tomáu pola maleza. Güei casi yá nun s'es-tra, porque hai cubes pal *olín*, pero enantes, el cuchu que se recoyía al llimpiar la cuadra primero de volver a estrala, dexábase apilao dientro la mesma cuadra hasta llevalo pa la tierra porque asina nun se reseca.

Les *castañes* son otru de los recursos qu'ufierta'l monte a la casería. Díbase a la *gueta* en ochobre y payares, *llimíense* con pértigos les castañales y dempués recoyíense los orizos con *fustes* (especie de forcaos), pa facer con ellos montones que se tapaben con felechos pa que nun-yos diere la xelada, dientro de la *cuerria*.

En xineru, dempués que yá podrecieren los orizos, díbase a la *cuerria* a *descuerriar* les castañes col ingazu y llevábense pal corredor del horru a secar enantes de guardaes dientro. Les castañes, lo mesmo que pasaba col maíz, formen parte de la dieta de les persones (cocíes pelaes, cocíes ensin pelar, tamién llamaes *corvates*, asaes na chapa la cocina o en fornu...) y tamién de la de los animales (vaques y, sobre too, gochos de cara al Samartín). Pa los animales déxense, lóxicamente, les más ruines.

El caráuter festivu de la esfoyaza del maíz tamién tien un paralelismu nel magüestu:

...Xuntábamonos mozos y moces dempués de dir a la gueta a facer el *magüestu*. Les moces llevaben les castañes y los mozos poníen la sidra dulce y el músicu, que yera un curdionista...

Les castañes, pola so forma, tamañu y calidá, nómense de distintes maneres. Delles son les que vien en darréu: *ramones*, que son de pelleyu finu; *parriques*, son mui peludes; *zapatonos*, que son picudes y fariñones; *delambrúa*, son allargaes; *valdunes*, grandes y de muncha calidá; *mayuques*, son castañes pelaes que se dexen secar.

Les especies d'árboles más abundantes, enantes de la plantación d'ocalitos, nel monte d'estes parroquies son sobre too la *castañal*, el *rebolllu* (carbayu) y l'*abeduriu*.

Cuando nuna casería facía falta madera pa un horru o pa la estructura de la propia vivienda, por exemplu, llamábase a una parexa de *serradores*. Ellos yeren los encargaos de tol procesu dende *tirar l'árbol* a sacar d'él toles pieces útiles pa les necesidaes concretes de la casería.

Los serradores, dempués de tirar l'árbol, serrábenlu con una sierra de serrar por parexa, y, faciendo nel mesmu llugar un improvisáu serraderu, diben sacando del árbol tables, pontones, cabrios, tercies, vigues, etc. Tol productu diba baxándose dempués del monte col carru y los gües.

Si l'árbol que se corta ye una castañal, les partes del mesmu que nun aprovechen los serradores puen sirvi-y al caseru, si ye curiosu, pa facer macones, maniegues, cestos..., fendiendo la madera en lámimes mui fines. O tamién pa facer ingazos, gaxapos... Dellos paisanos con casería nestes parroquies son conocíos por un nomatu (*el manegueru*, *l'ingaceru*, *el maconeru*...) precisamente por aportar a la economía de la casería un complementu económicu importante faciendo estos trabayos artesanales, direutamente rellacionaos coles necesidaes de la propia casería.

Llugar a parte, y seguramente qu'un estudiu monográficu nesta revista de CULTURES, merecen *los madreñeros*. Son dellos los que

les persones entrevistaes recordaben, dalgún d'ellos tovía facendo dalgún par de madreñes, yá sobre too por entretenimientu, pa la xente conocío. La castañal, l'abeduriu, la faya y l'umeru son los árboles más usaos por estos artesanos.

Los maderistes, que merquen la madera por montes enteros, son daqué enforma nuevo nesta zona y que ta en rellación coles plantaciones d'especies foriades colonizadores del monte, como l'ocalitu, mui solicitaes pola minería pa la explotación d'esta industria, y más recién poles industrias papeleres.

CAMINOS Y FORMES DE TRESPORTE

Nun orde de categorías, o de prestixu, como vía que comunica dos llugares, la clasificación de más a menos importante sería: *el camín, la caleya, el caleyón, el senderu, la guaría, el carril, la saltadera*.

Les persones entrevistaes piensen que la vía más importante pa dir a cualquier sitiú, y por supuestu tamién a los espacios agrarios, nel mundu rural ye'l camín. De cualquier manera, nun faen una distinción clara ente un camín y una buena caleya: «...el camín de Les Faces ye una caleya bien cuidada...».

Tanto'l *camín* como la *caleya* llévente a les güertes, los praos, les tierres o los pueblos d'al llau. Ensin embargu, tamién s'asocia la caleya con dir más encaxonada que'l camín, o tener sebe o muria a los llaos y tamién con enllenase más de folla col mal tiempu. Estes carauterístiques citaes seríen entós más propies de la caleya que del camín. Un *caleyón* ye una caleya de poca importancia, una caleya mala, que malpenes s'utiliza y que por eso ta con frecuencia bastante tomada pola maleza. El términu tien entós un claru componente peyorativu. El cuidáu de los caminos y caleyes facíase *en sustiferia*. Tenía que dir un home de cada casa a esti trabayu común.

La *guarúa* y el *carril* son conceutos bien asemeyaos tamién. Trátense de vías que comuniquen dos finques y onde'l so usu queda restrinxíu al pasu esclusivu de carros, animales o persones por necesidaes de trabayu na tierra.

En finques, praos o güertes zarraes éntrase pela *portiella*, pel *carrileru*, que ye una especie de mala portiella, fecha con palos y alambre, o pela *saltadera*, que ye un pasu fechu na sebe o n'alambrada con palos y que permite'l pasu de la xente, pero non el del ganáu.

Los medios de tresporte más importantes de la casería son, como yá diximos, el carru'l país, nomáu *carru* ensin más, que podía ser *d'esquirpia* si se trataba de cargar, por exemplu, cuchu o fueya, o *d'angaríes*, si se trataba de carretar yerba; y el *carretón*, que ye'l carru de rayos, más modernu y de más capacidá pero menos estable y menos apropiáu pa les males caleyes que'l carru. La *rastra* ye una especie de carru qu'en cuenta ruedes lleva perbaxo unes tables y que s'usa nos sitios onde nun llega'l carru pa, por exemplu, sacar la madera d'un monte.

Si dalgún camín llevaba a un bon sitiü pa los caseros de les parroquies estudiaes nesti trabayu, esi camín ye, ensin dubia, el que diba pa La Pola tolos martes del añu, que ye'l día del mercáu na capital del conceyu. La distancia de Trespando y Lieres a La Pola ye d'unos seis y ocho kms. respetivamente, que se facíen andando na compañía del burru coles alforxes enllenes del productu de la casería pa vender nel mercáu.

Al mercáu llévase de tolo que se produz na casería:

- Lo que produz la güerta: patates, cebolles, ayos, perexil, berces...
- Lo que producen los animales y los animales mesmos: güevos, mantega, pitos, pichones, coneys, gochinos, xatos...
- Lo que producen les tierres: fabes, fariña de maíz, fabes de mayu...
- Lo que producen los árboles: mazanes, castañes, figos, ablanes...

— Y tamién los productos manufacturaos por dellos caseros: cestos, macones, madreñes...

PESLLANDO

De la que terminaba d'informame pa esti trabayu, fíci-y una última entrua a José Cueto Corujo (Pepín), ún de los mios collaboradores. La entrua yera:

—¿Qué futuru-yos queda a les poques caseríes que queden nesta zona?

La repuesta foi bien gráfica:

—Les tierres van a prau, los praos van a monte..., nun sé... ¿quién lo va a trabayar?

Y a mi paecióme que me taba contestando ún de los últimos caseros de Lieres. ¡Que lo sea por munchos años!

INFORMANTES

Esti trabayu fízose gracias a la importante collaboración de: Enedina Moro Mayor de Lieres (71 años); Aquilina Moro Mayor de Trespando (73 años); Vicentina Fernández Moro de Lieres (47 años); Jesús Fernández Antuña de Trespando (77 años); José Cueto Corujo de Lieres (74 años).

DEL GÜERTU A LA CASERÍA: ESPACIU AGRARIU EN LLAVIANA

Vicente R. Hevia

El pasu del tiempu va dexando, nel paisax d'un conceyu,¹ les sos marques y los sos nomes, según la dedicación que va teniendo'l terrenu y los sos amos, de la mesma manera que llabra arrugues nes cares de la xente que trabaya per y por él. Los pueblos, güertos, güertes, praos, praderes, castañeros, mates, montes, caseríos y peñes que güei vemos foron dibuxándose col cambiu d'amos, de cultivos y formes de trabayalos a lo llargo del tiempu, y, sobre manera, nos caberos cincuenta años del sieglu xx.

EL CAMBIU D'AMOS COL PASU'L TIEMPU

Ye fácil pensar que la mayoría los pueblos nacieren coles repoblaciones de la Edá Media y que tuvieren en manes (dominiu direutu) de monesterios o de xente noble. Tuvieron que pasar años y sieglos (hasta'l xx) pa que les tierres fueren pasando, adúlces, a les manes de los que les trabayaben (dominiu útil).

¹ El conceyu Llaviana (131 km² y 14.887 habitantes), asitiáu nel centru la Cuenca'l Nalón, ta repartíu en nueve parroquies: Los Barreros, Carrio, El Condáu, Entrialgo, Llorío, La Pola (la capital), Tiraña, Tolivia y Villoria.

L'antiguu monesteriu (*El Monasterón, El Monasteru, El Monasterín*) benedictín de San Esteban del Condáu, dependiente del conventu (*El Conventu*) de San Vicente d'Uviéu, el monesteriu de San Xuan de Villaverde (*Vega de San Juan de Villaverde*) de Ciargüelo y les capiellas (*L'Obellayo, Santu Mederu*) fálenmos bien a les clares d'esti dominiu eclesiásticu; topónimos como *La Viña* y *la Ceposa* en La Vega Ciargüelo, o *La Viña, La Uvera, La Ceposa* o *Cepeo*, na parroquia d'El Condáu tráenmos a l'alcordanza les viñes que se cultivaben al rodiu los monesterios n'otres dómines.

Topónimos como *Les Xenres, Valdongo, La Forca, La Picota, El Prau Palacio, El Patio, El Palacio* tráennos la remembranza d'antiguos señoríos, n'especial nos cotos de Tiraña y Villoria, que s'incorporaron al conceyu Llaviana en 1826.

Nel Catastru del Marqués de la Ensenada (1752), amás del conceyu Llaviana, de realengu, apaecen la «Villa y Jurisdizion de Villoria», coto que «es de señorío y pertenece al Marques de Campo Sagrado...y leproduze mil Reales de Vellon cada año», y el «Coto y Jurisdicción de Tiraña», «que es de Señorío y pertenece al Conde de Nava vecino dela Ciudad de Oviedo y le produze cada año tres-Cerdos, baluados en doce ducados, veinte y nueve reales ymedio en dinero, dos Cantaras ymedio de bino, baluadas entreinta reales ymedio, y veinte y quatro Gallinas, baluadas en treinta y seis reales que todo importa doscientos treinta y cinco reales de Vellon».

De los diezmos y primicies² que pagaben los vecinos n'especies entá quedaben rastros, nos años cuarenta del sieglu xx, na parroquia El Condáu: la «sacristanía» y «l'oficiu les castañes».

² Diznos el Catastru na respuesta decimoquinta del Cotu de Tiraña: «Ala quinze, que sobre las tierras y heredades de este dicho Coto se halla impuesto el derecho a Diezmo, que es de diez uno, y el de Primicia, que es un copin de pan de cada vecino, y por lo correspondiente a esta Parroquia de San Pedro de Tiraña, hecho su Diezmo quatro partes, corresponden las tres al Cura de dicha Parroquia, y la otra al Convento de San Vizente de la Ciudad de Oviedo».

Cada vecín tenía que-y dar mediu copín *raíu* ‘rasu’ de maíz al sacristán por desempeñar la sacristanía.³ L’oficiu les castañes yera la misa poles ánimes y llamábase asina porque se pagaba con castañes.⁴

Na cuarta de les Respuestes Xenerales del Catastru referíes al conceyu Llaviana, al tratar de la dedicación del terrenu, fálosemos de praos de dar yerba y pación, frutales (mazanales, perales, nisales, pescales, nozales, zrezales, figales, castañales y ablanares), terrenos del común y de «... tierras delavor, dedar Pan, maiz y Abas, Lino, mijo o Panizo, deestaforma, un añopan y otro maíz omijo, o Panizo y unas mezclado sindescanso». Anque en primer llugar ta’l pan (d’escanda), apaez el maíz, una planta de muncha producción, que valió (dende’l sieglu xvii) pa quitar muncha fame y permitir una xuba de la demografía; pelos pueblos, fexo qu’abondaren los corredores y apaecieran les paneres. Del ganáu dízenos qu’hai cinco especies: «cavallar, Bacuno, ovejuno, Cabruno y de cerda, y queningun Vecino tiene cabaña, revaño yeguada, ni bacada alguna».

Un sieglu más tarde, Pascual Madoz, nel so *Diccionario* (1845-1850) fálanos de «escanda, trigo, maíz, habas, patatas, legumbres, hortalizas, lino, cáñamo, castañas, avellanas, nueces, peras, manzanas y otras frutas, leña, maderas y pastos...», ye dicir, desaniciense’l *miyu* y el *panizu* y aníciase un productu que va a ser básicu na alimentación de la casa: *les patates*. El llinu foi desaniciándose tamién y dexó los sos rastros na toponimia: *Les Llinariegues*, *La Llinariega*, *El Prau Llinariega*.

³ L’oficiu de sacristán incluía guardar les llaves de la ilesia, llimpiala, asistir a los oficios, tocar les campanes (pela mañana, al *angelus* y de tarde), acompañar al cura cuando llevaba’l viáticu a los enfermos y tirar pelos ciriales nos funerales. El sacristán yera José González García, «Pepe’l Maestru», vivía en Rabilgo y cobraba tamién dos pesetes poles mises y funerales.

⁴ Recoyíense per tola parroquia y llevábense en carru pal cura, que criaba gochos con elles.

La Desamortización de Mendizábal (1837-1851) y la de Pascual Madoz (a partir de 1855) fexeron que les propiedaes pasaren «de manes muertes» (llesia) a la burguesía (comerciantes y funcionarios), siendo pocos los que podíen comprar les tierres: los más siguién pagando a los nuevos amos del dominiu direutu, n'especies (copinos d'escanda o maíz), el *furu*, y, en perres, les rentes y los censos.

Nes últimes décadas del XIX y los quince primeros años del XX, sabemos⁵ d'una entá llarga llista de «...colonos, foristas y censuallistas del Exmo Sr. D. Vicente González Regueral, Marqués de Sta M^a de Carrizo pertenecientes a las parroquias del Condado y Llorío en Laviana y Santa Rosa de Mieres. Año de 1911».

A lo llargu'l sieglu XX foron redimiéndose censos y foros,⁶ aunque tovía agora queda hacienda del mal nomáu «Marqués de Regueral». A midida que la xente yera propietario, de más o menos, podía haber arriendos temporales de tierres, praos, castañeros, etc., o *llevalos a medies*, pero mayoritariamente trabayábase lo propio, ensin ayuda o cola ayuda de criaos;⁷ nos casos del *ganao* una de les formes de llevar a medies yera a *parte cría*: la metá de les críes pa caún.

La llegada de la minería al conceyu, nes últimes décadas del sieglu XIX, fexo amenorgar l'agricultura peles parroquies más mine-

⁵ Consérvense los archivos del *mayordumu* del «Marqués de Regueral», Ángel González González (1832-1916), «Ángel el Maestru» o «El tío Recono» —adelantóse al desanicu de la ñ—, que, amás de mayestru y mayordomu, yera conceyal del Ayuntamiento de La Pola, partidur de hacienda, xastre, molineru (con molín de maquila), sacristán y autor de les últimes *comedies de guirrios* que s'echaron na parroquia, p'hacia 1911. Llevaben finques del «Marqués de Regueral» xente de la Parroquia'l Condáu (La Ferrera, La Xerra, Boroñes, L'Aldea, El Condáu y Zalices), Llorío (Soto, Llorío, Muñera, Ciargüelo, El Puente d'Arcu, Iguanzo, Ribota y L'Acebal) ya Entrialgo (Entrialgo).

⁶ Según se pue ver nuna escritura («...a razón de setenta y cinco pesetas, con once centimos por copin, como redención del foro...») de D. José Álvarez Álvarez, fechada en L'Aldea en 1929.

⁷ Los que teníen muncha casería teníen criaos tol añu; otros teníenlos pel tiempu la yerba o echáben-yos una mano dalgún familiar, sobre too nenos.

res, pero nun foi a desaniciala, sobre manera pelos pueblos más altos: el mineru yera un «obreru mistu» que siguió trabayando peles tierres y teniendo ganáu.

Dende mediaos del sieglu xx, la economía de mercáu fexo que l'agricultura se fuera desanicando a favor de la ganadería: les tierres déxense pa prau, nun se cueye pan, los horros y molinos van enclicando y los pueblos camúdense dafechu cola llegada de les carreteres, los coches y el formigón.

Güei les prexubilaciones de la minería y les subvenciones de la UE emburrien daqué'l mantenimientu de vaques, caballeries y recieylla: el paisax del conceyu, anque partíu y estremáu, entá ye reconocible, non asina los sos pueblos.

ANDECHES, VECERES Y SESTAFERIES

Les dures condiciones de vida y les xeres estoposes de tol añu fixeron que la xente estableciera normes consuetudinaries, disfrutara de bienes del común y trabayara en comuña («carga repartía ye llevaera»).

Esta forma d'organizase, que pue calificase de «colectivismu», pue rastriase, entá güei, na alcordanza de los más vieyos y/o en dalgunos costumes: carriles, riego de los praos, molinos de veceros, veceros, gües de vecinos, mates y montes del común, sestaferies, andeches, xuntes...

Les finques que nun contiaben con un camín teníen que pasar peles pieces d'otros y *debíase-yos carril* (*El Carril, Los Carriles*), un drechu consuetudinariu con unes feches de pasu permarcaes: los carriles de les tierres tránquense l'ocho de mayu, coincidiendo col tiempu les colleches y d'echar les vaques al monte, y ábrense'l primeru de payares pa entamar la sementera; nos praos nun s'abren hasta'l venticinco de xunetu («si se llevaben bien, valía'l dieciocho») y ye entós cuando se pue sacar la yerba en carru.

Los praos que se regaben teníaen los díes de la selmana repartiós, mesmamente que los molinos de veceros teníaen asignaos unos díes (siempre los mesmos) al mes pa moler la escanda o'l maíz: cada veceru tenía mediu día, un día, dos díes, etc. Nos dos casos podíen comprase díes. La vecería, pel so llau, obligaba a curiar la reciella tantos díes al mes como cabres o oveyes se tuvieren na vecera. El propietariu d'una *vacá* tenía drechu a meter a pastiar, como veremos más p'alantre, un númberu determináu de cabeces nuna *praera*.

Igual que los montes se consideraron de siempre del común pa pastialos o aprovechalos (felechu, madera...), queden casos de mates y praos del común, como *La Guaricia* de Soto Llorío, y la costume de les *sestaferies* p'arreglar los caminos, arreglar el pueblu,⁸ traer l'agua, etc.

Anque *andar a l'andecha* ~ *dir a les andeches* s'emplegaba namás que pa coyer el pan, esta práutica de trabayu recíprocu usóse tamién pa coyer el maíz, esfoyar (*les esfueyes*), arrincar les patates, cuchar, facer el samartín, segar (*dir de segata* o *segareta*), acarriar la yerba o materiales pa una casa nueva (*dir al acarretu*), etc.

Les xuntes yeren conceyos abiertos pa tratar los temes comunes d'un pueblu. Convocaba, avisando peles cases, el *pedaneu* (dempués *alcalde barriu*) y participaben nelles tolos vecinos cola mesma capacidá de decisión. El llugar d'axuntase yera, nos pueblos pequeños, el solhorru⁹ d'un de los horros de pel mediu'l *pueblu* (*L'Horro la Xunta*, *El Solhorro la Xunta*); n'El Condáu, un pueblu que nun cabía debaxo un horru, aconceyábensse n'El Xerrón, alreodor d'El Peñón de la Casona, que sirvía de *puyu*, al soníu d'una

⁸ Esta costume permite al Ayuntamientu facer les obres de los pueblos con poques perres: paga los materiales y los vecinos ponen el trabayu, aunque paguen tamién los sos impuestos como los de La Pola.

⁹ Pa les funciones del horru ya'l solhorru vide «L'horru como 'foro' del pueblu», en *Lletres Asturianas* 75 (2000):131-140.

campanuca que tocaba ún de los tres o cuatro *ruxiores* (ayudantes del pedaneu). Les xuntes tomen decisiones no que cinca a echar carreteres, pistes o caminos, l'arreglu de caminos, molinos, escuelas, *traídes d'agua*, alcantarielláu, destín de bienes comunes (mates, praos), etc.

La economía de mercáu y un individualismu cada vegada mayor ta al permatar (o permató) estes y otres costumes como la *fila*, el *xuegu los bolos*, etc.; les *cerraeres* y *estremaeres* d'orielles y vacaes son la meyor muestra visible de que'l colectivismu ta dando les boquiaes.

PUEBLOS

El conceyu Llaviana ta crucíáu pol ríu Nalón, que, colos sos afluentes y el pasu del tiempu, foi faciendo, dende El Barriyón a Peñacorvera, un valle ampliu y perguapu, de vegues llanes, formaes poles sedimentaciones d'aluvión alrededor del ríu principal y los cursos baxos de los sos principales afluentes: Ríu la Xerra, Ríu Tiraña, Riascu Soto, Raigusu y Ríu Villoria; los valles secundarios y los terrenos de l'arrodiaada son más o menos pindios; los montes, cordales y peñes coronen los valles y arrodien el conceyu.

Nes vegues, antaño tierres, anguaño prau, asítiense los pueblos más grandes y más del 80% de la población, nunes altures que van dende los 280 metros de Los Barreros a los 360 d'El Condáu. Nos valles secundarios y nos terrenos pindios atópense la mayoría de los pueblos del conceyu, güei los más despoblaos, con altures que van dende los 400 a los 600 metros: son pocos los pueblos que reblaguen penriba de los 700. Pasando de los 700 tán les caseríes o maayos colos sos praos, les mates de fayes, los pastos del común, con abondes campos, y les peñes (Peñamea, Peñamayor).

El poblamientu ye normalmente agrupáu, con *pueblos*, más o menos grandes según les posibilidaes d'aprovechamientu del terre-

nu, agrupaos por parroquies; inclusu a les cases soles, *quinta* (*La Quinta*) o *quintana* (*Les Quintanes*), dáse-yos tamién el nome de pueblu. En dengún casu a la casa se-y da'l nome de casería, que se dexa pal corral, la cabaña y el prau o los praos del monte, pa un prau con corral o pa dicir que daquién tien munches propiedaes, tierres, praos, ganáu: «tien muncha casería o muncha posá».

Nos pueblos, mécese les cases y los corrales, de piedra, colos güertos y los horros y paneres, ensin grandes traces urbanístiques aparentes, como si tratare d'una reciella de cabres y oveyes, toes xuntes pente los caminos y caleyes. La *casa*, con *correor* o *galería* pal maíz y el *forno* (*El Forno*, *Los Fornos*) pal pan, y el *corral* o la *cuadra*, con *tená* pa la yerba y *foyasquera* pal *foyascu* o'l *narbasu*, tienen delante un espaciu o camín conocíu como *l'agüeriu* (l'antoxana), onde se tiraba l'agua y s'estraba (*estrar l'agüeriu*) con *ruzu*, fueya o *narbasu* pa facer *cuchu* pa les tierres.¹⁰

Delante o cerca la casa ta l'*horro* (el 76,2%) o la *panera* (el 23,8%), que puen ser d'un (el 34%) o de dellos (ente dos y cuatro), el *lleñeru*, el güertu y el *gallineru*; delante'l corral o al llau, la *parva cuchu* y la *corripa'l guchu*. La *h.uenta*, el *bebeeru* o *fonticu*, el *llavaeru*, el *putru* pa ferrar les vaques, el *llagar* (*El Llagar*), el *serraeru*, la *teyera* (*La Teyera*, *Les Teyeres*), la *bolera* (*La Bolera*, *El Xugu la Bola*), la *escuela*, la *capilla* o la *iglesia* col *campu la capilla* o'l *campu la iglesia* completen «grosso modo» la semeya de lo que yeren los pueblos de Llaviana antes de llegar el formigón y los coches: agora queden *peazos* de pueblu. Los *molinos*, *de veceros* (el 30%) o *de maquila* asítiense nel pueblu o cerca, cuando éstos son llanos, y pelos regueros, nos sitios resbariosos.¹¹

¹⁰ Cuenten que, nel 1929, cuando llegó la lluz a La Xerra, dicía Vicenta la de Santos, una muyerina mayor: «Yo nun quieo lluz en casa, quieo la llámpara n'agüeriu»; d'esta manera aprovechaba l'allumáu públicu y nun pagaba.

¹¹ Sobre los nomes d'horros y molinos y los sos rastros na toponimia vide «Toponimia del horru y del molín nel conceyu Llaviana», en *Lletres Asturianas* 72 (1999): 45-87.

GÜERTOS Y GÜERTES

Los *güertos* son *peazos* pequeños de tierra qu'aprovechen el terrenu llibre que dexen les cases y demás construcciones de los pueblos, en llugares amañosos pa dir a ellos; cuando son de mayor tamañu, suelen tar partíos pa ente dellos; davezu tán encaxonaos ente caminos o caleyes y trancaos con *parea* o *barganal* con un *portiellu* o una *saltaera* pa entrar.

Al haber pocu terrenu, nun se pueden trabayar col llabiegu y han d'*arase a palote*, trabayase a *fesoria* y *cuchase a cestu*. Munches veces, por tar apegaos a les cases, nun tienen nome y, cuando se-yos da, tómenlu del llugar nel que tán (*El Güertu'l Ribayu*, *Los Güertos de la Torre*, *El Güertu'l Sucu*, *Los Güertos de la Cordelera*, *El Güertu la Riega*, *El Güirtu Baxo*) o del so propietariu (*El Güertu d'Irena*, *El Güertu Lonio*).

N'otres dómines *semblábense* nellos les *patates tempranes* o *cua-rentenes*, que s'echaben pel menguante la lluna xineru, *sallábense* per marzu, *arrendábense* n'abril y *escarbábense* per mayu, per Santa Rita, según diben haciendo falta pa comer. El restu l'añu echábense a berces, que principiaben a comese coles primeres xelaes de la seronda: «la berza pa que tea bien ye en xelando, porque márchase-yos el verdín, sinón güelen munchu a verdizu cuando se cuecen»; les que se semaben pel menguante d'agostu nun espigaben, el restu espiguaben y daben grana pa la desotra sementera.

Nun fallaba nel güertu una *figal* (*Solesfigales*), normalmente na *parea*, y podía haber una *peral* de *peres de cocer*, y una *pescal*; yera normal tamién *echar una era* (semilleru) de *cebollín*, berces o ayos pa, dempués, *mudales* a otru sitiú. Col tiempu fueron semándose ayos, *cebolles*, *arbeyos* (*L'Arbeya*, *L'Arbeyuca*), *fabes prietes* (*fabones de mayo*), *fréjoles*, *tomates*, siempre en pequeñes cantidaes poles dimensiones de los mesmos. La modernidá acabó con munchos d'ellos: valieron pa facer cocheres, cases y corripes; otros cumplen les mesmes funciones.

Les *güertes* son tierras de mayor tamaño que'l *güertu* (*La Güerta la Roxa, La Güerta Caceles, La Güerta'l Cura, La Güerta Palacio*) y tán contiando col pueblu, zarraes sobre sí con pareo o sebe. Nelles, lo mesmo que nel restu les tierras, sémense patates o maíz y puen trabayase y cuchase coles vaques. El tipu de frutales aumenta: *cirgüeyales* (*Los Cirgüeyales, Los Cirgüeyalinos*), *pescales, nisales, perales* (*La Peral*), *peruyes* (*La Peruyal, La Peruyalina, La Peruyera*) parreiros, mazanales. Nun ye raro encontrar, de siempre, *güertes* de prau con mazanales. A mediu camín ente la *güerta* y la vega tán les *lloses*, que tien les variantes *llosica* (*Les Llosiques, La Llosica Rabilgo*), *llosona* (*La Llosona, La Llosona Carzupintu*), *llosón* (*El Llosón, El Llosón de Telva, El Llosón de Xuana*) y *llosicu* (*El Llosicu, El Llosicu'l Xastre, El Llosicu Santana*), non siempre tierras.

LLOSES Y VEGUES

Na arrodiaada los pueblos tán les *tierres*, dacuando soles (*La Llosica*) y, les más de les veces, formando lloses y vegues. Les *lloses* suelen tar en terrenu más arrimáu y nun ser mui grandes (*La Llosa la Envesná, La Llosa'l Confurcu, La Llosa Vallicastañal*), mentes que les *vegues* tán en sitios llanos de les veres de los ríos (*La Vega'l Condáu, La Vega Riba*) o poco tendíos (*La Vega la Ferrera*). Na parroquia d'El Condáu, por ser más espaciosa, nun queda'l términu *llosa* namás que na toponimia (*Les Lloses, La Llosa Treslattore, La Llosa la Cruz*); n'otres parroquies, como Llorío y Villoria, alternen lloses y vegues, y, por último, en Tolivia y Tiraña, que tán en valles zarraos y arrimaos, emplégase namás *llosa* (*La Llosa Baxo, Solallosa*).

Tanto nel casu de *llosa* como nel de vega, topámonos con munches tierras o tires, resultáu ensin dulda de partíes sucesives, que suelen individualizase con nome propiu y estremase con un riego, una tira de prau o un *sucu*: el *suaru* o *sobaru* o la *sobara* (si ye de

mayor tamañu conozse como *suarón*); nos terrenos más pindios, la sobara o suaru suel ser del amu d'arriba, y val pa separtar y pa sostener la tierra de la pieza d'arriba; a la fastera de riba de la sobara llámase-y *alluriu*.

Unes y otros suelen tener el nome xenéricu (*La Llosa, Les Lloses, La Vega*) si ye única nel pueblu; si hai varies, dáse-y el nome del pueblu (*La Vega les Quintanes, La Vega Villoria, La Vega d'Entrialgo, La Llosa l'Ordaliegu, La Llosa Solano*), de la fastera na que ta (*La Vega'l Valle, La Vega l'Araín, La Vega Sonocea, La Llosa la Cuesta los Llanos*) o un nome específicu (*La Vega la Mozona, La Vega la Pedrosa, La Llosa Grande*).

El términu *era/eru* nun queda namás que na toponimia pa nomar tierras de cerca'l pueblu (*L'Era, L'Erón, L'Eru, L'iru/Liru*); lo mesmo pasa con nomes que s'apliquen a pedazos o tipos de tierra dientro les lloses o vegues: *cortina* (*La Cortina*), *cortín* (*El Cortín, Los Cortinos*), *faza* (*El Fazucu, La Faza'l Puzu, Les Faces, Les Faces Llargues*), la *xenra* (*Xenra, Les Xenres*).

Hasta la llegada del maíz (s XVII), yeren otros cereales (*Misiegos*) los que se sembraben: *trigo* (*La Triguera*), *cebá* (*L'Ordaliegu, Boroñes*), *panizu* (*Paniceres, Les Paniceres, Vega Panceres, El Panizal*), *centenu* (*El Centenal, El Centenalón*) y sobre too *escanda*. Cola llegada del maíz echábase a pan lo más arrimao y ruino y a maíz lo más señorito: nes tierras llanes y abundantes la escanda nun yera a granar; en dalgunos llaos entá se siguió semando centenu y trigu hasta bien entrao en sieglu venti. Nel maíz nun había alternancia, mentes que nel pan saltiábase, dende'l sieglu XIX, coles *patates* (*El Patateru la Nueva, El Patacal, El Patatal, El Patatiegu*). *Fabes, nabos, alcacer, meruxa, calabaces, ballicu y ballicón* completen el policultivu tradicional.

Les tierras costoses, antes de sembrales, teníen de *terrarse* y, dempués, *rallase* cola *vara* p'airar y ablandiar la tierra. Asina yá se podía *cuchar*: un añu sí y otro non. Nes tierras de pan, l'añu que se semaben patates yera l'añu que se cuchaba. El *cuchu*, que s'em-

parva nel corral o n'agüeriu, llévase en carros del país, en caballeríes o en cestos en llombu y déxase en montones na tierra pa esparde-lo pel menguante la lluna. El cuchu ye la vida pa la tierra: si se quier que frutie bien, hai que da-y una bona «cuchá».

Dempués de terrar y cuchar, *llabrábase* la tierra col llabiegu de madera o *llabeguín* (pa estremalu del *llabegón* o llabiegu de vertedera y del *bravante* o llabiegu de fierro). Los homes manexaben el llabiegu, los nenos yeren los qu' andaben delante les vaques cola *guiyá* pa que nun se salieren de la *llabegá* y les muyeres *semblaben* les patates, el maíz o la escanda nel *riegu*, aunque los dos postreros podíen semase tamién a *puñu* o a voleo.

El ciclu'l pan

El ciclu'l *pan* (*d'escanda*)¹² ye'l más llargu de toos y el más estoposu. Como se semaba pela seronda, nel mes del erga (payares), y la tierra taba *esmoreció*, más suelto, nun facía falta *rastralo* col *rastru* o gradía nin *mayar* los *tarrones* col *mayu* o la *fesoria*. *Sallábase* en marzu o abril y *desavenábase* per mayu. Pa últimos d'agostu y primeros de setiembre *coyíase'l pan* coles *mesories n'andecha* y llevábase en sábanos pal horru.

Dempués d'*escariar* les espigues nel horru unos dos meses, entá quedaba un trabayu enteñalgotu: *desergar* (*quemar, pisar y vañar*), *rabilar*, *moler*, *amasar*, *arroxar*, *enfornar* y *desenfornar*. L'horru y el fornu son, col molín, los tres pegollos básicos del ciclu del pan.

La escanda foi desanicándose a lo llargu del sieglu xx, dando les últimes boquiaes a partir de los años cincuenta.¹³

¹² Pal ciclu completu vide «Pan d'escanda n'El Condáu (Llaviana)», en *Cultures* 5 (1995): 57-63.

¹³ Sobre'l desanicu diznos, nel 1908, Calisto Alvargonzález nel so llibrín *La escanda (su origen-su cultivo)*: «Ha disminuido la siembra de la escanda, debido a que los dueños del directo de los foros, empezaron á cobrar en dinero y no en escanda; y los colonos desde entonces dedican á yerba los predios porque les tiene más cuenta».

El ciclu la boroña

El maíz semábase pa últimos d'abril y primeros de mayu («la mejor sementera de tol añu, la última semana d'abril y la primera de mayu»), cuando la tierra taba más duro, polo qu'había de pasase'l rastru y mayar los tarrones a fesoria. Yera entós cuando se semblaben les fabes (*El Fabal*, *El Fabariegu*, *El Fabucal*) a voleo pente'l maíz.

El maíz sállase en xunu y *arriéndase* a últimos de xunu y principios de xunetu, antes de principiar la yerba. Antes de San Xuan tenía que tar too sallao, sinón poníen-yos tantes *marutes* o *espantapáxaros* como *sallaores* había na casa pa dexalos mal. Tanto la *sallaera* como l'*arrendaera* yeren llabores propios de muyeres. Había muyeres, xente probe, que ganaben el sustentu sallando: les *sallaores*; a lo que ganaben llamábase-y el «jornal de la sallaora»; yera mui pequeñu y podía contratase «en seco», ensin comida y con más paga, o «en moyao», con comida, y menos paga.

N'agostu *apanoya*, echa panoyes; per setiembre, ye'l tiempu de *coyer les fabes*, y per Tolos Santos (payares), cuando yá ta seco, *cuéyese'l maíz*. Al maíz de les panoyes más *maúres* llámase-y *maíz turrino*, porque se turraba enriba la chapa pa molelo y dir comiéndolo.

Pa coyer el maíz, primeramente *siégase* con un *focete* y *atúcase*: fáense *tuques* troncopiramidales pa que seque'l *narbasu*. Dempués cuéyense les *panoyes* en *macones* o *canastros* y llévase pa casa a *cebataes* nel carru, en caballeríes o nel llombu. Si se-yos echen los maízos en verde al ganáu, llámase-y *maizón*.

El narbasu faise *gavielles* con vares de blimar o bilortos y déxase na tierra en *tucones* hasta que se lleve pa la foyasquera del corral o del horru, pa echá-yoslo pel iviernu al ganáu; si se quería dexar más tiempu na tierra, faciense *vares de narbasu*. Na tierra queden los *estarcos*, les *calabaces* y la *meruxa* (*El Meruxal*, *El Meruxalín*), que d'iviernu (febreru y marzu), se-yos echa *en verde* a les vaques.

Tamién se pueden semar *nabos*, *remolacha*, *alcacer*, *ballicu* o *ballicón* pa echá-yoslo al ganáu de primavera.

Na casa, na cocina lleña o nun quartu amañosu, faciense les *esfueyes* o *esbueyes*: xúntense los vecinos n'andecha alreduro del montón de panoyes pa *esfoyar* (*esboyar* ~ *erboyar*), quita-yos les fueyes y dexa-yos unes poques pa *enriestrales*. Les *panoyes moches* déxense pa echá-yosles a les vaques direutamente. Les fueyes valen pa estrar, pa enllenar xergones o de papel de fumar.

Los nenos yeren los que na sala de la casa apurríen les panoyes, de cuatro en cuatro, de seis en seis o d'ocho n'ocho al *enriestraor* que con *blimes* o *bilortos* diba faciendo la riestra. Cuando taba fecha la riestra, llevábenla ente tolos homes, nel costazu, a colgala al corredor de la casa o del horru pa curalo. Nes dómines de munchu maíz, víense pelos corredores hasta tres vueltes de riestres, unes pencima les otres.

Estos llabores a comuña xuntaben a muncha xente mozo y, d'esta manera, les esfueyes yeren una romería, onde se contaben cuentos, chistes, cosadielles, se recitaben monólogos, se gastaben bromes y acababen en folixa, comiendo la *garulla* (nueces, ablanes, mazanes... con sidra), cantando y baillando a lo suelto y a lo agarrao na antoxana la casa o nel mesu sitiü la esfueya.

P'hacia la primavera, descuélguense les riestres de los corredores de la casa o la panera y métense nel horru o nel desván ensin desfacer. Cuando se tien tiempu, va *desfaciéndose'l maíz*: quítense los granos panoya a panoya o apretando una escontra la otra (llegó a haber máquines a rabil pa desfacer el maíz) hasta dexar el *tarucu*; les panoyes meyores escoyiense pa la desotra sementera.

El *maíz desfecho* guárdase nel horru en sacos o en macones hasta que se lleva a molelo al molín. Los *tarucos* valen pa tizar el fuebu; al tener una superficie rugosa, dieron llugar al dichu socarrón «ser más finu qu'un tarucu».

Cuando diba faciendo falta, llevábase'l maíz en *fuelles* de pelleyu cabritu o en fardeles a los *molinos de veceros*, nos que cada

vecín tenía un día o mediu día, o a los *molinos maquileros*, nos que se cobraba la maquila por moler. La *fariña molío* vuelve pal horru, d'onde se va llevando pa la casa cuando fai falta *echar la boroña*.

La *boroña* echábase nel *llar*: *arroxábase'l llar*, barriense bien les *llábanes* y dexábase les *ascues* alredu; poníase la boroña nel llar y enriba *fueyes de berza*, *rames verdes de castañal*, *felechu* y ceniza. Cola *fariña* de maíz tamién se facíen *boroños* cocíos na pota, *fariñes*, etc. Coles cocines de carbón echábase *tortes* enriba la chapa o nel cazu y faciense boroñes na forna.

El ciclu les patates

Les *patates* (*húngares*, *de riñón*, *morundes*, *envernices*, *cuarentenes*) *échense a riego* o *a poza* en marzu/abril (San Xosé/Selmana Santa); pel mediu'l *patateru* solíen semase un riego d'arbeyos o fabones de mayu; nes cabeceres, *cebollín* y una *oriella* (~ *oriellu*) pa pacer les *vaques de xugu* (~ *d'uncir*); y, perbaxo, un *riegu berces*.

Les patates sállense n'abril/mayu y arriéndense quince díes más tarde, cuando *asiente'l sallu* o *sallaúra* («convién que llueva un xarabatu p'asentar la sallaúra»). Modernamente han de *sulfatiase* pa que nun les coman los *cocos de les patates*.

P'*arrincar* les patates la meyor época ye «al menguante de lluna de setiembre»; pueden *sacase a fesoria* o *a llabiegu*, n'andecha: el llabiegu va echándoos fuera y la xente va apañándoos, escarbándoos cola fesoria, teniendo cuidáu de nun picales, y echándoos nun cestu. Llévense pa casa y, dempués d'*escoyeles* (*picaes*, *de semblar*, *patatos/grandes*), métense nel desván o nel horru. Les primeres que se comen son les picaes pa que nun pudran.

Les patates, daqué maíz pa les fabes, y los productos de güertu/güerta ye lo poco que queda del policultivu de subsistencia tradicional, al *dexase pa prau* la mayoría les tierres y comprase'l suministru nel supermercaú.

PRAOS, PRAERES Y VACAES

El *prau*, agora predominante sobre les tierras, da-y al paisax esi color verde camudante que tanto caracteriza los nuegos conceyos; los praos dan *pación*, pela primavera y la seronda, y *yerba*, pel branu, amás de tener abondos frutales: mazanales, zrezales, ablanares, guindales, castañales, etc.

Según el terrenu, apaez zarráu ya individualizáu (*El Prau Carril*, *El Prau la Riega*, *El Prau la Llosa*) o formando *praera* (~ *praería*) (*La Praera*, *La Praería*). A les cabeceres de les tierras y a les tierras allargaes dexaes pa prau llámase-yos *orielles*.

Nel casu del prau, podía ser d'ún o de dellos, según les particiones; la *praera* yera d'ente varios y les pieces taben separaes con *muñones*; nes parroquies de Llorío y El Condáu les *praeres* diviéndose en *vacaes* (*Les Vacaes de Xenra*, *Les Vacaes de la Monxanilla*), un pedazu de terrenu que producía un *carru yerba* y daba drechu, pela *pación de la seronda*, a meter (un día determináu, por exemplu'l día San Miguel) una vaca grande, dos novielles de menos de dos años, cuatro xates de menos d'un añu o doce oveyes. Cada propietariu tenía una *vacá*, dos *vacaes*, media *vacá*, etc. Pel tiempu la yerba, caún segaba lo de so.

Un casu únicu ye La Guaricia de Soto Llorío, un prau nel que teníen parte tolos vecinos casaos con casa nel pueblu. Esta propiedá compartida daba'l drechu a meter a guarecer les vaques que se quixeran a partir del catorce d'agostu. Tanto los praos como los frutales plantaos nellos precisen, a lo llargo l'añu, de cuidaos pa que dean *pación* y yerba y frutien convenientemente.

El ciclu anual nos praos

Pel iviernu¹⁴ ye'l tiempu de recuperar los praos pa principiar un nuevu ciclu dempués de la *pación* de la seronda: llimpiar, trancar, cazar los topos, regar.

Per otres dómines, tolos praos que teníen posibilidá aprovechaben l'agua de les *fuentes*, *riegues*, *regueros* o *ríos* que teníen cerca pa *regar*. Llevábase l'agua pela *presa madre*, que diba arrimada a la *sebia* o *sebe* pelo cimero de les finques que teníen drechu al riego. En caún de los praos salíen *preses* de les que partíen otres más pequeñes: les *sangraeres*, *regueretes* o *anguañales*, que distribuíen l'agua per tola finca. Los díes de la selmana repartiéndose en turnos según el tarrén que caún tuviera o los derechos de riego: mediu día, un día, dos díes. Esti repartu yera motivu d'abondos conflictos que non siempre se resolvíen pela vía pacífica.

Tamién s'aprovechaba pa regar l'agua que baxaba pelos caminos cuando llovía o había *enriaes*; a les entraes del agua dende los caminos llámase-yos *mochinales* (~ *mechinales*). Onde había muncha agua, d'un regueru o una fuente, regábase tol añu; onde nun había abondo, teníen de dexalo pa los molinos d'agua, que teníen preferencia.

Los meses de xineru y febreru («febreru comerás, pero tamién trabayarás») son los más afayadizos pa *llimpiar* los praos; la *fueya* de los árboles ta too estroo pembaxo y hai qu'atropalo pa dexar el tarrén llimpio.

Pa llimpiar, *rócense* les sebes, cortando o arrincando los *artos*, con un gadañu o un *rozón*; pódense les ablanares y otros arbolucos de la sebe con una *foz* o un *hachu*; *arránquense* los *gorbizos* con una *fesoriuca* y engázase col garabatu tola fueya, aricios y garabuxa cayío de los árboles. A toles *llimpiaúres* «píase-yos fuebu», échense en dalgún forfogón, onde nun estorbe, o llévense pa casa en carru o en llombu pa estrar. Acabante de llimpiar, ta'l prau preparáu pa *guañar* y echar la pación de primavera.

Cuando se llimpia, ye tamién menester, amás de rozar les sebes, *canteriar les parés*, reponer *postes* y *lletes* en los *varengaos* o *varen-*

¹⁴ Esti apartáu ta tomáu, na so mayor parte, de «Andar a yerba nel conceyu Llaviana», *Cultures* 7 (1997): 91-110.

gues, poner *bárganos* en los *barganales* y *portelleres* o *rayones* en les *portielles*.

A nun ser que se tuviera munchu rabañu de ganáu y sobrara *cuchu* de *cuchar* les tierres, los praos nun se cuchaben. El *químicu* (abonos químicos) yera bono, cuando se podía comprar, pa sustituir al *cuchu*. Cuando se fueron dexando les tierres pa prau y yá nun facía falta tantu abonu, aprovechábase tamién el *cuchu* pa *cuchar* los praos.

Per mayu o xunu yera mester cortar *gamonielles*, *gamones* (*Gamonal*) o *pitonielles* (*Asphodelus albus*), plantes d'hasta un metru de llargo con caños gordos y duros (*pites* o *pitones*) qu'enteñalguen los llabores de la yerba y son un estorbu a la hora de cargar y descargar el carru o echa-yos la yerba a les vaques.

Pela primavera y pela seronda, llévense les vaques a *guarecer* a los praos. Si los praos tán cerca casa, pueden segase y echa-yos la *pación* en verde na cuadra. La *pación de primavera* dura dende finales de marzu hasta principios de mayu. Too depende de lo abundantes que seyan los praos, yá que dalgunos, si se *pacen* o se *pastien* mucho, nun dan yerba.

La *pación de la seronda* y la seronda principien el día San Miguel, el ventinueve de setiembre, y dura los meses d'ochobre y payares, según venga'l tiempu. La *pación de la seronda* ye munchu más ruiño que lo de primavera; amás, según se *pastia*, *retoza* y da *toñizu* o *retuzu*, *pación* tienruco que ye malo pa les vaques, pues siénta-yos mal y pónense espelurciaes. Ha d'esperase a que xele y se ponga más duro.

Nos sitios onde nun funciona'l sistema de vacaes ye mester *allindiar* les vaques, llabor que siempre fexeron los vieyos o los nenos, que dexaben munches veces de dir a la escuela pa dir a curiar les vaques.

Les *praeres* con vacaes permitíen meter les vaques d'*aparcería* o *avacadao*. Esti tipu d'aprovechamientu a comuña yera namás pela *pación de la seronda* y aforraba l'*allindiaera*. Per L'Acebal, caún gua-

recía les sos pieces coles sos vaques; cuando taba pacío lo mayor, soltábense toes xuntes *a derrota*.

En tiempos de más medios procedentes de la minería acabaron zarrándose toles pieces con varengaos de filo d'alambre y llates, o emplegándose les *allindiaores*: circuitu formáu por un filu sofitáu n'estaques y conectáu a una batería, al que les vaques nun s'averen porque-yos da la corriente.

P'hacia últimos de xunu, acabante de sallar y arrendar el maíz, yá tán les orielles más cercanes al pueblu cola yerba *granao* y *maú-ro* y hai que segalo. N'otros dómines andábase a yerba tol mes de xunetu y agostu, agora pa mediaos de xunetu yá ta acabao. Setiembre ye'l mes de segar la *toñá* nos praos que son más abundantes o que se segaron temprano.

Andar a yerba ye costoso por mor del calor y les munches xeres, que faen tolos de la casa a lo llargo de los dos díes que dura'l *curalo*: *segar* (*La Segá, Les Segaes*), *esparder*, *da-y la vuelta* o *revolver*, *amontonar* o *aborbutar*, *abrir*, *revolver*, *atropar*, *abalagar/envarar*, *acarriar* pa la *tená* en carru, en forcáu, en caballeríes o al llombu.

Nos últimos tiempos la yerba curao atrópase en marallos grandes pa *empacalo* cola *empacaora* y facelo *fardos*, más cómodos pa cargar, tresportar en tractor y almacenar. Y yá van apaeciendo, pelos sitios más llanos, yerba *ensilao* en plásticos.

ABLANES, CERECES Y MAZANES

Los frutales suelen tar plantaos, como queda dicho, en güertos y güertes y, sobre manera, nos praos. L'abondancia d'un frutal nun prau (o n'otru llau) determina que seya *pumará* (*La Pumará, El Pumarón, La Pumará del Molín*), *parreru* (*La Parrá, El Parreru Veguecueves*) o *ablaneru* (*L'Ablaneru, L'Ablaniru, L'Ablanerín, L'Ablanucal*), *nozalera* (*Nocea, Los Nozalones*), *cerezaleru* (*El Cerezaleru, El Cerezaliru*), dexando aparte los *castañeros*, que suelen contiar colos praos.

Les *ablanares* crecen en *parres* peles sebes o pel mediu de los praos, formando parreros; si son monteses, llámense-yos *ablanos* (el machu). «Pel manguantes de la lluna de xineru pódense les parres», cortando los cañones más llargos y difíciles d'abaxar. La primera selmana de setiembre ye'l tiempu de *coyer les ablanes*: báxense los cañones con gabitos, pélense los *garapiellos* y échense nun fardel; al coyer pue aprovechase pa podar dalguna caña. Dempués d'un mes o dos nel horru o nel corredor, *esbillense*, «písense bien pa disvistiles del *cuelmu*, críbense y escuéyense a mano pa vender al por mayor» (munches delles esportábense). Les que queden per casa *fráñense* pa comeles o facer *casadielles*, mecíes coles *nueces*, que se *llemen* n'ochobre.

Les *cereces* (*La Cerezal*, *Les Cerezales*, *Les Cerezalines*, *Cerezangos*) crecen pelos praos, peles mates y pelos montes del común. Hailes *de blanca*, *de negra*, *de danza*, *montesques* (~ *monteses*); *pelá-bense* per mayu («pela Ascensión zreces n'Uviéu y trigo en León») y xunu, y vendíense, en La Pola, peles ceres o peles cases, sobre too en tiempos de necesidaes; güei cómenles los páxaros o podrecen na zrezal.

Los *manzanales/pumares* (*de San Juan*, *de platón*, *de raneta*, *de parda*...) plántense pelos praos y, dacuando, formen pumaraes. Pódense y ensiértense per febreru; a lo llargo'l branu yá se comen les más tempranes, sobre too si se faen *maureres* ente yerba o fueya; n'ochobre y payares, *páñense d'embaxo* les más serondes, si yeren pa *mayar* y facer *sidra*, o coyíense si yeren pa guardaes n'horru pa comer. Dempués d'años d'abandonu, tán recuperándose bastante con nuevos plantones con mires a facer daqué sidra na casa.

MATES Y CASTAÑEROS

Nel paisax del conceyu, los praos dibúxense ente *mates* y *castañeros*, qu'ocupen una gran parte del mesmu. L'árbol más común

ye, hasta determináu nivel, la *castañal* (*La Castañal*, *La Castañalina*) lo que da llugar a los castañeros y a les mates de castañales pen- te les que nun falten los *robles* o *carbayos* (*Carbayal*, *La Carbayosa*, *El Rebollal*, *La Robellá*), los *carrascos* (*El Carrascal*, *El Carrascalín*, *El Carrascalón*, *L'Acebu*, *Llanacéu*, *L'Acebal*, *L'Acebalín*), los *abedules* (*L'Abeduriu*, *Los Abedorios*, *L'Abedorial*) y les *cerezales*; pel monte, predominen los ablanos, *abedules*, los *fresnos* (*Fresneo*, *El Fresnu*, *El Fresnón*, *La Peña'l Fresneal*) y, sobremanera, les *fayes* que formen les *mates de fayes* o *fayeros*. En terrenos llamarguizos o pegando a los riascos y regueros suel haber *salgueru* (*Les Salgueres*, *La Fuente les Salgueres*), *omeru* (*L'Omeru*, *La Revuelta l'Omerín*), *chupu* o *negrillu*.

Les *mates de castañales* (*La Mata Paraes*, *La Mata'l Pandu*, *La Mata'l Navalón*) tienen árboles monteses, mentes que'l *castañeru* o *castañéu* (*El Castañeru*, *El Castañeru Piesclares*, *El Castañeru la Posaera*) ta formáu por castañales *insertaes*; nos dos casos son de propiedá privada, aunque tean n'abertal, unes veces *amuñonaos* y otros non; nel postreru casu son les mesmes castañales les que faen de llende o cada amu conoz les castañales que son de so; nun falten casos nos qu'un árbol ta en terrenu d'otru. ¿Trátase d'un restu de la poznera, cuando'l terrenu yera del común y cada vecín podía plantar allí los sos árboles? Entá en dalgunos pueblos (*La Cotá de la Xerra* y *La Mata'l Pibial de Soto Llorío*) queden *mates del común*: la so madera emplégase pal arreglu de bienes comunes o viéndese y repártense les perres. Los *fayeros* (*El Fayerón*, *Les Fayes*, *Fayacuñera*, *El Faidiellu*) son del común, de tolos vecinos de la parroquia.

Les mates aprovéchense pa la *maera*, bien pa les necesidaes de la casa o pa vendeles a *maeristes*, que, dempués de *tronzar* les castañales o robles col *tronzaor*, y *poda-yos* los *cañones*, llevaben les *rolles* a rastru o con carru tiráu por gües o vaques; había *maera de duela* pa facer pipes, *maera de serrar* pa muebles, madera pa les mines, etc.; los cañones, *cañes* y *garbos* (la *garabuxa*) llévense pa *lleña* pa tizar, arroxar el llar o'l fornu.

Va cuantayá, cuando se quería facer una casa o un corral, los *serraores* (*El Serraeru*) yeren los primeros qu'interveníen: diben a una mata coles midíes tomaes, armaben allí'l *serraeru* (unes *llates* horizontales sosteníes por *forquetes* o *postes*) y preparaben les *vigues*, *pontones*, *tercies*, *cabrios* y *ripiés*. Pa *serrar*, primero ha de midise la rolla y preparase col hachu, *pulgándo-y* la *corteya*, *llabrándola* y *cantiándola* (forgándola pa que quede cuadrangular); dempués, *cordiaben* la pieza con un *filu* moyáu en mineral de fierro colorao pa marcar a lo largo per onde se tenía que *serrar*, según l'anchura de la pieza que se precisase. Los serradores yeren tres y trabayaben a *comuña*, aunque con distinta categoría: ún yera'l *maestru serraor*, que serraba arriba y guiaba la *sierra* pela marca; los otros yeren *ayudantes* y tiraben de la sierra dende abaxo. La *maera serraor* dexábase curar un tiempu.

El castañeru suel tar más cerca del pueblu que la mata porque ha de trabayase muncho más per él. Pel menguante de la lluna xineru yera tiempu de *sobrecortar*, cortar los cañones de les castañales monteses penriba la *forcá* o *forcaúra* pa insertales, o los de les castañales vieyes pa qu'echen con fuerza; les *cañes* que son mui grandes, tán podres o seques han de podase; a les que nun valen llámase-yos *chupones*. La madera de *sobrecurtu* de la lluna xineru ye muncho más duro y aprovéchase pa *postes*, *bárganos*, *llates*, *cabrios* o *ripiés*; lo de les otres llunes ye más ruino y val bien pa lleña.

Insertar ye espeta-y un *garfiu* per dentro de la corteza d'una castañal, normalmente montés, *sobrecortá*, y echa-y boñica o barru pa que *prienda*; la meyor época ye pa escontra la primavera: «Pascua alta/ Pascua baxa/ pa insertar les castañales/ Semana Santa».

Pela primavera, *ándase a h.ueya* pelos castañeros pa estrar el ganáu, dempués d'acabar lo que s'atropaba al llimpiar los praos per xineru y febreru. Per setiembre, *rócense* los castañeros y déxense llimpios pal *mes de les castañes*: ochobre, el mes *d'andar a castañes*. Yera entós cuando s'establecía polos vecinos o l'ayuntamientu la *cota*, un tiempu nel que los castañeros taben *acotaos* y nun se podía

dir a la gueta les castañes pelo d'otros nin soltar los gochos per ellos; dicíase: «hai cota: nun soltar gochos nin andar a castañes pelo d'utru».

A les *castañes* que caen soles del *ariciu* (~*orizu*) (–«Qué cosa cosadiella ye que si me río pierdo tolo que tengo. –L'arizu que regalla»), cuando entá tán na castañal, llámense-yos *canyueles* y son les primeres que *s'apañen* (*dir a la gueta*) con una *fardela* pal consumu en casa. Ente los tipos de castañes tán: *ramones* (~*ramiegues*), *crespes*, *cresparrayones*, *de roxa*, *picuxes*, *ferruques*, *llanisques*, *valdunes* y *monteses*. A les ruines llámense-yos *cozcuyos* o *cuzcuyos* y desátense a los gochos.

Los aricios que nun caen han de *llemese* (~*llimise*) con una *pértiga* llarga dende la forcadura de la castañal, si nun s'algama dende embaxo; el *llemeor* podía aprovechar pa cortar los chupones con un hachucu. Esti llabor ye propiu del home de la casa, mentes que les muyeres dedíquense a *pañar* los aricios con unes *fustes* (~*fusties*) y echales nun *sardetu* o *cegatu* (de *vares* de castañal) o nun *cestu* o *maniegu* (de *cuestos* de castañal o ablanar) pa llevalos a la *cuerria*. Cuando se llamaba xente pa facer estos llabores, al llemedor pagábase-y con dos copinos de castañes y a la muyer *pañora*, con un copín.

La *cuerria* ye una construcción redonda, fecha de piedra, de mayor o menor diámetru según el castañeru y d'una altura d'un metru, que suel aprovechar una castañal gorda pa facer parte de la parea. Na *cuerria* *arrámense* los *cegataos* d'aricios, faciendo una *cuerría*, y tápanse con artos o árgomes pa que nun los acometan los animales.

Per Navidá los aricios *acorrien*, tán podres y pueden *esbillase* les castañes, aprovechando un día de sol o atizando un fuebu pal fríu: pela mañana, límpiase un pedazu delante la *cuerria*, sáquense a palaes los aricios, espárdense con un garabatu formando una *taller*, macháquense, *escuérranse* los aricios y déxense ensugar; pel mediu día, apañense, escoyendo les castañes, *castañes de cuerria*, y

los cozcoyos. Los aricios echábensse nun camín, d'estru, pa facer cuchu.

Dempués, les castañes llevábense a casa, pa echales a *curar* en corredor, na sala, nel desván, nel horru o nel *sardu* (~ *sordu*). Les castañes aforraben munches comíes, sobre too pelos tiempos de la fame, y xintábense de munches maneres: *cocíes* nel pote (*pulgaes*), *acorvataes* o *corvates* (cocíes con pelleyu), *asaes* enriba la *chapa* o na *forna* («había qu'amosquetales pa que nun estallaren»), *afarolaes* en farol, *esmondiaes* (curaes, pelaes y cocíes con lleche), y *amagostaes* nel llar o nel fuebu que se piaba al par de la tayadera pa calecer los deos. Les castañes que nun se consumíen en casa vendíense a los *castañeros* o echábensse a los gochos.

Los castañeros tán siendo abandonaos dafechu: nun se rocen, nin s'ensierten, fáense bardiales y les castañes queden pellá. La madera sigue cortándose.

MONTES Y PEÑES

Los *montes* (*El Monte Soto*, *El Monte la Vara*) y *peñes* (*La Peña Llorío*, *La Peña Mediudía*) ocupen los terrenos más altos del conceyu y nellos tán les *carbes* (*La Carba*, *La Carba la Braña*, *La Carbona*), *campes* (*La Campa'l Tretu*, *Campacimera*, *La Campa Breza*, *Les Campes*), les *caseríes* colos praos del monte, los fayeros, los collaos (*El Colláu*, *El Colláu l'Arrú*) y picos (*El Picu la Vara*, *El Picu Mea*, *El Picu los Madreñeros*), que proporcionen pan o patates (nes *fogueraes*), *ablanos*, *cereces del común*, *arándanos*, *miruéndanos* y floriatos pa les persones de la casa, pastu, yerba, rozu y felechu pal ganáu, lleña p'atizar y madera pa los aperios.

Nun yera raro, cuando había necesidá, *facer fogueraes* peles *carbes* de los montes, en terrenu del común: *carcoviar* pa trancar, *estapinar*, piar fuebu, llabrar y semar *panizal* (escanda, trigu), *centenu* o patates; al desotru añu o a los dos años, *afoguerábase* n'otru llau.

Per Villoria llámase-y *aborronar* o *cerrar borronaes*. Nos dos casos quedaron rastros na toponimia: *Les Fogueraes*, *La Fogueraona*, *La Foguerá'l Toral*, *Los Fogueros*, *La Borná*, *La Bornaína*, *La Borroná Quirós*. Tamién foi corriente'l ganar terrenu del común p'aumentar los praos del monte.

Del monte y de la peña baxábense los floriatos: *té* y *tila* (*La Tilar*), per xunu, *oréganu*, *carquexa*, *nielda*, y, sobre too, *mazanilla*, que se pela peles campos en setiembre.

Les vaques *echábense al pastu* acabante la sementera, l'ocho de mayu, y baxábense per Tolos Santos («Tolos Santos, la nieve pelos cantos»).

Tola xente tenía *casería* o *mayáu* o *mayá*¹⁵ p'*andar al monte*, con un *corral* o *cuadra*, una *cabaña*¹⁶ y ún o dellos praos, amás del pastu del común. Si taba cerca'l pueblu, el *vaqueru* diba y venía. Si taba lloñe, quedábase: unes veces diba de tarde y baxaba pela mañana, pero otres taba allí varios díes o baxaba cada medios díes. Pela mañana catava y *arribaba* o *empoinaba* les vaques a la carba, onde *pastiaben* tol día, buscando *cantos*, *fayeros* o *sistiones*, si facía munchu calor, pa que nun-yos *picara la mosca* y *mosquiaren*. Una de les xeres del vaqueru yera atropar les *boñiques* peles campos o *camperes* y llevales al *boñiqueru*; nunos llaos repartíense los díes de la selmana ente los vaqueros; n'otros, atropábales el que más entainara.

N'agostu metíase la yerba de los *praos del monte* na *tená* o facía-se una vara. En setiembre, cuando'l pastu ya taba *arrañáu*, echábase-yos a les vaques *rama* pelao de *fresnu* (suel haber munchos alre-

¹⁵ El términu *braña* nun queda namás que na toponimia: *Braña Riba*, *Braña Baxo*, *La Braña*, *La Braña Santamaría*, *Brañifraes*, *Brañelles*, *El Brañimediú*, *La Brañueta*, *El Brañuetu* /*L'Envernalín*, *La Envesná*.

¹⁶ Los corrales y les cabañes fáense de piedra del llugar (calizo, arenisco, calcita...) y téchense con teya, procurando poner un cierre per detrás pa que nun suba la riciella pel teyáu y rompa les teyes. La cabaña suel ser de pequeñes dimensiones y tener una camera pa dormir, una alacena y un sitiu p'atizar.

dor de la casería) y daqué yerba; dempués, *pastiábase'l prau* y cuchábase pa baxar.

Antes del primeru de setiembre «taba prohibió segar el *felechu* porque corábase», teniendo, entós, que dir a *asucar* (acotar segando un marallu perbaxo) la *estayá* de felechu (*El Filguiru, El Felgueru, El Felguerón*), que se dexaba curar ocho o quince díes y se baxaba a carraos o a cargues pa estrar les vaques; tamién se podía *envarar* y dexalo hasta que s'acariara. Si'l felechu ta mecío con árgomes tienres, yerba y gorbizos llámase-y *ruzu*.

De les mates del monte, que yeren del común, traíase lleña y madera pa trancar los praos o facer aperios: xugos, collares, mangos. Tamién traíen la madera (faya, bedul) los madreñeros pa facer les madreñes y los cesteros (madera d'ablanu) pa los cestos, maniegues, macones, banastres, etc.

Per San Xuan, amás de la foguera y el pinu pelos pueblos, los *vaqueros plantaben el pino* (~ *ramu*) pelos picos (n'El *Cuetu Pandiella, El Picu la Correntina* ~ *El Cantu'l Pino, Picu l'Agualallanza*) p'anunciar que yá entraba'l branu; dempués, comíen, bebíen, cantaben y *echaben ixuxús*.

Amás de les vaques, pel monte y, sobre manera, pela peña suél-tase la *reciella*: cabres y oveyes. Dende payares a marzu, que ye cuando paren («Pa San Andrés/ corderinos tres;/ pa Navidá, corderos yá;/ pal añu nuevu, el corripu llenu»), llevábense pela mañana y traíense de tarde pa meteles nel *corral de la reciella*, echa-yos daqué y solta-yos los cabritinos y corderinos a mamar; si nevaba, había qu'echa-yos *foyascu* (fueya seco de roble) y *hedra* (*Les Hedraes, L'Hedráu*). A partir d'abril, que yá comíen bien fuera y les críes yá se defendíen, taben pel monte hasta setiembre y ochobre, que yera cuando se vendíen los cabritos. Nun yera raro que saltaren pelos praos y fixeran un bon estropiciu per ellos: tiraben les paredes y comíen la paciación.

Cuando se quedaben nel monte, diben a vese cada ocho díes, pero'l restu del añu había que *curiar la reciella*: normalmente nenos

y nenes de diez o doce años yeren los que facíen de *cabreros*. En dellos casos, como ocurrió en L'Aldea d'El Condáu, hasta los años cincuenta, emplegóse'l sistema de *vecería* o *vecera*: cada vecín curiaba una serie de díes a razón de los animales que tuviera na *vecera*, col drechu a varies cabres, ensin curiar, el que tuviera'l *castrón* pa *empreñales*.

En La Xerra (El Condáu), había, nes primeres décadas del sieglu XX, dos veceres: la «vecera grande» y la «vecera pequeña», y xuntábase tola reciella en Les Poches a la hora d'arrimales; pela tarde, nel mesmu llau, repartíase la reciella pal so corral a la voz de: «¡estrema, extrema!». N'El Condáu había cuatro veceres que xuntaben la reciella en La Caleyá, La Bolera, El Xerrón y La Casona.

Foi famosu en tola parroquia El Condáu, per eses mesmes dómines, el «Cabrerón de la Ferrera» (José Rocés), que xuntaba la reciella n'El Caspiu y curiaba pola comida: xintaba en casa del que-y tocara curiar la vecera. Lo mesmo facía, a finales del XIX, Rifaél Antuña cola vecera d'El Condáu: xuntaba la reciella, a toque de turullu, ente la capiella de San Francisco y El Cantarillón y llevábala p'Arcao, Piedrablanca, El Ribayu y La Peña l'Aldea, según cuenta D. Joaquín González nun portfoliu de La Pola de 1964. N'otres parroquies como Tiraña queda dalguna alcordanza de la vecera.

El *curciu* (*La Corcia*), el *venáu*, el *robecu*, el *rapusu* (*La Raposera*, *El Raposeru*), el *llubu* (*La Faya los Llobos*), el *usu* (*El Cangón del Usu*, *La Llana l'Usu*), el *xabalín*, el *gallu montés*, el *utre* (*La Carba la Utrera*, *L'Utrera*) y otros páxaros (*Curuxeo*, *La Curuxera*, *El Caspiu l'Águila*, *L'Azorea Cima*, *L'Azorea Baxo*, *Les Palombes*, *El Picu'l Palombín*); la *trucha* y l'*anguila* completaben la fauna d'unos montes qu'agora formen mancomunidaes de montes (Mancomunidá de Pastos de Peñamayor), y esperimenten una xuba por mor de les pistes que se fixeron hasta les cabañes y corrales reutilizaos pa viviendes o construíos de nuevo, ensin degún procuru na mayoría los casos.

CAMINOS, CALEYES Y PISTES

Antes de facer *carreteres* a los pueblos, comunicábensse per *caminos reales* (*El Camín Real*); el *camín sacramental* (~de sacramento) (*El Camín de Sacramento*) o *camín de los difuntos* (*El Camín de los Difuntos*, *La Campa los Difuntos*) ye'l que comunica'l pueblu col cementeriu la parroquia; al pasu pel pueblu al camín llámase-y *caleya* (*La Caleyá*, *La Caleyá Torrevieya*).

Les finques, los montes y les peñes comuníquense colos pueblos per caminos, *caleyones* (*El Caleyón*, *Los Caleyones*, *Los Caleyones de la Ferrera*), *caleyos* (*El Caleyú*, *El Caleyú Risoto*), *siendes* (*La Sienda'l Gatu*, *La Sienda Soparaes*) o *senderos* (*El Senderu l'Envernalín*, *El Senderu los Fueyos*), *atayos* (*L'Atayu Cotellano*, *L'Atayu Paraes*) o *güeyes* (*La Güeya Pasumalu*, *Güeyacaliente*) según la orografía del terrenu. Les *carreteres* y *pistes* (*La Pista Breza*, *La Pista Fresneo*, *La Pista Aurino*) modernes sustituyeron la mayoría de les vías de comunicación anteriores.

A los caminos dánse-yos normalmente'l nome de llugar a onde lleen, polo que munches veces un mesmu camín tien dellos nomes; nun son raros los nomes específicos pa caminos o pa pedazos d'un camín: *La Porea*, *L'Oteru*, *La Teyera*, *El Camín Nuevu*, *El Camín Vieyu*, *El Caminón*. Les revueltas de los caminos, los llanos pa descansar, cruces y portielles pa que nun pase'l ganáu pa les vegues dan tamién llugar a topónimos: *La Revuelta l'Omerín*, *La Curva Llosavieya*, *La Llana la Fontica*, *Paraes*, *El Posáuriu*, *La Cruz*, *La Cruz de los Caminos*, *El Cruciyón*, *La Portellona*, *La Portiella la Casilla*.

La orografía del terrenu y los costumes de cada sitiu determinen el tipu camín y el tipu d'*acarretu*. Na fastera norte d'El Nalón (Tiraña, La Cuesta la Pola, El Condáu) emplegóse más el *carru*; na fastera sur, predominen les *cargues en llumbu*¹⁷ o en caballería (La

¹⁷ Yá nel Catastru del Marqués de la Ensenada se fala de *cargues* (de yerba) nel Cotu Villoria, frente a los carraos de Llaviania y Tiraña (seis *cargues* facíen un carráu).

Travesera, La Collá, El Valle'l Rimontán, Carrio) y el *forcáu* (Fresneo, La Cuesta, Tolivia). *Carreñes* y *carreñones* son bones p'acarrar piedra y cuchar pel monte o en sitios resbariosos.

Antes d'emprinciar cola yerba *arreglábensse* los *caminos* o los *caleyones* en *sestaferia* o *sustaferia*: diben, los domingos, tolos interesaos a abrir los mochinales, rellenar les *trancaes*, quitar los *argayos* y *rozar* los artos y arbolucos. Col tiempu desanícense les *sestaferies* y munchos caminos *tranquen*; per contra, apaecen les *carreteres* y les *pistes* pa los *tractores*, que supunxeron un cambiú radical nel tresporte.

El preséu más clásicu nel conceyu p'acarrar yera'l *carru'l país*, que s'emplegaba con *cebata*, *cebatu* y *palu del cebatu* p'acarrar patates, maíz, cuchar, mazanes, ablanes, castañes, etc.; apériase d'un mou especial p'acarrar la yerba: *estandorios* más llargos, *soga*, *forcáu* nel *pértigu* y *rabera* atrás, preseos qu'aumenten la so capacidá de carga per delante y per detrás. El carru'l país foi sustitúu en dalgunos casos, sobre too no más llano del conceyu, por *carros de rayos*, con ruedes muncho más grandes y más capacidá. Más tarde apaecieron los *carros de ruedes de goma* con frenu nel cabezón, con soyáu más ampliu pa cargar *carraos* mayores.

Nos pueblos de la parroquia Tolivia y en La Cuesta la Pola acarríabase col *forcáu* o rastru, mediu de tresporte ensin ruedes, que debió ser anterior al carru pel conceyu.

¿Per qué caminos esbariará'l paisax del conceyu dempués de que s'acaben les perres de les prexubilaciones y muerran los homes y muyeres que lu sostienen entá?¹⁸

¹⁸ Pa los topónimos valiúnos bien la coleición *Toponimia* de l'Academia de la Llingua, números 36 («La Parroquia d'El Condáu», de Vicente R. Hevia), 48 («Parroquia d'Entrialgo», de Julia Rocés García) ya 57 («Parroquia de Villoria», de Sara Gutiérrez Rodríguez); el llibru *Nomes de conceyos, parroquies y llugares del Principáu d'Asturies* (ALLA, 2000) y el *Diccionario Geográfico de Asturias* (LNE), no que cinca al conceyu Llaviana.

INFORMANTES

Doi-yos les gracias pol gabitu que m'echaron a tolos mios informantes del conceyu Llavianana, n'orde alfabéticu de nomes: Amparo Pérez Barbón, de 74 años (L'Acebal); Ángel González Álvarez, de 75 años (Rabilgo/Alto Sampedro); Aurelio Hevia Álvarez, de 57 años (L'Aldea/El Condáu); Aurina Hevia Fernández, de 73 años (La Xerra); Celso Álvarez Alonso, de 97 años (La Xerra); Dimas Álvarez Coto, de 91 años (L'Ordaliegü / Recortina); Eladio Begega García, de 74 años (El Condáu); Joaquín González García, de 85 años (El Caxigal/El Condáu); José María Fernández Suárez, de 60 años (Fresneo / Llanuatabla); José Antuña Zapico, de 81 años (Soto Llorío); José Fernández Suárez, de 75 años (Biscozúa); Lucía Gutiérrez Fernández, de 77 años (La Envesná / Llorío); Luisa León Llana, de 76 años (Casapapiu / Entrialgo); Manuel Álvarez Zapico, de 75 años (El Puente d'Arcu / L'Acebal); Manolín Rodríguez Rodríguez, de 75 años (La Ferrera / La Xerra); Pilar Alonso González, de 98 años (La Xerra) y Sabino Hevia Álvarez, de 76 años (Boroñes).

L'ESPACIU AGRARIU TRADICIONAL NEL CONCEYU RIBESEYA

Xandru Martino Ruz

El trabayu que güei mos da xera intentará describir la organización y cadarma del espaciu agrariu tradicional nel mundu rural del conceyu de Ribeseya. Damos por supuesto qu'esti trabayu va llendase a les entidaes de población y quintanes aisllaes que queden fuera de lo que ye la capital del conceyu. Ésta, La Villa, por tener un calter más urbanu, abandona en gran parte la manera d'entender el mundu que se caltién hasta güei na fastera rural, quedando siempres un posu de la xente de los pueblos veníos a vivir a ella que siguen calteniendo los vezos deprendíos na fastera rural.

Los datos recoyíos pertenecen a xente¹ de los pueblos de *Sardalla* y *Ardines*, los dos de la parroquia de *Samiguel d'Uciu*.

La información recoyida nesti trabayu refierse a usos y costumes de la xente enantes de l'apaición de maquinaria y productos químicos qu'aúden nos trabayos de la tierra.

¹ Datos recoyíos de tres informantes a los que-yos doi les gracies más fonderes otra vuelta: Avelino Rosete Blanco *Ino*, Luisa Sánchez Fuentes, *Tino'l d'Ardines*.

LA QUINTANA

La *quintana* ye de por sí l'abellugu la familia, nel sen ampliu del nome, asina como una entidá de producción con identidá propia y organizada na estructura económica del pueblu, el conceyu y, por estensión, el país. Normalmente, la mayoría tán asitiaes dientro d'un nucleu, más o menos grande, que constitúi'l *pueblu*. Éstos, nel conceyu Ribeseya nun son grandes, y puen algamar nos meyores tiempos al rodiu del centenar de persones.

Aconcéyense los núcleos de población estudiaos al rodiu d'una *plaza* pública, más o menos grande, y más o menos céntrica, qu'aveza ser el centru neurálxicu del pueblu y que davezu s'alcuentra cerca o al llau de la ilesia o capía. Nesta plaza ye onde s'axunta la xente pa facer conceyos, llamar a xunta, etc. Tamién s'aveza aconceyase debaxo de dalgún horru que tea céntricu, sobre too si orpina o llueve.

Delles cases, una minoría, asítiense fuera del pueblu, pero l'aisllamientu, pol tipu de tarrén, nun ye mui grande, tando siempres na rodalada de los pueblos y nel peor de los casos a dellos centenares de metros del pueblu más cercanu.²

Pero con tener les sos particularidaes, entre les quintanes asitiaes metanes del pueblu y les que tán na so rodalada, nun hai grandes diferencies, tando construyíes y organizaes de manera mui asemeyada.

Otru espaciu común dientro'l pueblu, perimportante pal ganáu hasta la llegada del agua corriente, yera'l *bebederu*'l ganáu, que yera un recipiente grande normalmente de piedra onde s'echaba'l ganáu a beber, de la que diba o venía de los praos. Cola llegada del agua corriente a les cases los bebederos dexten d'emplegase por tener l'agua na quintana.

² Quiciabes el casu más estremu seya'l de les quintanes asitiaes n'El Mofrechu, que queden a cinco o seyes kms. de males pistes del pueblu de Santianes.

Cadarma de la quintana

La quintana tradicional d'esta fastera consta de lo que ye la *casa* en sí, normalmente de dos pisos y con *corredor*, la *cuadra*, la *tenada*, l'*horru*, el *llagar*, la *güerta o güertu* y les *finques*.

La casa ye'l corazón y centru de la quintana. Ta asitiada normalmente, como yá diximos, dientro'l pueblu o cerca. Dientro de lo que ye'l pueblu, les cases puen tar apegaes o separtaes, con finca al so alrededor. De tar separtaes siguen la cadarma de les quintanes de la rodalada'l pueblu y, de tar apegaes, suelen tener la cuadra y la tenada, polo menos, adosaes a la casa.

Lo normal ye que tenga dos pisos:

L'*estragal* que sirve d'almacén de preseos, aunque tamién ye vezu dexalos na cuadra o nun *tendixón* cerca la casa preparáu pa ello.

Una *cocina* o *llar*, que taba al llau del estragal, siempre cerca la puerta. Nel centru la cocina avezaba tar el llar en sí, que levantaba al rodiu d'un metru del suelu y que taba fechu de lladriyu refractario. Enriba d'elli diba la chimenea, y pa llantar les potes enriba'l fueu emplegábense trébedes o calamiyeres colgaes de la *h.errada*.³ A la entrada había un *h.erraderu*,⁴ pa colgar los calderos y un canxilón pal agua. El moblame solía tar compuestu por una mesa, dellos banquetos y un o dellos bancos averaos a la parea.

Dellos *cuartos* col moblame normal, cama, armariu y mesines.

Una *sala*, que podía tener tamién una cama, y que servía p'a-conceyase, sobre too les muyeres, según los informantes, a coser, filar, etc.

El *corredor*, normalmente abiertu, con baranda de madera que sirve de colgaderu pa ensugar el maíz, les cebolles, los ayos, etc.

L'*antoxana* o *portal*, que ta xusto debaxo'l corredor y qu'aveza tener un bancu, seya de piedra o madera, pa sentase a charrar.

³ *h.errada* 'viga móvil de madera onde se cuelguen les calamiyeres enriba'l llar'.

⁴ *h.erraderu* 'percha onde se colgaban los calderos de dir a por agua na cocina'.

El *desván*, que taba nel someráu, taba ensin acondicionar y yera tou de madera, lo mesmo'l suelu que la ripia. Servía pa meter la collecha casu de nun tener horru en casa, y si se tenía servía pa cuando ésti s'enllenaba. Tamién servía pa guardar trastos.

Na casa tradicional *nun esiste'l bañu*, la hixene personal facíase nel ríu pel branu o d'iviernu en casa con una palancana, caleciendo daqué d'agua. Les necesidaes fisiolóxicques yera normal faceles na cuadra o tres de dalguna sebe.

Al llau de la casa ye normal que tea la *cuadra*, aunque tamién ye vezu facela ocupando la planta baxa de la casa. Tea fecha onde tea, siempres tien accesu direutu a la casa, ensin tener que salir a la cai pa pasar d'una a otra.

Enriba de la cuadra, de poder ser, ta la *tenada*. Dalgunes cases tienen dos tenaes, una enriba de la cuadra y otra de llau, bien seya de la casa o de la cuadra.

Énte la casa y dientro la finca, a poder ser, taba asitiáu l'*horru*,⁵ construyíu a la manera tradicional de la mayor parte d'Asturies.

L'espaciu que ta ente casa llámase la *corralada*, tea zarráu con piedra o tea ensin zarrar, y l'horru aveza tar dientro d'ella, siempres que la corralada seya grande y lo permita.

El *llagar*, pudiendo, suel tener un quartu dedicáu a elli, que sirve pa llantar el llagar en sí mesmu, y de *bodega* pa guardar la sidra y otres coses.

Les cases y construcciones en xeneral taben feches por dos tipos de trabayadores: los carpinteros: que, según los informantes, sabíen facer de too, yeren tamién albañiles, fontaneros, etc., y los canteros. Pero na construcción de les cases o de los horros teníen que tar audaos polos vecinos en delles xeres como poner les vigues, que solos o entre tres o cuatro nun yeren quien a ello.

⁵ Nesta fastera ye vezu l'horru non mui grande, y ye raro atopar dalguna panera, lo que mos da idea del poder económicu de la quintana ribeseyana.

Per esta fastera había munchos canteros, que non solamente facíen cases; facíen tamién muries y obres civiles como espigones, escolleres, etc.

ESPACIOS AGRARIOS

La güerta

Cerca de casa siempre taba asitiada la *güerta*, que ye l'espaci u agrariu onde se produz, normalmente, pal consumu de casa. Tolo que da la *güerta* ta destinao al abastecimientu de pa en casa. Cabría dicir que tradicionalmente lo que produz la casería, normalmente, ye pal autoconsumu. Pero según va pasando'l sieglu venti la producción entama en dalgunos casos a tar destinada a la venta, pasando d'un sistema autárquicu a entamar a face-y blizcos al sistema capitalista.

La *güerta* de casa avezaba ser pequeña, por tener normalmente la quintana otres tierres, les *finques*, destinaes a la producción en grandes cantidaes de dalgún product u.

Los productos que se semen na *güerta* son les hortalexes (llechuga, arbeyos, fabones, *fabuches*,⁶ verdura, vainilles, cebolles, tomates, pimientos...) pa teneles a la mano, de tal manera que si se necesita dalguna al preparar la comida poder echar mano d'ello fácilmente.

Los trabayos más comunes na *güerta* son per esti orde dientro'l procesu producción: lo primero ye *pelar la tierra* a fesoria, dempués hai que lo *cavar* col palote; si la tierra ta malo hai que lo *recavar* cola fesoria pa desfacelo más y depués de prepara o yá ta llisto pa *plantar*. Cuando ya ta llantao convién sayalo de xemes en cuando. *Sayar* nun ye ni más ni menos qu'amontonar tierra al llau del tueru la planta pa resguardala y quitar la herba que vaya naciendo al so llau.

⁶ *fabucha* 'raza de fabona más pequeña y mui dura'.

Les finques

Son tierras más grandes que les güertes y que pueden tar cerca o lloñe de la quintana.

Na fastera de Ribeseya *nun hai tierras comunales*, lo normal ye que seyan de propiedá y les que son del Conceyu puen normalmente arrendase pa trabayales pagando anualmente *los comunes*.⁷

Ye común el casu de dexar l'usufructu de dalguna finca o prau a dalgún vecín pa que la esplote, de tal manera que mire por ella. D'esta manera sal ganando l'usufructuariu y el dueñu la finca qu'a-sina tienla curiada y tresnada.

Les que se trabayen pa semar daqué y que produza reciben el nome *de finques de llabrantíu*. Nestes finques normalmente plantábase maíz, fabes (estos dos xuntos pa que les fabes garraren nel maíz), pataques.

Tamién s'empleguen pa llantar la *ceba pal ganáu*. La cebu pue ser ballicu o alcacer. El ballicu ye una especie de pación (*Lolium perenne*), y l'alcacer ye un cereal (*Avena sativa*) que se siega en verde. Cuando ta pa recoyer gárrense les espigues coles mesories y llévase a la era pa *garrotialo*.

Pa garrotialo necesítense unos garrotes fechos d'ácebu, la parte que garrotia, y d'ablanu, la parte per onde se garra. Estes dos partes tán amarraes con unes correes de sobéu. El llabor de garrotialo hai que lo facer de dos en dos y ún énte l'otru, y cutir los dos a una, pa nun dase na cabeza o nes manes. Esto faise enriba'l suelu, que tien que tar bien segáu, pa nun desperdiciar granu. Una vegada que s'acaba de garrotiar, coles rames d'un carrascu, bárrese'l suelu. Terminao de *recoyer* hai que separar el granu del polvu, pa eso un día que tire'l nordeste y con unes peñeres grandes, hai qu'estender una sábana grande y tiralo coles peñeres al aire de manera que'l granu caiga enriba la sábana y el polvu lo lleve l'aire.

⁷ Nome que reciben los tributos que se tienen que pagar anualmente pol usufructu de tierras propiedá del Conceyu.

Los praos

Son espacios agrarios destinaos a la pación, normalmente de tamañu grande, onde s'echa'l ganáu a pastiar. Puen tar abiertos o zarraos. Los abiertos dan más trabayu porque entós al echar el ganáu a pastiar hai que lo llendar pa que nun escape. Esti llabor de llendar el ganáu normalmente yera encargáu a los neños de la casa, qu'avecen recordar los díes d'agua nos que se cubríen con un capiellu fechu con un sacu.

Nestos *praos* que tán destinaos a pación déxase medrar la herba de por sí, nun s'empleguen sistemes de riego a nun ser que coincida qu'un prau quede xusto debaxo de la cuadra, colo que con un regatín aprovéchase l'orín de les vaques que va cayendo al prau pola aición de la gravedá.

A la hora de llimpialos, hai que los desoriellar y lo normal enantes yera facer borrones colo que se segaba, pero agora ye difícil que te dean permisu un día que prienda bien, colo que, según los informantes, yá se llimpien menos y los matos y el monte van comiendo los praos.

EL MONTE

Los terrenos del *monte*, nesti conceyu son fundamentalmente *comunes* y la propiedá privada representa un porcentaxe pequeñu.

Nos comunes suelen echase les oveyes⁸ pa que pastien y de pasu llimpien daquél monte, aunque esiste otra manera tradicional de llimpiar que ye *la quema* a cencielles, anguaño en desusu poles torgues de l'alministración.

⁸ Fundamentalmente la reciella nel conceyu Ribeseya ta compuesta de oveyes; la presencia de cabres ye rara. Puede tenese una cabra pa criar cabritos pal consumu la quintana, pero nun hai rebaños de cabres.

Los árboles que s'alcontraben, enantes de la llegada l'ocalitu, son la castañal, el carbayu, l'ablanal y dalgún frutal xabaz.

Ún de los aprovechamientos del monte que cinca a la quinta-na ye dir a *rozar pal mullíu* del ganáu na cuadra, amás de recoyer castañes (per payares) o ablanes pal consumu de casa. Tamién se suel dir al monte a por oriéganu nel mes d'agostu.

Pa *dir a la gueta* castañes, como yá diximos, la dómina ye per payares. Hai que recoyer los aricios con unes pinces de madera que tán feches de castañu bregao y doblao con una cuerda un ciertu tiempu pa que doblare. A estes pinces llámen-yos *tenaces*.

Lo primero pa garrar les castañes ye dimir la castañal con una vara pa que caigan al suelu, dempués gárrense los aricios y échense a un cestu, pa llevalos a la *cuerria*. Hai dos tipos de cuerries les que tán feches de piedra, o les que nun son más qu'un sitiu onde s'amontonen les castañes. Una vegada que ta la cuerria enllena, tápense les castañes con unos bardos pa que *morquen*⁹ un tiempu. Dempués hai que dir con una pradera pa separar les castañes de los oricios y apañar les primeres.

Les castañes de la cuerria que s'escascarien per avientu duren tol añu tranquilamente si tán nel horru, y per mayu camuden en mayuques. Por embargu, les castañes que caen al suelu de por sí, eses *canecen* ensiguida y piérdense.

Los cestos pa dir a castañes puen ser de dos tipos, de baniella y de vareta. Los primeros tán fechos con banielles d'ablanu, y normalmente yeren los maconeros los que les facien pa dempués vendeles en mercáu. Les de vareta son menos fines y tán feches con vares d'ablanu fines. Pa facer les banielles hai que dir al monte a por cañes gordes d'ablanu, dempués hai que magostales, pelales, *h.endeles* con una rasera, y finalmente cuélgense nuna escalera pa dir afinándoles cola rasera hasta que queda del grosor afayadizu pa poder facer la macona.

⁹ *morcar* 'macerar o cocer les castañes na cuerria, tapaes con bardos'.

Les ablanes hai que dir a elles pa finales de setiembre, entamos d'ochobre. Estes gárrense a mano del árbol y métese nun cestu.

Otru trabayu que tien que ver col monte ye'l de *madreñeru*, xente que ganaba la vida haciendo madreñes. Les madreñes fáense principalmente de madera d'alisu y de nozal. La mayoría yeren d'alisu, por ser madera que pesa poco y ye mui duro. Lo primero ye buscar un cachu madera de tamañu afayadizu pa facer la madreña que se quier. Una vegada atopáu, hai que lu dir preparando cola zuela enriba d'un picaderu. Desque se tien la forma en bastu hai que llantar el cachu madera nel burru y va vaciándose cola llegra y los barrenos. Dempués de que ta fecha hai que la llixar y pintar (si se quier). Pa lo cabero, hai que ferrales con clavos. Posteriormente entamó a ponése-yos gomes nos tazos. Tamién ye conveniente argollales pel empeine con alambre pa que nun resguen al *regordiellar*.¹⁰

EL CALENDARIU DE LOS TRABAYOS DE TIERRA

Intentaremos nesta faza'l facer un repasu pel repertoriu de los trabayos que se llevaben a cabu nes tierres na quintana d'esta fastera:

Xineru: En xineru, según los informantes, convién plantar los ayos na güerta. Nos praos, nesti mes, nai qu'entamar la llimpieza, pa dexalos curiosos pa más alantre. Ye tiempu de desoriellar pa nun dir perdiendo prau.

Febreru: Puen dir llantándose na güerta delles pataques, pero esto comenten que ye agora. Enantes, al tar el tiempu más frío, nun se llantaben. Tamién se puede dir echando nos praos un poco d'abonu si se tienen perres pa mercalo, según los informantes.

¹⁰ *regordiellar* 'recalcar un pie'.

Marzu: Per esta dómina convién dir plantando les pataques. Anque si'l tarrén ye bono yá se puen dir plantando pa febreru. Tamién se van plantando na güerta, llechugues, fabuches... Les fabuches hai que les plantar pelos llaos de la güerta, alrededor. Tamién ye bona data pa llantar los morgones de naranxal y llimonar que se preparen n'agostu. Igualmente convién inxertar¹¹ per esta dómina los frutales, como'l pumar, zrezal, etc. Los praos bonos per marzu yá pueden entamar a aprovechase pa pación pal ganáu.

Abril: Convién dir plantando na güerta delles cebolles. Tamién ye bona dómina pa dir llantando los tomates y los pimientos.

Mayu: Ye la dómina de llantar el maíz nes finques. Y pa col maíz, les fabes. En xeneral ye'l mes de llantar cuasique tolo de la güerta, y tamién de sayar les pataques.

Xunu: Si se llantaron pa setiembre fabones, arbeyos y pataques p'agora, yá se puen dir recoyendo. Pa finales, entámase colos trabayos de la herba, que centrarán el llabor productivu de la quintana. Tamién hai que sayar el maíz, les fabes, etc.

Xunetu: Sigue siendo bona dómina pa recoyer pataques, arbeyos, fabones, etc. Los trabayos de la herba van ocupar cuásique por completu les xeres de la totalidá de les persones de la quintana y dalgún más que venga a audar.

Agostu: N'agostu ye bona dómina p'amorgonar¹² llimonares y naranxales. Pa finales d'agostu, entamos de setiembre, los tomates y los pimientos que llantemos n'abril tán madurécíos y puen dir recoyéndose.

Setiembre: Puede dise entamando a llantar fabones y arbeyos. Tamién se planta la ceba pa los animales: ballicu, alcacer, alfalfa,

¹¹ Pa inxertar búscase un mazanal montés y córtase pel tueru. Faise una tayada onde s'inxerta'l garfiu (si'l tueru ye gordu pónense dos). Dempués d'inxertao hai que lo tapar con moñica.

¹² *amorgonar* 'preparar dalguna caña d'un llimonal o d'un naranxal faciéndoy taeyes alrededor per baxo menos nun sitiu y endolcala de mofu pa dempués metelo nuna bolsa'. Asina'l frutal echa raigañu pa dempués poder llantalu.

trebolina, etc. Hai qu'entamar a recoyer la collecha, cortar el maíz, y facer gavellones pa dempués arrancar les panoyes. Tamién hai que recoyer les fabes que tán col maíz.

Ochobre: El maíz y les fabes tán na dómina d'acabar de recoyelos. Y en monte les ablanes yá entamaron, pa finales de setiembre, a tar pa recoyer. Tamién ye tiempu de mayar. Nun ye conveniente que tea de sur, ye malo pa la sidra. Dempués hai qu'apretalo en llagar, metelo nes pipes y dexar que fierva.¹³

Payares: Les tierres de les que se recoyó'l maíz y les fabes hai que les plantar agora con ceba pal ganáu. Ye tiempu tamién de dir a castañes al monte. Dependé'l tiempu, habrá qu'embotellar la sidra. Si ta frío, lo que ye bono pa la sidra, habrá que dexalo p'avientu, ya inclusive pa xineru.

Avientu: Ye dómina de descansu fundamentalmente, aunque tamién se puede aprovechar pa cuchar los praos.

Dellos otros productos y llabores: Casu curiosu ye la berza, que pue llantase tol añu, solamente hai que curiar que la lluna seya la buena, el quartu menguante, porque si se llanten n'otra lluna a los cuatro díes, según los informantes, espiguen.

Mención a parte ye la del ganáu, qu'hai que lo curiar tolos díes del añu, y nun dexa dengún día llibre.

EL GANÁU

Comenten los informantes, que nel conceyu Ribeseya tradicionalmente'l *ganáu* que se tenía en casa yera fundamentalmente *de lleche*, nun esistiendo casi les vaques de carne. El consumu

¹³ Pa que *fierva* la sidra ye perimportante echar nes pipes el *terciupié*, que ye l'últimu zusmiu que da'l llagar nel últimu apretón. Ye un zusmiu perácido que fai que la sidra fierva.

de carne yera de los xatos que nacíen en casa de les vaques de lleche.

Yera imprescindible que'l ganáu tuviera cuernos, ya que si yera mochu nun había forma d'*uncilu* y que trabayara como fuerza d'arrastre, que yera una de les xeres que teníen encamentaes. Nestos trabayos d'arrastre podíen uncise dos o cuatro vaques o gües, normalmente cuatro.

Una de les xeres d'arrastre más importantes yera'l *llabrar*. Pa eso lo normal yera uncir cuatro vaques, dos delante y dos detrás amarraes con una podriella, pa que tiraren del llabiegu, que yera de *rabuya*. Dempués apaeció'l *brabante*, que ye un aladru de fierro con ruedes.

Nes xeres del campu tamién teníen de tirar del *rastru* pa desfacer tarrones y p'allanar la tierra.

Otra xera d'arrastre yera'l *carru* pa *carretiar* coses destremaes y tamién s'enganchaba. Amás de too esto, cuando había que tener tracción pa cualquier tipu d'arrastre, echábase mano del ganáu.

L'ESPACIU AGRARIU N'ONÍS

Manuel González González

POBLAMIENTU

En términos xenerales, y siguiendo la terminoloxía de Jesús García Fernández,¹ el tipu de poblamientu del conceyu d'Onís ta formáu pola «pequeña aldea d'elementos dixebraos». Esto ye, l'agrupación más o menos grande de *quintanes* que fueron conformando a lo llargo de los caberos sieglos lo que güei entendemos por aldea. Esta evolución pue atalantase claramente en *La Robellada* onde los barrios de *La Llomba*, *La Candanosa*, *El Puelu Riba*, *Paniceras*, *La Vaúga*, etc. dexen tovía güei espacios de cultivu metanes les quintanes. N'otros núcleos, quiciabes pola orografía, la orientación o por otros factores, los asentamientos son de tipu nuclear, esto ye, ensin grandes espacios de cultivu ente les construcciones. *Avín* ye bon exemplu d'esto yá qu'ente los sos barrios de *La H.irviENZA*, *El Campu*, *El Güerbu*, *La Espriella*, *La Cortina*, *San Pedru*, *Sobri-cueva*, *La Callih.uela*, *La Pandiella* o *Barrullende* nun hai más que dellos güertos de reducíes dimensiones. L'exemplu intermediu ente *La Robellada* y *Avín* puede ser *Bobia Baxu* onde tán presentes les

¹ GARCÍA FERNÁNDEZ, J. (1988): *Sociedad y organización tradicional del espacio en Asturias*. Xixón, Silverio Cañada.

dos formes anteriores. L'asentamientu nuclear taría formáu por *La Cueña*, *La Corrolada*, *La Carrada*, *El Colladín*, *Las Covachuelas* y *La H.uentona* mientras qu'*El Santín* y *L'Inh.iestu* son quintanes separaes por espacios d'aprovechamientu agrícola más grandes. *Camonéu* confórmenlu *Remís* y *L'Esprón* dixebras por praos o güertos de tamañu mediu y, asina como los otros *pueblos* d'*El Cuartu Riba*, tien les cases más apiñaes que nel Valle del Güeña a causa del so emplazamientu más altu. Hai otros núcleos de tipu llinial definíos poles vías de comunicación onde gran parte de les construcciones allúguense a la vera de la carretera, ye'l casu de *Benia*, *Villar* y, en menor midida, *Avín*. Tamién hai nel conceyu un númeru importante d'asentamientos aisllaos, la mayor parte deshabietaos, que formen *caseríes* cola propiedá cerca de la vivienda. D'esta mena ye *Cores*, *Los Menores*, *Pandellavandes*, *Moñeñes*, *Resecu*, *La Quemada*, *Mayescas*, etc.

LA CASERÍA

La *casería* foi hasta'l caberu quartu del sieglu pasáu'l sofitu económicu del campesináu nel conceyu d'Onís. Yera la unidá de producción, consumu y residencia. Taba formada pola *quintana* cola *casa-vivienda*, la *corte* col *h.enal*, el *tendayu* o *pendús* pa guardar los preseos, la *casa pa facer* y *curar el samartín*, el *llagar*, el *gallineru*, el *cubil pa los cochos*, *l'horru*, el *lleñeru*, etc. Esta disposición con tolos elementos xuntos ta práuticamente desaniciada pola mor del camudamientu productivu, pero güei tovía la podemos atopar zarrada con muriu en La Corrolada d'Avín o la de Bobia Baxu; ensin zarrar hai más exemplos: L'Inh.iestu y El Santín en Bobia Baxu y n'otros pueblos. Aparte de la quintana, la casería tamién ta compuesta poles lloses, güertos, tierres de llabor, praos de siega o de pastu, castañeos, los preseos necesarios pa la explotación y el ganáu. Además cada casería tien drechos d'usu nel monte comunal, n'El Puertu

Baxu y n'El Puertu Riba; d'aprovechamientu del frutu (de la *lleñe* non) d'árboles llantaos en terrenos del común, asina como drechos y obligaciones de pasu en determinaes finques.

La casería solía esplotala'l matrimoniu de los pas y el del fíu que quedaba na casa. Anque n'otres dómines la casería yera indivisible n'Onís esta práutica desanicíose cuantayá; poro, les propiedaes presenten un minifundismu crónicu que taraza l'espojigue de la economía agropecuaria del conceyu. Esta situación ta mazcarada pola emigración de bona parte de la mocedá a partir de mediaos del sieglu pasáu y el consiguiente abandonu de les esplotaciones.

L'ESPACIU AGRARIU

De los 75,42 km² del conceyu d'Onís namás que'l 0,60% de la so superficie corresponde a terrenos de cultivu, quedando pa pastizales el 39,48%, pa monte'l 44,67% y otros terrenos y agua'l 15,25%. En cuantes al relieve, hai que conseñar que la mayor parte del conceyu, un 61,7%, ta ente 200 y 800 m. d'altor, mientras que'l 36,49% ta percima, siendo'l picu La Verdilluenga, con 2.129 m., el puntu más altu y El Ríu Güeña en Pelamoru, con 175 m., el más baxu. Ye un conceyu perpindiu: casi un 70% de la so superficie ta ente'l 21 y el 50% de pendiente, mientras que'l 22,6% tien más del 50%.

La tierra

Les tierres de cultivu nel conceyu tán sobre manera na ería. Estos espacios, anque nun yeren d'usu coleutivu, sí requeríen d'unes normes qu'afectaben a los sos usuarios. Asina había una fecha, a primeros de xunu, na que se zarraben *los carriles* que discurríen dientro d'esti espaciu de llabor y hasta'l mes de payares nun s'abríen. Na ería solíen tener tolos vecinos un *piazu* o *h.aza* más o menos

grande que yera'l meyor terrenu de la rodiada pa semar. Aprovechábase hasta los carriles polo que si semaben antes de que se zarrare'l pasu teníaen que semar el carril dempués. El camín peonil nun se zarraba yá qu'había que pasar a facer los trabayos periódicos nos *piazos*. La xente que nun semaba y segaba *herba* tenía que sacalo a llombu. Asina yera na ería de La Llende, n'Avín, onde la so parte cimera nun se llabraba. Nun hai alcordanza de qu'al abrir les eríes pudiere meter cualquiera'l ganáu anque nun tuviere propiedaes nella; como resclavu queda'l llabor de *llindar* les vaques cada unu na so propiedá al abrir los caminos.

Ciclu del cultivu

Na ería sémase *maíz*, *patatas*, *h.abas* col maíz, *calabazas*, *cebollas*, *ayos*, etc. Nel mes de xineru íguase la tierra pa semar los ayos. Hai que *llabrar* o *cavar*, según la estensión, dempués faise una pozuca y *h.íncase* un diente d'ayu col guaño p'arriba, dempués tápase y pa finar échase-y *cuchu finu* percima pa que nun-y salga *monte*. Entrando'l mes de febreru hai que dir *llabrando* y *cuchando* pa semar les patates y les cebolles nel mes de marzu. Les patates sémense cada añu nun *piazu* distintu. La selmana de San Xosé, que ye fiesta n'Avín, ye la fecha afayadiza pa entamar la sementera. Habrá qu'escoyer de la collecha cabera les patates más terciases y dir echándo-les nos riegos fechos al llabrar, a una distancia d'un pie. Dempués tapanse y echaráse-yos *cuchu* sin nun lo tuvieren. A lo caberu del mes o entamos d'abril sémase'l *cebollu* qu'hai que mercar por cientos a los *reñoveros* o nel mercáu de Cangues, anque tamién hai xente que fai *semilleros*. Na tierra, yá *cuchao* y *revuelto*, échase en riego un *cebollín* a una distancia d'una cuarta del siguiente, dempués ye menester *tapalu*. Siguidamente *limpiábase'l piazu* de *nabos*, *alcacer*, *ballicu*, etc. pa semar el maíz. *Cuchábase*, *llabrábase* y, si se semaba *a voléu*, había que pasa-y el *rastru* o la *gradia* en direición perpendicular a los riegos. Na ería

de Vallota n'Avín, que ta más alta que les otres, llabrábase en marzu, n'abril cuchábase, volvía a llabrarse y semábase porque había que coyelo primero. A lo cabero d'abril o primeros de mayu semábase'l maíz, de sementera coyíase de lo qu'hubiere en casa; podía semase *a voléu* o *a riego*; a voléu aventábase'l maíz pel *piazu* y dempués pasábase-y el rastru; a riego diba echándose la semiente nelli y dempués cuando tornaba la *llabiega* diba tapándolo. Fuere a riego o a voléu, a la par había que semar les fabes, a voléu casi siempre. Semar a riego foi imponiéndose col tiempu yá que facilitaba sobre manera los llabores qu'había que facer dempués nel *piazu*. Esti cultivu, comparáu con fai dellos años, ta práuticamente desaniciaú nel conceyu. El mes de mayu tamién ye cuando hai que *sallar* les patates y les cebolles. Nel mes de xunu ye menester *sallar* el maíz cuando la planta tenga una cuarta d'altor. Consiste en quitar el monte y les males herbes asina como raíces dañines pa la sementera. Tamién ye necesariu *ralear*, esto ye, quitar les plantes de maíz sobrantes y remover la tierra. Nel mes de xunetu fadráse'l *resallu* que básicamente ye lo mesmo. Nesti mes yá se pueden sacar los ayos y a últimos o primeros d'agostu les cebolles. Agostu ye tamién el mes nel que se cueyen les patates, que pueden sacase a mano cola fesoría o con caballería. Pa cebar el ganáu, nel mes de setiembre quítense-y les puntas a la planta del maíz percima de la cabera panoya. Tamién ye bon momentu pa recoyer les fabes, que suelen madurar antes que'l maíz, y dexales secar pa dempués *esbillales*. Nel mes de payares ye menester *coller*² el maíz. Si ta *de calda* pa ello córtase la planta pel pie pa dir apilándola en *tucas* pa que maduren les panoyes. Dempués de dellos díes arránquense les panoyes de la planta y échense nes macones, d'estes al carru les vaques y, cuando tea apináu, pa casa a posales nel *estragal* hasta que *s'escapulle*. Estos llabores solíen facese *n'andecha* con dellos vecinos a los que dempués había qu'ayudar. Lo

² Esta ye la espresión na fala.

que quedaba de la planta, el *ñarbasu*, dexábase secar en *piazu* pa dempués usalo como cebera o mullú pal ganáu. Alredor de las *h.azas* de maíz tamién se solíen semar calabaces. Asina mesmo, los nabos, dempués que dexaron de ser parte de la dieta del campesín, tamién se semaben a voléu cuando se facía'l resallu pa cebera del ganáu.

En cada pueblu suel haber más d'una ería, asina en Bobia Baxu tán les de La Valleya, Pandu y Rocellana y n'Avín les de La Llende, Soberriba, Güeña, El Valle, Subiñeru y, yá más arriba, la de Vallota.

Güertos y güertes

Los *güertos* y *güertes* son espacios entemecíos ente les quintanes o cerca d'elles, zarraos sobre sí y que, polo xeneral, son destinaos a semar hortalexa pal autoconsumu de la casería anque, col camudamientu de les formes d'esplotar la casería nos caberos cuarenta años y la posibilidá de mercar toa triba de productos, el güertu quedó arrequezáu más a una función complementaria de la dieta qu'a ser la exa sobre la que xiraba l'alimentación de los miembros de la familia. Inclusive dende'l puntu de vista económicu suel ser poco rentable, anque según la opinión de la mayoría pasa lo mesmu que col samartín, esto ye: «Sábese lo que se come».

Los *güertos* y *güertes* suelen tar zarraos de *muriu* de *pedra secu*, de *zardu* o de *sebe* natural y p'acceder a ellos tienen la *portiella* o'l *portiellu*, xeneralmente más pequeñu, de formes, materiales y disposición paeceis a les de los praos. Polo xeneral los *güertos* son más pequeños y ye onde se faen los cultivos pal autoconsumu familiar: patates, cebolles, ayos, nabos, berces y, más recién, llechugues, tomates, pimientos, etc. Les *güertes* suelen ser mayores y dedíquense a maíz, patates o pa verde, herba o pación.

El ciclu de cultivu nos *güertos* ye'l mesmu que'l descritu pa les eríes yá que suelen coincidir los mesmos cultivos. Lo que dixebra'l cultivu d'eríes y de *güertos* ye la forma de trabayar. Nos *güertos* ye

más individualizada yá que les superficies llabraes suelen ser más pequeñas y nun se recurría a l'andecha cuando se facíen los llabores de semar, sallar, coller, etc. El trabayu nos güertos faese polos miembros de la casería a «ratos perdíos».

Tanto los güertos como les güertes suelen tener llantaos árboles frutales: mazanales, perales, cirolares, pescares, nozales, ablanos, brevaes, figares, cerezales, prunales, etc.

Praos

La bayura de praos ye una carauterística notable nel conceyu d'Onís. Tien dixebraos dos espacios perñidios: per un llau'l Valle del ríu Güeña con un altor al rodiu de los 200 m. y, per otru, El Cuartu Riba ente los 400 y 500 m.

L'altura influye dafechu na cantidá y calidá del pastu: asina nos praos de la fastera del valle ye más abundante y de menor calidá. N'El Cuartu Riba los praos son más «nutritivos», menos abundantes y más tardíos en dar pación. Esto tamién influye na ellaboración del *quesu de Camonéu*: les vegues más altes, como Ariu o Las H.uentes, son les que «meyor quesu h.acen» por mor del pastu y d'otros factores qu'intervienen nel procesu productivu.

Otru factor de dixebra ente unos praos y otros ye l'usu que se fai d'ellos. Hailos que tán a la vera de los pueblos, la mayoría asi-tiaos nes eríes, qu'antes semábense a lo llargo de tol añu pero, al camudar el sistema productivu d'una economía de subsistencia a una d'especialización ganadera, pácense o siéguense pa cebar el ganáu.

Los *invernales* son praos que, polo xeneral, tán lloñe de los núcleos habitaos y nes fasteres d'altor mediu del conceyu. Suelen tar zarraos de *xetu* o de *muriu de piedra secu*. Son praos «autosuficientes», esto ye, suelen tener *corte con h.enal* pa meter l'herba pel branu y agua pa beber el ganáu. Siéguense como los demás pero la so función primera ye servir de pastu pal ganáu cuando, pela seronda,

baxen d'El Puertu Riba. Muchos d'ellos tán n'El Puertu Baxu o Precornión, como Bustaselvín, Sirviellu, Cabos, La Garma, Debo-des, etc.

Otru tipu de praos son los que se sieguen pa tener ceba nos pueblos pel iviernu y suelen asitiase a una distancia media de la casería. Siéguense d'*herba* a partir de xunu y de *toñada* de mediaos d'agostu p'arriba, como La Tablada, El Palín, L'Escobosu, Ferrillacabra, Vallota, Posadoriu, etc.

Les lloses, qu'antaño se trabayaben, tán zarraes de muriu o *xetu*; suelen tar nos pueblos o cerca d'ellos y, polo xeneral, siéguense pa verde casi casi tol añu, como La Llosona, La Llosa la Capilla, La Llosa la H.uenta, La Llosa l'Ería, etc. Los *llosos* o *cierros* son xeneralmente praos ganaos al monte. Suelen tar zarraos y lloñe de los pueblos, como El Cierru, Los Llosos del Texéu, etc.

Dellos de los praos anteriores podíen tar incluyíos nos *cotos*, que yeren espacios de pastu d'usu comunal nuna determinada época del añu. Asina dende'l día Cuadonga hasta'l venticinco de marzu derrompiéense pa que pudiere pacelos el ganáu. Podía meter cualquiera les vaques nelli y pel branu caún segaba'l so prau. Si nun s'acababa de segar pal ocho de setiembre podía pidise una prórroga qu'obligaba al dueñu del ganáu a curialo pa que nun entraren nesí prau. Si nun se pidía o l'ayuntamientu nun la daba tenía que ser el dueñu del prau'l que curiara'l ganáu. Estos usos tán totalmente desaniciaos dende cuantayá, aunque tovía queda la toponimia pa nun escaecelos. N'El Cotu de Bobia Baxu tán inxertos, ente otros, El Treh.ustiu, El Prau la H.uenta, El Cargüezu, El H.aedu, El Toral, Los Pontones, El Colláu los Praos y queden fuera El Picu, que ye del común, y Pandu. N'Avín ta El Cotu de las Rozas con El Llanu la Xerra, La Llana, La Tablada, H.ulagua, El Palín y Miradoriu como praos más importantes; El Cotu d'Alda con El Pandal, Alda y Las Cardosas y El Cotu de La Fruchera con La Llende, L'Escobosu, Colláu los Xunclos, Trambasriegas, Los Argaos, La Rotura, Curuyales y Tragapanes.

CERRADURES Y PORTIELLES

La cerradura de los praos suel ser de tres clases: *muriu*, *zardu* y *xetu*. Los murios tán fechos con piedra seco, esto ye, ensin argamasa. Polo xeneral tienen sobre un metru o metru y mediu d'altor. Onde va la portiella pónense-y les piedras meyores y, a veces, llabraes pa formar los frontales. El *zardu* faise texendo varetas d'ablanu n'otres más grueses fincaes nel prau. Esti tipu de zarru ta práuticamente desaniciau y nada más queden dellos nos praos más altos y alloñaos. Ye un cierru que da munchu trabayu al facelu y, poro, combínase con otros tipos como'l *muriu*. El *xetu* o sebe ye la cerradura natural anque, col *muriu*, ye la que más espaciu come al prau y la que más mantenimientu necesita. Otru tipu más modernu ye l'alambreira. Ta formada por estaques fincaes en prau a unos dos metros de distancia unes d'otres xunies por filos d'alambre d'espín.

El tipu de portiella depende del material de la cerradura, asina los murios suelen llevar la portiella fecha con madera de castañar formando un armazón rectangular cruzáu por unes vares n'aspa. Esta estructura sofítase nel quiciu fechu nel frontal. Tamién hai otra triba de portiella que ye la *d'estazuela*, esto ye, tablonos de madera del llargor del espaciu a zarrar y una cuarta d'anchu. Les *estazuelas entrastallan* en *guías* feches al efeutu nos frontales. Ye un sistema abegosu, yá qu'hai que quitar *las estazuelas* una a una p'abrir pero ye perseguru. Esta clase de portiella ta desanicándose y yá namás se ve nos praos de pocu usu. La portiella de *zardu* faise igual que la cerradura pero les estaques nun se finquen en suelu. Va sofitada en dos *h.orcaos* llantaos nos estremos de la portiella y ábrese levantándola y quitándola de la entrada. Nos praos con estaquera la portiella suel ser un tramu igual que la cerradura con un palu apegáu a un estremu y *una manal* o argolla retorcida de madera d'ablanu, que ye cola que se zarra y s'abre. El portiellu ye *más chicu* y sirve pa pasar les persones y el ganáu suelto. Suelen ser de la mesma forma y materiales que les portielles. *La*

pasera ye esclusivamente pa les persones; nos murios ta formada por unes piedras que sobresalen del restu y que ye onde hai que pisar pa saltar al prau; n'otros tipos de cerradura la pasera ta formada por unes tarranches, paecies a les d'una escalera, per onde se salta.

EL PRAU A LO LLARGU DEL AÑU

El trabayu rellacionáu colos praos ye constante a lo llargo de tol añu, col branu como estación más intensa y, anque equí se fale de llabores que se faen nuna determinada época, si hai que facer daqué, y les circunstancies lo aconseyen, nun s'espera a nenguna estación determinada.

Primavera. Ye la época na qu'hai qu'iguar les cerradures de los praos, portielles, *h.enales*, cortes, caminos, etc.

Branu. Ye la estación de trabayu más intensu nel prau, ye la época *del herba*. Antes tola actividá familiar xiraba al rodiu d'esti llabor. Anguaño, cola introducción de la maquinaria camudaron los vezos, el trabayu ye más llevaderu y nun ye necesario tanta xente pa facer los llabores. La xornada del segador entama bien ceo. Segará tres o cuatro árees a la hora dependiendo del tipu de prau: si ye pindiu o mal echáu, si tien muncha herba, piedra, etc. *La guadaña y la piedra na cachapa* serán los sos preseos además de los fierros de cabruñar. A partir de los años setenta la segadora foi arrexando la guadaña a los praos más pindios y a los llabores de *desmatar* y segar el verde. Al segar van dexándose unos rollos d'herba qu'hai qu'esllombar cola pala dientes o'l *h.orcáu*. Al mediudía daráse-y la vuelta cola *pradera*. Dempués solía xintase nel prau y ya pela tarde había que facer rollos, si l'herba taba mui verde, o *engorguyar* si taba «más curáu». Al día siguiente pela mañana había

qu'*echar al sol*, esto ye, esparder y repetir lo fecho'l día anterior. Con dos días bonos de sol l'herba tará pa recoyelo.

Aparte del herba, nel branu tamién hai que semar el ballicu y el trébole pa cuando escose l'herba. Además hai que rozar *el mullíu* pa qu'ensugue y vaya poniéndose *morcu*. Pa ello úsase'l *rozón*, que ye una guadaña col filu más anchu, más gordu y de menor tamañu.

Seronda. En setiembre les vaques entamen a pacer los praos que yá echaren pación y permanecerán nellos hasta que'l tiempu y la bayura de comida lo permitan. Tamién ye la estación na qu'hai qu'iguar los *sangraderos* pa que cuando entame a llover pel iviernu nun s'encharquen los praos. N'Onís ye raro atopar sistemes pa regar los praos. Tamién ye la época de semar l'alcacer. Hai que recoyer el mullíu que puede ser de *h.elechu*, d'herba que nun valga pa cebar, de *h.ueya*, de rozu de los *argumales*, de la *capulla* del maíz, de *ñarbasu*, etc. Tamién ye'l momentu de recoyer la mazana.

Iviernu. Un trabayu que se solía facer nesta época yera'l d'*acepar*, esto ye, derromper terrenos improductivos que taben d'argumal y matos pa facelos praos productivos. Facíase con una *acepona* o fectoria de mayor tamañu que la normal. Esta práutica ta en desusu yá qu'anguaño hai más praos que xente pa trabayalos. Exempu d'estos praos son Los Llosos del Texéu, El Cierru. Esta práutica tamién ta presente nes espresiones populares y asina cuando daquién resulta pesáu y queremos perdelu de vista suel dicíse-y que «vaya acepar».

Otru llabor del iviernu ye'l d'abonar el prau. El *cuchu* ye l'abonu más importante anque tamién ye necesariu echa-yos abonu químicu, cenices, etc. Al paecer, un prau cucháu puede dar tres cortes d'herba al añu mientras qu'unu que s'abonare con químicu nada más que da dos. Yá lo diz el dichu: «Dios y el cuchu valen munchu, sobre tou, el cuchu».

EL MONTE

Al falar del monte nel conceyu hai que dixebrar ente'l dedicáu al *pastu* y el monte dedicáu a la esplotación de *madera*. A los espacios de *pastu* puede echar el ganáu'l que quiera en cualquier época del añu. Tamién ta permitío segar mullú, llantar árboles p'aprovechar el frutu, pero nun se puede aprovechar la *madera*. La propiedá sobre la que tán llantaos los árboles sigue siendo *del común*. En dellos casos podía pidise al Ayuntamientu'l cierre y arriendu d'una parte del monte comunal: son los *cierros*, que col pasu del tiempu solíen pasar a propiedá del arrendatariu. Exemplu d'esto son Los Cierros del Texéu, en Bobia Baxu. Otros espacios comunales que son usaos pa pacer el ganáu son La Xerra Castru, La Xerra'l H.ondri-gu, la del Costazu, Coriscada, La Cuesta la Teyera y La Cuestona n'Avín y El Texéu, El Picu, El Valleyu l'Argumal, y El Cuetu Chicu en Bobia Baxu.

El monte maderable ta llantáu polo xeneral *de roble, castañar, h.aya, alisa y fresnu*. Hai delles tribes de propiedá: la *del común o municipal* con El Monte Casañu como exemplu cimero; la propiedá compartida na que cada propietariu tien una parte, como El Castañéu San Pedru, el de Los Bardales, Bárcena, Güeña, La Sertal, Valdecaleyu y Ferrillacabra n'Avín; y el monte que nada más ye d'un propietariu como El Bosque Pandu, el de Tresmedina, el de La Teyera, La Soleyera, etc. Nel conceyu ye vezu referise a estos espacios colos nomes xenéricos de *castañéu o bosque*, asina tenemos en Bobia Baxu El Boscón, El Castañéu la Cueñe'l Molín, El Castañéu del Trechoriu, etc. A partir de la segunda metá del sieglu pasáu, baxo la engañifa de dar trabayu a la xente, fueron llantaos abondos espacios del común con árboles foriatos, cola consiguiente reducción del espaciu dedicáu al *pastu* polo que muncha xente tuvo qu'emigrar a la fastera central d'Asturies o al estranxeru. Estes práutiques supunxeron un fracasu económicu total, a parte d'una agresión al ecosistema autóctonu. Exemplu d'esto n'A-

vín ye La Cuestona, La Cuesta la Teyera, Coriscada, Cuesta la Granda, etc.

Fai cuantayá, la *castaña* foi perimportante na alimentación humana y animal. Les castañes *dímense* cola piértiga hacia'l mes d'ochobre y déxense colos *oricios* na *cuerre* o cuerra hasta acabar avientu o entamar xineru. Otra triba d'árboles que nun taben necesariamente nos castañeos y que yeren perimportantes na economía familiar del conceyu yeren *las ablanas*, que se dimen en setiembre. Pa ello acérquense les cañes col gabitu y cuéyense, pa meteles na fardela y de siguiú echales na macona; dexábense curar y esbilláben-se pa, dempués, vender la mayor parte a los reñoveros. La toponimia tovía conserva dellos nomes nel conceyu, como L'Ablaneda en Bobia Baxu, que faen referencia a l'abundancia d'esti frutu. Otru árbol perimportante na economía autárquica del conceyu yera'l mazanal, que taba llantáu na so mayoría nos praos, formando la *pumarada*. La mazana entama a recoyese n'andecha en setiembre y suel vendese una parte pa los llagares del centru d'Asturies; del restu, una parte *máyase*, tamién n'andecha, pa casa y la otra déxase pal consumu. Los *nozales* suelen llantase aisllaos en terrenos del común como les valleyes, a la vera los ríos, al par de los caminos, etc. Tamién hai qu'engolase a dimilos a partir del mes de setiembre. De recoyer castañes, ablanes, nueces, etc. yá casi nun s'ocupa naide nel conceyu, viéndose los caminos estraos d'ellos pela seronda. Agora «vase a dimir a la tienda», onde yá tan estos frutos esbillaos, escoyíos y empaquetaos.

Oficios relacionaos cola madera

Los trabayos que teníen la madera como materia prima taben encaminaos al autoconsumu. Asina fabricábense toa triba de preseos y moblame pa la casería. Ún de los preseos más utilizáu yeren *los cestos*. Yera necesario cortar la madera, d'ablanu o de castañar, nos menguantes de mayu o setiembre; dempués, tando verde tovía,

había que lo *tostar* al fueu, *abrir* y *arraserar* pa facer les banielles. Si se tostaba muncho había que ponelo a *amorosar* n'agua caliente pa poder texer el cestu. Cestos habíalos de delles tribes: la *macona*, grande y ensin ases, que s'usaba p'acollechar el maíz, les fabes, pa tresportar herba, verde, etc; el *macón*, más chicu y con dos ases; el *cestu carreteru*, más pequeñu que los anteriores, pa llevalu al llombu tresportando patates, castañas, etc.; la *maniega*, con dos ases pequeñes, usábase muncho pa llevar la comida a los praos; el *maniegu*, más pequeñu que l'anterior y con un asa. Toos estos taben fechos con banielles d'ablanu o castañar pero tamién se facíen *zardos* de salgar, blimal, ablanu o castañar con varetas verdes ensin pulgar. Curiosos haciendo cestos fueron el Tíu Tino'l Maconeru n'Avín y el Maconeru d'El Pedrosu.

Tamién yera vezu facer madreñes d'alisa, de nozal, d'abedula, de castañar, etc. Les d'alisa yeren les más llixeres y les de nozal les que más prestaba tener a la xente. Pa faceles había que tener la ferramienta afayadiza, esto ye, *h.achu*, *zuela* de madreñeru, *barrenos*, *llegre*, *gubia*, *rasera*, *cuchiellu* de madreñeru, *bancu* pa trabayar, etc. D'ente estos artesanos tovía hai alcordanza del bon facer del Madreñeru d'El Pedrosu.

En casi tolos pueblos había xente que trabayaba la madera pa facer los preseos más cenciellos pero, proporcionalmente, había, na primera metá del sieglu pasáu, más xente curioso n'Avín que n'otros llugares, haciendo casi toos ellos madreñes y macones pa casa. D'ente ellos destacó José'l de Perico, que tanto facía carros del país como armarios, cames, puertes, madreñes, cestos, praderes, etc.

EL PUERTU

Nun conceyu con tantu monte como'l d'Onís, el llugar qu'ocupen los espacios agrarios de monte ye perimportante na economía campesina. Tán conformaos en tres fasteres dixebraes. Per un llau

y al norte, la xerra prellitoral con El Picu Ibéu como finxu cimero; más al sur El Precornión o Puertu Baxu, coronáu pol Picu Pandescura y, yá inxertu n'El Cornión, El Puertu Riba col picu La Verdilluenga no cimero. Los espacios de la xerra prellitoral y d'El Puertu Baxu nun tán suxetos a nenguna normativa de pastos como lo ta El Puertu Riba. Nellos el ganáu puede pacer en toles époques del añu. Na parte baxa d'estos espacios hai abondos invernales con corte, h.enal y, en delles vegaes, cabaña, onde pastia y se ceba'l ganáu antes de xubir y cuando baxa d'El Puertu Riba. Los más conocíos son Bustaselvín, La Garma, Debodes, La Melandreru, Cabos, Entrepeñas, La Berruga y La Hermosa, na fastera d'El Cuartu Riba, y Covascares, Cabriera, L'Espinosu, H.ayas, Valdecaleyu, y La Huracada na parte d'Avín y Benia. N'El Puertu Baxu tamién ta presente la *vega* o mayada, pero con menos intensidá na ocupación estacional que n'El Puertu Riba. Les más conocíes d'El Puertu Baxu son Camplengu Dubia, Cueva Dubia, El Cabañayu, H.ozuela, H.orcardiellín, Sirviellu, Vega Fresñu, Llameru y Vega la Batuda, yá na llen-de con Cabrales.

Pa poder xubir les vaques a El Puertu Riba había que marcales pa identificar la so pertenencia a determinada casería y al conceyu y esti llabor facíalu'l Conceyu hacia'l 25 d'abril de cada añu, axuntando tol ganáu del pueblu. La *marca* o *caltre* yera un númberu o una lletra que se llantaba a fueu nun cuernu. Paez ser qu'antes de la Guerra Civil cada casa marcaba'l so ganáu cuando la vaca tovía yera una *trima*. Esta marca solía ser una inicial llantada tamién a fueu nel ancla qu'identificaba a la casería. La *caltriadura* yera una ocasión afayadiza pa ver cómo taba'l ganáu de cada vecín dempués del iviernu y conocer la importancia de cada casería pol númberu de reses qu'echaba pal puertu, yá que na casa solía dexase nada más que la parexa pa trabayar o dalguna vaca vellada o que tuviere a puntu de parir. Tamién yera un día de gayola pa los rapaces, qu'aprovechaben la ocasión pa marcar el so *ganáu de palu* cuando yá finire la marcación de les vaques de «verdá». El ganáu estrémase según

la edá col so nome propiu. Asina la *xata* y *xatu* ye menor d'un añu; la *trima* y *trimu* menor de dos; la *becerra* y *becerru* de más de dos. Ente la reciella tenemos la *cordera* y *orderu* d'un añu; *l'andosca* y *l'andoscu* de dos y tres y la *oveya* y *carneru* a partir del quartu añu; la *cabrita* y *cabritu* d'un añu; la *igiüeda* y *l'igiüedu* de dos y tres y la *cabra* y *castrón* a partir del quartu añu. Dempués de la marcación yá se podía xubir el ganáu pal puertu onde tarán hasta que la meteoroloxía o'l pastu lo permita. Primero xúbense les vaques, anque «la vaca que ta de dir al Puertu dos y tres años y la *vaca* y *toru* o *güe* a partir del quartu añu pónesla en camín y va ella sola».

El primeru de xunu xuben unu o dos miembros de la familia coles oveyes, que nun pueden dir al puertu hasta esi día. Antiguamente, hasta San Xuan nun les dexaben xubir. Esto yera pa dexar el meyor y más abundante pastu pa les vaques y porque los pastos de les oveyes, polo xeneral nes fasteres más altes, tardaben más en salir. Les cabres nun xubirán hasta que *s'estreme* la reciella n'abril o mayu, esto ye, hasta separtar les críes pa que nun mamen. Dempués suelen tar más tiempu, hasta ochobre o payares, yá que pacen nos matos y galardeyos y nun perxudiquen al otru ganáu. El ganáu caballar, esceuto lo de carga, nun podía xubir al puertu hasta setiembre. Pa controlar toa esta normativa taba'l guardamontes, que delles vegaes baxaba vaques prindaes pa la *cuerre*. Ésti yera un espaciu zarráu qu'había en casi tolos pueblos, onde se metía'l ganáu qu'incumplía la normativa hasta que'l dueñu pagaba la multa y los gastos orixinaos.

La *vega* ye l'espaciu onde'l pastor va pasar los meses del branu. Nella tendrá la *so cabaña* a teyavana, de muriu de piedra seco, ensin ventanes, llar en suelu y xergón pa dormir. Será'l llugar afayadizu pa vivir y pa facer el quesu de Camonéu. Otres dependencias necesaries pal so llabor serán: la *cuerre*, tamién de muriu, pa mecer les oveyes y les cabres; el *tendayu* pa moscar y mecer les vaques; el *cubil* pal cochú y un pequeñu gallineru pa la xente que llevaba les pites pal puertu. Les vegues más importantes del puertu d'Onís son: Soñín

de Baxu, Soñín de Cima, Belbín, Brañarredonda, Vega Espinas, La Güelga, Parres, Camplengu la Cueva, Camplengu'l Vieyu, Arnaedu, Vega Maor, Moandi, Las Bobias, La Redondiella, Combéu, Sobrecornova, Las H.uentes y Ariu. La llende ente El Puertu Baxu y El Puertu Riba ta n'El Colláu Camba.

El día en puertu entama bien ceo. Al alborecer hai que levántase pa mecer el ganáu y entamar a facer el quesu. Pa ello colarásela lleche col *reyu*, que ye un colín fechu cola clina d'un caballu. Dempués déxase enfriar la lleche pa xuntalo colo de la nueche anterior y echa-y el *cuayu*. La elaboración del *cuayu* entamare tiempu atrás matando un cabritu de pocu tiempu, fartu de lleche y afogándolu en vez de coralu. Dempués la *cuayar*, enllena lleche, átase y ponse a curar hasta quedar bien dura. Asina quedaba llista pa dir cortándoy cachos pequeños y mecelos con agua nun recipiente hasta obtener un líquidu *rubiu*, el *cuayu* natural. D'ésti échense unes dos cucharas soperes por cada quince llitros de lleche. Dempués, déxase la lleche al par del llar encesu pa mantener la temperatura constante hasta que s'estrema y s'entama a *desuerar* col cuyarón. El *sueru* aprovéchase p'alimentar a los *cochos*. Cuando'l quesu quede fechu una pastia echarásela nel *arniu*, que ye un cilindru d'unos venti cm. d'altu, fechu con una corteza o llámina de madera de castañar o abedula. Debaxo del *arniu* ponse l'*artesa*, recipiente con unos riegos pa evacuar el sueru sobrante, fecha tamién de madera de castañar. El quesu nesti momentu pondrásela nuna talamera cerca del llar de la cabaña pa que vaya ensugando. Al otru día dáse-y la vuelta al quesu cola *presuga*, especie de pala de madera de castañar, y échase-y el sal na cara d'arriba, y al otru habrá que da-y otra vez la vuelta y salalu pela otra cara. El quesu nun se preba de sal, calcúlase según lo vaya absorbiendo, delles vegaes habrá que raspar la superficie pa quita-y el sobrante. Cuando'l quesu *da l'arniu*, ye dicir, cuando se separa la pastia del arniu, quítase-y ésti y ponse n'otra talamera más lloñe del fueu pa que vaya afumándose. El fueu tará atizáu casi tol día con lleñe de *h.aya* o *h.ae*, qu'hai que traer del *mazu*

o *h.aedu* que cada *vega* suel tener más o menos cerca. Asina tará na cabaña ente quince y venti díes hasta que se lleve pa la cueva, onde tará ente un mes y mediu y tres meses, dependiendo del tamañu del quesu y les condiciones de la cueva. Pa facer un quesu necesítense ente ocho y diez llitros de lleche por cada kg., anque depende de la calidá y la cantidá que se meza, ente otres coses. Los meses que más quesu se fai son xunu y xunetu, n'agostu yá mengua al dir escosándose la reciella, qu'habrá que dir dexando de mecer. Pa escosar les cabres y les oveyes meceránse namás qu'a una hora, pela nueche o pela mañana, dempués dexaránse ensin mecer tres o cuatro díes y, pa finir, meceránse un día pa escosales dafechu.

A parte de facer quesu, el pastor tien qu'ocupase d'otres xeres nel so trabayu diariu. Tien qu'iguar la comida, compuesta la mayoría de les veces de fabes con tocín, torta de maíz, quesu y lleche, anque güei «cómese yá casi de tou». Tamién tendrá que dir a por agua: «Los de Las Bobias teníamos que dir a La Redondiella a la h.vente. Había otra más cerca que-y llamaban El Peyu pero era mui pindiu'l camín».

Habrá que llavar la ropa, llimpiar la cuerre, la cabaña, etc. Otra de les xeres importantes del pastor na vega ye la de curiar el ganáu. Cada unu curia lo de so. Hai qu'evitar que salgan de la llende del conceyu, y que se metan nos *galardeyos*, *garmas* o *maedas*. Na vega nun se dexa pacer a les oveyes yá que puede entra-yos el papu pel iviernu o la primavera, anque podía dáse-yos una píldora na seronda pa evitalo: «La vega de Comeya de Cangas é mui mala y estrozaba la reciella».

LOS CAMINOS

Cuando a mediaos del sieglu XIX el conocíu dictionariu de Pascual Madoz calificaba los caminos d'Onís como «locales y en medianu estáu o malos» nun debía esaxerar un res yá qu'hasta l'últimu

cuartu de la centuria nun debieron ser transitables pal tresporte de persones. A lo cabero de los años sesenta del citáu sieglu namás hai un proyeutu aprobáu, ensin dala obra finada, pa facer la carretera que vien de Cangues y que cruza'l conceyu camín de Cabrales. D'esta mesma traza tán los escasos quince quilómetros que xunirán Benia con Posada, yá nel conceyu de Llanes. Según informa'l diariu *El Carbayón* en 1893, l'alcalde d'Onís diz que'l conceyu «resulta atravesáu pel centru, que ye la so parte más importante, pela carretera de Cangues d'Onís a la de Palencia a Tinamayor y nun creo que tenga necesidá de más comunicaciones xenerales». Tamién se señala que nos proyectos del conceyu ta la construcción d'una carretera que xuna Camonéu, Demués, Bobia Riba, Bobia Baxu y El Pedrosu con Benia, aunque diz l'alcalde que «nun la creo d'apremiante necesidá». Ye dempués de facer transitables estos caminos cuando habrá un serviciu regular de dilixencies pa viaxeros a cargu de la familia Morán afincada en Puentenueru. Ampliaráse'l trayeutu Llanes-Arenas col camín que dende El Cruce, cerca del Altu de H.ortiguero, diba hasta Benia y que llegaría col tiempu hasta Cangues. Nun fai falta dicir que'l serviciu de correos hasta entós sirvíase a pie. Nesti estáu de coses nun ye d'extrañar que la mayoría de la xente del conceyu nun saliera d'ellí nada más qu'en cuentaes ocasiones. A parte d'estes dos carreteres, los pueblos d'Onís tán comunicaos con otros que pasaron de ser caminos carreteros a carreteres nel primer terciu del sieglu xx. Exemplu d'esto ye la que comunica Benia con El Pedrosu, allargada fai pocos años hasta La Robellada. Otru tramu perimportante ye'l ramal que sal d'El Puente Piedra, a la salida de Benia, y qu'esquilando per El Cuetu Chicu, dempués de pasar La Revuelta'l Cuélebre, comunica'l Valle del Güeña con El Cuartu Riba. Esti ramal ampliósse nos pasaos años ochenta dende Demués a Camonéu, que yá tenía salida pal Conceyu de Cangues per Llanu Con.

Otra triba de caminos son los que comuniquen propiamente los espacios agrarios. Los más antiguos suelen tener l'ancho del

carru del país y yeren transitaos tanto pol ganáu suelto, camín de los praos o del puertu, como por carros con toa clase de productos agrícolas. El mantenimientu o construcción de nuevos tramos so-líen facelu los vecinos na *sestaferia*. A esta institución inmemorial taba obligáu a dir un miembru de cada casa tolos vienres de la primavera a la seronda. Exemplu d'esta triba de camín ye'l que sal de Bobia Baxu per La Carrada, pasa pela caleya El Trechoriu, per El Supaderne, La Granxa y llega a Demués per Carrena. Otra triba de camín perimportante pal conceyu ye'l que comunica los distintos pueblos col puertu. Estos caminos suelen ser na so mayor parte peoniles y son utilizaos dende la primavera a la seronda polos pastores pa xubir y baxar a los pastos más altos del conceyu, esto ye, a El Puertu Riba. Los más importantes son los de Camonéu, Demués, Benia, Avín y La Robellada. El de Demués, que tamién ye transitaáu pola xente de Bobia Baxu y Bobia Riba, entama en La Covarieda y sigue per Braniella, El Caleru, El Castiellu, Puntáu, La Cueñe Debodes, El Tesu l'Argañosu, La Riega'l Platu, El Prau las Ánimas, Cabos, Sirviellu, El Tesu H.ozuela y El Regueru, onde van a dar los caminos que vienen de Benia, Avín y La Robellada. Dempués hai que seguir per La Cueñe'l Zapatu, La Cuesta Fresñu, El Colláu Lincós, El Colláu Camba, que ye onde entama El Puertu Riba, y siguiendo per El Cuetu H.ayáu, Soñín de Cima, Las Cueñes del Cantón, llegar a La Vega las Mantegas. Esti camín milenariu y la so rodiada estrozáronse dafechu, dende Demués hasta El Cantón del Texéu, fai unos años al construíse una necesaria pista d'usu ganaderu ensin nengún tipu de miramientu pa col entornu paisaxísticu. El camín qu'entama en Benia sigue per Castru, L'Aspra, Posadoriu, Piedras Ñegras, El Prau Colláu, Covalierda, La H.uenta los Pastores, El Llanu la Cruz, El Cabañayu, Bustaselvín y El Regueru. El que xube dende Avín va per Los Quintanales, Vallo-ta, Ferrillacabra, H.ayas, L'Espinosu, La Vega Cabriera, El Pradiyu, El Llagu del Prau Vieyu, La Cuesta Fresñu (distinta de la del camín de Demués) y El Colláu Beranzas, onde se xune al que vien de La

Robellada per Alda y H.ogallinera. De Beranzas sigue'l camín per El Colláu Pontigos, Colláu las Utres, Xerra Pedrosa, Ríu Subia, Vegarredonda, Camplengu Dubia, Colláu Pandescura, Bustaselvín y El Regueru, onde se xunta col de Benia y Demués.

EL TRESPORTE

El *carru'l país* pa la parexa ye'l más usáu nel conceyu hasta'l primer terciu del sieglu XX pola so bona adautación a la orografía y a la estrechura de caminos y caleyes. Ta formáu pol *rodal* y la *piértiga*, que ye onde va la carga. Ye mui versátil y puede adautase pa tresportar abondos tipos de carga. Asina, si se quier llevar cuchu, mazanes, maíz, etc. pue zarrase colos *lladrales* pa formar un caxón. Tamién pa esta mena de carga puede facése-y un caxón d'*escripias*, que ye un *zardu* enterizu de vares d'ablanu zarráu per tolos llaos menos per detrás, cola variante de que'l *zardu* puede tar texíu n'estazueles. Pa tresportar l'herba hai que pone-y al carru l'*armadura*, compuesta pol *h.orcáu* y la *escalera*, pa qu'aproveza'l volume de carga. Pal herba había tamién otru sistema más antiguu a base de cordeles que permitía llevar un carru atapináu d'herba ensin l'armadura. Al carru'l país sustituyólu'l de rayos, qu'al tener la exa fixa permíte-y *rabear* con más facilidá. Esti tipu evolucionará nos años sesenta al incorporar les ruedes neumátiques y dellos elementos de la cadarma fechos de fierro. Esti nuevu carru puede cargar 1.500 kg. de verde, 700 d'herba y más de 2.000 de cuchu. Les caballeríes usen un carru asemeyáu al anterior con delles adautaciones. Otru mediu de tresportar herba o cuchu ye'l *rametu* o *ñarriu* fechu con dos tablones, que son los qu'arrastren, y un caxón fechu de *zardu* d'ablanu. Esti sistema usábase sobre too na fastera de Camonéu y en Bobia, onde-y llamen *corciu*.

Otra fuerza motriz nel tresporte yera la humana y con ella podía llevase l'herba a *cargas* nos praos más pindios y peores o nos inver-

nales onde'l h.enal taba nel mesmu prau. Esta práutica tuvo más puxu n'El Quartu Riba que nel valle del ríu Güeña. Un carru d'herba llevaba ente seis y ocho cargues d'herba. El *sábanu* tamién se llevaba al llombu y taba más indicáu pa meter el verde na corte. Delles vegaes tamién s'iguaba un *h.ayón*, esto ye, una caña grande d'un árbol, coles rames como receptáculu, p'arrastrar l'herba a la parte baxera nos praos pindios, yera'l *rastrón*. Tamién foron perimportantes otros preseos pa tresportar toa mena de coses. Asina, taben los cuévanos, que se-yos poníen a les caballeríes y llevaben dende que-su hasta cuchu, y tola triba de cestos vistos antes.

INFORMANTES

La mayor parte de la información recoyida nesti trabayu aportárenla Manuel González Quesada, d'Avín, y Justina González Alonso, de Bobia Baxu.

UN ESPACIU AGRARIU PA UN VALLE DEL ORIENTE ASTURIANU.¹ EL PAISAX ANTROPIZÁU D'EL VALLE D'ARDISANA

Eloy Gómez Pellón

I

Los cambios tan grandísimos que les cuatro últimes décadas del sieglu xx traxeron pal paisax llaniscu conformaron, cuásique de xuru, una tresformación más grande que tola que se dio en tolos años anteriores del sieglu y, de toes toes, estremáronlu bultablemente de toles de los sieglos anteriores. Falar entós de la evolución pela que pasó **El Valle d'Ardisana** nel so paisax ye llabor abegosu, pola mor de los munchos elementos qu'entraron en xuegu.

Cualquier viaxeru sollerte que recorriere El Valle d'Ardisana hacia 1960 decataría-se que na fastera alta, y sobre manera nes zones más averaes a la raya colos conceyos de Cabrales y Onís, había mates grandes d'árboles del país, ente los que destacaben el carbayu y la castañal, por más que la superficie qu'ocupaben tuviera yá enforma reducida. Los cursos de los ríos, na parte baxa, teníen umeros que daben sensación de fondura a los valles, mentes que pelo cimero taben marcaos por una vexetación mui mesto. L'agua de ríos y regue-

¹ El marcu xeneral pa esti artículu ye'l mio trabayu (1994) *Vida tradicional y proceso de cambio en un Valle del Oriente de Asturias. Estudio antropológico del Valle de Ardisana*. Uviéu, Principáu d'Asturies. Complementariamente, emplegué la obra de M. FERRER REGALES (1960), *La región costera del oriente asturiano*. Uviéu, IDEA.

ros corría llimpio entá, a nun ser nel fondu'l valle, onde empezaba a vese daqué basura.

A finales de la primavera y sobre too de parte branu yera bien visible la gran estensión de tierras llabraes que s'echaben a *maíz* nes *erías*, asitiaes cerca de los pueblos nes partes más llanes, y onde primero semaren *escanda*. Cuantitativamente, los *praos* ocupaben yá nos años sesenta una bona fastera del territoriu del valle, royendo adúlces el terrén de les mates, que se *ciarraben* o se *rompién* de tierra. Los *praos* de la parte baxa taben individualizaos con *sebes* d'ablanos y salgueros.

Caminos y *caleyas* taben bordiaos con bardies y lloreos que, por causa de lo estrecho de la vía, torgaben el pasu nos meses que florecíen. Enllamorgaes d'iviernu y seques de branu, les caleyes teníen un trazu fondu, resultáu del so llargu usu hestóricu, amontonándose a les veres el barru. Los caminos vecinales y les carreteres taben llendaos tamién por fileres de matos.

Ye mui claru'l retrocesu nestes últimes cuatro décadas de les manches forestales de races del país, que foron dando pasu seliquino a especies foranes, camudando enforma la imaxe de los montes llaniscos. El crecimentu de les superficies dedicaes a prau, señal cierta d'una economía ganadera potente, continuóse pasu ente pasu, afitando l'enclín anunciáu dende finales del sieglu XIX, y amás de menguar la estensión de les mates, desanicó l'arboleda que creciere primero de mou natural nes riberes de los ríos, riberes qu'apaecen agora repelaes dafechu, con tolo qu'ello supón de riesgu mayor pa les enllenes na época del mal tiempu.

II

La presencia que tien güei El Valle d'Ardisana ye'l resultáu d'un llargu procesu hestóricu del qu'hai que buscar los anicios na dómina de colonización altomedieval y nel afitamientu d'unos usos deter-

minaos del suelu. La evolución que se foi dando d'entós acá, entá siendo mui fonda, nun llogró anubrir les motivaciones orixinaries, encontraes nel dominiu del espaciu dedicáu al pan y na importancia relativa de praos, pastos y aprovechamientos forestales. Nin tan siquieramente la implantación del maíz nes tierres de cereal, quitando'l sitiú pasu ente pasu a la escanda, desanició nel sieglu XVII la configuración d'un paisax xeneráu previamente.

La imaxe d'El Valle d'Ardisana amuesa anguaño bien a les clares los cambios pelos que pasó. *Las erías* asitiaes cerca los pueblos siguen calteniendo munchos de los rasgos del pasáu. Dentro de la ería tán *las h.azas* o *cuadros* bien estremaos, formando campos abiertos arrodiaos por un *cierru* común. Anque güei tán dexaes a prau la mayor parte d'elles, hasta los años sesenta del sieglu acabante terminar llabrábense enteres, a maíz mayormente. La ería ta na parte más llana del pueblu, estremaes les faces de les distintes caseríes ensin más llende que los *h.insos*, muñones de piedra llantaos ente cada propiedá.

Tolos pueblos tienen polo menos una ería, aunque lo más corriente ye que seya más d'una. Ello fainos pensar nel usu alternativu que debieron tener en tiempos pasaos: mentes una s'echaba a maíz y a *h.abas*, semaos en marzu, la otra, la *del pan*, echábase a escanda, entamando'l so ciclu a lo cabero la seronda. L'alternancia de cultivos nes dos eríes xeneraba una forma carauterística del aprovechamiento de la tierra llabrao. En munches d'estes eríes entá puen vese *portiellas comuneras* que daben pasu antiguamente a les tierres. El *cierru* que les arrodia ye'l mesmu que se *derrompía* pa dexar entrar al ganáu a pastiar el restroxxu depués de coyida la collecha.

Una parte de los praos que se ven güei nel valle siguen tando nos mesmos llugares onde quedaron asitiaos dende dómina medieval, darréu de la cristalización que se dio daquella na conformación del paisax. L'acotar pa llabrantíu les fasteres más llanes y meyores del valle foi lo que permitió la esistencia de les eríes, mentes que pa los praos dexáronse, d'una parte, los terrenos de xunto al ríu y

les eríes, onde s'asitiaron los más húmedos y granibles, y d'otra les lladeres baxes y medianes que taben ente'l monte y la ería, pa los más pindios y ermos. Unos y otros fortalecieron a lo llargo del tiempu l'importante papel que yá teníen, como encontu d'una cabaña ganadera que medró ensin posa nel últimu sieglu y mediu y que namás güei paez tar frenando'l so crecimentu.

Los praos más abondosos d'El Valle d'Ardisana ocupaben nel pasáu un espaciu más pequeñu que n'otros llugares de la España atlántica, como correspuende a un valle encaxonáu y escarpáu. El paisax d'anguaño amuésanos qu'antiguamente estos praos debieron tar ciarraos con *muria* nunos casos y con *cárcova* n'otros, aprovechando la tierra que se sacaba del sucu pa facer más altu'l cierru. Nes zones más cerca de casa'l cierru yera una sebe, d'*ablantu*, *allooru*, *rosal*, *salgar*... Realmente, lo más productivo de lo que s'echaba a prau yera lo que taba dientro de les eríes. Estos praos ciarrábense mientres les tierres de la ería diben echando, pero podíen aprovecharse coincidiendo col tiempu la yerba y, de toes toes, cola *derrota*.

Fuera de les eríes la única tierra que se llabraba yera lo de *los güertos*, asitiaos ente les cases. Pero nunca supunxeron un espaciu significatible y la so importancia yera mayormente mediana dientro de lo qu'albarcaba tol espaciu productivu. Bordiaos por una muria, al llau puramente de les cases, yeren los que suministraben les hortolices y, sobre too, la fruta de mazanales, perales, piescales, cirolares y otros árboles, ente los que nun faltaben dacuando naranxales.

Tamién s'alvierte nel paisax que vemos güei en valle la importancia que tuvieron hasta esti tiempu los aprovechamientos del *monte*, tanto no que se refier a la dimensión *particular* como a la *comunal*. Toles cases d'Ardisana tienen parte nel monte, darréu de los *cierros* que se fixeron a partir del sieglu xviii. Los episodios últimos diéronse nos años venti y trenta del xx, por causa de la promulgación de la «Ley de roturaciones arbitrarias» y en medio d'una presión demográfica bultable. Precisamente pola mor d'esta presión entamaron a trabayase munches d'estes faces del monte, acordies

con una práutica que naz en sieglu XVIII, pero, como acabamos de dicir, sigue dándose na primera metade del XX.

Foi nesti tiempu cuando'l terrén echao a praos aumentó al amestáse-y parte de les tierres qu'ocuparen primeramente los montes comunales. Polo regular, son praos que nun dieron nunca más allá d'un corte añal, en xunto cola pación de primavera y la toñada, anque dalgunos d'ellos producen solo esto último. De fechu, los que dan un corte añal fáenlo gracies a lo que se cuchen. Estos praos tán arrodiaos con una muria de piedra o cenciellamente con alambreira y son l'exemplu más claru de la gran xera d'apoderamientu de tierres que llevaron a cabu les caseríes d'El Valle d'Ardisana nel pasáu.

Sicasí, la mayor parte de los aprovechamientos del monte fueron hasta agora de calter comunal. Ye'l terrén qu'ocupa lo cimero del valle y que güei, lo mesmo qu'en décadas y hasta en sieglos, ta de mata y de carba, estes últimos con muncha piedra. Sicasí, en conxuntu, tienen un valir grande como productores de pastu aprovechao pa meter nello'l ganáu del valle. Amás nun ye ésti'l so únicu valor, porque la madera que crez nello (*robles* y *h.ayas* y delles otres races del país) abasteció a toles caseríes pa la construcción de cases y cuadros y pal suministru de la lleña que se quemaba en casa, hasta los años sesenta del sieglu XX. Más entá, d'estos comunales salía tamién la lleña pa caleros, pal carbón vexetal y pa les teyeres, teniendo con ello una gran valir estratéxicu dientro de la organización del paisax que s'impunxera col correr de los sieglos.

Montes d'usu públicu d'El Valle d'Ardisana (1984)

N ^u catálogu	Llugar	Superficie (Hes.)		Distribución (Hes.)		
		Total	Forestal	Pastu	Matos	Mates
274	Caldueñu-Miyares	2.330	2.305	700	515	291
275	Meré	290	283	130	68	5

FONTE: E. Gómez Pellón (1994)

Si bien ye verdá que la presencia que mos ufre güei'l paisax d'El Valle d'Ardisana amuesa los anicios y la xénesis del mesmu, nun ye menos cierto que la evolución producida foi mui intensa. Depués del inxerimentu del maíz en sieglu xvii, la organización del espaciu agrariu nun camudó hasta la segunda metada del sieglu xix. El tránsitu d'un enclín agrícola del espaciu a otru ganaderu dase nes-ti momentu por razones de calter económicu y atopen esplicación na promulgación de la «Real Orden» de 15 de payares de 1853, que ta na base de toos estos camudamientos.

Pasu ente pasu, les eríes van perdiendo la so función cerealista p'abrise a los usos qu'imponía'l nuevu rumbu ganaderu. El retrocesu de les tierres echaes a pan repercute darréu nel aumentu de los praos, de mou y manera que nel pasu de los sieglos xix al xx el cambiu yera yá mui claru. Dende mediaos del xix, depués de regulase la marcación xurídica del desaniciu de la derrota, estes faces de tierra llabrantía fueron volviéndose adulces praos, hasta llegar a los díes presentes en que les topamos dedicaes dafechu a praos artificiales, bien lloñe, poro, del so vieyu llabor de tierres de pan.

III

La gran novedá d'estes eríes, polo tanto, foi la so conversión en praderes artificiales permanentes hai aproximao mediu sieglu, que veníen a ser resultáu direutu de la optimización d'estos espacios reducíos, *h.azas* o *peazos*, mediante'l so usu intensivu con vistes a la producción de yerba. Hasta entós, la tierra que se llabraba emplegábase, intercalando, pa la producción de plantes forraxes varies, denomaaes pola xente del valle col nome xenéricu d'*alcacer*. En realidá, yeren cereales d'iviernu, como'l centén y la escanda, que se semaben depués de coyó'l maíz y que se segaben de parte primavera, enantes de volver a semar otra vuelta'l maíz. El so aprovechamientu foi un aprendizax empíricu de los paisanos, por ser pan

que se semó tradicionalmente nel valle, pero que foi desplazáu nel so momentu pol cereal de primavera que ye'l maíz.

L'alcacer combinábase con otros cultivos, igualmente forraxeros, como'l *ballicu* y los *nabos*. Éstos semábense al empezar el branu, nos mesmos espacios ocupaos pol maíz, nel momentu que se-y facía'l llabor de *resallu*, esto ye, la segunda salladura. Pela seronda, depués de pañao'l maíz, sacábense los nabos y segábase'l *ballicu*, pa semar darréu l'alcacer según acabamos de señalar. Nel casu que nun se semare l'alcacer, el *ballicu* daba polo menos dos cortes enantes de que la llegada de la primavera marcara la nueva semu de maíz.

Asina y too, la imaxe d'El Valle d'Ardisana a mediaos del sieglu XX yera entá demasiao asemeyada a la que tuviere nos siglos anteriores. La galga que supunxo la Guerra Civil contribuyó a amenorgar el cambiu que se taba dando, y les torgues de los primeros llustros de la posguerra frenaron entá más esti cambiu. Tovía a mediaos del sieglu XX el sistema de producción de les caseríes, afitáu na economía de subsistencia, taba mui presente na vida del valle.

Va ser xustamente nos años centrales del sieglu XX cuando se vaya imponiendo adulces una economía basada cada vez más na comercialización de los productos de les caseríes, como prueba del mercantilismu que dirá trestornando ensin posa l'autoabastecimientu tradicional. Esti mercantilismu foi posible gracias a la llegada al valle d'elementos foranos, siendo d'algunos d'ellos determinante nesti sen. Ye'l casu de les races nueves de ganáu de lleche. Pero tamién s'esparden dafechu les nueves presees de llabranza, como los araos de vertedera del tipu «brabant», aunque se veníen emplegando daqué dende los años venti, y asina pue falase d'un ádene de cambios de significáu inmensu.

Poco depués de pasada la primer mitada del sieglu XX, alreor de 1960, la propiedá d'un caseru mediu d'El Valle d'Ardisana reparábase asina: un 23% de tierres, un 65% de praos y lo demás monte. No que cinca al llabrantíu, alreor de les 3/4 partes echábase a

maíz y, después de coyío, a un forrax asociado; la otra cuarta partíase en dos: una echábase a pataques (la mayor) y la otra a plantes forraxes. En resumies cuentas, l'usu que daquella se-y daba a la tierra estremábase en forma del de venti o trenta años enantes, cuando entá la escanda, por exemplu, tenía della importancia ente los cultivos.

**Evolución de la superficie del
conceyu de Llanes según los usos (%)**

	1958	1971	1985
Tierres	8'20	7'31	2'57
Praos	22'60	33'95	36'91
Pastos	24'84	17'60	10'09
Montes	15'24	13'14	27'98
Vacos	20'30	19'25	12'54
Ermos	4'35	4'35	4'91
Ensin usu agrariu	4'40	4'40	4'99

Fonte: M. Ferrer Regales (1960) y E. Gómez Pellón (1971 y 1985)

Diez años después, na década de los setenta, cuando la emigración de la xente del valle yera yá mucho intensa, les tierres llabraes vinieron a menos claramente. A esti fechu contribuyó que'l maíz se fuere desdexando adulces como alimentu diariu de la xente, lo mesmo en forma de *boroña* que de *pantruque* y *pulientas*. La mengua del llabrantíu traxo otru efeutu: la disminución correllativa de les tierres que s'echaben a alcacer, ballicu y nabos, anque se caltuvieron les que se trabayaben de pataca. Anque'l númberu de reses siguía medrando, l'alcacer y les otres plantes forraxes entamaben a escayer, pola mor de que'l propiu maíz diba volviéndose propiamente forrax. De fechu, l'espaciu ocupáu pol maíz tradicional foi echándose a maíz híbrido, de races foranes, que nun valía

pal consumu humanu pero que daba un tueru duru y una panoya más grande y rellena.

Al empar, nos años ochenta siguióse col cultivu del alcacer, del ballicu y de los nabos pero, sobre manera estos, foron escayendo a poco y a poco nos noventa, cola retirada del maíz nes eríes. Esti repliegue fexo que garraren una importancia grande les denomaes *maiceras*, les resultes d'aplicar al maíz los mesmos métodos que pal cultivu del alcacer, esto ye, cortalo en verde enantes d'acabar de madurecer dafechu y echalo asina al ganáu.

Pal casu de los praos artificiales aunque de mano se trabayaron d'*alfalfa*, dende finales de los sesenta echóse *trebolina*, *trébole* blanco y *raigrás* inglés. Depués de llabrar, cuchar y preparar la tierra, faise la sema, qu'ufiertará una esplotación intensiva de seis o siete cortes al añu. L'arruinamientu de la tierra en suelos como estos, poco prestamosos pa esti tipu de llabor, fai qu'haya que resemar cada cuatro o cinco años.

Tamién los praos s'esploten de mou intensivu y d'ello que los meyor asitiaos dean una gran producción. Esto ye asina nel casu de los del fondu del valle; y tamién podríen añadise, si'l terrén se presta, dellos de los testers coles eríes, asitiaos nos lladiales del monte. Toos ellos vienen a segase cuatro o cinco veces al añu y pástiense dacuando. Ún de los cortes déxase pa *herba*, esto ye, almacénase pa llograr el meyor aprovechamientu posible. Ta claro qu'una producción d'esta envergadura llógrase gracies al *cuchu*, aumentao con *químico*, que vien aplicándose de ralo en ralo dende los años trenta y davezu dende qu'a finales de los cuarenta garraren puxu les escories Thomas, como anticipu de lo que diba ser l'emplegu d'otros abonos más complexos ente los qu'hai que mentar los superfosfatos.

Entá güei'l segáu del *verde* faise como en sieglos anteriores, esto ye, con gadaña, aunque les segadores autopropulsaes foron ganado sitiú. Na división de trabayu que s'establez, la gadaña ye llabor d'homes polo xeneral, mentes qu'apradiar el verde y cargalo en carru

pue facelo dalguna muyer. Pa ello mándense sobre manera dos preseos, la *pradera* y la *pala dientes*. Son preseos mui cenciellos que, o bien enteramente como ye'l casu de la pradera, o bien en parte, como la gadaña o la pala dientes, fáense na casería.

L'acarro del verde faise tovía en bien de casos col carru y la pareya de gües o vaques. L'aplicación nos años venti de la rueda de *rayos* al carru del país tradúxose nuna axilidá más grande d'ésti, que se vio entá más aumentada a partir de los años sesenta cola incorporación de les ruedes neumátiques. Nos años que ciarren el sieglu podemos ver la desapaición del carru en favor del tractor. Cuando se dio, el tractor sustituyó tamién la mano d'obra emplegada pa coyer el verde pola mor de los autocargadores que se-yos amestaron.

Pal aquel de los praos que tán más alloñaos del pueblu, y más en particular nos cierros que se ganaron al común, nel casu que se sieguen tienen toos una cabaña, *la casa'l ganáu*, onde guarecen les vaques mientras se faen los aprovechamientos. Col envís de racionalizar l'usu d'estes cabañes, déxense nelles namás que los xatos y les xates que, al nun dar producción de lleche, nun fai falta catalos tolos díes, lo que ye un descansu grande pal paisanu. La casa'l ganáu ye una construcción de planta rectangular y teyáu a dos aguaes, con fachada que pue tar nel hastial o nún de los llaos mayores. La planta d'abaxo resérvase pa *corte* y la d'arriba ye'l *h.enal*. D'ello que tenga nel hastial un vanu grande que, según sofite'l cumal del techu nun pie derechu o nuna viga mui narquiada, denómase *milana* o *boquerón* respetivamente.

El valor tan grande que pa los paisanos tuvieron los espacios ganaos al monte común, como producción complementaria d'aprovechamientu ganaderu, fexo que tovía pelos años venti fuera corriente que xubieren el cuchu en paxos, los homes al llombu y les muyeres na cabeza. Esti duru llabor facíase bien de veces n'andecha, de mou rotatoriu. Les cuchadures, sicasí, nun llograríen muncho nestos suelos esquilmaos pola mor del agua de nun ser por otru gran llabor: les caliadures, l'aportación de cal, qu'ellos mesmos ellabo-

raben con un sistema mui trabayáu que consistía en fundir la piedra caliar, sacao de los cuetos, quemándolo en caleros.

El guanu del Perú conocióse nel Valle dende los años venti, un daqué primero que'l nitratu de Chile y dambos marcaron el despegue de la producción d'estos espacios, obedeciendo más el so emplegu al poder del capital indiano qu'a l'actitú de los paisanos, imposibilitaos económicamente pa facer frente al gastu que suponía'l fertilizante moderno. Más arriba esplicóse'l significáu qu'alquirieron nesta fiebre de producción otros fertilizantes tan modernos como les escories de los años cuarenta y los superfosfatos y les potases que ganaron terrén nos sesenta.

Pero convién da-y importancia, a tenor de lo acabante decir, al valor que pa los paisanos d'El Valle d'Ardisana —igual que los d'otros llugares d'Asturies— tien el cuchu, como abonu singular de praos y tierras, repitiendo hasta velo y dexalo'l refrán de «Dios puede muchu, pero puede más el cuchu». D'esta manera s'esplica que nos meses d'iviernu echen hores pañando *h.elechu* y *h.ueya* nos matos de castañeos y carbayeos, nos llugares denomaos *valleyas*. Así llogren el complementu prestamosu de la materia prima que ye la boñica, l'estiércol del ganáu, y que, mezclao too ello, conforma'l cuchu que foi a lo llargo de los siglos riqueza grande del llabrador.

IV

Sin embargo, la sangría de la emigración nos años setenta y la despoblación y l'avieyamientu de la xente que se dio darréu, acabó por mostrase incontenible. Aquel valle que nos años venti llegó a acoyer cerca de cuatro mil habitantes, o 3.984 si presta más, nun tenía en 1970 más que 2.272. Diez años depués, en 1981, la población yeren 1.278 persones y güei ta per baxo de los 1.500. Esto provocó que l'espaciu agrariu camudare rápidamente.

Nos años ochenta'l llabrantíu del valle yera yá menos de la tercer parte de lo de venticinco años enantes, mentes siguía creciendo la superficie de praos y tamién de monte. D'esta manera, los praos ganaben una importancia qu'examás tuvieren, anque la situación acabaría por marcar nesos mesmos años ochenta un puntu d'inflexón. D'entós acá, la tierra llabrao menguó namái un daqué, quiciabes pola mengua ensin posa que primero se diere, y la superficie de los praos entamó a escayer pasu ente pasu.

**Distribución según usos de la superficie agraria de
propiedá individual n'esplotaciones de tipu mediu**

	1960		1983	
	Hes.	%	Hes.	%
Maíz	0'40	11'61	0'23	3'22
Praos artificiales	0'25	7'27	0'52	7'40
Pataca y alcacer	0'15	4'36	0'22	3'18
Praos	2'10	60'79	5'02	71'79
Pumaraes	0'15	4'36	0'23	3'21
Monte	0'40	11'61	0'78	11'20
Total	3'45	100'00	7'00	100'00

La racionalización del llabor ganaderu que se dio depués del establecimientu de les cuotes de lleche na Unión Europea provocó una desapaición imparabile del númeru de les explotaciones. Y ente les que quedaron diose un abandonu mui bultable del aprovechamientu de los praos que mandaben más trabayu. Resultáu d'ello fue que munchos praos ganaos al monte, coles derrompedures de les primeres décadas del sieglu xx, y hasta primero, volviéronse al monte con plantaciones especulatives d'árboles, más rentables pa la economía de les caseríes. D'esta miente compriéndese qu'ente los años setenta y los d'anguaño doblóse la superficie forestal, que ganó tamién les tierres ermes d'otru tiempu pola mesma razón.

Depués de too, quiciabes fuere'l güertu l'espaciu menos mozcaú por toa esta evolución del paisax agrariu, porque si curtia yera la estensión qu'ocupaba na distribución tradicional, curtia sigue siendo agora, y la so función sigue llendada a una producción pequeña de *berzas*, *h.abas de mayu* y otros llegumes. Si acasu, naranxales y llimonales desaparecieron casi dafechu de tolos güertos del valle, dexando sitiú a otros árboles de fruta que, como los *mazanales*, medraron ensin posa hasta apocayá.

Pero, con too y con ello, los árboles de fruta escayeron en forma, desapareciendo bien de veces lo que n'otru tiempu foi consustancial a la presencia d'esti valle del Oriente asturianu: *las pumaradas*. La razón hai que la buscar, otra vuelta más, nel crecimentu grandísimu de la ganadería ente mediaos del s. XIX y los años ochenta del XX, y más en particular nes dos décadas que van del 1960 al 1985. L'afán por producir cada vez más lleche pa la comercialización afitó una llucha permanente por facer medrar los espacios ganaderos y los de producción intensiva. Claramente, esta estratexa nun cuadraba bien cola existencia de les pumaraes y cola abundancia de los árboles de fruta, de mou y manera que munchos foron valtándose poles braves nestos años. Otro tanto pasó con munches races qu'unque nun yeren de fruta sí que daben solombra y averu a los praos, lo mesmo que matos y bardiales que ciarraben les faces del fondu del valle.

Por too ello, la imaxe qu'ufre anguaño El Valle d'Ardisana ye la d'un llugar esquilmáu d'árboles y desiguáu por una aición antrópica que, siendo mui antigua, enxamás fuere tan intensa como nos años setenta y ochenta y acabó por da-y una traza mui alloñada d'aquella otra tradicional que se caltuvo hasta depués de pasáu l'ecuador del sieglu XX. La construcción de caminos más anchos y nuevos y de carreteres cada vez más rápidos foron el cume d'un cuadru carauterizáu pol predominiu d'un paisax escarnáu que ye'l que manda güei n'El Valle d'Ardisana.

L'ESPACIU AGRARIU EN CISTIerna

Jesús Fernández Reyero

ENTAMU

En Cistierna, asitiada a la vera del ríu Esla y nel lladral de Peñacorada (1.800 m.), les tradiciones de la llabranza y el ganáu remóntense a la dómina prerromana, pues los restos alcontraos asina nos lo confirmen.

La fastera de Cistierna, a caballu ente los montes de Riaño, de pastos mui verdes, y una ribera de terrenos perbonos, caltién les tradiciones llabradores y ganaderes hasta últimos del sieglu XIX cuando esti sistema económicu s'entremez colos llabores industriales, les mines y el ferrocarril que dieron vida nueva a la fastera.

Depués de la reconversión industrial d'estos años caberos la ciudá ye'l centru de servicios d'una zona mui amplia de los pueblos de la rodiada.

La casa llabradora

La *casa* que se describe darréu tien dos plantes. Tamién podíen ser d'una planta, pero la gran mayoría yeren de dos, quicia-bes pola mor de tar asitiaes no que denominaríamos güei cascu urbanu.

Esta casa tenía nel pisu d'abaxo la cocina como llugar más grande y principal, pa dar acoyida a una familia de muncha xente. Una puerta de la cocina daba pa la despensa, onde una trapa en suelu daba pasu pa la bodega. Equí yera onde s'almacenaben les patates, un duernu col sal pa la matanza, l'arcón onde se guardaba'l samartín, botelles, garrafones, etc. Nesta mesma planta había tamién un cuartu onde se metíen los aperios y los preseos pa iguar la comida pa los animales. El portal yera grande: colgábase nél el gochu d'unos ganchos espetaos en techu aserenándolu ellí unos díes después de matalu. Pel branu asitiábense sacos de trigo, etc.

Debaxo la escalera taba l'arca col pan, que s'amasaba en tandes de catorce o quince fogaces.

Nel pisu d'arriba taben los cuartos de dormir y tamién un comedor usáu poques veces. Dende esti pisu pasábase per una puerta pal payar, pero namás que pa pañar yerba y baxalo en cestos pa la cuadra.

Polo que se refier al cuartu bañu, y hasta que se fexo tola rede del alcantarielláu, un pozu negru yera'l llugar onde se depositaba tola materia orgánica.

Otru espaciu de la casa tradicional ye la cuadra pa les vaques. Enriba d'ella taba'l payar y nesti podemos falar de dos planos: la paya debaxo y enriba la yerba. Pa esmesalo y llevalo hasta'l caxón d'u cayía pal peselbre emplegábase un *garabito* y el nome que se-y da a esti llabor ye *pelar* la yerba. Dientro la cuadra estremábase la cubil, un espaciu acotáu pa los gochos.

L'otru gran espaciu de la casa ye'l *corral*, estremándose nél los siguientes espacios: ún p'amontonar el cuchu, bien cercáu; otu p'amontonar la lleña; nun requexu taba'l gallineru y n'otru posábase'l carbón d'*eslam*, una pastia prieto que quedaba después de llavar el carbón (un carru d'*eslam* sirvió venía a costar unes cinco pesetes antiguamente).

El payar prrollongábase nun tendeyón, un espaciu cubiertu y del altor del payar, que valía pa guardar el carru o los carros (podía haber

ún que se mandaba namás pal cuchu) y tamién los preseos de la yerba.

Pa lo cabero, un requexu reservábase pa un bancu de carpinteru con tola ferramienta necesario pa iguar los aperios: llimes, zueles... y lo mesmo s'iguaba un diente d'un garabatu que se cortaben los tarucos pa les madreñes. Un paisanu curiosu siempre guarda tamién en corral vigues y maderos cortaos nel fayéu y un montón de piedra de la cantera.

Los praos

Los praos son los terrenos que se dexen a yerba, caún d'ellos estremáu per un nome: Los Hondonales, La Güerta los Chopos...

Los praos namái dan yerba y el ciclu añal dixebrábase en tres tiempos: el primeru yera'l denomáu *primer pelo* (la primer yerba que se segaba, yá medrao, a primeros de xunu); la segunda siega yera *la otoñada* (ente setiembre y ochobre); el tercer ciclu yera pa pastiar les vaques y llegaba hasta payares, quedando tol iviernu, con nevaes grandísimes, tol ganáu na cuadra.

A lo llargo del iviernu cuchábense los praos. Primero separtaben montones pequeños que diben espardiéndose depués col forcáu pel prau; llueu igualábase cola *rastría*, de madera pa los praos y de fierro pa otres tierres.

La yerba crecía tola primavera hasta'l *primer pelo*. Nesti mediu tiempu mirábase muncho pol riego, que se solucionaba con una canal que baxaba paralela al ríu Esla y, nun planu más altu, dexando a la izquierda la villa y a la derecha tol valle pa regar: un sistema de *presas* y regueros repartía n'abondancia l'agua ente les tierres.

Como yá se dixo¹ al falar de los trabayos de la yerba, el riego repartíase por díes, coles sos nueches, ente los distintos pueblos de la ribera que necesitaben l'agua. Cistierna tenía turnos de tres díes,

¹ Cfr. CULTURES 7 (1997): 367 y ss.

porque'l repartu yera proporcional a la estensión de praos y güertes. Ente los paisanos siguiáse'l mesmu repartu proporcional: según la cantidá de tierras que se tuvieren, de más hores de riego podía disponese, algamando les venticuatro namás qu'un propietariu. Nos díes del riego podía vese a cualquier hora del día o de la nueche a un paisanu cola fesoria y el calzáu moyao diendo o viniendo de les sos tierras porque-y tocaba la vez.

La canal tenía tamién otros usos non tan direutamente venceyaos col riego: col bon tiempu yera corriente ver a les muyeres llavando baldes de ropa blanco que depués poníen al verde y al sol pa secalo.

Y tamién valía d'espardimientu pa bañase los niños del pueblu, anque safándose siempre del peligru que suponía'l vixilante, que sobre too nos díes de regar andaba mui al tantu.

Los güertos

El güertu ye un terrenín zarráu onde se semen cenahories, patates, llechugues, vaines, acelgues, berces pal ganáu y pa casa... Polo xeneral tán cerca la casa y de la canal, porque'l que tenía'l güertu separtáu tenía que regar a calderaos.

Otres superficies agraries

Los otros terrenos que se llabraben yeren les güertes, más grandes y zarraes con sebe, de terrén bono de regadío. Semábense nelles vaines, árboles de fruta, forraxe...

Dalgunes estremábense con un nome propiu, asina La Matalera, La Cruz, Aguasalio, El Tiñal, Vegarribero, Vegabarrío... Yeren tierras grandes que s'echaben a trigu, cebada, alcacer, garbanzos, *muelas* (fabes menudes) y podíen tar en cualquier tipu de terrén, alto, secano... Lo de mayor calidá echábase a trigu que, bien cardao, delles veces tumbábalu la tuena.

Hai que destacar el prau onde se facía la trilla pel branu: *la era*. Iguábase segándolu muncho llimpiando con *rastrones* la yerba y tando encharcáu, pa poder depués barrer bien el granu de la trilla.

Los caminos

Los caminos yeren les vías pa llegar a tierras y praos. Güei son calles que lleven el nome del camín que fueron: Calle de las Eras, de la Cruz... Onde nun s'urbanizó siguen denominándose tradicionalmente: El Camino del Molino.

La so conservación nun mandaba malapenes trabayu. Si una nube lu estrozaba, el propietariu más afectáu yera l'encargáu de la igua.

Cierros y accesos

Nos pasos dende'l camín hasta les tierras nun había formes especiales de zarru, porque una portellera o unes angaríes abastaben pa dexar pasu al carru o al ganáu. N'otros llugares, dependiendo del so asitiamientu, nun había nada, sobre too a la vera'l ríu; yeren praos abiertos.

Otres veces separtábase con muñones, espineres, fileres de matu o sebe. Sicasí, dos eres cabeceres podíen separtase con alambra d'espín.

El monte

El monte suministraba lleña a la casa, sobre manera madera de roble y d'urcies, abondando estes últimes. El monte tenía un guardia que cuidaba les plantes *de pie* porque se prohibía la so corta. Lo que sí se podía tronzar yeren les cañes de los carbayos yá medraos.

Hai años, Peñacorada yera monte pelao. Una concesión mandó repoblar a pinos nel lladral del sur torgando'l pasu a les oveyes que pastiaben ellí y esto dio llugar a bien de discutinios nel so tiempu.

La vecería

Los rebaños de vaques cuidábenlos los vecinos per vez, en turnu diariu y temporal, de mayu a setiembre, col bon tiempu. La *vecería* componíenla les vaques que nun se destinaben pa trabayar.

Cuando había un pastor al cargu de la vecería pagábase-y y dábbase-y de comer tantos díes como vaques llevare pa pastorar. Tamién se-y daba la comida al ayudante si lu llevaba. Hasta podía acercáse-yos la comida a onde la vecería.

De los rebaños d'oveyes tamién s'encargaba un pastor, acompañándolu polo xeneral l'amu d'un de los rebaños.

Nos pueblos d'alredor yera un vecín l'encargáu de la vecera, mesmo la de vaques que la d'oveyes.

Nun hai per esta fastera cabañes con una arquitectura especial. En monte denomábase *la choza* a una caseta o cubil onde dormía'l pastor y un corral onde zarraben el ganáu pela nueche.

A ORGANIZACIÓN DEL ESPACIO AGRARIO NA MARINA DEL CONCEYO DE CUAÑA

Benxamín Méndez García

EMPEZO

El planteamiento d'este número da revista *Cultures* é primeiramente etnográfico. Però al aplicar el esquema d'análisis da organización del espacio agrario a un territorio como a Marina cuañesa (as parroquias de Cartavio, Mougúías y Folgueiras), encontrámonos coas dificultades y coa riqueza que supón verse con un espacio mui trasformao. Ta presente nel territorio a compoñente histórica ou tradicional —teríamos que dicir miyor cultural—, però mui amestada coas formas d'aprovetar os recursos propias d'un sistema capitalista consolidao. Más qu'espacio agrario teríamos que falar d'espacio rural; y pra entender el espacio rural cuañés d'hoi vamos ver que necesitamos saber cómo foi históricamente, anque de contínuo iremos aludindo a os cambios que trouxeron hasta nosoutros un herencia presente.

UN POBLAMENTO XESTAO EN TRES FASES

Entendemos aquí por poblamento el impronta territorial das relacións entre a sociedade y el medio, que se ven nel espacio edificado

peró tamén nas relacións del hábitat col sou entorno y nos xeitos d'aprovetar éste.

Nel caso de Cuaña nun podemos falar de poblamento concentrao ou disperso. A nun ser en Ortigueira (porto) ou nel Espín (cabeza de ponte con dalgúa función urbana), nun encontramos casas xuntas parede con parede; a lo más, poderemos ver úas *hortas* xunto a outras. Peró tampouco podemos falar d'hábitat disperso puro, pos cuase nun hai *caseiríos* nos que todas as terras tean alrededor da casa (Armazá é úa das poucas excepcións).

As casas vein a tar esfaragayadas, parecendo dispersas núa mirada pouco atenta. Vamos ver cómo condo os cuañeses distinguen *pueblos* y *llugares* nun é sin xeito. Se nun hai úa xuntanza clara entre as casas, si qu'hai úas relacións entre ellas que responden al organización tradicional del espacio.

A dominante agropecuaria da llarga etapa precapitalista

Esa organización tradicional del territorio respondéu a úa organización comunal dos espacios dispoñibles que tía dúas finalidades: manter as familias llabradoras y pagar as rentas dos nobres y dos eclesiásticos.

Al parecer, esas estruturas fraugaron na Edad Media nel marco dos procesos de recolonización interior vinculaos coa consolidación del Reino d'Asturias.

Na Marina cuañesa el cenobio de Cartavio tuvo búa importancia (con terras tamén nel actual conceyo del Franco) y pode que tuvese tamén por ei el castello d'Aguilar. Pra os siglos x a xii temos referencias xa das «uillas» (llugares) de Cartavio, Silvarronda, Villallocái, Pindolas, Medal, Xarrio y Folgueiras. Hasta a desamortización de tempos de Felipe II, todas acabaron sendo terras del Gran Conceyo Episcopal de Castropol.

Peró de Cuaña son tamén mui conocidos os restos castreños: el castellón del mesmo nome que nos queda fora da Marina; na

mesma rasa costeira, el castro de Mougúas, escavao; y quizás dalgún más (hai topónimos como El Castrón, en Llugarnovo, y parece qu'houbo tamén castro na Figueira, Medal). El paso entre el poblamento castreño y a densa rede de poblamento medieval nun é ben conocida, pero é claro qu'a Cuaña costeira taba abondo ocupada.

El territorio organizóuse en términos agrícolas —que más embaixo estudiaremos— y el modo de vida completábase coa pesca, a artesanía rural dispersa y úas relacións comerciais más trascendentes del que se pensa.

A xerarquización xestada na etapa de transición al capitalismo

Pode dicirse qu'a Marina entróu nun certo nivel de capitalismo entre os anos sesenta del siglo XIX y os anos treinta del XX. Se antes el explotación del territorio dependía sobre todo del agricultura y da ganadería, al tempo que nel centro rexonal se foi desarrollando a industria, forxóuse úa dependencia nova, materializada nas relacións comerciais, antes más llimitadas.

Os tráfico tiraron pra riba dos portos y das villas nas qu'había mercaos semanales. Pero Cuaña nun ten más qu'un porto pequeno (Ortigueira) y un pueblo algo ben situao como pra medrar daqué (El Espín, embarcadero da ría de Navia hasta que se fixo a dárse-na nos primeiros anos del siglo XX); así y todo, os cambios notáronse.

A demanda de madera pra «apeas» pras minas notóuse en cambios fortes nos usos del monte; el Área Central demandaba tamén alimentos y eso traducíuse nel empuje da ganadería bovina pra carne sobre todo, pos el centro rexonal taba demasiaio llonxe pra comprar lleite de Cuaña.

Os sistemas de cultivo complicáronse, os usos comunales víronse rebaxaos, ocupáronse terras antes dedicadas a usos diferentes.

As condicións hixénicas y sanitarias foron miyorando entonces, pero nun había pra todos. El territorio nun podía absorber a poboación crecente y el emigración foi a válvula d'escape. Muitos cuañeses fóronse pr'América y outros pral centro da rexón. Al mesmo tempo, os núcleos menos agrarios (Ortigueira y El Espín) empezaron a medrar, distinguíndose cada vez miyor del medio rural, de facha más tradicional.

Os *pueblos* miyor colocaos con respecto ás vías de comunicación tamén medraron, con cambios que s'apalpan na súa morfoloxía: el caseirío achégase ás carreteras, ocupa *grandas*, oriéntase p'ha-cía os camiós, hai tendas d'ultramarinos.

Os cambios xurdidos da integración rexonal recente

A pesar del auxe d'entresiglos, Cuaña, como el resto da Mari-na occidental asturiana, nun puido seguir el ritmo de modernización y entre os anos trenta y sesenta víuse núa crecente marxinalidadá con respecto al Área Central da rexón. Pero desde os últimos sesenta a situación cambióu; primeiro coa especialización lleiteira; pouco despós, pollos procesos de «exurbanización». Así, aparecen industrias estratéxicas (como a fábrica de pasta de papel de Navia, industrias lleiteiras, estelleiros de barcos de ferro, etc.) que, anque asentadas nel conceyo vecín de Navia, tein efectos directos nel emprego de Cuaña.

Xúntanse a estos cambios os efectos da implantación de servicios (destacando el Hospital Comarcal) y de pequenas industrias por un llao, y, por outro, el expansión del residencial nel medio rural; fainse casas pra os que tán vinculaos con esas industrias y servicios novos y tamén pra segundas viviendas, pos Cuaña ten tamén un certo empuxe como espacio d'ocio.

Todo ello contribuíu á transformación del espacio agrario heredao, pero vamos ver cómo aquella estructura agraria nos vale inda pra entendello.

A ESTRUCTURA AGRARIA, CLAVE ESPLICATIVA

As distintas unidades del poblamento rural: das quintanas ás parroquias

El poblamento da Cuaña costeira sigue tando organizao —hoi como hai siglos— en moitas unidades, das que dúas tein os efectos máis evidentes: os términos agrícolas y as parroquias. Dentro d'ellas, os espazos edificaos son a referencia prá xente, mentras qu'as terras dependentes dos distintos niveles d'espazos edificaos tein úas funcións determinadas que deron un paisaxe característico.

A quintana. El unidá productiva mínima familiar plásmase na «quintana», palabra que nun s'usa en Cuaña nin ten, chamadeiramente, outra equivalente. Si lo tén el espazo dependente d'esa unidá mínima familiar: é el *caseirío*. Ta integroa polla casa como centro da explotación y xunto a ella tán as cuadras y os cabanóis, a *corrada*, el *horto* y el *horta*. Separadas del que sería a quintana d'outros llaos d'Asturias, tán as terras d'uso familiar y, noutros tempos, outras terras de cultivo comúis pero d'uso familiar, al menos úa parte del ano (as *suertes* das *senras*).

Os llugares. Por riba da quintana taban os *llugares*. Chámanse inda así, anque cada vez menos, grupos de casas dentro d'un *pueblo*, que, sin tar xuntas, fain un peteiro que se distingue ben d'outros parecidos en número y disposición das quintanas. Úas veces os *llugares* tein un nome propio que los distingue (Rabeirón, A Veiga de Pindolas, Villallocái...) mentras que, noutros, *llugar* entra na composición del topónimo: El *Llugar* de Baxo (en Cartavio), *Llugar* novo (en Lloza)... Úas veces son antigüas «villas», ou pequenas aldeas altomedievales (Villallocái ou Silvarronda); outras foron aparecendo despós qu'outras partes del *pueblo* al qu'hoi pertenecen (en particular na ocupación de terras antes en común).

Na organización tradicional del territorio os *llugares* eran un cacho de «término agrícola». Aparte das casas que lo compoñían, as familias que los poblaban tían espacios d'uso común en grandes, abertales, cruces de camíos ou nel arribada. Os lugares avezaban a ter *campos* y *campíos* pral esparcemento de nenos y non tan nenos; espacios abertos, del *llugar*, unde se xugaba a os bolos (*bolo rodao*, *pasabolo*) —despós, al fútbol—, unde se falaba.

Además había construccióis que valían pra más d'un vecín de cada *llugar*, como fontes, pozos ou molíos. Non menos importante era el uso que fían d'úa parte da *senra* del *pueblo* ou el d'úa *senra* propia del *llugar*, ás veces con nome propio y ás veces coa denominación «*senra* de» seguido del nome del *llugar* que la aprovetaba.

Os *pueblos*. El unidá de poblamento por encima dos *llugares* eran os *pueblos*, equivalente al término *aldea* ou *pueblu* noutros llaos d'Asturias con dalgús matices: xa dixemos qu'aquí as casas tán separadas úas d'outras y d'ei ven que *pueblo* pode ser tanto un grupo de casas más ou menos esfaragayadas como un unidá formada por varios *llugares*. Neste nivel organizativo tamén son as funcióis as qu'esplican esa unidá de percepción por parte dos comarcanos.

Al *pueblo* correspóndey un término agrícola cuase completo, con *senras* que llabraban de cereal ou praos pra pacer en común. Tamen tán asocioas a os *pueblos* grandes, abertales, molledas, bouzas y camíos, caleyas y caleyoís. Tein tamén os *pueblos* un cacho de monte pra rozo ou cava ben diferenciao.

A todos estos espacios d'uso tradicional, del que sólo quedan hoi as referencias de pertenencia, había que xuntaryes úas funcióis sociales y organizativas que cuayaban, por exemplo, núa capiya (nos *pueblos* que nun eran sede parroquial), y na celebración de *conceyos* pra tomar decisióis: pra manter os camíos (trabayu colectivo dirixido por *vedores*), pra organizar os usos compartidos de *senras* y outros comúis, etc.

As *parroquias*. El nivel superior d'organización territorial era a *parroquia*, de sobras conocida en Asturias y Galicia y pra que na Cuaña costeira temos que dicir úas funcióis claras. É el espacio social de referencia por riba dos pueblos y por debaxo dos conceyos de parroquias, materializao núa iglesia y nun campo del iglesia pra procesióis, festas, etc.; ás veces diferenciábase tamén un *campo da feria* (caso da parroquia de Cartavio, campo nel que se fían cinco ferias al ano de gao bovino). Tamén a parroquia era el unidá mínima prá elección de cargos del conceyo y pral cobro de tributos, tanto eclesiásticos (dezmós y primicias) como civiles (os encabezamentos).

Territorialmente a parroquia non sólo era un conxunto de pueblos senón que solía ter espacios asociaos, xeneralmente montes comunales que quedaban llonxe dos pueblos da parroquia y que por eso tían un aproveitamento más estensivo (pasto de gao pequeno, como oveyas ou cabras, lleña, mullido, etc.).

Zarrábase así un sistema complicaos que buscaba aprovetar al máximo el espacio dispoñible, tanto por vecín como por diferentes niveles d'esplotación en común, cuase sempre mui regulao.

Al llargo del siglo XIX foron perdiéndose os usos colectivos dos espacios que taban cerca dos llugares y dos pueblos (as *senras*, sobre todo). Más pr'alantre perdéronse os dos montes.

- Pasaron al conceyo de parroquias, por exemplo el monte de Xarrio.
- Repartíronse entre os vecíos; quedan na toponimia señas das zonas repartidas col nome de «suertes de» siguido del pueblo correspondente (así, suertes de Lloza, de Torce, de Xarrio, ou «rosas» da Esfreita).
- Ou privatizáronse de xeito ás veces abusivo (pueblos sin «suertes»).

Pol sou llao, os espacios colectivos dentro de pueblos y llugares (campos y campíos, cruces de camíos, pozos ás veces) víronse

mui cambios pollas concentracióis parcelarias, que los repartiron ou los cambiaron de sito quitándoyes a tradición d'uso.

A organización del territorio en «términos agrícolas»

El «término agrícola» (más ou menos as terras d'un pueblo) como cacho del territorio usao por úa ou más comunidades aldeanas inda nos vale hoi pra entender el poblamento na franxa costeira de Cuaña y na Marina occidental asturiana en xeneral. A división da Cuaña costeira en «términos» pode verse en B. Méndez (1993). Vén d'úa llarga tradición empezada alló pol Alta Edad Media y taba en pleno uso nel siglo XVIII. É, pos, el rastro físico d'úa estrutura agropecuaria y socioeconómica mui veyá, pero inda con úa búa influencia nel poblamento actual.

A base da organización del espacio dispoñible foi el *pueblo* como «comunidad de campesinos» metida núa trama social más grande, a parroquia. Á parroquia correspondían, como dixemos más enriba, dalgús espacios, pero nun era a clave, como tampouco podía selo el valle, como na Montaña asturiana, al tar nun espacio con us rasgos topográficos ben diferenciaos, ou diferenciaos d'outro xeito.

El medio físico ta dominao polla *rasa*, úa banda cuase plana ou un pouco entornada p'hacia el mar, que vén ser el resultao da erosión marina noutros tempos y que ta chía agora d'aluvióis cuaternarios y ten terras búas pra llabrar (además, el augua empoceira us dez metros baxo terra, nun faltando fontes y fontaricas y podéndose fer bus pozos). Cada comunidá tía que ter un cacho de rasa pra llabrar trigo y —más pra delante na historia— meiz. Tamén as casas se fixeron na rasa, desque s'abandonaron os castros.

Además, a rasa nun é úa superficie seguida. Os límites pol norte y pol sur tán ben claros; pol norte, acaba de sopetón nel *arribada*, pos el mar ta entre corenta y sesenta metros por debaxo da rasa; y pol sur zárranla as estribacióis das serras costeiras.

Peró a rasa ta tamén cortada entre as serras y el arribada por ríos qu'escavaron os sous valles nesa superficie cuase plana. Asina, el mar, el alto da serra costeira y dous valles fondos vein a marcar el territorio dependente de cada pueblo.

Tampouco ese cacho de rasa ben desllindao ta llibre de divisións máis pequenas que veron a favorecer aproveitamentos diferentes. Os regueiros encaxaos na rasa, aunque nun fose tanto como nos ríos, rompían a planitú xeneral d'ella y as vertentes d'esos regueiros, aunque hoi lleven pouca augua, nun se prestaban tan ben pras llaborías como os cachos máis chaos. Peró vamos ver cómo todo s'aprovetaba.

Empezando pol mar, os llabradores sacaron d'él el ouca pr'abonar as terras que —en outono sobre todo— vei deixando na *lleira* (llabor que tía úa reglamentación non escrita), recoyeron bígaros y llámparas y pescaron farros y outros pexes pra variar úa dieta máis ben probe.

El *arribada*, ou as *arribas*, abondo costa, tuvo un uso estensivo parecido al monte da serra que zarra a rasa pol sur. Vamos ver máis embaxo cuál era.

Seguindo p'hacia el sur, encontrámonos con un cacho ou máis de rasa, que xa dixemos qu'era obxeto de cultivo (nella taban as *senras*) y d'edificación. De todos os xeitos, pra esquivar el vento (tanto os fríos del mar como os vendavales), as casas cuase sempre se fixeron a mediodía das *senras*, dando éstas col arribada y os grupos de casas máis ou menos esfaragayaos p'hacia el sur. Nun temos qu'esqueicer qu'as casas taban dentro de quintanas cercadas, dentro das qu'había a *corrada*, el horto y a horta, árboles y, ás veces, cabanóis, cortes, hurros y cabazos y el pozo... mayormente condo as casas bloque foron deixando el sito ás casas compostas.

Os abertales taban nos bordes dos pueblos ou metidos por entre os distintos barrios (*llugares*) condo los había. Vamos ver máis pra baxo as funcións dos distintos abertales: *grandas*, *bouzas* ou *molledas*. Eran espacios con utilidá dentro del término agrícola, aunque

seguramente foron el resultao d'us procesos d'ocupación que non sempre agotaron os espacios dispoñibles pral cultivo. Xa falamos d'outros «comúis» nos cruces dos camiós, como os *campos* y *campíos*.

El *monte*, cos sous muitos usos, taba nas terras más costas, desde el pedemonte unde se xunta a rasa coa serra hasta el alto d'ella. El más entornadoiro, nel que nun para el augua y a terra é pouca, nun podía más que valir pra pacer dacondo oveyas y cabras; el pedemonte, más chegao al pueblo, puido valir pras cavas periódicas que dice el Catastro d'Ensenada pra medios del siglo XVIII; abondos cachos algo llonxe das casas deberon valir pra coyer el mullido pras cortes y pra pacer, pero os pedazos de *pastón* houberon de ser muito más grandes qu'hoi, al medrar a costa dos carbayos (*Quercus robur*) y bidureiras (*Betula alba*) que muito más pr'atras cubrirían a serra.

Pr'acabar, fáltanos dicir que xunto a os regueiros y os ríos, nas terras más moyadas del término, taban os praos «de regadío», aproveitando ás veces búas *veigas* (como a de Pindolas, ocupada xa na Edá Media). Cerca d'ellos tían que tar tamén os molíos d'augua. Y nos sitios más abrigaos y costos os *soutos* de castañeiros, que valían muito nos sistemas tradicionales.

Os sistemas veyos de cultivo y aproveitamento

Tomando tamén aquí como referencia el siglo XVIII, pode dicirse qu'a estrutura agraria taba xebrada en dous grandes pedazos: el dedicao a llabradío intensivo y el dedicao a pación del gao y a actividades complementarias. Había además dous xeitos d'aprovetar as terras: as que trabayaban y esplotaban as familias de por si y as que taban suxetas a tempos d'uso común.

Peró os sistemas de cultivo taban condicionaos además porque a terra tía que valir pra dar de comer ás familias dos llabradores, aunque fose mal, y tamén pra pagar as rentas, qu'a miudo pagában-

se en trigo. Así qu'os llabradores tiveron qu'ir buscando as miyores combinacións pra cubrir os pagos y pr'atender as necesidades d'úa población qu'en condicións normales iba medrando pouco a pouco.

El resultao de todas estas comenencias xuntas foi el aproveitamento «intensivo» das terras de cada pueblo, gracias ás probas que se foron fendo al llargo del tempo. Así, como el trigo nun se dá ben na costa cuañesa pol muito que chove, tían que llabrallo en sucos (terra truyada entre regos algo separaos), como se veu fendo hasta que desaparecéu como cultivo nos anos sesenta del siglo xx. Hasta se sabe que na *Senra del Barreiro*, en Cartavio, houbo redes de drenaxe debaixo da terra, podera ser que desde os tempos del monasterio, alló pol siglo x.

Xa dicía tamén el Catastro d'Ensenada qu'as terras producían gracias al abonao seguido y de diferentes xeitos:

- Coyábase el cuito que deixaba el gao nos espacios que pacían en común.
- Mullíanse as *cortes* y as *corradas* con gancella (*Calluna vulgaris* y outras) y foletto (*Pteridium aquilinum* y outras) más qu'outra cousa, con artos (*Rubus fruticosus*) y hasta con toxos (xénero *Ulex*), pra qu'el augua, el mexo y as bulleiras das vacas, y el pisar da xente y del gao fosen fendo cuito. Na *corrada* mezcrábase el cuito col ouca antes de cuitar pras patacas.
- Recoyíase xungo unde lo había (as xunqueiras del Meiro dividíanse en *suertes* pr'aprovetallo).
- Xa falamos da recoyida del ouca nel outono pra cuitar as patacas, qu'empezaron a llabrarse nos montes del conceyo a finales del xviii, estendéndose despós polla Marina.
- Hasta os Xuicios Verbales de Cuaña nos falan de pleitos polla recoyida de rebre nos camíos (arrastres de terra) pra poñer nos hortos.

- Y temos que poñer un último exemplo chamadeiro de cómo se recurría a todo lo que fose bon pra miyorar a terra: del porto d'Ortigueira salían pras terras dos pueblos da redonda cargas de xardías (condo a costeira era demasio búa), desperdicios de pescao y patellos (el *Polybius henlowski*, qu'ás veces cargaba as redes).

Tanto cuito fixéraye xa desaparecer da Cuaña costeira á rotación d'ano y vez, da qu'inda quedaba algo na Cuaña interior, seguindo os datos d'Ensenada. Entonces xa aparecera el meiz, que se llabraba con fabas (como inda se sigue fendo ás veces, pr'aprovetar el meiz como tutor y pol nitróxeno qu'as fabas coyen del aire); era cuase el único cereal xunto col trigo, a costa d'outros que foran desaparecendo ou quedando arrimaos pras terras piores, como el miyo, el centén ou a cebada. Tamén el llin —importante, posto que pagaba diezmo— taba en terras marxinales ou nos hortos, neste caso xunto ás berzas y outras hortalizas que valían pra diversificar daqué a comida.

Lo que se llabraba tía que valir ás veces pra xente y pral gao. Así pasaba cos nabos, dos qu'as rabizas valían pra fer el *caldo* (comida habitual antes) y pral gao; llabrábase además con centén, que se cortaba en verde (*arcacel*). Del meiz comía a xente pan muitos meses al ano (y coa farina fíase el rapón), valindo el grao tamén pras pitas y as canas y a foya pral gao. El trigo era el preferido pra pan, pero muito íbase en rentas y dezmos.

A rotación que más se fía era bianual: trigo → nabos con *arcacel* → meiz con fabas. Y era a qu'ocupaba as miyores terras da rasa. D'aquí pr'alantre podemos pensar nel trigo como empezo de rotación (pos llabrábase en decembre, empezando entre *A Conceución* y Santa Llucía). Pero esta mesma rotación empezou a cambiar os usos tradicionales das *senras*: se antes al levantar el trigo entraba el gao todo xunto pra pacer lo que quedaba, al semar nabos y meiz con fabas foron quedando as *senras* cuase namás que pra llabrar.

Al gao xa nun nun ye quedaron pra pacer nas antiguas senras más qu'os suqueiros, os carreiros y as veiras dos camíos; xa nun podían pacer soltas ou piadas senón qu'había qu'allindallas, aumentando el trabayo al tempo que baxaba el pasto.

Peró nun había nel XVIII más qu'un 5% de praos d'aproveitamento individual. Por eso el monte tuvo un sito tan chamadeiro. Era el *monte* de muitos usos del que falábamos, vital pra os pueblos, pos nél pacía el gao y más condo deixóu de poder fello algo de tempo nas senras; nel monte taban cuase sempre as cabras y as oveyas, peró tamén búa parte dos bois, das vacas y dos xatos. Y el gao nel monte interesábayes tamén a os rentistas, pos d'ei sacaban parte das rentas. El gao pacía nel monte común peró tamen nas *molledas*, mentras qu'as caballeirías solían fello nos abertales pegaos a os llugares.

El *monte* era tamén el sito d'unde se sacaba «pan de cava», en terras bravas de «cultivo periódico», como dicían nel Catastro d'Ensenada; llabrábanse cachos un ano cada dez, vinte ou corenta y despós volvía a deixarse llibre.

Nel *monte* lo que menos había eran árboles, perseguidos pra madera de construcción, lleña pral fougo y pra fer barcos de guerra nel Ferrol daquela. Tamén porque el gao pacía os árboles de pequenos y porque el monte se segaba pra mullir as cuadras. D'ei que nos términos agrícolas costeiros veríamos namás dalgúas manchas de carbayos y bidureiras.

Os cambios nos sistemas alló pollos últimos anos del XIX

Xa apuntamos más enriba qu'as cousas na Cuaña costeira, como na Marina asturiana en xeneral, foron cambiando muito más y más depresa que nos valles y montañas da rexón. As terras de llabrar foron as primeiras en deixar de ter aproveitamentos comúis. Como pasóu despós cos montes, foron repartidas entre os vecíos en cachos iguales, alló unde el vecindario tuvo forza abonda (en Lloza, por

exemplo), ou foron coyidas por dalgús particulares pral sou proveito (por exemplo, en Cartavio).

Nel catastro dos anos cincuenta del siglo XX inda poden verse as suertes iguais que saliron das *senras*, tan estretras dalgúas que cuase nun se podían dar dous regos al llabrar. As concentracións parcelarias acabaron con aqueles restos del usufructo tradicional, al tempo qu'axudaron a cambiar os sistema de cultivo, que xa s'aparecían pouco a os que se vían fendo nel siglo XVIII.

Os esquemas productivos cambiaron núa primeira fase nel siglo XIX. Además das transformacións na propiedá da terra, empuxáronlos as demandas da zona industrial del centro d'Asturias, a presión demográfica crecente (rebaxada polla válvula d'escape que foi a emigración a América, a Cuba sobre todo) y, tamén, el expansión da pataca y el papel qu'el tubérculo coyéu na dieta desde os primeiros anos del XIX.

Nun foi menos importante el cambio del aprofitamento del monte, qu'empezóu a dedicarse á produción de madera pra vender: estendéronse muito os pinos, que compraban pra «apeas» de mina y que s'esportaban pollos portos del Porto «Viavélez» y a Ría de Navia.

Así que, entre úas cousas y outras, rompéuse el asociación monte-terras de llabrar y as antigüas *senras* pasaron a padecer úa presión grande: el «policultivo de subsistencia». Primeiro a pataca (p'hacía os anos corenta del XIX) y décadas despós úa planta pral gao, el ballico, veron a axudar a dar comida prá xente y pral gao al mesmo tempo. A pataca convivíu col trigo na mesma terra, aunque empezaran llabrándose nel monte; y el ballico veu a xuntarse cos nabos con arcacel pra conseguir más forraxes, nel tempo nel qu'el monte, al prantar pinos, xa nun podía dar de comer al gao como antes.

Cada familia podía conseguir con esa intensificación pollo menos úa coyida de cereales d'inverno (trigo sobre todo), úa de patacas y úa de forraxeiras. As rotacións dependían sobre todo da calidá da terra. Poden datarse entre a expansión das patacas nel XIX y a desa-

parición del trigo nos anos sesenta del xx. Houbo pollo menos cuatro:

- *Rotación trienal*, pra cereales en terras de búa calidá: trigo → pasto, tarrón (descanso ou barbeito) y preparación (alrededor d'un mes) → nabos y arcacel → meiz de nabal con ballico → ballico (cortas despós de recoyido el meiz) → meiz de meiceira → trigo outra vez pra empezar a rotación.
- *Rotación quinquenal*, pra cereales en terras de calidá mediana: igual qu'a d'antes hasta el meiz de meiceira y despós trigo → tarrón → patacas → tarrón → trigo outra vez pra empezar a rotación.
- *Rotación cuatrienal*, pra patacas en terras de calidá mediana: patacas, entre as que se semaba meiz dous meses despós → trigo → descanso → nabos y arcacel → patacas y meiz de pataqueiro con ballico → ballico (cortas despós de recoyido el meiz) → meiz solo → patacas outra vez pra empezar a rotación.
- *Rotación bienal*, pra patacas en terras de pouca calidá: patacas y meiz de pataqueiro → tarrón → cereales d'inverno llabraos en foyas (cebada, centén, avías) → tarrón → nabos y arcacel → patacas outra vez pra empezar a rotación.

Os cambios d'hai pouco nos sistemas de cultivo

El policultivo nunca deu abondo pra qu'houbese medría á llarga na Cuaña costeira. Sobraba pouco pra vender anque se foron metendo miyoras, como ferramentas novas (araos de ferro, *canadienses*) ou abonos; al tempo, as cousas novas que salían del industria tentaban á xente, que se querían sacar cuartos pra comprallas nun yes bastaba con vender ovos ou manteiga nos mercaos; fían tamén emigracióis tipo andolía (íbanse por temporadas ou us pou-

cos anos) y buscaban llonxe cuartos pra miyorar casas, comprar terras, etc.

Peró despós da Guerra y sobre todo desde os cincuenta, al dispararse a demanda de trabayadores nas fábricas (y na marina mercante), a Cuaña costeira pasóu por úa fase crítica de despoblamento y pouca actividá. Chégase así a úa nova fase, d'integración dafeito na estrutura capitalista.

En pouco más qu'a década dos setenta (desde os últimos sesenta a os primeiros oitenta), el espacio agrario cambiá de todo por culpa da especialización lleiteira. A pouca xente que foi quedando, xunto coa demanda de leite y as concentracióis parcelarias, fixo qu'as terras da Cuaña costeira, como as de toda a Marina desde Valdés a Castropol, cambiasen de todo.

Primeiro cayéu a cantidá de terra usada, pr'aumentar despós algo al ferse praos novos a costa de dalgún monte. Baxan tamén muito os cultivos que valían antes pral autoconsumo: desaparecéu el trigo; de cebada y centén pouco quedóu, y ese pouco pral gao; el meiz pra grao tamén desaparecéu, despós de tres siglos que nun podía faltar porque era lo que más se comía; quedou namás meiz pral gao (pra ensilar aumentóu muito nos últimos anos). A pataca seguíu un camín propio; primeiro pra comer, nos anos cincuenta y sesenta pra vender; despós cuase nin pra comer. As prantas dos hortos, que nunca tuveran gran peso, siguen sendo testimoniales, a pesar das búas condicións pral cultivo.

Col gao pasa algo parecido. Xa nel XIX as vacas pasaron al primeiro sito a costa d'oveyas y cabras que xa cuase desaparecieron entonces; coas patacas, a venta de xatos foi a mediados del XX cuase el única fonte de cuartos dos caseiríos. Gallías y conexas vían a ser como os hortos nos cultivos, un complemento y úa diversificación da dieta. Agora quedan sólo vacas de leite, frisonas seleccionadas. Hasta as caballeirías foron desaparecendo coa aparición dos tractores; antes desapareceran os bois como animales de tiro.

A especialización lleiteira trouxo tamén úa simplificación das rotacións, dominando as terras que se dedican de seguido a cultivos forraxeiros (meiz y «pradera artificial»).

- *Rotación bienal*, de patacas, meiz grao con forraxe y forraxeiras (foi rotación que xa desapareceu).
- *Rotación trienal*: patacas → nabos → outras forraxeiras (ballico, reigrás...) → meiz pra darye al gao en verde ou ensilao (rotación xa cuase desaparecida).
- *Rotación anual*: forraxeiras → meiz pra ensilar.

Os términos agrícolas tán más divididos que nunca en dous cachos: el dedicao a producir comida pral gao, coas casas y cuabras entre ellos, y el monte, desmovilizo, pos a cachos ta abandonao y noutros repoblóuse con ocalitos sin que se chegase inda al primer turno de corta; a nun ser os pedazos de monte que tán más cerca das casas y que tein miyores condicións, que foron feitos prao a costa dos pinales.

El paisaxe agrario, pos, volvéuse verde todo el ano y é más simple d'interpretar que nunca, aunque se ve cada vez más cómo van entrando nél casas pra segunda vivenda y instalacións industriales y de servicios... Todo xunto vei fendo qu'a Cuaña costeira pareza cada vez menos un espacio agrario.

OS ESPACIOS AGRARIOS ASOCIAOS ÁS UNIDADES DE POBLAMENTO

El caseirío

Enténdese por *caseirío* na Cuaña costeira lo mesmo que por *casería* na mayor parte d'Asturias. É a unidá d'esplotación agraria familiar y ta composta polla casa y os edificios complementarios da esplotación, xunto coas terras pral cultivo y os montes. Noutros tem-

pos iban col caseirío os deretos d'uso d'espacios comúis, qu'agora xa nun hai, como esplicamos más enriba.

Xa dixemos qu'aquí nun s'usa a palabra «quintana», anque si hai a estrutura correspondente, como célula base del poblamento. Os distintos compoñentes da «quintana» colocáronse de xeito qu'a casa quedaba protexida por ellos, coa corrada nel medio, el pozo nun llao, a cuadra pegada á casa, os cabanóis delante coa bodega del forno pegada a ellos, noutro llao os varales d'herba seca ou de paya (amontuada contra úa llata fincada nel tarrén), algún frutal estragayao alrededor... Pero esta distribución na qu'os aneos eran parte da cerca sólo abundóu desde finales del XIX.

A casa que más houbo nel siglo XVIII foi a «casa-bloque», que xuntaba debaxo del mesmo llouxao a vivenda, as *cortes* pral gao grande y pequeno, el almacén das ferramentas y el sito pra guardar as coyetas. Eran casas sin dar de cal, d'úa pranta, dúas como muito, y dalgún soyao como desván probe, con *cocía de llareira* y sin chaminía, col *forno* dentro ou pegao á casa por fora da cocía. As ventás eran poucas y mui pequenas, más inda as del piso d'embaxo y as da corte (*ventanos*). El piso era de terra y mullíanse as cortes pra ter cuito. Además da corte y a cocía podía haber dalgún cuarto pra dormir y úa sala pra guardar as coyetas, llabores de muyeres y dalgúa festa.

Pode que coa extensión del meiz y, despós, das patacas, salisen os almacéis de parte das coyetas fora da casa. Na Cuaña costeira abundan más os *cabazos* qu'os *hurros*, anque hai os dous tipos de mobles.

Col aumento da hixene y del gao mayor estabulao foron estendéndose as cuadras fora da casa, xuntándose os dous edificios con un *cabanón* que valía d'almacén de comida pral gao y de sito pra pasar entre ellos sin moyarse.

Tamén foron salindo da «casa-bloque» os *fornos*, aparecendo as *bodegas del forno*, pr'amasar, cocer y guardar el pan. Ás veces tían pegando el *cubil dos cochos* ou a *bodega* ou *polleiro das pitas*, que

más pr'atras tuveran tamén dentro da casa (pitas y cochos taban ás veces debaxo da escaleira). Podía haber tamén xunta ellos un *cabanón* pra guardar arabías grandes como el carro das vacas, que foi estendéndose desde as primeiras décadas del siglo xx, a grade, el queizo ou a «canadiense». Ás veces os cabanóis tían cuberta vexetal, de meiza (cazotos de meiz) ou de ramas de pino con poxa.

Na Marina de Cuaña houbo fontes comúis, pero al ir miyorando as condicións de vida foron aparecendo os *pozos* pra sacar augua pral gao y pra xente; houbo tamén pozos de varios caseiríos al tempo. Os pozos tían muitas veces al llao un bebedeiro ou baño pral gao y un llavadeiro prá roupa.

El tarrén entre os edificios del caseirío chámase *corrada*, equivalente al *antoxana* d'outras partes d'Asturias. Espacio de tránsito de xente y gao, tamén foi muito tempo aprovetao pra fer cuito, estrándolo con toxo ou mullido (gancella y foletto coyidos nel monte). Na corrada taba a pila de mullido, a del cuito y a da lleña. Nun llao da corrada tuveron os *varales* d'herba seca y de paya, hasta qu'encima das cuabras, despós da Guerra Civil, levantáronse «pajares»; as *medas* de trigo y os *maragouzos* de meiz (y as capellas ou varales de meiza, según fosen de grandes, despós d'escanar) solían tar tamén na corrada antes da mayega y del esfoyón, respectivamente. Ás veces, distinguíanse *corrada* y *aira*; nesta era unde se poñían as medas de trigo, unde se fía a mayega del trigo (llimpando antes el sito), unde s'erguían os varales y unde se secaban as fabas, quedando nesos casos a corrada pr'amontuar el mullido, unde taba el carro y unde se fía cuito.

Os silos de fábrica tuveron certa puxanza nos setenta, pero perdéronse muitos al agrandarse as cuabras pral gao de lleite; tamén os estercoleiros, que tuveran de moda nos primeiros tempos da expansión lleiteira y foron más pr'acó desprazaos por pozas da surria. Son dous síntomas dos cambios rápidos que vein dándose nas dúas ou tres últimas décadas buscando a competitividá das explotacións.

Hortos y hortas ou cortías

Nel mesmo conxunto qu'os edificios del caseirío y a corrada taban os hortos y as hortas, cuase sempre zarrao todo con parede de pedra, más ou menos ben feita, más ou menos cuberta de maleza (*vallaos* é el nome que se yes dá a estos últimos). Dalgúa das paredes da casa ou d'outro edificio del caseirío solía axudar tamén a «zarrar sobre si» el conxunto.

El *horto* é un espacio pequeno dedicao a llabrar berzas, patacas pra cedo y pouco más, muitás veces con dalgún frutal (maceiros, pesqueiros, pereiras, dalgúa figueira y ás veces dalgún naranxeiro ou llimueiro se nun daba muito el nordés).

El *horta* ou *cortía* (ás veces *horta da* a entender un espacio más grande) é el antiguo espacio de cultivo individual del caseirío, pos as demás terras taban suxetas a dalgún aproveitamento común. Foi tando llabrada seguindo as rotacións que xa comentamos pras terras de llabradío del término agrícola, se acaso con más dedicación a cultivos pral autoconsumo; se el caseirío tía abeyas, os trobos solían tar na *cortía*. Dalgús caseiríos tían dúas hortas, diferenciándose pola posición: a de riba, p'hacía el monte y a de baxo p'hacía el mar.

As concentracións parcelarias veron a agrandallas, xuntándoyes parcelas que saliran del reparto das senras. Con ello el uso veu a igualarse inda más col resto das terras del caseirío.

As senras, os eiros, os praos y os camíos

As *senras* foron os espacios comúis de cultivo hasta el siglo XIX, col mesmo significado y sistema d'uso qu'as *erías* d'outros llaos; son dúas razóns pollas que penso que nun merece a pena entrar en detalles, además de lo que dixemos más enriba. Consérvase sólo a toponimia menor, aunque xa se ta esqueicendo: A Senra d'Aguiyón y A Senra en Lloza; A Senra del Barreiro y El Común del Barco en Cartavio; as Senras de Baxo y de Riba en Medal; A Senra de Mougúas

pegada a Astás y algo más al sur A Senra de Xarrio; outra Senra entre Torce y El Esteler; Campóis de Xarrio y Folgueiras; etc.

Dividíronse as *senras* en *eiros* particulares, nome das parcelas de llabradío dos caseiríos. Os eiros taban separaos por *suqueiros*, que valían pra separallos y tamén de carreiros pral paso de xente y gao; muitos zarráronse tamén con vallaos de pedra. Tuvéron zarras hasta as concentracióis parcelarias dos setenta del siglo xx. Entonces tiráronse as paredes que separaban us dos outros y tamén as que los separaban dos *camíos* y *caleyóis*. Os *camíos* hasta esa foron estrechos, moyaos y chíos de pedras y iyolos, fendo difícil el tránsito prá xente (por algo usaban galochas) y pra os carros de vacas (de rodas mui grandes y con palmellóis de ferro pra defendellas dos gouñós). Coas concentracióis desaparecieron os *caleyóis*.

Ás veces os eiros que saliron das *senras* ou de repartos y com-praventas más novas nun se zarraron de parede de pedra. Os llin-des entonces marcábalos un *carreiro* que valía pra pasar xente andan-do ou caballeirías con *ganchos* pra llevar a carga.

Antes distinguíanse dous tipos de praos particulares. Os *praos de regadío*, qu' eran os moyaos, cuase sempre cerca d'un río ou d'un regueiro (as veigas, anque las hai na Cuaña costeira, son poucas); fíanse regos nellos pra enxugallos y que se podesen segar fora del brao. Y os praos «de secano», que valían muito condo el tempo vía demasiao moyao y nun se podían aprofitar os de regadío —que nun eran bus praos con ese tempo, como pasaba nas *Llamellas* (topóni-mo menor de Cartavio) ou nos *Llagomeiros* (entre Mougúas, Xarrio y Medal)—. Hoi os praos d'herba ou de «pradera artificial» (balli-co, reigrás, etc.) estenderónse pollas antigas terras de llabradío, as que foran *senras*. Tamén había praos nos abertales más moyaos, como vamos ver más embaxo.

El conxunto nun ten xa na Cuaña costeira el aspecto tradicion-al de maya de parcelas pequenas zarradas, senón el de campos abertos, impresión falsa, claro tá. Eso nos pedazos qu'inda se ven llibres d'edificacióis, pos el expansión de segundas residencias y

outras instalacións, xunto col viario, veín desfigurando nos últimos anos os paisaxes dos términos agrícolas.

El monte

En singular, foi un espacio «multifuncional», d'aproveitamento común, coas gradacións que dixemos según os niveles de poblamento y a distancia a os pueblos. Condo na documentación se fala de «monte», fálase non d'un conxunto apeteirao d'árboles senón dos espazos máis grandes dos términos agrícolas nel século XVIII y foron esenciais pral desenvolvemento das comunidades campesinas.

El monte era básico pral gao, que pacía nel cuase sempre, a nun ser dalgúas cabezas que s'usaban pra tiro y quedaban cerca das casas. Però tamén, como dixemos, fíanse nel monte cavas de condo en condo pra coyer pan extra, coyíase (rozábase) gancellas, foletos ou folgueiras, artos y toxos pra fer cuito, recoyíase lleña prá llareira, castañas pra comer (os castreños tamén usaban as llandes dos carbayos, però eso é úa historia muito máis veyá) y maderas pras casas y outros edificios.

Topónimos como *Carbueiro* (entre Cartavio y Llugarnovo) dícenos que tamén se fixo nel monte carbón vexetal, base, xunto col auga, da artesanía dispersa (usao nas ferreirías, por exemplo). Tamén sabemos qu'a casca del carbayo valía pra curtir el coiro, y en Navia houbo úa manufactura de zapatos chamadeira.

Hai outros topónimos que nos despistan; por exemplo, *porqueira* (na corona de monte de Cartavio) nun sabemos se foi sito de pacer cochos ou sito onde había xabariles; tamén *pebidal* ou *pibidal* (un bon cacho de Medal, xunta el mar, que fora propiedade del marqués de Mougúas), que podera vir de *pebida* (semente) y que tán llonxe das casas sin que sépamos qué podera querer dicir.

En plural, os *montes* son d'outro tempo; enténdense así os particulares, que se veron usando desde el século XIX hasta hai dúas décadas pra criar maderas de pino pra vender y pra cortar mullido pra

estrar as cuabras. Resultaron del reparto en «suertes» (ou «rosas») dos montes comúis; ou, nel pior dos casos pra os pueblos que los usaban, del apropiación por particulares ou pol propio ayuntamiento, aunque neste último caso xa se sabe qu' é un problema dos montes asturianos a súa pertenencia a os vecíos ou a os conceyos (ún dos montes de propios de Cuaña ta nel monte de Xarrio, na parte más alta, tando na lladeira del mesmo monte úa propiedá del marques de Mougúas, as Suertes de Xarrio, as de Folgueiras y as Rosas da Esfreita). Nas terras que foran monte cerca dos pueblos é unde hai más topónimos menores como *zarrao* ou *zarradín*, seguidos del nombre del caseirío del que pasaron a ser propiedá.

Os abertales

Como el nome nos dice, foron espacios comúis però d'uso diferente das senras ou dos montes. Abertales eran as *grandas* (y outros términos da familia como *grandellas* ou *grandías*, aludindo á forma ou al tamaño); iban seguidos d'indicación de posición ou pertenencia. Solían tar d'artedal ou toxearal cuase sempre y valían pra pacer y pra dalgúa cava ocasional. Hai abondas na toponimia menor: en Cartavio, en Xarrio, en Lloza, en Medal y hasta en Abredo —fora da rasa neste último caso y sempre llonxe dos peteiros de casas nel resto—; tamén hai úa *grandía* entre Lloza y Pindolas.

Como pasóu nel caso de Cartavio, as *grandas* poderon ser ocupadas nel etapa d'expansión demográfica que s'asentóu desde medios del XIX, al tempo que se superaban as suxeccións colectivas d'uso das terras; foron ocupadas por instalacións comúis (iglesia, escola), pero tamén «colonizadas» por particulares (fendo nellas casas novas ou poñéndolas en cultivo, pos nun eran malas terras). Però na Cuaña costeira, a diferencia del que pasóu noutros conceyos da Marina occidental, ningúa granda deu paso a un pueblo novo, col término como parte del sou nome. Outras grandas más escéntricas convertíronse, al menos en dalgún caso, en montes particulares.

Foron igualmente abertales as *bouzas* (y outros términos da familia como *boucel* ou *boucía*, distinguindo a forma ou el tamaño); foron y son zonas con «matorral» espeso de «landa atlántica», lo que nun deixaba outro uso qu'el rozo pra mullir ou pación pra caballeirías. Seguiron el mesmo camín qu'as grandas. Quedan na toponimia menor El Boucel del Barco en Cartavio ou A Boucía entre Folgueiras y Xarrio y úsase inda abondo el término *bouza*, ás veces pra terras que deixaron de tar aprofitadas.

Abertales eran tamén as *molledas*, terras moyadas. Son mui grandes As Molledas entre Torce y Xarrio y al sur del castro de Mouguías. Allí valiron como terras de pasto; quedan inda as cabanas pra os vaqueiros y as paredes de pedra que las zarraban. Col tempo pasaron a ser praos particulares; xa nel Catastro se citan «molledas cerradas», anque pr'aprovetallas feirían falta sistemas de drenaxe, sendo menos interesantes pra ocupar qu'as bouzas ou as grandas.

BIBLIOGRAFÍA

- CARBEXE, FREDO DE (2001): «Los labradores de la marina occidental asturiana. La construcción de un paisaje» en *Paisajes y paisanajes de Asturias*. Trea, Xixón: 45-63.
- MÉNDEZ GARCÍA, B. (1993): *La Marina Occidental Asturiana*. Oikos-Tau, Barcelona.

L'ESPACIU AGRARIU EN LA DEGOL.LADA (VALDÉS)

M^a Esther García López

A los mious pas Ricardo ya Esther, que dedicaron
toda la sua vida a fer los l.labores qu'aquí se describen.

LA PARROQUIA DE LA MONTAÑA (VALDÉS)

La parroquia de **La Montaña** tien na actualidá 782 habitantes, según el Padrón Municipal del Conceyu de Valdés del año 1996. La población ta más bien compuesta por xente adulta ya xubilaos. Hai mui poucos nenos. Los habitantes tán distribuíos n'aldeas ya brañas. Los l.lugares consideraos brañas son los pueblos de Concernosu (~ Coucernosu), Busecu, Arnizu, Riupinosu ya Riusecu¹

¹ Siempre hubo ciertu resentimientu ente los vaqueiros ya los xaldos. Nun se casaban unos con outros, ya tampouco se ponían no mesmu sitiü na ilesia, nin bail.laban xuntos polas fiestas ya los bail.les. Los vaqueiros facían grupu a parte. Ye de destacar que, magar esta separación, na parroquia La Montaña hubo abondos matrimonios ente vaqueiros ya xaldos. Nesti sen, consultéi'l L.libru d'Actas Matrimoniales de la parroquia dende 1897 hasta'l 2000, onde se constata que se casan vaqueiros ya xaldos yá no s. XIX y a lo l.largo de tol s. XX, faciéndose más frecuentes los matrimonios a partir de 1950. El porcentax nesti periodu de tiempu ya d'un 17,5%. De tolas maneras, los matrimonios ente vaqueiros, bien del mesmu pueblu ou d'outras brañas, son muito más abundantes. Güei yá nun se mira tanto que los matrimonios sean mistos, aunque sigue habiendo cierta rocea énte el.los. A los xaldos nun-ys presta nada que los l.lamen vaqueiros.

ya los outros son aldeas: Siñeiriz, El Mazu, Los Piñeiros, La Degollada, Fontanavia (~ Funtanavia), El Solanu, El Rebol.lar, El Teixedal de Riba, El Teixedal de Baxu, Belén, La Ordovaga, Las Terceñadas, Los Conqueiros, La Carboniel.la, Menudeiru, Zreizal, Caxóus, Paladeperre, Barceda, San Pelayu, Godón ya La L.linera.

Hasta los años 60 yara más bien una economía de subsistencia. Coyíanse patacas, maíz, dalgo de trigu, fabas, berzas ya rabiças. A partir de los años 50-60 entamóu un resurdimientu de la ganadería ya tamién en parte de del.los productos agrícolas. Encomenzaron a semase patacas pa vender, ya entamóu a vendese'l l.leite pa las fábricas, principiando asina un procesu que feixo que se potenciara enforma la ganadería. Deixáronse muitas tierras a prau ya fixéronse praderías nuevas. Sustituyéronse las cortes de vacas roxas por vacas ratinas ya holandesas que daban más l.leite, aunque tamién yaran más blandas ya nun valían pal tiru. Este procesu continúa güei nas explotaciones modernas, que las trabayan los más nuevos nas casas unde la casería deixa facelu, ya nas que quedóu xente pa trabayalas. N'outras muitas casas na parroquia La Montaña, al xubilase los vieyos, morrienon con el.los l'agricultura ya la ganadería, ya tamién pola mor de las cuotas l.leiteras que fixenon deixar la explotación a los que nun tenían un mínimu de vacas. Ya posible que nun vuelva a resurdir, ya nas próximas décadas, cuando se xubilen los qu'agora tienen 45-55 años, nun se sabe cuál vei ser el futuru de las explotaciones nas que los más mozos fuenon a estudiar ya/ou trabayar a la capital; vei tar malo que vuelvan pa l'aldea a trabayar col ganáu. D'outra miente, la natalidá disminuúu muito ya quedan casas unde nun se casóu naide pa casa ya hai abondos solteirones.

Amás de l'agricultura ya ganadería, había quien se dedicaba a outros oficios na parroquia: madreñeiros (en Belén, La Ordovaga ya Menudeiru), ferreiros ya outros artesanos que facían ferideras, estiles, mangos pa las ferramientas, etc. Entá güei queda nel pueblu de Belén un madreñeiru, el perconocíu en toa Asturias Milio Fei-

to, de Ca Carramín. Tamién ta la fragua de Ca Conrado en Las Terrenadas, pero tampouco ta n'usu.

Este trabayu ta feitu tomando como prototipu l'aldea de La Degol.lada, pero puede facese estensivu a los outros pueblos de la parroquia porque las diferencies son mínimas. Únicamente puede haber diferencies colas brañas, que siempre se dedicaron más al ganáu, pero hai muitas cousas nas que coinciden.

Nos últimos anos, las cousas fuenon cambiando. La población avieyóu enforma, ya los poucos mozos que quedanon na aldea meyoraron la explotación, utilizando maquinaria ya introduciendo técnicas nuevas. Asina unos pasaxes d'este trabayu fan referencia al pasáu próximamente; otros van en presente porque inda se siguen faciendo. Valga pa que queden por escritu los l.labores d'antano ya la forma d'explotación del espaciu agrariu ya pa que, col pasu'l tiempu, nun s'esqueiza lo que tantos anos foi la forma de vivir del nuesu pueblu.

L'ESPACIU AGRARIU EN LA DEGOL.LADA (VALDÉS)

Las casas

En La Degol.lada hai cuatro casas: Ca'l Peceiru, Ca Pachín, Ca'l Xastre ya Ca la Cruz.

Ca'l Peceiru. El nome de la casa vien d'un antepasáu que facía piezas pa los *zancos*, un calzáu asemeyáu a una bota na que la suela yara de madera. Yaran paecíos a una madreña, col tacón d'atrás como un cuartu tacu de zapatu ya la parte d'altre más plana, ensin talón, cola parte d'arriba la caña la bota feita de cueru. Éstas yaran las piezas que facía'l Peceiru, que-y l.lamaban «Pericu las piezas». Antes de tener este nome, la casa l.lamábase Ca Xuanón.

La casa vieya, que foi vivienda hasta l'año 1965, ta xunta l'horriu y tien apegada la casa'l fornu, que foi construída nos anos cua-

renta. Ya de planta cuadrada, feita de piedra ya'l teyáu de chouxa, con ventanas a ras de la parede. Tien dúas alturas ya ta dividida por un pasillu. Pa un l.lau taba la sala que recibía la l.luz d'una galería ya d'una ventana na fachada que da al sur, ya dous cuartos separaos d'esta por tabiques de madera, tamién con ventanas al exterior. Pal outru l.lau taba el l.lar, ensin ventanas, namás la l.lumera nel techu; dende este xubíase por una escalera de madera al quartu d'arriba, únicu espaciu a más altura que'l restu. Al final del pasillu taba la corte las oveas que, hacia 1945, arreglaronla pa cocina, con una cocina «económica», más moderna. Enriba la sala taba'l desván, al que se xubía por una trampiel.la qu'había nel techu d'ún de los cuartos. Al.lí guardábase la fueya pa los sargones ya pa las vacas, ya pouco más, porque yara mui pequenu. Cuando s'arreglóu la cocina, desvanaron el pasillu ya al.lí tenían tamién un desván.

Debaxo la sala ta la corte las vacas con puerta de cuarterón ya un ventanucu pa dar un pouco de claridá. Al l.lau de la casa ta l'horriu, que foi tráu a principios del sieglu xx de Casa'l Monte (El Teixedal). L'horriu, amás de ser sitiú pa guardar la collecha hasta los años 40, yara'l quartu los invitaos: cuando venía dalgún familiar de fuera, dormía nel horriu. Tien un corredor, unde se guardan las cebol.las ya se colgaban las riestres de maíz cuando se cultivaba. Debaxo ta la corte, unde s'asientan los cuatro pegol.las y se guardaban el burru ya los gochos. Nuna de las esquinas taba la picadera'l toxu. Hubo temporadas que tamién al.lí se guardaban los conejos, anque estos tamién s'acomodaban na corte las vacas. Hacia 1945 féixose un cabanón pa guardar los carros ya outras ferramientas. Sirvía, amás, pa guardar la yerba seca, mientras nun la metían nel payar ou nos varales. Tamién se guardaba'l verde: pol branu, pa que nun caleciera, porque nun se podía dar caliente a las vacas, ya n'iviernu pa guardalu del temporal. Este espaciu ya mui aprovecháu, al.lí tamién s'amontonaban las patacas cuando se sacaban pa escoyelas por tamaños; unas pa tostar, outras pa cocer, del.las pa semiente, las más grandes pa consumir a última hora porque se conservaban

meyor, ya tamién pa vender si sobran. Despuós guardábanse nel horriu. Delante la casa ta la corrada, unde se ponía'l montón del cuitu cuando se sacaba. Este llabor yara ún de los que se facían n'andecha. Siempre se llamaba xente, familiares ou vecinos pa qu'ayudaran. Solía facese pola tarde ya dábbase-ys la merienda: tortía, chorizos, freixuelos ya miñuelos ou rabanadas, ya vinu. Na corrada ta'l lleñeiru, unde s'amontona la lleña ya al.lí ta'l picadeiru, pa fendela. Ta feitu del tueru del pie del carbayu qu'ha ser vieyu pa que tenga muiitu ciernu, que ya más duru. La corrada ya sitiú de pasu pa fincas de la casa. Debaxo la corrada tán la *era*, el *sitiu los varales* ya'l sitiú que llaman «la casa vieya». Paez ser que al.lí tuvo la vivienda primitiva, anantes d'esta.

La familia del Peceiru feixo una vivienda nueva nel anu 1965, que ya la que güei ta habitada. Ya una casa de dúas plantas. Na planta baxa ta la corte ya enriba la vivienda, más moderna que la descrita anantes, a la que se chega por una escalera que da accésu a la casa ya a l'azotea. Tien cuatru cuartos, un comedor, una cocina ya'l quartu de bañu. Al pie de casa constrúise un garaxe que tamién presta outros servicios: pa guardar ferramientas ya outros preseos, ya pa fer ya curar l'embutíu cuando se fai la *matada*. Apegáu a la cuadra ta l'estercoleiru ya'l gal.líneiru las pitas. Delante la casa ta la corrada, que tamién tien los mesmos espacios que la casa vieya.

Ca'l Xastre. La casa ta feita al ras del camín que vei pa Los Piñeiros. Ya de planta cuadrada ya nel desnivel que fai'l terrén ta la corte, xustamente debaxo de la planta-vivienda. La corte ta repartida en tres espacios, ún pa las vacas, outru pa cubil de los gochos, ya un espaciu más pequenu pa las oveas (cuando las había). La corte tien dúas entradas con puerta de cuarterón, una por cada llau de la casa.

A la entrada la vivienda hai un espaciu cubiertu, el *portal*, ya a continuación, na baxada a la corte, ta la *corrada*. A la vera la casa,

separaos pola corrada, tán l'horriu ya la panera. Debaxo l'horriu hai una corte unde guardaban el mular ya'l borricu ya unde tamién tenían los conejos. Ya debaxo la panera, un cabanón unde guardan la yerba.

Pola parte d'atrás de la vivienda ta la era, espaciu propiu como nas outras casas. Al l.lau de la era ta'l sitiü los varales, que quedóu más reducióu cuando nos anos 60-70 construyenon el payar.

Debaxo'l corredor de la vivienda ta'l cortín de las abeas, unde había abondos truébanos. Inda güei cudian del.las. Na vera'l cortín ta'l güertu las berzas, anque nos últimos anos plantáronlu n'outru sitiü tamién cerca la casa. Al.lí hai un naranxeiru ya un l.limoneiru, una perguapa oliva ya una figal.

Lo que ya la vivienda tenía una entrada soyada de chouxa, que más tarde soyaron de terrazu. La cocina yara un l.lar grande col fornu dientro hasta los anos 50, que quitanon el l.lar pa poner una cocina moderna. Da claridá una galería. De la cocina pásase a un pasillu unde hai un quartu grande, agora más reducióu porque al.lí fixenon el quartu bañu. Tamién da pasu a la sala, un espaciu grande pol que se pasa a dous cuartos. Na sala tamién había una cama que, según fuenon menos en casa, quitánonla. De la sala pásase al corredor que da al Sur ya dende'l que se puen ver todas las fincas hasta'l ríu. Debaxo mesmu, ta'l cortín.

Ca la Cruz. Ta a la vera'l campu del mesmu nome, El Campu la Cruz, unde hai un cruce de caminos formáu pol camín que vei a Belén ya'l que vien de Las Tercenadas, el que vei a Los Piñeiros pasando por xunta Ca'l Peceiru ya Ca'l Xastre. Nesta casa tamién hai dúas viviendas, una la qu'habitanon hasta 1964, ya outra la nueva, d'estilu más modernu, ensin corte debaxo ya de dúas plantas. La casa vieya yara una vivienda típica asturiana, col corral delante la casa, la cocina un pouco más baxa ya, con un pouco más altura, la sala, que facía de distribuidor pa los cuartos, como en casi todas las casas de por al.lí. Apegada a la casa l.levántase la corte las vacas

ya enfrente l'horriu ya'l payar. La corrada, no mediu, ta rodiada por estas construcciones. Hacia 1960 construyeron un «aljibe» pa recoger l'augua cuando chovía. En La Degollada hai augua corriente nas casas dende más ou menos 1968.

Xunta casa ta l'horriu de cuatro pegollos ya a la vera ta'l payar. Na parte d'atrás de la casa ta la casa'l fornu, ya debaxo casa, el gal. lineiru las pitas.

Ca Pachín. Ya una casa más grande que las outras, de dúas plantas, la primera ocupada pola corte las vacas ya la corte los gochos, con accesu por dientru por una escalera de madera a la planta-vivienda, distribuida d'esta manera: una sala grande que val de distribuidor pa los cuartos ya da pasu a la galería, que primeiro foi corredor, ya de la que ta separada por un tabique. Dende la sala vase a los cuatro cuartos, tamién espaciosos. Pal outru llau, separáu por un pasillu, ta la cocina, outru quartu ya una escalera de madera pola que se xube al desván. A la entrada ta'l quartu bañu, antiguamente más rudimentariu (una tabla de madera con un furacu en mediu que se comunicaba con una esquina de la corte las vacas). Alredor de la casa ta'l *corral*,² enforma grande, que da a tres de las fachadas de la casa.

A la vera la casa ta la panera, con *caramanchón* debaxo, unde tendían la roupa ya guardaban patacas, maíz, mazanas, etc. Debaxo'l caramanchón ta la corte los gochos; a la vera un cabanón, apegada a esti, ta la casa'l fornu. Pola parte d'atrás de la casa ta'l pozu pal augua, únicu en La Degollada. Las outras casas nun lu tenían ya enantes de fer la traída hacia 1968, iban al augua a las fontes yá citadas.

Esta casa tenía dúas entradas, una dende'l corral, que comunica con una de las de la corte ya outra con escaleras de cementu por

² Ya curiosu que nesta casa ya na de la Cruz, llámase *corral* lo que hai delante la casa. En Ca'l Peceiru ya en Ca'l Xastre, llámase *corrada*. Esto repitese n'otros pueblos. Paez ser que *corral* ya un espaciu que ta zarráu, bien con una parede ou polas edificaciones qu'hai alrededor (panera, horriu, casa'l fornu, etc.) ya que la *corrada* ya lo qu'hai delante la casa pero ensin zarrar.

outra de las fachadas.³ Cerca d'esta entrada taba'l l.lavadeiru, cou-sa de la que tampouco nun disponían las outras casas. L'espaciu de Ca Pachín ya más chanu, esceutu los praos de regadíu que son más cuestos, como los de los outros vecinos. Pola parte de detrás de la panera ta la güerta;⁴ un pedazu p'árboles frutales, outru pal güertu las berzas ya outros pa distintos cultivos, qu'al.lí dábanse mui-tu bien ya yara bon siti-u pa trabayalos porque ya terrén chanu. Cerca la casa tamién ta'l payar, siti-u unde dicen qu'antiguamente taba outra casa de las que s'acabaron en La Degol.lada. Fuera del corral ta la era, espaciu qu'amás de dar el servici-u que se describe más alantre, yara siti-u de reunión ya xuegos de los nenos del pueblu. Xugábamos al marru, al l.lobu ya la raposa, a la pita ciega, a la pedrequina, al escondite, a la pesca-pesca, a las cintas, a las palmas, etc. Ca Pachín, al ser el terrén de los alrededores más chanu que los outros, prestá-banos pa ir xugar. El más pequenu de toos naquel.la dómina (años 50-60) yara Tino'l Peceiru, al que los más grandes mandaban a roubar las naranxas al naranxal del Xastre, pa despuós comelas toos xun-tos. Naquel entós yara l'unicu naranxal del pueblu.

Nesta casa, como n'outras de la parroquia, actualmente dedí-canse a la ganadería. Tienen una esplotación moderna: estabula-ción l.libre con unas 35 vacas ya todos los adelantos no que se refier a maquinaria ya comodidades.

En La Degol.lada antiguamente había outras tres casas que s'acabaron hai más de cien años. Una yara la de Manulón, que según los vecinos taba unde güei ta'l payar de Ca Pachín; outra la de Bor-bón, que taba no que güei ya La Campona'l Xastre, ya outra la de La Juana, no que güei se llama L'Hurtequín del Xastre.

³ Esta casa pertenez al tipu de «Casa de labrador rico». Asina las denomina José de Villalaín Fernández, na so *Topografía médica del concejo de Valdés* (1915), unde diz, ente outras cousas, que «*tienen un curioso tipo de construcción propio de la región occidental de la provincia, que consiste en tener exterior á la casa la escalera que conduce al piso...*».

⁴ La güerta ya más grande que'l güertu, y solían l.lama-y asina a la finca que taba xunta la casa, unde había árboles frutales ya se semaban outros cultivos inclu-fu tamién,>

OUTROS ESPACIOS ALREDEDOR DE LA VIVIENDA

La era

Fai l.lende cola corrada, col *sitiu los varales* ya cola casa vieya, unde hai un l.loureira⁵ ya n'outra esquina una figal na que s'enredaba una parra. Debaxo la era taba El Pradín, plantáu d'abondos árboles frutales. Al.lí facíanse las *mayadas* de trigu, de centén, de fabas ya d'arbeyos. Hasta más ou menos los anos sesenta mayábase a *capiel.lu*: los homes golpiaban las espigas del capiel.lu contra unas l.lábanas apoyadas nun maderu d'unos 4 a 6 metros, ya iba desgranándose todú. Cabían cuatro ou cinco mayadores. Lo que quedaba d'espigas qu'iban cayendo, mayábase colos *manares*. El granu recoyíase pa después molelu ya fer pan. Colos capiel.los facíase un varal de paya pa da-y al ganáu pol iviernu. El granu había qu'*abalialu*, aprovechando días d'aire, pa quita-y la *poxa*. Las mayadas facíanse n'andecha. Ayudaban los familiares ya/ou los vecinos ya facíase *francachena* pa toos. Yara una de las fechas pa las que se guardaba l.lacón ya chorizos pa fer un bon potaxe ou cocíu. Pal día la mayada había escoyese un bon día de sol, porque lo primeiro que se facía yara poner el centén en cordones, entrenzáu, un capiel.lu pa cada l.lau, pa que las espigas miraran todas al sol, asina, bien asoleyadas, pa que desgranaran meyor. Después de mayáu col *abaléu*, un ramu grande de bedul, iba pasándose pa quitar las espigas de delante las l.lábanas ou *tondias*, pa que quedara'l granu más l.limpiu. Pa barrer la era, después de mayar, utilizábase'l *mozú*, un escobón feitu con unos cuantos capiel.los xuntos, ataos bien apretaos; recortábanse, quitábanse-ys las espigas ya deixábase una *mota* por riba pa garralu cona manu. La era ya un espaciu propiedá de cada vecín, nun ya comunal.

a veces, el güertu las berzas. *Güertu* l.lámase al cachu de tierra unde se seman las berzas.

⁵ Las *churibagas*, frutu del l.loureira, prestában-ys muito a los nenos pa xugar a cocinar.

Nos anos sesenta entamóu a facese este l.labor cola *mayadora*, una máquina que compraron ente los cuatro vecinos ya dalgún más del pueblu vecín de Fontanavia. Güei nun se sema nin centén nin trigu ya las eras, anque ocupan el sou sitiú, tán más bien pa pación del ganáu, na casa que lu hai.

El sitiú los varales

Ya un sitiú xunta la era, achanáu ya sosteníu por una parede, pa poder asentar bien los varales. Facíanse dous ou tres varales. Lo primeiro yara chantar la l.lata, bien suxeta con unas estacas; despuós facíase la cama, con canas de castañal pa que'l varal nun percibiera la humedá del suelu ya por último entamábase'l llabor de fer el varal, que yara l.labor d'homes ya non toos lo sabían fer bien. En Ca'l Peceiru facíalu siempre Ricardo García axudáu por Esther. Lo importante yara que nun calara cuando chovía. De planta redonda, la base yara muitu más estensa ya acababa en picu. Necesitábanse dúas personas polo menos, ún el que lo facía ya outro'l qu'apurría ya iba mesando la yerba que sobraba al redor, pa que quedara bien redondu. Cubríase con paya de centén estendida, poniéndola bien curiosa, colas espiga contra la l.lata. Despuós iba entrelazándola con varas d'ablanu ya de salgueiru que fueran delgadas pa que doblaran bien. Ponían-y unas tres ou cuatro vueltas. Del varal iba mesándose la yerba pol iviernu ya pa cuando había dalguna vaca parida,⁶ porque los primeiros días nun se-y podía dar verde nin comida fría.

⁶ Las vacas paridas cudiábanse muitu, dábase-ys manteiga con vinu blancu namás parir pa que se *salvaran* (pa qu'echaran las *gurrias*). Cubríanse con una manta pa que nun pasaran fríu ya los primeiros días taban na corte, ensin salir a pacer, nin a beber augua. Esto yara más trabayu pal ama la casa, que yara la encargada de trae-y l'augua a la corte a caldeiraos. Teníase muitu cudiáu con que nun hubiera corrientes pa evitar que coyera *recayu*. El primer l.leite ou calostro, dában-y lu al xatu, ya los primeiros días el l.leite había que fervelu pa poder tomalu. A los quince días ya se podía tomar crudu. A las vacas paridas dábase-ys rabanadas de pan fritu ya dalgunas veces *polientas*. Tamién >

Tamién se facía un varal de paya. Como los de yerba, de planta redonda, iban colocándose los capiel.los cola espiga pa dientro, alrededor de la l.lata; despuós cubríanse con capiel.los desfeitos, bien suxetos por un cordel feitu con varas trenzadas por ente la cobertura. Esta paya tamién se-y daba al ganáu pol iviernu. Cuando se diba de filandón ya la nueite taba mui escura, al.lumábase'l camín con un capiel.lu de paya encesu. Pa el.lo dábanse-y la vuelta a las espigas ya volvía atase pa fer que'l fou nun corriera tanto ya durara pa tol recorríu.

Los varales yaran sitiú de xugar los neños, principalmente al escondite ya a cocinar, porque yara un sitiú cerca la casa, ya mui resguardáu del fríu.

El gal.lineiru

Las pitas hasta mediaos del sieglu xx taban sueltas, pero l.lou encomenzaron a facese los gal.lineiros, zarraos con tela metálica aguantada por unos palos verticales. Asina, por una parte, guardábanse las pitas del taforru ya de la raposa ya por outra taban más controladas p'alimentalas ya pa recoyer los güevos. A pedazos suéltanse pa que salgan a pacer ya pa que nun paren de poner. En casi todas las casas tienen un gal.lu, porque asina los güevos taban gal.liaos pa poder echar las pitas a pitos cuando chocean.

Nel mesmu gal.lineiru tienen un cobertizu pa dormir ya pa poner los güevos. Las muyeres de la casa mirábanlas a ver «cuántas tenían el güevu», metiéndoyes el didu no culu. Asina teníanlas controladas pa que nun los comieran, ya sabían con cuántos güevos cuntaban

yerba seca ya piensu. Cuando yá salía a pacer, reservábase-y la meyor pación, las ouriel.las bien nietas, ou los praos con outoñu, dependiendo la época del añu. Cuando la vaca parida s'esgurriaba, los que tenían berrugas aprovechaban pa pasalas polas gurrias porque yara la manera de curalas, que desapaecían a los poucos días. P'asistir al partu había curiosos, como pa las muyeres. En La Degol.lada yara Pachu Bernaldón el qu'atendía los partos si venían con problemas ya tamién atendía outras enfermedades. De todas maneras, anque fuera a alta nueite, l.lamábase a los vecinos pa *tirar*, nun siendo que'l partu fuera mui rápidu. Estas costumes fuenon cambiando colas explotaciones modernas.

pa dir vendelos al mercáu de L.luarca que se facía los domingos. Agora nun se controlan estas cousas ya mui poucas casas na parroquia vienden los güevos.

Pa criar, échase a pitos la pita que meyor gura los güevos. Dalgunas nun sacaban nada ya comían los güevos en vez de guralos. A las pitas echadas sepáranlas del restu. A veces poníanse na corte, nuna cesta la tierra, preparada con un níu de yerba seca ya tapábase con outra cesta la tierra pa que nun escapara la pita. Dalgunas salían solas a comer ya volvían pal níu. Tardan ventiún días en gurar los güevos: desque salían los pitinos, la pita cúdialos hasta más ou menos un mes. A dalgunas había que quitá-yslos pa qu'empezaran a poner. Cuando nun chociaban las pitas de casa prestába-ys la pita chuoza un vecín ou daquién de la familia si vivía cerca. Namás que criaba los pitos, volvíase-ys la pita ya si sacaba bona niada regalábase-ys una pol.la. Estos cambios tamién se facían colos güevos. Si na casa nun había güevos gal.liaos porque cuadraba que nun había gal.lu, cambiábanse con un vecín. Los güevos pa echar la pita tenían que ser mui frescos. Mientres se taban gurando nun se podían tocar, nin siquiera outra pita, porque si non anoxábalos. La pita que s'échaba a pitos tenía que tar bien chueza: si-y taba yá pasando marchábase del níu ya abandonaba los güevos. El níu facíase-ys con yerba seca. Solía ponése-ys un pouco de verde debaxo, que dicían que guraban meyor. Nos últimos anos échanse menos pitas a pitos ya más bien compran las pol.las casi a puntu de poner ya aforran tol l.labor descritu anantes.

Los enemigos de los pitos yaran los taforros ya los cuervos. Enseguida l.levantábanse con un pitu ya si taban mui apuraos tamién l.levaban las pitas. De pouco valía grita-ys «¡Ah, l.ladrón!, ¡suólta-lu!», porque poucas veces lu soltaba.

El güertu las berzas

Ya este un espaciu que ta cerca la vivienda, porque todos los días se vei a buscar las berzas pal pote ya pa da-ys a los gochos. En

todas las casas se planta'l güertu nel mes d'avientu. Diz un dichu: «*Nel mes muertu planta'l güertu*» (refierse a avientu, que ya cuando muere l'año).

A mediaos d'agostu faise'l semilleru cola *nabina* que se guarda d'un año pa outro ya que se recueye de los berzones que se plantan nel güertu nuevu.

Amánsiase la tierra quitándo-y bien los tarrones ya llábrase col aráu, ou cola xada, abónanse con cuitu ya güanu qu'había qu'echar pol riego pero non enriba las berzas. A una distancia de mediu metru van poniéndose las berzas ya tápanse con outro riego. Las berzas son cultivu importante pues son necesarias pa fer el potaxe,⁷ un alimentu básicu na aldea. Tamiés se-ys dan a los gochos, a las pitas ya a los conejos.

El güertu hai que plantalu cuando la lluna ta en menguante, asina nun espigan las berzas. Esto tamién lo hai que mirar cuando se fai el semilleiru. Plántase lo más cerca posible de la casa, pues veise a él todos los días pa fer el potaxe ya pa da-ys a los gochos, ya hai que tenelu bien atendíu. A veces chenábanse las berzas de *ratas* ya chegaban a acabar con él.

Nos últimos años, xunta'l güertu de las berzas semábanse outras cousas: lechugas, zanahorias, ayos, ayos puerros, tomates, etc., ya tamién el cebolleiru, ésti mui importante porque, amás de coyer cebollas pal anu, tiense l'arreglu pa la matada pa la matada.

Pa semar las cebollas llabrábase primeiro la tierra, un mes anantes pa que tuviera descansada. Lueu plantábase'l cebollu, dous ou tres mazuzos que s'iban a mercar a Lluarca. Las cebollas había qu'atendelas bien: recuéyense n'agostu, ya enriéstran-

⁷ El potaxe fáise con un puñadín de fabas, berzas (ou rabizas), patacas ya compangu: morciel.la, chorizu, toucín ya llacón. Tamién se-y echa oreya salada ou rabu, costiel.las, etc. Al que-y gusta pue echáse-y un cachín d'untaza. Tien que tar bien cocíu ya hai que cudiar que nun pare de ferver mientras tea cociendo pa que nun *encueiren* las berzas. Las berzas son mui *llambionas*: cuanto más compango se-ys eche más ricu ta'l potaxe.

se con paya, pa colgalas nel horriu porque asina consérvanse meyor.⁸

Los árboles frutales

Las zreizales taban plantadas polas ouriel.las de los praos ya solía haber del.las pola vera casa. Hai zreizas de muitas clases: piconas, d'agrín mul.larinas, blancales ya negras. Tamién había nisales, abru-neiros, perales ya manzaneiros, pescales, albaricoqueiros, guindales, naranxales ya llimoneiros, nozales, avellaneiros ya castañeiros. Tamién hai figales ya dalguna parra. Las peras habíalas tamién de muitas clases, peras blancales, de manteca, de don Guindo, d'augua, de redondón, ya d'escanda. No monte hai abondos arándanos. Todos los años iban los nenos a pañalos. Tamién moras ya fresas bravas. Las peras ya las mazanas poníanse a madurar ente yerba seca ou ente paya. Nos últimos años nun se cudian tanto los árboles frutales. Los qu'había polas ouriel.las fuenon cortándose, pa que dieran más pación ya, d'outra miente, la xente diouse en comprar fruta na frutería ya dáse-ys menos importancia. Asina cortánonse muitas zreizales, ya muitos de los outros frutales fuenon morriendo.

Nos anos sesenta baxábase al mercáu de L.luarca a vender fruta, sobre todo zreizas ya nisas. Cargábanse las *banastras* ya l.levábanse nel mular. Yara una axuda pa la economía de la casa.

Los praos

En La Degol.lada hai praos de secanu ya de regadíu, aunque éstos son menos. Nos últimos anos nun se riega porque, amás de

⁸ La cebolla tamién tien el so poder curativu. Cuando daquién tenía un *granu* infestáu, ou cualquier outra infección, freíase un cascu de cebolla ya poníase bien caliente sobre la *gafura* pa que se rompiera ya saliera'l *pus*. Tamién cuando las vacas tenían tos, asábase-ys una cebolla ya dábbase-ys unos días hasta que-ys pasaba. Nestos años, esta medicina foi perdiendo puxu.

los cambios sufríos na agricultura, baxóu'l nivel d'agua del Ríu Zurdu.

Los praos fuenon a más porque al ir deixando los cultivos ya pasando a tener más ganadería, las tierras fuenon deixándolas de prau, unas pa pacer las vacas, outras pa verde ya outras pa secu, dependiendo del sitiú ya de la clas de terrén. Xeneralmente, las partes más cuestas ya peores de segar deixábanse pa verde. Nas últimas décadas todo esto foi cambiando, pues aumentóu muiitu la ganadería ya la yerba guárdase en *silos*. Lo que nun se perdéu foi la costume de fer los trabayos n'andecha; pa fer los silos xúntase muiita xente ya l.lueu fan una bona merienda ou cena pa toos xuntos.

A los praos de secu quítase-ys dalgún corte ya despuós yá se deixan pa que la yerba miedre pa segala ya secala nel mes de xunetu. En segando la yerba, l.lévábanse las vacas a pacer l'outoñu. Siempre se reservaba algún pa pacelu'l día la fiesta de Belén, pa que las vacas se fartaran pronto ya tuvieran tamién dalgo «extraordinariu» pa comer. Enantes de segalos esveirábanse con una fucina pa facilitar el l.labor a los segadores. La yerba aprovechábase pa verde. Tamién se solían fradar las balseras pa que los artos nun *comieran* el prau. Yara mui importante tener las ouriel.las cudiadas ya'l prau bien arregláu. Cuando taba segáu, tamién se recoyían las piedras que pudiera haber pol suelu, pa que l.lueu, nun tropezara la gadaña. Si'l prau taba cuitáu, había que parvalu anantes de que medrara demasiáu la yerba, porque sinón esto yara una torga pa la siega.

Los praos más nietos reservábanse pa las vacas paridas ya pa las que taban dando l.leite.

Polas oriel.las l.lindábanse las vacas pola cadena. Yara l.labor que-ys solía tocar a los nenos de la casa ya nun-ys prestaba muiito, porque tenían que tar muiitu tiempu a pie firme ya, tanto si facía fríu como si facía calor ya anque choviera, había qu'aguantalo porque las vacas tenían que salir, qu'asina daban más l.leite.

Los praos abonábanse con guanú ya con cuitu. Un anu guanú ya outro anu cuitu, namás a los praos de secanu; los de regadío abo-

nábanse con guanu, cada segundu anu, porque l'augua ayudaba a dar yerba. Agora riéganse con una cuba con ourín del estercoleiru.

La yerba sécase nel prau. Primeiro esmarál.lase ya deixase curar dándo-y vueltas col *forcáu* pa que cure polos dous l.laos. Si amagaba l'augua, *amorenábase* nel mesmu prau en *morenas* pequenas ya l.lueu repetíase'l procesu. Desque taba curada, traíse pa los varales ya pal payar. Dependiendo del prau, cargábase nel carru del que tiraban los buois ou las vacas, a veces con gabita, porque se cargaba mui. Nos praos más cuestos, subíase a *feixes*, ou col burru, bien hasta'l payar ou bien hasta unde pudiera entrar el carru. Este ya un l.labor mui cansáu, mui. pola mor del tiempu, ya outru porque en La Degol.lada hai praos mui cuestos. Güei la yerba ensíla-se en rol.los grandes de plásticu que tán cambiando la fisonomía del paisax, ya trabáyase todo cola maquinaria: tractor, empacadora, voltiadora, cargador, etc.

Nun yara bono que los árboles ensombrecieran el prau. Polas veras solían plantar zreizales ya castañeiros, pero por aquel.la parte daban menos. Esto yara, a veces, motivu de riñas vecinales, porque precisamente estos árboles plantaos por unde taban las llendes ensombrecían tanto a ún como al outru ya sobre todo, si la tierra'l vecín yara de semar, por aquella parte, daba mui. menos. Asina, había veces que'l vecín facía-y un «*rosariu*» cola bruosa, too alrededor, al árbol pa que se cara ya deixara de mermar colos raigones la collecha.

Outru problema yaran los moyones.⁹ Había dalgún vecín que tenía fixación por movelos de siti. ya garrar más terrén pa él, ou movelos hasta que caían pa l.lueu chantalos unde él meyor-y paecía.

Los praos de regadío yaran menos abundantes en La Degol.lada. Regábanse los que l.laman Los Praos Nuevos, El Bosque, La Güerta la Juana, El Regueiro, Las Presas, La Presona, El Prau del Mediu, col augua d'El Zurdu. Nun ya un ríu de mui. caudal, asina qu'había

⁹ Dicen que'l qu'en vida muove los moyones tien que volver después de muertu a ponelos no sou siti.

que repartir l'augua. Pa poder aprovechala meyor fixenon los banzaos. Repartíase según la casería. Féixose la *presa maestra*, que tien muitos anos ya cada anu iban a l.limpiala todos los vecinos n'andecha. El celador yara l'encargáu de l.lamar pa ir fer la presa. Despuós, l'amu de cada prau tenía que fer la *contrapresa* ya los *caños*. Esto faise cada anu nel mes d'outubre pa deixalas preparadas pal iviernu. L'augua tocába-y una selmana a cada vecín, que tapaba los caños del outru ya abría los d'él. Si había *chena* había que trancar los caños pa que nun se fuera una *fana*. Según iban pañando la yerba iban soltando más ou menos los caños. Xeneralmente esto yara l.labor d'homes.

Había que tener cudiáu porque dalgún vecín yara mui aficionáu a roubar l'augua, tapando los caños antes de tiempu ou incluso de nueite. Tamién se regaban las fincas de La Chana ya La Fontanica del augua que vertía la fonte La Fontanica, ya aprovechando l'augua del camín cuando chovía muito. Turnábanse los dous vecinos, el Xastre ya los del Peceiru. Esta fonte namás permitía regar cuando había una *chena d'augua* ya reventaban las fontes. Entós ya había augua tol iviernu.

Del Ríu Pequén riéganse los praos de la parte l'avesú de Ca Pachín.

Los praos son toos de pastos de propietarios ou dalgún arrendáu. Nun hai pastos comunales, nun siendo los de la sierra, que foi comunal hasta qu'en 1948 se partíu en *suertes*.

LA SIERRA

La sierra partíuse en 1948. El repartu féixose de bon acuerdu ente los vecinos; si a dalgún de los vecinos-y tocaba una *suerte* nun sitiú no que'l monte nun tuviera tanto aprovechamientu dában-y la suerte d'un poucu más estensión. Fuenon repartiendo pa cada vecín suertes nas distintas partes del monte, aunque nun se pue dicir que todo foi como tenía que ser; según los informantes, dalgún vecín

utilizóu distintas artimañas pa que del.los pedazos de monte que-y gustaban nun se-y escaparan. Deixaron dalgún pedazu ensin partir, que-ys l.laman *abertales*, y que siguen siendo comunales. De todas las maneras, estas particiones fuenon feitas pa poder escriturar la sierra al nome de los vecinos.

La sierra utilízanla los vecinos de La Degol.lada pa distintos fines. Del.las suertes unde ya meyor terrén yara unde iban a rozar la ganza pa *mul.lir* el ganáu.

Este l.labor de rozar facíanlu los homes; las muyeres iban detrás col carru ya la comida ou la merienda, ya axudában-ys a cargalu. Ún poníase nel carru, xeneralmente las muyeres, ya l'home apurría-y la ganza. Tenían que cuidar de cargar drechu ya reparar bien la ganza pa que'l carru nun entornara. Atábanlu con un *reyu* gordu, feitu d'espantu, primeiru d'atrás alantre, después unas cuantas vueltas al outru sentíu ya, por últimu, p'apretar bien el carru iban *azamostiando* (atando alrededor del carru enganchando todas las vueltas pa que quedara bien seguru). P'asegurar las ruedas ya que'l carru nun se moviera pa cargalu, facíase una *cueva* cola *xada* pa meter la rueda, asina el carru quedaba *chanu*. Agora todos estos l.labores fanse col tractor, aparte que nas nuevas explotaciones múl.lese muito menos.

Otra parte de la sierra plantáronla de pinos ya ocalitos. Primeiro facían un semilleiru ya después d'al.lí iban arrancando pa plantalos. Facíanse las cuevas ya deixábanlas preparadas hasta'l mes d'abril que yara'l momentu de plantar los pinos ya los ocalitos. Güei cuando plantan árboles échan-ys dalgo de química pa que miedren más pronto.

Los pastos quedanon en que fueran l.libres, aunque nun consta nas escrituras. Asina todos los vecinos pudienon seguir echando'l ganáu al monte ensin cuidar si iban pa una suerte ou pa outra. Al monte iban las vacas de dalgunas casas, cuando taban preñadas, porque'l monte *nun daba l.leite*; según un refrán de miou buola, Ramira Pérez: *el l.leite ya blancu ya'l monte ya negru*. Las vacas de l.leite tenían que pacer los meyores praos, ya la yerba más nie-

ta. Pa este llabor de llindar las vacas nel monte tamién axudaban los nenos de la casa cuando venían de la escuela ya polas vacaciones. Nos últimos anos, dalgunos vecinos echaron becerras al monte p'aprovechar los pastos. Tiénenlas allí de continuo ya namás las recueyen cuando van parir.

La parte más baxa de la sierra de La Degollada ta plantada de pinos ya dellos ocalitos. Foi nos anos 1950-1960 cuando los vecinos entamaron a plantar árboles. Ellos mesmos facían los semilleros ya después trasplantábanlos. Primeiro fixenon las cuevas, llabor pal que tuvieron que buscar ayuda, unos de los familiares ya outros llamando obreiros al xornal.

A principios de sieglu XX hubo oveas en dalguna casa, que tamién las llevaban al monte.

Los zarros son terrenos que tán zarraos tol alrededor con parede ou balseras. Los zarros son monte que ta mas cerca'l pueblu, más resguardaos del temporal. Suelen tar plantaos d'árboles. En La Degollada ta El Zarru la Cruz, una finca que se llama asina por tar asitiada unde ta pero que pertenez a los de Pachín. Foi zarru hasta hai unos anos que lu amansiaron pa fer prau. Cunta la lleenda qu'entavía neste zarru hai trincheras de las que fixenon los moros cuando tuvieron por allí. Tamién ta El Zarru'l Carbayín, ya El Zarru'l Requeixu.

En La Degollada tamién hai partes de montascu, unde hai árboles como carbayos, fayas, abedules, castañeiros ya xardones. Parte d'este monte pertenez a la sierra, na parte más baxa, ya outra parte estiéndese pola vertiente del Ríu'l Zurdu ya pola del Ríu Pequén, en cachos de terrén más difícil de trabayar ya pouco productivu pa cultivos ou praos.

LAS TIERRAS. LOS CULTIVOS

Cada vecín tien las suas tierras propias. Nun hai nenguna tierra que sea d'esplotación comunal. Hasta las últimas décadas del

sieglu xx semábase centén, trigo, maíz, patacas, berzas, cebollas ya fabas con menos frecuencia; nos últimos anos, outros productos como ayos, tomates, pimientos ya zanahorias pa consumu propiu. Güei en La Degollada hai pouco espaciu dedicáu a l'agricultura; cuantayá que deixóu de semase centén ya trigo. Los demás productos namás se seman pa consumu propiu ya maíz pa *ensilar* en dalguna casa. Este fenómenu pue facese estensivu a toda la parroquia de La Montaña.

El centén ya'l trigo yaran cultivos qu'anantias se semaban pa pan ya aprovechábase la paya pal ganáu. El centén semábase no mes d'outubre, en preparando la tierra, ablandábase cola canadiense, achanábase cola grade ya despuós echábase'l cuitu estendíu pola tierra ya l.labrábase la tierra col vesadoiru tiráu de las vacas de tiru ou de los buois. Desque se l.labraba la tierra, semábase por encima. El centén semábase a manu, aventándolu con xeitu ya esparciéndolu cola manu pa que quedara bien repartíu. Yara l.labor tanto d'homes como de muyeres, del que más arte tuviera pa face-lo, pues non tol mundu sabía semar bien. Nun se-y facía más nada hasta la siega, que yara nel mes de xunu, más ou menos por San Xuan.

El trigo tenía'l mesmu procesu de semiente, aunque se semaba un pouco más tarde ya, si'l tiempu deixaba, en febreiru había que sal.lalu colos garduños, abriendo un pouco la tierra ya arrancándoy la yerba lo que se pudiera pa que «nun lo comiera». El peor enemigu yara la *mángara*, que lu blanquiaba enantes de tiempu. Si venía'l *murgazu*, una neblina mui piecha, con *orbayu*, que lu ponía negru ya, a veces, caía ya iba acamándose ún enriba d'outru ya nun daba collecha. Outras veces cola humedá garraba *morrión* ya nun servían las espigas pa pan porque daba'l pan negru. Este morrión tamién lo echaba'l maíz.

La siega facíase nel mes de xunu, primeiru'l centén, porque maduraba enantes, ya después el trigo. Si había muitu semáu, l.lamábanse obreiros p'ayudar a recoyelu. Segábase cola fougina

ou cola gadaña; entós había que resegalu cola focina. Quedaba estendíu pola tierra ya había qu'*espayalu*, ye dicir, quita-y las yerbas pa que namás quedara la paya l.limpia. Después *encapel.lábase*, con tres ou cuatro puños en cada *capiel.lu*. Con una paleta de madera ya un palu aguzáu na punta, el *tornu*, iba atándose. La paleta yara pa igualar la paya ya'l tornu p'anudar el *l.liatu*.¹⁰

El *l.liatu* taba feitu de la mesma paya. Un puñáu pequenu retorcíase bien pola mitá, quedando las espigas p'aprovechelas ya la outra parte p'amarrar el *capiel.lu*, l.labor que se facía col tornu, retorciéndo'l *l.liatu* alrededor del *capiel.lu* ya sometiendo'l nudu por debaxo pa que nun se desfixera. Después poníase en *repicas*, colos *capiel.los* derechos, cola espiga p'arriba, ya pa que curaran al sol. Cuando yá taba curáu facíanse *medas*, que yaran como las *repicas* pero más grandes. Quedaba amedáu unos días, hasta que se preparaba la era pa la *mayada*.¹¹

El día que se mayaba primeiro poníase al sol en *cordones* pa que saliera bien. Los mayadores iban mayándolu ya había una ou dúas muyeres encargadas de *repasalu* *capiel.lu* a *capiel.lu*. Con un palu iban repasándose las espigas que quedaban mal mayadas.

Cuando hubo la mayadora, yá nun facía falta este repasu. Yara l.labor de los nenos de la casa, ya de los que venían invitaos de la familia, recoyer las espigas que quedaban pola era ya tamién enantes na tierra. Facíanse en *mazoquinos* que s'ataban alrededor colas espigas más l.largas ya iban mayándose al final. A cambiu prometíase-ys un bol.lu preñáu.

Las patacas

Sémanse en tierra mansa ou en tierra brava. Nas que se seman en mansu, prepárase la tierra como pa outras semientes ya abónanse

¹⁰ N'otros pueblos d'alredor, al *l.liatu* l.lamában-y *venceyu* ya n'otros *griñuola*.

¹¹ La *mayada* esplicase nel apartáu dedicáu a la *era*.

con cuitu ya con guanu. Las qu'iban en bravu, primero había que pulgar el prau ya después preparalu, ya abonalu en condiciones. Güei, esta costumbre de semar en bravu foi desanicándose. Las patacas siguen semándose en todas las casas, nun siendo nas que namás hai vieyos que nun las pueden trabayar.

Primero l.llevábase'l cuitu ya esparcíase en montones por toda la tierra, cuitábase la tierra, esparciéndolu bien distribuíu. Iban faciéndose riegos ya poníanse las patacas, más ou menos a dúas cuartas de distancia, este yara l.labor de las mueres. Outru iba detrás metiendo'l cuitu, ya outru echand'l guanu. Tapábanse col siguiente riego. Las vacas amenábanlas las mueres ou los nenos. El l.labor de l.labrar facíase primero col vesadoiru ya anos más tarde col aráu; yara tarea del amu la casa. Cuando los fíos iban medrando, había qu'ir enseñándo-ys a l.llevar el vesadoiru, l'aráu, la semadora, la grade, etc.

Las patacas daban abundu trabayu. Cuando yá salía la planta, había que sal.lalas, riego por riego, ya planta por planta, p'arranca-ys las yerbas malas ya remové-ys la tierra, axuntándola alrededor de cada planta. Cuando ya yaran más grandes ya la planta taba nie-ta, había que sulfatiales pa que nun-ys entrara l'escarabayu nin la mángara.

La Degollada siempre foi siti de bona collecha de patacas, bonas ya que saben muito bien. Nos anos sesenta, semábanse pa vender; yara una axuda pa la economía de la casa.

Tanto la sementera como la recoyida de las patacas tamién se facía n'andecha. Iban los vecinos ya los familiares que vivían cerca. Dalguna de las mueres quedábase en casa pa fer la merienda, tortía, l.lacón cocíu, freixuelos ou miñuelos, chorizos, vinu ya café. Anque agora cola maquinaria fanse los trabayos más rápido, este vezu sigue manteniéndose.

Las mueres tamién tenían el l.labor de cortar las patacas la víspera, siempre deixándo-ys un *guíu*. Cuando se sacaban amontonábanse debaxu'l cabanón ou n'outru l.lugar a cubiertu, ya iban pou-

co a pouco escoyéndose, por tamaños, pa semar, pa vender, etc. Esto iban faciéndolo las mueres, ya cuando chovía ou facía mal tiempu, axudaban los homes. Las que se deixaban pal añu ya pa semar, amontonábanse nel horriu, por separáu. Cuando chegaba la primavera había qu'*esguialas* pa que se conserven meyor.

Agora los vecinos de La Degol.lada ya los de los outros pueblos de la parroquia que siguen semando patacas ya outros cultivos, fan estos l.labores con maquinaria; ya todo mui menos trabayosu.

Todas las tierras de l.labor tenían alredu una ouriel.la de prau unde se l.lindaban las vacas pola cadena. Las tierras taban separadas entre sí polos sucos, tierra amontonada, que taba de prau, unde tamién se pañaba la yerba, que se l.llevaba pa casa *arrasos* (una maniega empicada) ou a *feixes* (unas cuantas gaviel.las, puestas unas en cada sentíu ya amarradas con un cordel). Los *arrasos* l.llevábanse nel l.lombu ya apoyaos na cabeza, aguantaos colas manos. Los *feixes* l.llevábanse enriba la espalda.

Todos los anos el día San Marcos bendecíanse las tierras pa que dieran bona collecha. L.llevábase un ramu de l.loureiru ou d'oliva, del que se tenía benditu del Día Ramos;¹² un pouco d'augua bendita, recoyida'l día Sábadu Santu cuando'l Cura fai la bendición de l'augua ya del fou, ya dicíase la siguiente oración, moyando'l ramu ya haciendo una cruz nel aire pa esparcir l'augua, ya chantábase un ramu nuna esquina de cada tierra:

¹² El día Ramos iba muita xente a misa. L.llevábase un ramu de l.loureiru ya ún d'oliva'l que lu tenía, que yara un luxu. En Ca'l Xastre hai una oliva dende hai muios anos. Los nenos de Ca'l Peceiru iban a Ca'l Rondiel.lu de Fontanavia a buscar el ramu d'oliva. Todos los anos-ys lu cortaba'l tíu Ramón, bien guapu ya bien curiosín; yara pa el.los mui prestosu dir buscalu la víspora. La oliva sigue plantada debaxo casa. Xeneralmente, los ramos que l.llevaban los nenos iban adornaos con caramelos ya rosquíás, ya dalgún llazu de colores. Los más grandes l.llevaban ramos grandísimos. El ramu benditu servía pol anu pa muias cousas. Amás de la bendición de las tierras, utilizábase pa espantar los truenos, queimando unas fuyequinas na puerta la cocina, metíos ente'l borrayu, pouco a pouco, ensin que chegaran a l.llevar l.lapa. Tamién se ponía na puerta casa, pa que nun entraran bruxeirías nin mal del güeyu.

Afuora sapos ya ratos
 ya toda la comición
 qu'aquí vos traigo l'augua bendita
 ya'l ramu de la Pasión.

Los nenos de la casa yaran los encargaos de dir bendicir las tierras.

El maíz

En La Degollada semábase maíz tanto pa pan como pal ganáu. Cada vecín semaba unas cuantas tierras, ya que yaran de propiedad particular. Cuantas más se pudieran semar, mejor, pues yara'l pan de tol anu. Agora sébase en del.las casas pa ensilar, pero sébase mui menos qu'antes.

El maíz sébase no mes d'abril ya en mayu. Pasábase-y a la tierra la sal.ladora ou la canadiense, ya despuós gradábase p'achanalla. L.lueu echábase-y el cuitu ya l.labrábase col aráu, ya volvía a gradase. Cuitábase ya l.labrábase col aráu pa que quedara'l cuitu bien enterráu. Despuós semábase col *vesadoiru*; iban faciéndose los riegos ya echando el maíz. L.lueu facíase cola *semadora*. Despuós había que volver gradalu pa que nun lu comieran los páxaros, sal.lalu ya arrendalu. Antes de sal.lalu iba una persona delante *arrelantándolu*, arrancando dalgún *casu* pa que quedaran a una distancia que-ys deixara medrar. Cuando ya taba panoyáu, volvía arrelantase pa que medrara más ya este yá s'aprovechaba pal ganáu.

N'outubre segábase'l maíz. Facíase en *morenas* grandes pa que se fuera refiendo ya despuós escanábanse las panoyas. De los casos facíanse capiell.as que se ponían a curar ya cuando yá taban bien curadas, facíase'l *varal de la maíza*, pa dá-ysla a las vacas pol iviernu; este yara un varal paecíu al de la yerba, qu'acababa en picu. Poníase-y de cubierta un bon brazáu de paya de centén atada, qu'entrara na l.lata, ya esparcíase pa que cubriera'l varal. Amarrábase con

l.liatos de paya de centén ya amarrábase bien la *l.lata* pa que nun calara.

Las panoyas *l.llevábanse* pa casa a carros, amontonábanse na cocina, no pasillu ou na panera, dependiendo'l sitiú que tuvieran nas casas. Facíase un bon montón ya preparábase *l'esfoyón*. Al esfoyón *l.lamábase* p'ayudar a los vecinos ya a la familia. *L'esfoyón* duraba hasta la madrugada. Facíase dalgún descansu ya servíase la sobrecena, que yaran castañas cocidas ou asadas, chocolate, ya unas copinas d'anís.

L'esfoyón yara sitiú de gayola. Al.lí cuntábanse cuentos, cousas de miedu, chistes picantes, ya cantaban cantares perguapos. Los nenos solían ponese no picu'l montón. Prestába-ys muiitu cuando salía una panoya roxa, la *reina*. Los nenos xugaban a poner de bigotes las barbas roxas que tenían. Iban al que más reinas topara. Tamién había dalguna panoya pinta, con granos negros ya mariel.los. Había panoyas que tenían *fíos*, un panoyín apegáu. Dában-yslas a las vacas porque dícían qu'asina salía prontu al xatu ya quedaba la vaca preñada.

Después d'esfoyar había qu'enrestrar. *L'enrestrador* solía ser un home. Si había muiitu qu'enrestrar *l.lamaban* más xente, pa enrestrar ya p'apurir. Dous apurrían las panoyas ya los nenos apurrían la paya, aunque nun-ys gustaba muiitu porque-ys daba'l sueñu. Las riestres de maíz colgábanse nel horriu ya no corredor ya si nun cabían armaban una *l.lata* pa colgalas (dous palos en forma de forcáu que suxetaban un palu n'horizontal unde se colgaban).

Anantes de *l.llevar* el maíz al molín había que desfacelu. De la panoya quedaban los *caruezos*, muiito bonos pa prender ya tizar la cocina porque daban muiitu calor. Los nenos xugaban con el.los fiendo casas mui altas.

Las fabas ya los arbeyos

Las fabas semábanse entre'l maíz, ya tamién dalgún pedacín solas. Xeneralmente semábanse fabas perdigoneras ya cuarentenas.

Recuéyense nel mes de setiembre ya puónense a secar debaxu l'horriu pa despuós mayalas. Desque se mayan hai qu'abalialas col cri-bu, pa saca-ys toda la poxa. L.lueu guárdanse nel horriu nuna cesta. Ente las fabas metíanse las morcías ya los güevos que se conservaran, porque siempre tán frías ya facían efeutu nevera. Güei l'embutú miétese en grasa ya envásase al vaciu, ya amás hai nevera en todas las casas.

El cultivu de las fabas tamién sufríu cambios. Agora nesta parroquia sémanse fabas de la granxa, pa vendelas. En La Degollada danse perbién, como n'El Solanu ya outros pueblos, ya son mui blandas ya farinosas. Sémanlas nas casas qu'hai xente más nueva, porque son mui delicadas ya dan mui trabayu. Tamién se cultivan de forma moderna ya con todos los cudiaos.

Los arbeyos sémanse solos ou ente las patacas. Sémanse no mes de febreiru ou marzu ya pañanse ente xunu-xunetu. Como las fabas, puónense a secar debaxu l'horriu, ya despuós máyanse pa saca-ys la grana. Estos sémanse pal consumu de casa.

Lo que se sema pal ganáu

Cuando nun había outru tipu de cultivu, aprovechábase pa semar pal ganáu, porque tol anu nun había abondu verde de los praos. Güei ensílase la yerba ya'l maíz en verde, que ya perbón alimentu ya gústa-y muito a las vacas. Amás de la yerba ya'l maíz, semábase *alcacer*, que yara centén que se pañaba pal ganáu anantes de qu'espigara. Tamién se semaba la *ceba*, nabos ya trigu ou cebada, que se pañaba anantes d'espigar, cuando taba bien nietu. Solía semase nas tierras unde se sacaban las patacas, aprovechando que yá taba abonada. Si se semaba nas tierras que se garróu'l maíz, había qu'abonalas. Tanto la cebas como l'alcacer sémanse n'agostu ya en setiembre. Tamién n'outubre cuando se quita'l maíz. De la cebas aprovéchanse las *rabizas* (fuoyas del nabu) pal potaxe. Nel segundu corte, por febreiru, dan los *cimones* (segundu corte de

la fueya del nabu) que tamién s'echan al pote ya que fan muito bon potaxe.

Tamién se semaba pa pañar pal ganáu, *ballucu* ou *ballicu* ya *reigás*. La semiente deixábase d'un añu pa outru. Semábase en setiembre ya n'outubre pa segalu dende febreiru a marzu. Daba más d'un corte. Cuando se segaba'l primeiro abonábase con abonu químico ya enseguida daba outru. Si se necesitaba la tierra pa semar outra sementera, quitábase'l *ballicu*. Tamién en dalgunas temporadas facían lo qu'el los llamaban *pradera artificial*, ya, en del las casas, semaban *trébol*.

La preparación de las tierras

Anantias de la semiente había que preparar las tierras. Nas que yaran mui cuostas la tierra iba corriéndose pal fondu ya cada vez que se semaba había que terrala, pasando la tierra del fondu pal picu. Facíase una fondera de tierra ya iba sacándose a cestadinas. Hai un tipu de cesta que se llama la *cesta la tierra*. Ún poníase na fondera ya iba chenando las cestas ya los demás, tres ou cuatro personas «*a pouosa partida*», iban pasándose las cestas unos a outros. A veces riñían porque dalgún facíase'l remolón.

Pa este llabor siempre había *obreiros*. Los mozos iban de bona gana a terrar porque tamién iban las mozas; poníanlas, adrede, no picu la tierra, unde se vaciaban las cestas. Al tiralas lllevantábanse-ys las faldas. Las cestadas iban poniéndolas en montones, en fila, pol picu la tierra. Yara un trabayu mui cansáu, por eso lo facían los más mozos. N'épocas de más fame, los obreiros iban a terrar pola merienda. Nos últimos anos, anantias de deixar las tierras de prau, yá se terraba colas rastras, que yaran unos caxones rectangulares, feitos de tablas, tiraos polas vacas.

Outru llabor yara pasar la saladora ya despuós la grade. Axuntábanse todos los tarrones en borrones ya queimábanse. Darréu esparcíase la ceniza pola tierra p'abonala.

LOS ANIMALES DE L.LABOR

En casi todas las casas yaran las vacas las que facían los l.labores, sobre manera nas casas que nun había buois. Las vacas de tiru ou vacas pal xugu, había qu'amansialas, xonciéndolas con outras que yá taban avezadas a tirar: primeiro pa tirar na tierra con trabayos más cenciel.los, gradar, sal.lar, etc., ya despuós yá s'aponían al carru. Cada vaca enseñábase a tirar pola sua mano. Anque a del.las enseñábase-ys a tirar polas dúas manos por si se vían en dalguna ocasión ensin tiru, yara más fácil busca-ys pareya.

Las vacas cuando taban trabayadas daban menos l.leite ya si taban preñadas tenían peligru d'abortar; había qu'andar con cudiáu col pesu que se ponía no carru ya con nun apuralas demasiáu. Cuando dalgún vecín se vía *ensin tiru* porque-y cuadrara que las tenía paridas ou por outro motivu, iba daquién de casa con el.las; a veces namás l.llevaban una vaca, de la manu, que la necesitaban.

Venían d'outras casas cola gabita, en tiempu de recoyer la yerba porque en La Degol.lada ya mui cuestu'l tarrén ya pa tirar del carru cargáu de yerba necesitábase más d'una pareya.

Las vacas xoncíanse col xugu ya las mul.lidas.¹³ Las mul.lidas poníanse-ys na cabeza pa que'l xugu fuera seguru ya nun las mancara. Atábanse al xugu colos corniales, correas de cueru l.largas. Las mul.lidas ya los corniales yaran tamién de cueru. P'aponer el carru poníase la *dopla* ou el *sobeyu*.

Pa enganchar la grade, la sal.ladora, l'aráu, la semadora ou l'arrendadora, utilizábase'l *tirante*, un cordel gordu d'espartu con un gancho ya amarráu al xugu ou a la dopla. Tamién s'utilizaba la cadena d'agabitar.

¹³ Polas mul.lidas que l.llevaban las vacas, sábíase bien de qué casa yaran. Las casas pudientes tenían mul.lidas adornadas con pel.lizas, ya, a veces, con perendengues ou cascabeles. Los más probes, gracias si tenían el xugu ya todul conxuntu, porque, a veces, tenían que pidilu, anque todul mundu quería más quitalu d'outra cousa ya tener bon xugu ya apareyos. Los buois nidios, bien gordos ya cepiyaos ya con xugu ya mul.lidas de postín yara señal de xente pudiente.

Los trabayos nas tierras procuraban facese bien ceu ou al caer el sol, aunque si yara maitu trabayu tamién había qu'andar pol sol.

Los l.labores facíanse colas vacas de tiru, amás de tirar del carru pa traer la yerba seca, ya del.las veces el verde. Nos últimos anos en Ca Pachín ya en Ca la Cruz tienen maquinaria, tractores, segadora, retrobatu, pala pa cargar el cuitu ya yá nun tienen ganáu de tiru. Los últimos buois de tiru fuenon los de Ca'l Peceiru, que se vendienon nel añu 1990. Nun siendo en Ca Pachín, en todas las casas hubo buois que facían el l.labor de las vacas de tiru. El.lo magar ser la casa más rica de La Degollada, pero la más bona de trabayar porque ya la más chana, ya ensiguída metienon la maquinaria.

Los buois¹⁴ tenían que tirar cada ún pola sua manu, si non nun tiraban. Había qu'acariñalos ya tratalos bien; nun se-ys podía pegar porque sinón garraban zunas que yá nunca se-ys quitaban. Iban a pacer al monte, todos los días menos los que tenían que tirar, que se-ys daba de comer na corte. Nunca iban a los praos porque después avezábanse a la pación de los praos ya nun querían el monte.

Los mulares ya los burros

En todas las casas había un mular (machu ou mula) ya/ou un burru.¹⁵ En dalgunas tamién tenían borricu. Los mulares son meyores pal tiru porque son más seguros, van más drechos ya tienen un tiru más fixu. Los burros atarambican maito. Tamién s'utilizaban pa dir buscar cargas de verde, colas parigüelas. Yara costoso avezalos a

¹⁴ Todos los animales tenían nome. Los buois: Gallardu, Alegre, Rubiu, Navarru, etc. Las vacas: Linda, Gallarda, Lucera, Marquesa, Mora, Artillera, Asturiana, Marinera, Romera, Jardinera, Garbosa, Maravilla, Chula, Mulata, Pichona. Los burros ya los mulares tamién. En Ca'l Peceiro hubo una mula que se llamaba Fabiola ya un burru que se llamaba Cucu. Los gatos: Rosina, Pericu, Felisa, Lulu. Los perros: Nei, Tros, Luqui, Tul, Quilu, Toni, Preisle, etc. Ya un fenómenu curiosu observar cómo nos últimos años, al son de la radio ya sobre too de la televisión, hasta los perros, gatos, vacas ya burros, l.lievan nomes de famosos de la «farándula».

¹⁵ El burru ya l'*Equus caballus*.

las pariguelas porque espantábanse fácil al velas tan aparatosas, ya porque los mulares nuevos tenían muito viciu.

Anantes de ponelos al tiru hai qu'amansialos, ir pouco a pouco poniéndo-ys un día l'albarda, outru día las *parigüelas*, con un pouco de pesu, hasta que yá s'iban avezando. Pal tiru poníase-y la *collera* ya agarrábase ún detrás tirando de los *tirantes*, que yaran los que s'enganchan al *balancín*, un palu gordu que tien un gancho pa enganchar a las ferramentas ya un gancho en cada punta pa enganchar a los *tirantes*. A los mulares, si yaran *bisuoños*, quier dicise, si s'espantaban de todo, poníanse-ys na cabezada unos cartones de los l.laos pa que nun vieran más que de frente. Los mulares comían na corte toxu que se pañaba no monte col foucín ya traíase a feixes pa casa. Picábase no *bañal* cola *rebolla*¹⁶ ya después cola *picadera*, ésta más avanzada, yara una cuchiel.la como una especie de guillotina cola que s'iba cortando'l toxu.¹⁷ A los burros gustába-ys más cola *rebolla* porque quedaba más machacáu. A veces *amesturábase* l' toxu pa que lu comieran meyor; la *mestura* yara un pouco de yerba verde. Nun se-ys podía dar piensu nin cebada porque si non garran muito viciu ya nun se l.llevaba camín d'el.los.

Los mulares ya los burros tamién yaran mediu de tresporte pa ir a la vil.la de L.luarca a comprar, pa ir a las fiestas ya pa ir cortexar. Las muyeres siempre iban sentadas, ya los homes esparraos. Nas bodas,¹⁸ si la novia yara de l.lonxe, iba tol cortexu a caballu.

¹⁶ La *rebol.la* era un troncu l.labráu, de forma cilíndrica, ya termináu en conu, con una cuchiel.la na punta. Con esti preséu iba machacándose l' toxu no *bañal* pa da-y lu al burru ou al mular.

¹⁷ Dichu: *Al son de la picadera ya al son de picar el toxu bail.lan los de Concernosu.*

¹⁸ Como exemplu, na boda de Ricardo ya Esther del Peceiru los novios ya todos los invitaos fuenon a caballu. Tamién los músicos, la banda «Los Sierros», que s'encargaron d'engayolar la boda todo'l camín ya toda la xornada, hasta acabar el bail.le nel payar de Pachín. El bail.le, amás de pa los invitaos, yara pa toda la xente de los alrededores. El camín que recorrienon a caballu foi l.largu pues la boda celebróuse en Vil.layón, parroquia de la novia, ya tuvienon qu'ir dende La Degol.lada hasta Vil.layón con parada en La Riestre, pueblu de la novia, ya volver pa cenar en casa del noviu. Los mulares ya caballos que >

Los pastos del monte en La Degollada siempre fueron comunitarios. Ya una sierra muy estensa, de muchos pastos. A veces, venían los burros de Brañúas ya otras bajaban hasta las tierras semadas. Si entraban allí, los vecinos prendíanlos ya guardábanlos na corte ou debaxu'l cabanón hasta que venían los amos a buscarlos, ou corríanlos hasta'l picu la sierra.

CREENCIAS YA INFLUENCIAS ALREDOR DE LA SEMENTERA

La lluna ya un elementu de mucha influencia al semar y al recoyer. Hai que facelu en quartu menguante porque d'esa manera las berzas nun espigan, las patacas nun echan los *guíos* ou *gal.loupos* tan fácil ya nun se puonen tan pronto rebiecas. La lluna también influye en dalgunas personas, que cuando ta chena puonen llunáticos ya de mal humor.

Cuando vienen las gaviotas anuncian envernada, ya también el *páxaru del augua*, qu'empezaba a pidir l'augua con un soníu como de gotas que caen nun aguaceiru. Paez ser qu'este páxaru ya'l pica-tueru, qu'anía nas castañales ya pica'l tueru hasta fer un furacu.

Las andolinas vienen yá pal bon tiempu Si s'adelantan ya cuadra qu'hai una envernada, dizse que ya la *envernada de las andolinas*. Hai un dichu referíu a la migración de los páxaros que diz asína: «*El cucu ya'l rulu ya'l parpagayar, el día San Pedro pasan la mar*». La parpayega fai los níos nos triguales ya solía venir en primavera.

Llevaron, del los yaran prestaos. Pa la novia buscaron el burru más guapu, el ruán de Pacu Pachín, una casa pudiente onde tenían bon *apareyu*. Nas casas más probes, el burru nin siquiera tenía apareyu. Tuvieron que cruzar toda la sierra ya'l picu El Sagredal. Los novios encabezaban el cortexu matrimonial. Los burros, toos xuntos, *calentábanse* unos con outros ya daban que tener a los xinetes. Como los invitaos venían alegres, hubo de todos los incidentes: dalgún d'ellos, cuando los músicos tocaban, baxábase del burru ya bailaba con él. Namás un invitáu foi andando pa ir ya pa volver ya chegóu antes que los qu'iban a caballu. Los padres de los novios yara costume de que nun asistieran a la boda.

Del cucu ensiguida se sabía de la sua chegada porque cuca al altu la l.lieva. Los nenos dícen-y un cantar:

Cucu de mayu
rabu d'escoba
¿Cuántos anos faltan
pa la mía boda?

Tantas veces como cucaba, faltaban d'anos pal casamientu.

Los páxaros son enemigos de las collechas porque comían el granu. Pa escorrellos pónense-ys *espantuyos*. Los *espantuyos* fanse con un armazón que consiste nun capiel.lu mangáu nun palu que sirve de cuerpu con outru palu cruzáu pa los brazos. Después vístense con roupa vieya, ya puónse-ys un sombreiru. Chántase no mediu la tierra ya los páxaros nun s'atreven a pousase. Asina escuérense los cuervos, los glayos, las pegas, las niervas, etc. Nos últimos años, como nun se sema granu, cuomen la fruta, ya por eso l'espantuyu nun morréu ya sigue poniéndose nos güertos ya nos sitios unde acude la *comia*. Yara costume poner *trampas* a los páxaros. De forma de troncu de pirámide, faciase un armazón colos palos cruzaos. Sosteníase d'un palu que namás tocalu deixaba caer la trampa ya quedaba'l páxaru dientro. Poníase-ys una panoya de cebu. Los glayos que caían nas trampas, tirábanse a picotazos a los que los iban a sacar. Nos últimos anos nadie pon trampas a los páxaros.

Pa las patacas había que procurar que nun tuviera la tierra moyada; pa las fabas tenía que procurase l.labrada ya preparada pa que tuvieran la tierra *descansada*. A veces las tierras chenábanse de *yerba mala*, que miedra muito. Tenían que quitala toda ya tirala nun situu que nun volviera a la tierra pa que nun quedara niciu.

La maleza, los tarrones, la yerba que-y l.lamaban *gargantiya* ou *cunta*, quitábase de la tierra, tanto antes de semar como despuós, porque ponía las tierras de maíz bravas. Esta yerba amontonábase, sacábase de la tierra ya queimábase en *borrones*.

LA TRESFORMACIÓN DE LAS COLLECHAS. LOS MOLINOS

Desque taba mayáu'l trigu ya'l centén, guardábase en montones nel horriu; si nun cabía en montones, echábase en sacos. Un día que fixera aire había qu'ir *abaliándolu* pa poder molelu. Abaliábase na era ou nun sitiu unde daba bien l'aire, ya facíase col *vanu*, qu'era redondu ya con unos aros de madera alrededor ya un trozu de pel.leyu d'ovea ou de cabra curáu que facía de base. Tamién se pasaba pol *cribu*, este de la mesma forma que'l vanu pero cola base d'alambre finu, que deixaba pasar las arenas ya la tierra, pa que quedara'l granu bien l.limpiu pa l.levalu al molín.

En La Degol.lada hai dous molinos, el Molín de Pachín, que garra l'augua del ríu Pequén, ya'l Molín del Xastre, que garra l'augua del Ríu'l Zurdu. Los outros vecinos molían nel molín de Fontanavia, propiedá de Ca Carmelona, ya pagaban una renta anual. Aquí paez ser que, polo menos nos últimos anos, nun había maquila.¹⁹ Cuando molían farina pa empanadas iban al de Reicéu, cerca de L.luarca, porque al.lí molíanlu más finu ya más apulgáu.

Los molinos l.lievan l'ugua por una presa hasta la canar. Faise nel ríu un banzáu que retién l'augua pa l.levala pola presa hasta'l molín. La presa tien que ser bien fonda, porque asina l'augua l.lieva muito más fuerza ya muel meyor. L'augua baxaba dende la presa al molín pola *canar*. Na boca la canar l.lievan una rexa de fierru pa que nun pase la fuoya nin yerbas ya evitar asina que s'atranque. La canar acaba nel *tufu*, un tubu en forma de troncu de conu, de madera, bien suxetu con cuñas de ciernu de carbayu, pa que l'augua salga con más fuerza pa mover el *rodeznu* ya, al tiempu, mover la *muola* dientro'l molín. El molín párase cola *pechadoira*. El granu vei cayendo de la *moxega* pa la *canalea* ya d'al.lí vei cayendo no fura-

¹⁹ Dalgunas temporadas de muita seca iban al Molín del Hiérbedu, que como garraba l'augua del Ríu Negru molía más tiempu del añu. Aquí pagaban la maquila. L.lamábase asina al recipiente col que se midía la grana qu'había que-y dar al dueñu'l molín en pagu por moler. Tamién a la porción de grana qu'hai que-y dar al dueñu.

cu la *muola*. La canalea muóvese cola *tarabica*. Si por exemplu yara pal ganáu, convenía que la farina tuviera molida más gorda, con más *salváu*; si yara pa pan ou pa papas había molese más fina. Non todul mundu sabía da-y el puntu. A veces las muyeres queixábanse de que lu molían *espedazáu*. Tien qu'ir bien apulgáu el granu pa que quede meyor la farina. El molín hai qu'entendelu bien. Si s'apura la grana ya tán las muolas mui baxas *enl.labastra*, garra cinta la farina, nun da abastu a moler ya tira la grana pol *blandal*. Dende hai unos cuantos anos en todas las casas tienen molín eléctricu.

La farina hai que peneirala pa que quede inda más fina. La de trigu ya la de centén pásase pol *bortel*, que nun deixaba pasar nada de *salváu*. El *salváu* dábase-y al ganáu. Pa peneirar el maíz utilízase una penera un pouco más gorda; inda más gorda si ya pa farina de papas.

LOS DERIVAOS DE LOS CULTIVOS

El pan

Molíase, más ou menos, tres ouchavas pa fer una fornada, que duraba unos ochu días. Amasábase trigu cuando lu había. El pan yara un alimentu básicu ya importante nas casas. Comíase entriáu con l.leite p'almorzar ya acompañaba a todas las comidas. Nas casas que más coyían comían más tiempu pan de trigu. Tamién se facía de centén ya de maíz. Al maíz echábase-y la *mestura*, un pocu de farina de centén pa que ligase bien la pasta, la proporción yara de media *ouchaba* de centén por cada tres de maíz.

El pan de centén. Despuós d'abortelar la farina échase nun montón na masera, fáise-y un furacu nel mediu ya vei echándose-y l'agua templadina, el *formientu*²⁰ ya'l sal. Vei revolviéndose cola manu hasta que la pasta se puon bien consistente. Primeiro trabá-

yase bien, pa un l.lau ya pa outro; van faciéndose fogacinas que se trabayan una por una, van colocándose na esquina la masera unas xunta outras, tápanse con una sábana ya un cobertor calentín ya déixase espel.lir²¹ hasta que la pasta ta bien l.levantada. Sábese porque entós yá nun se notan las fogazas. Con un cuchiel.lu van cortándose cachos de pasta ya vuelve dáse-ys forma de fogaza. Van poniéndose nel *tendal*, una tabla cubierta con una sábana; la mitá de la sábana sirve pa tapar las fogazas, deixándolas repousar una media hora. Pasáu este tiempu fáise-ys un corte ou pínchase con un tenedor. Pa enfornar, colócanse las fogazas na *pala* ya van poniéndose bien colocadas nel fornu qu'ha tar bien roxáu. Pal pan de centén roxábase un pouco anantes porque nun tenía que tar tan caliente como pal de maíz. El de centén cuez ensiguída.

El fornu²² róxase con l.leña menuda, sobre todo si ya pan de centén, porque la más gorda fai muita brasa ya caliente demasiáu ya entós *arrebataba'l* pan. La brasa vei arimándose a la puerta col *sorradoiru*. Roxar bien el fornu nun ya l.labor fácil, hai que tar d'ello pa da-y el puntu. La l.leña pue ser d'abedul, de carbayu ou d'ave llaneiru. Tenía que tar bien seca. La de castañal nun val. Priéndese con una pouca de ganza, piñas ou uces secas. Vei metiéndose l.leña hasta que quedan las paredes ya'l suelu del fornu bien blancu, porque la calor, pa que cueza bien el pan, tien que salir de la base. Desque ta roxáu bárrese col *bazcayu*, un puñáu d'uces verdes ou de fuletu, atadas nun palu con una cuerda moyada pa que nun queime.

El *sorradoiru*²³ ya pa sorrayar el fornu, moviendo la brasa d'un l.lau pa outro pola base pa que caltrie bien. L.lueu vei apartándo-

²⁰ El *formientu* yara una concada de pasta que se deixaba formentar d'una fornada pa outra. Si por dalguna causa nun lu había iba buscarse a outra casa prestáu.

²¹ Cuando las nenas s'empiezan a fer mozas dizse «*Esta nena espel.liu muiitu*».

²² En dúas de las casas de La Degollada, El Peceiru ya Pachín, hai casa'l fornu aparte; anque güei nun s'amasa, siguen al.lí. Nas outras dúas el fornu taba na cocina ya agora tiénelu tapáu.

²³ Refrán: *Tien una l.lingua como un sorradoiru*. Dizse de quien fala todo, nun sabe guardar un secretu ya tamién de quien ya mal faláu/ada, sobre todo referíu a las mueres.

se pa un l.lau del fornu, apártase pa la puerta ya miétese outra *folgueirada* de l.leña. Asina hasta que ta bien roxáu. Na puerta déixase una pouca brasa, si ya que nun ta demasiáu bravu porque si non ya conveniente retirala toda. Si'l fornu ta demasiáu bravu arrebatá'l pan ya l.levanta'l corteyu. Pa probar cuándo ta abondo, échanse dientro unos garabuyinos ou un puñáu de ciscu. Si se priende rápidu yá ta abondo roxáu.

Col *rodal.lu* traise la brasa pa la puerta. Éste tien forma de semi-círculu con un mangu l.largu. Tamién sirve pa traer el pan pa la puerta'l fornu, desque ta cocíu. La *pala* ya pa enfornar. Vei poniéndose fogaza por fogaza ya metiéndolas no fornu.

Cuando truena, ya bono poner la *pala* ya'l *rodal.lu* na puerta en forma de cruz, bien na puerta casa ou na puerta la casa'l fornu. Asina espántanse los truenos.²⁴

Desque taba metíu'l pan zarrábase'l fornu, poníanse todos alrededor ya facíanse los rezares. La buola yara la encargada de dirixir las oraciones: polas obligaciones de la casa, polos difuntos ya polas ánimas en xeneral. Tamién pa dar gracias a Dios por *danos el pan*.

Pa los nenos de la casa, facíase-ys un bol.lu preñáu, con un chorizu dientro. Cuando ya iba l'añu p'arriba ya había menos chorizos, preñábase con un güevu. Tamién se-ys facía un bol.lu en forma perrín ou en forma de muñecu ya, si'l pan yara de trigu, un bol.lu de cuernos ou una rosquía. Yara costume l.levar el bol.lu a dalgún vecín col qu'había más rellación, por exemplu, a los *vecinos de puerta*. Nas casas que nun había nenos facían bol.lu preñáu, de xemes en cuando, pa los nenos de las outras casas. Tamién se-ys l.levara el bol.lu ou una fogacina si había dalgún familiar cerca. Asina comían pan caliente ya prestába-ys muiito. Cuando amasaban el.los devolvíanlu.

El pan nun sabía amasalu cualquiera, había que trabayalu bien ya saber el puntu d'espel.lidura. Podía garrar cinta tanto por tar mal

²⁴ Pa espantar los truenos tamién ya bonu echar unas gotas de cera na puerta casa, de la vela cola que s'al.lumóu'l día'l Xueves Santu.

amasáu como porque'l fornu nun tuviera bien roxáu, nin demasiáu bravu nin de menos.

Estas costumes tán güei casi perdidas. Amásase en contadas casas, de xemes en cuando, anque cuando se fai siguen faciendo lo mesmo. Agora gárrase'l pan al panadeiru, que pasa todos los días pola puerta.

Pan de maíz. Pa fer la pasta tien que tar l'augua bien caliente, casi ferveendo. Puonse la farina no mediu la masera ya vei echándose augua ya revolviendo col cazu. Tápase la pasta con un cober tor ya cuando ta la pasta bien pa poder trabayalu, échase-y el formientu. Estrúñase bien ente los didos ya déixase espel.lir. Desque encomienza a abrir yá ta abondo espel.líu. Si se deixa mui tu tiempu pásase ya sal el pan *puru*.

Amás de la fornada de pan facíase'l *rapón*. Ya de dous tipos, ún cola mesma pasta del pan bien estirada ya entremeciendo cachinos de chorizu ya toucín, tapaos con una capa de pasta mui fina. Este cuezse nuna lata, sobre media hora. Otru yara'l que se facía dando-y un fervor a l'augua con cebolla picada ya añadiendo un puñáu de farina de maíz ya unos rinchos de toucín frebudu. Estirábase enriba d'una berza ou de fueyas de figal ya cocíase na puerta'l fornu. Yara pa comelo anantes que salira'l pan. El día que s'amasaba, xeneralmente ya s'acabara'l pan, entós pa xantar ou pa merendar, ente que'l pan nun salía del fornu, tostábanse na sartén, untada de toucín ou d'aceite, unos *freixolones* de la pasta del pan, que taban mui to bonos. El día que s'amasaba yara un día señaláu. Las muyeres taban ocupadas tol día con estos l.labores. Todos taban deseando que salira'l pan caliente.

Las papas

Fanse con augua ya farina de maíz torrada, anque a veces fanse con farina l.lienta. Ponse l'augua a ferver ya cuando ruompe vei

echándose la farina pouco a pouco, revolviendo pa que nun se faigan gorol.los. Hai que cocelas bien, unos diez minutos, pa que tean a puntu. La farina tien que tar bien cocida. Tamién se fan de l.leite, sobre todo pa los nenos. Anantes, cuando los nenos yaran pequeños, facían-ys el *cuechu*, papas de farina blanca de trigu ya con azucre por enriba. Tanto las papas como'l *cuechu* cuémense moyadas en l.leite.

La farina pa las papas tien que tar bien molida. Sábase garrando un puñáu ya apretándola na mano. Tien que *soltase* fácil.

Outra variedá de las papas son las *polientas*, colos mesmos ingredientes pero muito más duras. Ponse a calentar augua con sal ya cuando ruompe a ferver échanse tres *mozadinas*²⁵ de farina, chántase'l *cazu* nel mediu ya déixase cocer un bon cachu hasta que tán feitas. Asina calientes van echándose a garfel.ladas pa los platos. Tienen que quedar bien duras, que nun s'esfaragayen, que si non ya que nun tán bien cocidas. Tamién se comían frías. En La Degol.lada, cuando iban al monte colas oveas, l.llevaban las polientas pa comer. A las polientas poníase-ys p'acompangalas toucín tostáu mientras lu había. Facíase-ys un furacu en mediu ya chenábase cola grasa que daba'l toucín al tostatu.

El *gurupu* faise col potaxe que sobra de la xanta. Si acasu échase-y un pouco más d'augua. Échase-y farina ya vei revolviéndose hasta que ta bien cocíu. Si nun queda potaxe, puede facese tamién con *caldu falsu*, unas patacas con una pouca d'untaza ya la farina.

LAS FONTES

En La Degol.lada hai dúas fontes que fuenon mui importantes antaño porque yara unde iban a buscar l'augua pa beber ya pal ganáu.

²⁵ Una *mozada* ya lo que cabe ente las dúas manos xuntas ya abiertas.

Una yara la d'El Regueiru²⁶ ya la otra la de Pachín. Tenían bebedeiros ya La Fonte Pachín tenía un llavadeiru feitu nel añu 1934; anque yara pa la casa, al.lí tamién diban de xemes en cuando a llavar la roupa los outros vecinos, que davezu iban al Ríu'l Zurdu; guardaban los llavadoiros, feitos de madera, no molín del Xastre ya tamién utilizaban llábanas de piedra. Amás había outras fontes de menos importancia: La Fontanica, que s'iba a buscar al.lí l'augua pa los gochos, ya La Poza la Carril, que tamién se chenaba n'iviernu. Los encargaos de traer l'augua yaran las muyeres ya los nenos. Traíase un caldeiru na cabeza, mul.líu con una *corra* pa que nun mancara nin cayera fácil. Las muyeres más nuevas traían ún na cabeza ya outru en cada manu. Este llabor deixóu de facese en La Degollada cuando fixenon la traída d'augua de La Fonte'l Requeixu ya de La Fonte los Mouros, las dúas na sierra. Foi'l primer pueblu de la parroquia no que puxenon l'augua en casa. Foi nel anu 1968, aproximáu. Güei poucas casas quedan na parroquia que nun tengan augua corriente.

EL CORTÍN

En La Degollada siempre hubo abeas. Ta'l cortín de Ca Pachín nel monte La Comuña, de forma redonda con una parede de piedra. En Ca'l Xastre, el cortín ta debaxo'l corredor de la casa, como n'outras casas de la parroquia. Entrambas casas siempre tuvieron abondas colmenas. En Ca'l Peceiru ya na Cruz tamién tenían colmenas pero solían tener namás dúas ou tres.

Los enxames salían pol branu. Cuando se vían venir pol aire encomenzaban a grita-ys: *pousa, pouosa, pouosa...* Poníase un caldeiru d'augua ya entamaba a zapicase p'arriba ya a tira-ys tierra. Pero

²⁶ Al rodiu d'esta fonte hai una perguapa lleenda d'una *encanta*. Ver revista *Cultures* 9 (1999): 360 ya *Lletres Asturianas* 35 (1990): 107.

si l' enxame yá tenía casa buscada lo mesmo daba paralas que non porque el.las seguían el rumbu. Si l' enxame se pousaba nun árbol colgábase'l truébanu del árbol, ya atábase pa que nun cayera, untábase por dientro con unas ceras de miel, ou si non con una yerba que se l.lama *yerba abiera*²⁷ que tien un golor mui fuerte ya gústays mui to a las abeas. Pa que las abeas xubieran, petábase con un palu nel truébanu ya iba diciéndose: «*arriba, arriba, abea maestra...*». Si tardaban en metese dientro, faciábase-ys fumu.

Los truébanos yaran de madera de castañu. Si'l castañu yá taba *tubáu* afuracábanlu ya polos l.laos facían-y unos furacos pa suxetar los palos qu'iban por dientru. Encima'l truébanu ponían una *calduya*, que ya del árbol que da'l corchu, ya enriba la calduya poníase una l.lábana pesada. La calduya yara d'un grosor d'unos dous ou tres cm. Las abeas apegaban las ceras a la calduya.

Las abeas siempre trabayan a escuras. Cuando s'esmelgaba, al outru día iban a tapar bien el truébanu pa que nun entrara claridá. Tapábase con *bul.la* ou con barru, hasta sellar bien el truébanu. El tiempu d'esmelgar ya nel mes de setiembre. A veces esmelgaban dúas veces (n'outubre). Había que quita-ys bien el miel, dexa-ys lo xustu pa comer, porque sinón fanse folgazanas. Este l.labor había que facelu un día tranquilu, que nun fixera aire ya sobre l'escurecer. Si fai aire las abeas tán más agresivas. El fumu pa que marcharan las abeas faciábase con un soplete ou con un sacu bien envuelto que queimaba pouco a pouco. Pa esmelgar cortábanse las ceras. L.lueu estruñábanse ya despuós colábase por trapos bien l.limpios. La cera vendíase a los cereiros, que venían de Castiel.la con mulas hasta l.lervalas cargadas.

El miel, amás de comelu con pan ya colos frixuelos, utilízase pa curar el catarru ya'l dolor de garganta. El día la fiesta de Belén el primer platu que se comía yara manteiga con miel ya pan blancu.

²⁷ *Melisa* ou *Mentha*. Planta rastrera de fuoyas parecidas a la menta.

Güei en La Degol.lada consérvanse los dous cortinos, el de Pachín ya'l del Xastre, ya pola parroquia tamién quedan dalgún outru con truébanos ya dalguna colmena moderna.

INFORMANTES

Esther López García, Ricardo García Pérez ya Joaquín García Pérez. Las mías vivencias na aldea de La Degol.lada, l.lugar unde nací ya me criéi.

BIBLIOGRAFÍA

- GARCÍA GARCÍA, Ernesto & GARCÍA LÓPEZ, M^a Esther (1999): «La matada en La Degol.lada (Valdés)» en *Cultures* 9: 359-373.
- GARCÍA LÓPEZ, M^a Esther (1990): «Rel.lumos folclóricos d'occidente» en *Lletres Asturianas* 35: 101-109.
- VILLALAÍN FERNÁNDEZ, José (1915): *Topografía médica del Concejo de Luarca*. Madrid, Anales de la Real Academia de Medicina.
- Padrón Municipal*. Conceyu de Valdés.
- L.libros d'actas de matrimonios* de la Parroquia de La Montaña de Ríu Negru (Valdés).

L'ESPACIU AGRARIU EN MIRANDA

Margarita Fernández Mier

Los pueblos que conforman el conceichu de **Miranda** presentan una variedá importante na organización del sou espaciu agrariu. El feitu de ser un conceichu de montes medianos ya de que por una parte del sou territoriu pase un ríu mui importante, El Narcea, foi, dende bien antiguo, contéu pa la diversidá económica de las tierras. D'esta manera, xébranse tres fasteras bien estremadas con una estructuración mui distinta de las tierras: los espacios de *monte*, onde'l ganáu yía güei'l llabor principal ya que se correspuenden conas parroquias de Cuevas, Augüera, Montoubu, Almurfe, Lleiguarda, Llamosu, Samartín d'Ondes, Vigaña ya delos pueblos de las de Balmonte, Quintana ya Las Estacas; los terrenos de las *brañas* d'iviernu de los vaqueiros d'alzada, que son dalgunos pueblos de las parroquias de Las Estacas, Bixega, Quintana ya Lleiguarda; ya los llugares au mandan las *güertas* ya que se correspuenden conas parroquias de Castañéu, San Bartuelu ya Samartín de Llodón, qu'ocupan los espacios de las veigas que fonon abriendo El Ríu Narcea ya l'amiesta nél de las aguas d'El Pigüena no territoriu conocíu como La Ría Miranda.

Pa ser quien a comprender esta variedá, relacionada conos condicionantes xeográficos, vamos garrar dalgunos exemplos d'estas fasteras ya describir el sou espaciu agrariu teniendo en cuenta los datos hestóricos, que son los que nos deixan entender la diacronía de la sua estructuración.

UN ESPACIU DE MONTE: VIGAÑA (FIG. 1)

Vigaña ta ente los 620 ya los 680 m. d'altura, na rimada oeste del val.le que forma El Ríu Pigüeña. Los terrenos del sou espaciu agrariu son, los más d'el.los, calizos —sacantes una tira pequena de penas areniscas— ya con suelos mui fondos nos sitios más chanos ya muito más ralos nas lladeras del monte. L'altitú de tou esti términu anda ente los 260 m. na redolada del ríu ya los 1.100 m. au tán los pastos más altos. Las casas del Vigaña d'anguano, concentradas, estrémanse en del.los barrios formaos por un númeru pequenu de casas —dúas ou tres malapenas—, anque en conxuntu, pueden apreciase dous noyos bien xebraos.

La mena d'hábitat que precedíu a esti asitiamentu localízase bien cerquina: yía un castru (1) que ta no fondu d'un val.lín, nun cantu de la sierra, na mesma l.linia del val.le del Pigüeña. La venchecha ente estos dous tipos de poblamientu amuesa mui a las claras que, nun tiempu entá non precisáu de la tardorromanidá ou de los siglos altomedievales, produzse l'abandonu de los viechos asentamientos fortificaos pa dir a sitios daqué más chanos, au la llabranza yía más visible, afitándose una relación distinta del asentamientu cono espaciu económicu, porque nos castros yera l.linial ya na nueva «uilla» tien calter radial. L'análisis del parcelariu de Vigaña déixanos percanciar non solo la relación ente los asentamientos, sinón tamién cuál foi'l procesu de configuración del espaciu agrariu ya las posibles cadarmas agrícolas axuntadas al llugar primitivu.

Como dicíamos, el castru asítiase no fondu d'un val.lín —El Val.le'l Pandu (3)¹—, una zona que güei —ya tamién na dómina medieval— definíase como ún de los espacios de llabores de la tierra más importantes del pueblu. Yía neta la relación ente dambos

¹ Ya un espaciu que s'esparde dende'l altu de Pandu hasta El Castru, un llugar mui solecheiru, caliente ya abrigáu del aire, que fai d'él terrenu bien prestamosu pa las xeras de llabranza ya ganáu.

—unidá agraria ya castru—, lo mesmo que lo antiguo del terralgu, porque las fincas que se caltienen anguano son pequenas, resultáu de las muitas partidas que se fonon dando a lo l.largo los tiempos. A estos datos tenemos qu'amesta-l.lys que'l camín que va al castru tien unas carauterísticas que nos faen pensar no accesu primitivu: algama l'establecimientu fortificáu pol oeste, travesando tol sistema defensivu —fuexas ya murias— ya nun puntu del trazáu —de la que baxas a la primera de las fuexas— hai unos pasos d'escalera l.labraos na pena. Espuéis de travesar estas defensas, chégase al noyu principal de vivienda pol l.lugar au se ven dúas estructuras circulares que pudieran quiciabes relacionase con torrexones asitiaos na zona d'accesu. El trazáu del camín concide, en parte, con la l.lende de launidá agraria que camentamos vencechada con esti noyu d'habitación —El Val.le'l Pandu—. Outra miente, nesaunidá agraria ya na redolada del castru hai muitas tierras con tarrazas pequenas que faen de defensa ya torgan l'argaxada de la cubrición vexetal, *las calzadas*. Nun yía esti un elementu que podamos aunir direutamente con una dómina antigua, porque son construcciones que definen las tierras de la fastera, pero nun puede desdeixase tampouco que la sua morfología yía bien asemechada a del.las de las estructuras defensivas del castru. Trátase, poro, d'un asitiamentu castreñu al qu'hai que vencechar unaunidá agraria au espoxigarían unas xeras agrícolas de las que, aunque nun tengamos constancia arqueolóxica precisa, dannos anuncias las escavaciones d'outros asitiamientos d'Asturias ya de Galicia.² Amás de toos estos elementos, que paecen d'un mesmu tiempu, nun podemos pasar por altu la documentación que nos ufierta una semecha aérea d'una estructura circular (2) na redolada ya de la qu'una de las suas l.lendes concide cono camín que l.lieva al castru, lo que fai pensa nuna forma primitiva caltenida no parcelariu de güei ya que podría tener una función agrí-

² Locanizánonse restos de trigu, escanda, cebada, michu, centén, panizu ya fabas. Cfr. MAYA GONZÁLEZ, J.L. (1989): *Los Castros de Asturias*. Uviéu: 47-52.

cola ou, inclusive, ganadera, siendo l'espaciu destináu a guardar los reses. Tenemos que tener presente que, anque las cadarmas agrarias tán bonas d'estremar, las carauterísticas xeomorfolóxicas ya climáticas de la fastera dan más vida pa la xera ganadera que, sicasí, deixa muios menos resclavos no parcelariu, porque zonas importantes de pastos esplotaríanse de mou intensivu, de la mesma miente que sigue fayéndose güei con dalgunos términos del pueblu.

L'abandonu d'esti noyu primitivu en favor d'un l.lugar más chanu ya favorable pa enanchar las tierras hai que lu entender, entós, non solo como un cambéu nas pautas d'asentamientu, sinón tamién como una tresformación económica mui bultable que dará, en resultas, un tipu d'economía mista au l'agricultura —conocida yá polos habitantes de los castros— garra un pesu mui to más grande. Esto fana si tenemos en cuenta'l fechu de cómo se va fayendo la ordenación del espaciu económicu nuevu, que yía posible reconstruir gracias a los datos documentales de dómina medieval.

L'espaciu qu'albarcaba la «uilla» de Vigaña no sieglu XII conocémoslu pola información qu'apurre un documentu datáu no anu 1173, au Fernando III dona al Monesteriu de Balmonte:

«... per flumen de Pioniam [*ríu Pigüeña*] per illam fallam de illos Tauros, et per lauallo de Penna Acuta [*Pena Aguda*], et per fontem de Viganna [*Fontevigaña*] et permolinu de Coua, et per illam Bedul de Buxuuia [*Busuvía*], et per illos pozos de Freixinos [*¿Los Pozos de la Pradera'l Turón?*], et per foxo de Corros [*Corros*], et per Penam maiorem [*Pena Machore*], et per colladam [*La Cul.lada*], et decendit al flumen Pionie ad illam Rodomdam [*Pena Rionda*]...»³

³ A. C. FLORIANO CUMBREÑO (1960): *Colección diplomática del Monasterio de Belmonte*. Uviéu: 210. Como bien puede vese, una gran parte de los topónimos conseñaos no documentu consérvanse anguano. Ya esti ún de los muios casos que se pueden alcontrar na toponimia asturiana ya por eso la consideramos como fonte mui principal pol sou l.larguísimu caltenimientu cono pasar de los sieglos. Tamos tamién na idea que lo mesmo que sobrevivenon los topónimos que se conseñaban nos documentos >

L'espaciu definíu no documentu respuede a las l.lendes actuales del pueblu, agarrando dende la ribera del ríu Pigüeña hasta las partes cimeras de la sierra, au tán las brañas del pueblu, espaciu que tien una unidá xeográfica finxada por regueiros ya col.laos. L'afixamientu d'esti términu hai que lu relacionar cona apaición del noyu d'hábitat ya l'acoutamientu d'un espaciu mui dientro del viechu territoriu xuníu al castru —más grande— ya au van biltando outros noyos que, pasu ente pasu, fiensan un territoriu mui precisu, onde se va fayendo una ordenación clara de tierras ya espacios dedicaos al ganáu.

Alredor del espaciu del hábitat organízanse una riestra d'unidaes agrarias con una traza asemekhada que, pola sua relación cono l.lugar d'habitación ya cono restu del espaciu, tenemos que consideralas las más antiguas. En tolos casos son *l.labourías*, elementu bien conocíu de la organización tradicional del espaciu agrariu asturianu. Son terrenos amplios, resultáu de l'aición a mancomún d'un conxuntu de personas que couta ya derruempes un determináu espaciu pa faer d'él sitiú onde semar el pan, denomándose'l términu enteiru cono mesmu nome, ya partíu l'interior en tierras pequeñas, *las tabladás*, estremadas unas d'outras con *muñones*. En tiempos modernos, el funcionamientu d'estas unidaes tenía un calter semicoleutivu porque, tol tiempu que dura semáu'l pan, la sua explotación yá individual mentanto que, desque cochíu, conviértese nun espaciu del común au pueden entrar ya aprovechar el restroxu tolos que tengan una propiedá nél.

Esta cadarma ya'l sou funcionamientu regláu yá daqué constatóu en dómina moderna,⁴ pero entá nun ye conocíu si, yá en plena Edá Media ya inclusive cuando se fexo la coutadura, taba rixíu

escritos, los outros de los que nun tenemos constancia documental yá bien probable que tengan un aniciu mui viechu, xuníu al momentu que naz una «uilla» ou al momentu cuando'l espaciu que denoma s'entama a trabachar.

⁴ GARCÍA FERNÁNDEZ, J. (1980): *Sociedad y organización tradicional del espaciu en Asturias*. Xixón: 91-94.

pol mesmu principiu de semicoleutividá, aunque yía posible que, nun tiempu no que yeran abondosos los espacios de pastu —como yía l'alta Edá Media— el sou usu nun tuviera una reglamentación precisa.⁵

Las l.labourías de Vigaña son: *El Val.le'l Pandu* (3), *La Sienra* (4), *La L.lousa* (5) ya *Las Corradas* (6). El Val.le'l Pandu yá viemos que se trata, mui posible, del espaciu agrariu usáu no tiempu de la ocupación del castru, que seguiría trabachándose espueís —ya güei—. Yía posible qu'una curtia conseña a un términu «Pandello»⁶ en Vigaña, con fecha del anu 1152 tea refiriéndose precisamente a esti l.lugar.

Polo que se refier a La Sienra,⁷ apaez na documentación del sieglu XII⁸ como una posesión; el términu que la denoma tuvo en tiempos medievales dos aceiciones distintas: los servicios personales que los l.labradores tenían que cumplir nas tierras de los señores ya la designación d'un espaciu bien definíu onde se semaba'l pan;⁹ quier dicise, yía sinónimu d'ería ya de l.labouría.

Las dúas unidaes agrarias qu'analizamos en Vigaña, La Sienra ya El Val.le'l Pandu, abultan ser pola sua cercanía al pueblu, pola sua calidá ya polo pequeno de las estaxas —resultáu de partidas ya repartidas ente los heriedes— los primeiros espacios que s'estructuran na redolada de la casas, feitu constatáu polas conseñas documentales.

De las outras dúas namái esiste documentación escrita medieval pa La L.lousa,¹⁰ mientras que Las Corradas, a pesar de lo cer-

⁵ FERNÁNDEZ CONDE, F.J. (1993): *El Señorío del Cabildo Ovetense. Estructuras agrarias de Asturias en el tardomedievo*. Uviéu: 107-116.

⁶ «... in locos predictos in illo Pandello et in illa Nespar super flumine Pionia...» en FLORIANO CUMBREÑO, *o.c.*: 121.

⁷ Yía una fastera enforma patente asitiada al norte del pueblu, con tierras pequenas estremadas ente el.las por muñones.

⁸ «... in uilla nominata Uigania de Arzelio uilla que dicitur Senra...», a. 1161, en FLORIANO CUMBREÑO, *o.c.*: 164.

⁹ GARCÍA FERNÁNDEZ, *o.c.*: 90.

quina que ta del pueblu, nun se documenta. Una de la suas carauterístiques yía la etimoloxía del términu, que nos dous casos fala d'espacios zarraos: la palabra l.latina *CLAUSAM* ya la raíz prerromana *corr-*.¹¹ Esti significáu vuelve empobinanos a sitios coutaos, de mou coleutivu mui posible, chamándose tol conxuntu de la mesma manera, que designa l'aición primera que-l.ly d'fú aniciu: zarrar una tierra pa semar nel.la pan.

Otru elementu qu'hai que destacar del parcelariu de la rodada de las casas yía una forma circular que guapamente pudiera tar vencechada con un poderíu señorial. El topónimu *Traslatorre* paez confirmáenoslo asina ya mándanos a la esistencia d'una torre ou torrexón —quiciabes de dómina altomedieval— asitiada nun alti-queiru, au controla tol pueblu, ya frente por frente a outra torre asitiada no pueblu de Samartín d'Ondes —qu'entá se conserva anguano—.

Todas estas unidaes agrarias —en xunto conos güertinos al l.lau puramente de las casas— conforman la primera organización d'espacios l.labrantíos na redolada de la «uilla». Dende este noyu primeiru, ya pasu ente pasu, dirá ganándose terrenu a los sitios de pasu ya de monte, quedando los primeiros pa las partes altas ya l.lugares poucu amañosos pa l.labrar ya quedando'l monte pa las partes más averadas a los ríos ya nos terrenos non calizos.

Espuéis d'acupaos los mechores terrenos ya los que tán más cerca'l pueblu, la necesidá de faer más grande l'espaciu de las tierras —bien pol mayor númeru de xente, bien polas presiones de los señores p'aumentar los cobros de las rentas—, el pan va metiéndose pa zonas más altas ya tamién más l.lueñe del pueblu, repitiendo'l

¹⁰ «... & la una dellas dizen lli la tierra dela losa & iaz en tales terminos dela parte dessu cuada de Roy garçia & dela de ju tierra de Pele pelaiz. & dela una fronte tierra de fillos de fernan iohanniz. & dela otra fronte tierra...» a. 1312., M. FERNÁNDEZ MIER (2001): *Documentos del Monasteriu de Balmonte (Sieglos XIV y XV)*. Uviéu: 51.

¹¹ GARCÍA ARIAS, X.L. (2000): *Pueblos asturianos. El porqué de sus nombres*. Xixón, Alborá Llibros: 405 ya 408.

mesmu sistema que yá usaran nos primeiros espacios estructuraos, pero dándose un fechu mui significatible nos topónimos: estos yá nun van faer referencia al sou calter de sitiu coutáu sinón que, en cuasi tolos casos, son fitotopónimos que falan bien de la planta que se fradóu ya que se quemóu enantes de l.labrar; bien del cultivu que van acocher, como yía'l casu de *La Fleita* [del l.latín *FILICTUM* (14)],¹² *L'Eirón* [del l.latín *AREAM* (10)];¹³ ou de las carauterísticas del terrén como *La Purichal* (11) (en relación cona piedra).

La morfoloxía que presenten dalgunos d'estos espacios permite inclusive afitar una cronoloxía relativa pa la estructuración de las unidaes agrarias; un bon exemplu atopámoslu no sur del pueblu: la fastera más viecha yía El Val.le'l Pandu, que concide conos terrenos más bonos. A partir d'él danse ampliaciones, abriendo a tierra los terrenos que más cerca tán d'él: pal este *La Granda* ya *El Grandizu* (8)¹⁴ que, como'l sou nome nos diz, nun son terrenos bonos,¹⁵ ya hacia l'oeste *Arrichere* (9) que, en xunto con dalgunas outras estaxas que se chaman d'outras maneras,¹⁶ forman una unidá que surge nas l.lendes de los terrenos yá trabachaos ya ente las que yía posible afitar una cronoloxía relativa pola forma na que se produz el contautu cono espaciu yá esistente.

Esta mesma relación atopámosla ente *Arrichere* ya *L'Eirón* ya *La Purichal* (10 ya 11)¹⁷ que se configuran como entidaes agrarias

¹² GARCÍA ARIAS, *o.c.*: 155./ «... mas enn la fleyta dos dias de bueyes que lieba Sancho gonzalez...», a. 1576. A.C.V., RIDEA, caxa 10, *leg.* 23.

¹³ GARCÍA ARIAS, *o.c.*: 271.

¹⁴ La etimoloxía del términu paez tar relacionada con una raíz céltica ya los topónimos d'esti tipu son siempre l.lugares altos ya de mala calidá. *Ibidem*: 44.

¹⁵ N'asturianu la palabra *granda* refierse siempres a un terrén ruinu, con piedra ou arena ya, polo corriente, a matu ya bardayos. En relación con esti espaciu yía mui ilustrativu comprobar cómo anguano vuelve tar a montascu porque fonon las primeras tierres de la zona que se deixonon; nun sentíu cronolóxicu inversu, las tierras peores —que son las últimas que se derruempen— son, por razones claras, las primeras que se des-deixan ya que se vuelven monte.

¹⁶ *La Xurula, El Nocéu, La Zreizal, La Pruída, La Barrosa, El Rasu.*

nuevas que van enserándose al espaciu yá organizáu porque fonon ganadas a terrenos que taban a matu ya bardayos. Ya, siguiendo cono procesu de puesta n'esplotación de sitios d'esta mesma fastera, tán La Xuga (12) ya cabeceras con el.la La Rasa ya El Cazbalón (13).

De la cronoloxía d'estos espacios nun yía muitu lu que se sabe, sacante la conseña de La Conca como tierra en sieglu XVI ya la existencia del topónimu La Barrosa pola mesma dómina.¹⁸

Polo que se refier a los terrenos d'usu ganadeiru, a estos determinálos la presencia del augua ya la posibilidá de poder construir dalgún artefautu hidráulicu que permitiera'l riego: de la mesma manera que las calzadas indican la presencia de tierras, las presas marcan los praos que se siegan.

La documentación escrita referida a los l.lugares de pastu yía bien curtia hasta'l sieglu XIII ya namái apaecen fórmulas xenéricas.¹⁹ Yía de magar el sieglu XIV cuando estos l.lugares empiezan a apaecer conseños na documentación con más detalle.²⁰ Pa percanciar el procesu de configuración d'el.llos hai que tener presentes tres espacios ganadeiros: los praos, las morteras ya los pastos conas suas brañas.

Los praos de pación tán cerca del pueblu, nunos paraxes con carauterísticas bien precisas. Son terrenos calizos, del.llos mui cuestanos, asitiaos nas dúas vertientes del regueiru que cuerre dende

¹⁷ En xunto con estos, outros topónimos: *Fonfría, Zreicéu, La Conca, Bimaréu, Muchariegos, Los Combos*.

¹⁸ «... mas otra tera en la conca otro dia de bueyes ques del propio foro...», a. 1576./ «... mas en la baRosa un dia de bueyes en dos pedaços...». 1576. A.C.V., RIDEA, caxa 10, leg.23. Ún de los topónimos que se documentan en Vigaña falando de del.las tierras yía *La Fabariga* (15), claramente relacionáu con *faba*, ya que, poro, tien una cronoloxía enforma seronda.

¹⁹ «... montes, fontes, prata, aquis aquarum et cum eductibus earum...», a. 1147, en FLORIANO CUMBREÑO, *o.c.*: 91.

²⁰ «... techos & lantados & prados & pascos et cabannas et brañas et parte dellas & montes & fontes...», a. 1147, en FERNÁNDEZ MIER, *o.c.*: 309.

la braña de Folgueras. La mayor parte de los terrenos qu'ocupan tán al avesú ya son pouco amañosos, poro, pa poder semar pan; la presencia de las fincas yía bien distinta de la de las tierras, porque son muito más grandes ya adátanse a la orografía del terrén. Cuasi toos el.los tán pal norte ya pal este de la «uilla», por contra a las tierras, asitiadas todas al sur. Esto atopa esplicación na presencia del augua, abondosa pal norte ya escasa no sur. Los topónimos qu'alcontramos nos praos tán muitas veces relacionaos con a augua: *Las Veigas* (21), *L.lamo* (20), *La Reguera*.

Outra de las unidades qu'hai que considerar son *las morteras*. Son espacios que funcionan d'un mou asemeháu a las l.labourías —aprovechamientu semicoleutivu— pero nel.las el productu yía la yerba pal ganáu.²¹

Na documentación de Vigaña hai conseñas yá no sieglu XIV de la existencia de Folgueras, aunque nun sepamos de la morfloxía que podía presentar nesti tiempu: «...el uuestro çello de la yglesia de san pedro & la jugueria que diçen de frey gutierre et las roças de tellera & la branna de folgueras», a. 1382.²² Teniendo en cuenta cómo yía güei esti espaciu, podemos camentar que se trata d'una mortera ya dientro d'el.la puede vese cómo se foi dando la configuración que presenta anguanu'l paisaxe. El sitiü que chaman *La Pradera los Muñones* (22), asitiáu na redolada de La Fonte los Muñones, nun tien cabanas. Cabeceiros con el.la —pal norte— tán *Folgueras* (24) ya *Tresmuñones* (23). Claramente, estos punxéronse n'esplosión más serondamente. Toos tienen la sua cabana ya'l feitu de que del.los praos se chamen Tresmuñones diznos que'l nome que se-l.lys punxo no momentu que se zarran pal pastu yía posterior a La Pradera los Muñones, porque yía esta la que nos val de referente pal topónimu nuevu.

²¹ ÁLVAREZ, B., FERNÁNDEZ HEVIA, J.M., FERNÁNDEZ MIER, M. ya LÓPEZ CALVO, M.J. (1990): «Espacio y propiedad en un territorio de montaña: La Tierra del Privilexu (Teberga)» en BIDEA 133: 145-214.

²² FERNÁNDEZ MIER 2001: 206.

Lo que fana del análisis conxuntu d'esti espaciu yía que tou él foi coutáu nun mesmu tiempu ya que namái se trabachóu una parte del mesmu —La Pradera los Muñones— pa, espuéis, enanchalu, pero d'esta vuelta con unos criterios distintos, au lo que mandóu foi la explotación intensiva ya d'el.lo la presencia d'esas cabanas pa meter al ganáu ya pa guardar la yerba.

Esta morfoloxía del paisaxe, en xunto conas referencias documentales ya los conocimientos sobro outros l.lugares, déixannos comprender l'aniciu ya la evolución d'esta mortera.

Entá se conservan del.las d'estas morteras au yía posible ver cómo'l zarru de las propiedades dientro d'ellas foi comiendo-l.lys espaciu.²³ Pero tamién puede constatase una serie d'estadios anteriores qu'indican una evolución, pasu ente pasu, dende prácticas coleutivas hasta un protagonismu más grande de la explotación individual. No conceichu de Quirós recuérdase la práctica de segar de parte branu'l terrenu que formaba la mortera de mou conxuntu ya repartise la yerba tolos vecinos, siendo'l pastu tamién d'explotación coleutiva. N'otros casos las estaxas diban a sortéu tolos anos ente tolos vecinos ya entós cada unu segaba lo que-l.ly tocara a él, volviendo a sortéu al anu viniente pa evitar l'apropiación; nestas, el pastu yera outra vuelta d'explotación común. La evolución d'esti estadiu vese muito mechor na machor parte de las morteras qu'entá se conservan anguano: cada vecín tien la propiedá d'un estaxa qu'explota él ya'l pastu, espuéis de segar, yía pal tol vecindariu.²⁴

Toos estos estadios diénonse, mui posible, en Folgueras, que nun principiu, na dómina medieval, sería un espaciu d'aprovechamientu común, una mortera que, a pouco ya a pouco a lo l.largo'l tiempu, foi parcelándose ya fayéndose particular. Esta hipótesis sofítala tanto la etimoloxía propuesta pal términu, *PASCUA MORTUORIA, quier dicise, 'pastos muertos', que quedan ensin producir unos cuantos

²³ ÁLVAREZ ET ALII 1990: 154.

²⁴ BUEIDA (1991): «El pueblu quirosán: una unidá social», en *Cultures* 1: 9-100.

anos²⁵ como la conseña que d'el.los se fai na documentación del monesteriu de Balmonte referida al conceichu de Miranda²⁶.

Outru datu que nos apurre información de las suas carauterísticas yía la conseña del anu 1382 de «la braña de Folgueras». Como viemos, Folgueras yía parte d'esta unidá agraria, pero más seronda que La Pradera los Muñones. El feitu de que no sieglu XIX se-l.ly chame braña —como outra miente sigue pasando anguano—²⁷ yía porque tien un calter distintu, con cabanas au se mete la yerba. Esti puede ser un datu que nos indique'l procesu de privatización, templanu, de los espacios ganaderos de la fastera —no sieglu XIV—, que ta relacionáu con toda una riestra de circunstancias que seña-laremos al falar de los pueblos vaqueiros.

Polo que se refier al sou asitiamientu ya relación cronolóxica conos espacios de la redolada, hai que destacar que yía posible la sua existencia, como praos de yerba, primeiro que dalgunos de los terrenos que la arrodian, ya la bona calidá, lo abondoso del augua ya'l feitu de ser tierra bien patente, conviértenlu nun sitiu mui amañosu. Esto yía lo que la estrema de dalgunos de los espacios d'a la vera, con una etimoloxía, outra vuelta, que nos pon delante d'una riestra de fitotopónimos qu'indican la situación d'orixe a partir de la cual acabaron siendo pastos: *El Freisnín* (llat. FRAXINUM,²⁸ *La Espina...*²⁹).

²⁵ GARCÍA ARIAS, X.LL. (1982): «De toponimia tebergana (v): la organización del espacio agrario», en BIDEA 105-106: 426.

²⁶ «... cum omniis appendicis suis Buenas & Tarano, cum montibus & morteras», a. 1157, en FLORIANO CUMBREÑO, *o. c.*: 135.

²⁷ Güei, la palabra *braña* emplégase pa denotar los l.lugares de pastos —praos de siega ou del común— au hai dalguna construcción pa guardar el ganáu. Cada día, un *brañeiru* xube a *abrañar* las suas vacas, esto ya, a l.limpiar cortes ya a mucir. Ta mui clara, entós, la identificación ente'l términu braña ya las construcciones, ya esto déixanos entender a qué se refieren las alusiones de dómina medieval, porquéi nas fórmulas de los documentos conséñanse «brañas y pastos», de mou que yía clara la estrema ente los l.lugares con construcciones ya lo que yía simplemente pastu.

²⁸ GARCÍA ARIAS 2000: 194.

²⁹ *Ibid.*: 236.

Apegaos a esti espaciu uniforme ya con vencecha cronolóxica clara más seronda, atópanse del.los praos denomaos tamién *Folgueras*, chamaos igual que'l términu cono qu'atiestan ya, sicasí, claramente de tiempu posterior. Estos praos tán al outru l.lau del camín que fai de finxu de la unidá agraria ya aproveitan una fanguadina de bonas carauterísticas, siendo un casu claru de cómo se produz l'ampliación de los praos.

El pasu terceiru n'altura de los l.lugares de pastu representanlu *La Braña Estoupiel.lu* (26) ya *La Pradera'l Turón* (27). A unos 880 m. d'altor, la sua morfloxía de güei déixanos conocer entá como sería n'aniciu. Ún de los primeiros elementos que se destaca nesti espaciu yía la separtación ente las cabaninas pal ganáu —propia-mente chamáu Estoupiel.lu— ya'l grandísimu espaciu de pastu esistente —La Pradera—. La primeras tán todas el.las axuntadas nuna camperina abrigada del aire ya l'augua. A pouca distancia hai una pradería mui grande nun espaciu mui granible que ta ente dúas sier- rinas; yía un depresión caliza ya con muitísima augua, que faen del l.lugar un sitiú de mui rendimientu pal pastu. Anguano ta —mes- mo que'l restu l'espaciu— aparceláu dafeytu, pero esi aparcelamientu yía mui nuevu, según la tradición oral (del sieglu xx).

Hai que destacar la vencecha ente las cabanas ya los praos. Por distinto de lo que pasaba en Tresmuñones yía Folgueras, au había cabanas na machor parte los praos, eiquí nun las hubo hasta'l sie- glu xx. Esto respunde a una forma diferente d'esplotación del espa- ciu. Naquel.los l.lugares au l'usu yía intensivu, segándose yerba una parte del anu, precísase una construcción pa guardala, d'igual manera qu'una cabana da derechos sobro un espaciu, porque si se fai en terrenu del común, cono pasu del tiempu esti acabará sien- do particular. Por eso las cabanas de La Braña l'Estoupiel.lu tán todas xuntas nun espaciu concretu, deixando l.libre dafeytu l'espa- ciu de yerba ya torgando, d'esta miente, que las construcciones eil.lí feitas favorecieran, cono pasu del tiempu, las propiedades particu- lares.

Por enriba d'estos dous espacios ganadeiros ta *La Braña los Cabinos* (28). Asitiada a 1.000 m. d'altor vuelve tratase d'un terrenu con una presencia que mos fala d'un espaciu ganáu al monte nun tiempu de necesidá de sitios de pastu. El feitu de tar a esti altor ya la esistencia de praos zarraos —toos el.los cona sua cabana correspondiente— son escatafinos que resaltan el sou calter más modernu, resultáu d'un momentu de predominiu de la propiedá privada ya de la esplotación intensiva, en perxuiciu de la propiedá del común ya de la esplotación coleutiva. Outra braña de praos yía *La Cul.lada* (25).

Pa lo cabeiru, un últimu elementu del espaciu qu'hai que tener en cuenta yía'l *monte*. Con esti términu denómanse lo mesmo los sitios au hai especies crecidas como los que namái tienen matu ya bardayos. La hestoria del monte alreduro de la «uilla» tendríamos que definila como la hestoria d'una regresión. El monte mistu que mandóu nesti espaciu foi desapareciendo a poucu ya a poucu pola mor de l'aición del home, pa convertir el sou dominiu n'espacios agrícolas ya ganadeiros. Quedan dalgunos topónimos indicativos de la viecha presencia de monte d'árboles, pero mui ralos: El Freisnín, El Freisnón,³⁰ El Roble,³¹ El Fayéu, deriváu de faya,³² Acediel.lu (17), predominando nos términos la nueva dedicación ou, outras veces, conservando'l topónimu la referencia al primer estadiu d'estrozamientu de la vexetación del país, yía a dicise, la presencia de plantas escayosas: Cazbarru, Cazbalón (13) —relacionadas cono términu asturianu *cazba*, nome que se-l.lys da a dalgunas plantas de montascu desque que quemadas—, La Fulechosa, Folgueras, La Fleita (llat. *FILICTUM*).³³

Esta desapareición de las matas que se rastrexu na toponimia fala del grau d'efeutividá que tuvo l'aición humana nesti pueblu ya tamién la direición de la mesma, que queda bien clara al analizar la fastera au se mantién l'arboláu: yía una estaxa de terrén que se mueve ente

³⁰ *Ibid.*: 236.

³¹ *Ibid.*: 183.

³² *Ibid.*: 190.

³³ *Ibid.*: 221-222.

los 500 ya los 300 m. d'altor —más baxu, poro, que tol espaciu agrariu del pueblu— concidiendo'l sou asitiamientu conos terrenos de pena arenisca ya ferrial, esto yía, los únicos que nun son calizos.

Las conseñas al mesmu na dómina medieval son abondas, pero siempre dientro de las fórmulas xenéricas de la documentación,³⁴ lo que deixa clara la sua explotación coleutiva por parte de la comunidá. Las referencias qu'a el.la se faen nos diplomas medievales ta en relación conos dereitos d'aprovechamientu por tener una propiedá na «uilla». Al ser un espaciu d'esplotación coleutiva, la espansión ya l'afitamientu de las estructures agrarias analizadas hasta'l momentu faise a costa d'esti espaciu, cousa que, pasín a pasu, provoca la sua desaparición pola aición del home.

Esto yía daqué que puede comprobase lo mesmo na documentación escrita que no paisaxe. En sieglu XIII fáense más recurrentes las conseñas documentales relativas a «rozas», «felgueras» ya «pascones»,³⁵ que nun son outro más que sitios a montascu que pueden servir de pastu ou pa la producción de rozu que valga pa yesstrar las cortes. Ya estos sitios l.logránse a base de tirar madera³⁶ a montón, deixando pa *cavaos* ya *pascones*.

A traviés del paisaxe puede apreciase esti fenómenu lo mesmo nos sitios con presencia d'árboles crecíos que nos sitios de rozu. En tol espaciu del que falábemos enantes como restu del monte arboláu hai tiras que lu chiscan ya que nun son outro más que calvas, resultas de tirar madera pa convertir el terrenu en tierras ou en praos; a esto respunden sitios como Pol.lares, L.laniel.lu, L'Arroxu las Carbas, L'Atachu, Los L.labanadorios, Las Armadas ya Bustiel.lu (30).

³⁴ «... terras cultas ya incultas arbores fructuosas et infructuosos, montes, fontes, aquis aquarum...», a. 1152, FLORIANO CUMBREÑO, *o.c.*: 121.

³⁵ «... dientro *et* fora donda *et* braua . ríos . fontes . montes . paszones . rozas . diuisias . lantados . molneras . entradas *et* exidos...», a.1256 en FERNÁNDEZ MIER 1995: 58. / «...ffontes . montes . arbores . lantados . prados . pascos . ffelgueras . roszas . diuisias . consuas entradas...», a. 1258, *ibid.*: 63.

³⁶ GARCÍA FERNÁNDEZ 1980: 129.

Esta organización del espaciu analizada en Vigaña repítese nos noyos de población más antiguos, aunque yía posible marcar diferencies, sobre manera nos pueblos asitiaos en zonas más altas.

LAS BRAÑAS VAQUERAS D'IVIERNU: VIL.LAVERDE (FIG. 2)

Vil.laverde yía un pueblu vaqueiru d'iviernu. Los vaqueiros d'alzada, como yía sabíu, yía un grupu social que s'estrema del conxuntu ya con un aniciu que se relaciona conos procesos que se dan na Edá Media —siglos XVI, XVII, XVIII— referentes a los zarramientos de los comunales de los pueblos ya la medría de dalgunas familias nobles como yía'l casu de los Miranda.³⁷

La forma de vida vaquera ta centrada al rodiu de la doble vivienda: ocho meses del anu viven nos pueblos de Somiedu ya los cuatro meses d'iviernu baxan a Miranda. Los pueblos d'arriba yeran el centru productivu, au se coyían los productos de la tierra ya l'abondancia de la yerba suponía mantener al ganáu ensin problema.³⁸

Nos pueblos d'iviernu la organización del espaciu vien determinada pola estructuración del mesmu nos pueblos altos, siendo siempre l.lugares secundarios; nel.los la función principal de los terrenos yía la de la producción de yerba pal ganáu porque al ser los pastos d'esplotación coleutiva más escasos ya peores, el ganáu tien que quedar na corte a base de yerba.³⁹

Esta xera económica ta bien reflexada en Vil.laverde, con una estructuración agraria mui estremada de lo que viemos hasta agora.

Las conseñas documentales más antiguas de Vil.laverde dátanse en sieglu XIV,⁴⁰ apaeciendo Vil.laverde ya'l pueblu vecín de San-

³⁷ GARCÍA MARTÍNEZ, A. (1989): *Los vaqueiros de alzada en Asturias. Un estudio histórico-antropológico*. Uviéu.

³⁸ *Ibid.*: 191.

³⁹ *Ibid.*: 191.

ta Marina, anque la curta información nun mos permite conocer nada de la sua morfoloxía nesti tiempu. No sieglu XVI⁴¹ Vil.laverde conséñase como pueblu, lo mesmo que no sieglu XVII,⁴² momentu no que queda en poder de los Miranda; pa lo cabeiru, no sieglu XVIII conséñase que «por falta de habitantes y por haberse arruinado el lugar se arrienda a baqueros»⁴³ ya d'el.lo que se denome braña.⁴⁴

Todas estas anuncias documentales empobinan a la posible existencia d'un pueblu no sieglu XIV. A lo l.largu de la Edá Moderna esti pueblu pasóu por un procesu d'apropiación por parte de la familia Miranda ya un despoblamiento pa, espuéis, ser arriandáu a vaqueiros.

Esti procesu hestóricu ta perbién reflexáu na cadarma del parcelariu ya l'hábitat del pueblu. Un primer averamientu a la zona deixa clara la diferencia radical cona cadarma de los parcelarios de los pueblos cabeceiros —Antuñana ya Miera—, au atopamos un hábitat concentráu ya la preponderancia d'espacios de dedicación agrícola ya explotación semi-coleutiva: las l.labourías. Frente a esti tipu d'ordenación del espaciu Vil.laverde presenta un espardimientu cuasi total de casas ya l'ausencia de l.labourías.

L'análisis pousáu del sou parcelariu deixa relacionar dalgunas de las cadarmas agrarias conos procesos hestóricos polos que pasóu'l pueblu ya que nos chega a nós pola documentación escrita.

Hai un barriu que chaman L'Auteiru (1) au s'axuntan las más de las casas —cuatro ou cinco— ya na redolada hai dalgunas estas que, ensin tener la presencia de las l.labourías, forman una mes-

⁴⁰ «... los tres *quartos* de villa verde & de santa marina del monte que uos dio *fernant* enalssó *que* dios perdone *con* las tierras *que* son en vejea *que* pertenescen a villa verde...», a. 1349, en FERNÁNDEZ MIER, *o. c.*: 120.

⁴¹ A.C.V., RIDEA, caja 25, leg. 6.

⁴² A.C.V., RIDEA, caja 10, leg. 24.

⁴³ GARCÍA MARTÍNEZ, *o. c.*: 111, nota 36.

⁴⁴ A.C.V. RIDEA, caja 10, leg. 24.

ma unidá agraria ya chámense todas cono mesmu nome, Los L.lanos (2), nun habiendo ente el.las zarru nengún, marcándose las l.lendes con muñones. Yía probable que seya esti'l noyu orixinariu del pueblu, el que se documenta en sieglu XIV, porque esta estructura agraria ta vencechada a esta dómina.⁴⁵

En xunto con esto, hai que falar de la presencia d'una zona que chaman Brañaviecha (26), na dixebra ente las tierras del pueblu ya'l monte comunal. Anguano ta cuasi integrada no pueblu pola mor de l'apropiación progresiva del espaciu por parte del hábitar dispersu; sicasí, el feitu de que se chame Brañaviecha yía niciu d'antigüedá ya, de xuru, hai que lo relacionar con una braña que fuera del nucleu primeiru asitiáu en L'Auteiru.

Cerca d'esti barriu, outros dous barrios más pequeños —de dúas casas— ordenan l'espaciu que tienen alreodor, pero ensin qu'atopemos l.lugares d'esplotación semicoleutiva na redolada. Nesta fastera hai que destacar la presencia d'un de los pocos topónimos que falan de la presencia del pan, Paniceras (3), con etimoloxía clara ya con un sentíu coleutivu;⁴⁶ sicasí, esti espaciu nun tien esa morfoloxía ya refierse namái a tierras individuales echadas todas el.las a pan, d'el.lo que'l nome tenga un sen coleutivu.

Toda esta zona averada a los noyos de las casas, a pesar de nun tener espacios con una morfoloxía clara que nos deixe falar de l.labourías, amuesa, pola mor de la presencia de topónimos que falan d'un bon númberu de fincas —Los L.lanos (2), Paniceras (3), El Reconcu (8), Los Cabanones (4), La Corona (6)— ya por un espardimientu más pequenu del hábitat, que tamos na zona más antigua del pueblu.

⁴⁵ Nun podemos esqueicer la conseña documental del s. XVIII au se menciona'l despoñamientu del l.lugar, lo que pudo suponer l'abandonu d'efeitu de las tierras; sicasí, yía probable que no momentu no que'l pueblu se vuelve a acupar, tamién se recuperen las viechas tierras ya que se mantenga nel.las la cadarma antigua.

⁴⁶ GARCÍA ARIAS 2000: 242.

A partir d'estos primeiros noyos, las demás casas del pueblu así-tianse mui l.lueñe unas d'outras, conformando un poblamientu espardíu, teniendo cada casa las tierras cerca ya siendo más grandes que las estaxas que víamos nas l.labourías, asemechándose más a la morfología qu'en Vigaña definíamos pa los praos. Nestos casos los topónimos falan d'espacios averaos a las casas ya con dedicación agrícola, pero de calter individual dafeitu: La Tierra Catorce (10), La Tierra'l Regueiru (11), La Güerta (5).

Esti tipu d'ordenación parcelaria yía'l que tenemos que relacionar conas referencias del sieglu XVIII al arriandamientu del pueblu a los vaqueiros; d'esta miente, lo que de manu foi un pueblín de non muita estensión —que surde lo más posible na colonización de los siglos XIV-XV de los viechos espacios coletivos de la parroquia—, queda en manos d'una familia poderosa como los Miranda, que lu arriandan a vaqueiros, datándose nesta dómina'l poblamientu espardíu ya las tierras más grandes. La toponimia diznos que'l sou aniciu ta relacionáu cona xera ganadera: nomes como Cabaniel.las (12), La Cabana Nueva (34), Los Cabanones (4), La Cabanina⁴⁷ (16)... refiérense a las construcciones pal ganáu ya pa la yerba. Una bona partida de las posesiones denómanse Prau, siguíu d'un antropónimu, indicando la sua dedicación principal: El Pascón (14), El Prau la Veizuela (20), Los Pradones (21), El Prau Ambrosiu (27), El Prau Aureliu (19), El Prau Baxu Casa (25, 31), El Prau Bustillu (13), El Prau la Fonte (30), El Prau Nuevu (33), El Prau la Panera (23), El Prau la Roxa (32), El Prau Baxu Casa (35), El Prau Parrondo (36), El Prau'l Conde (31), etc.⁴⁸

El restu del espaciu del pueblu yía monte a matu que s'echa pa pastu, propiedá común de tolos pueblos de la parroquia ya esplotáu coletivamente.

⁴⁷ FERNÁNDEZ MIER, M. (1996): *Conceyu de Miranda. Parroquia de Bixega*. Uviéu, ALLA: 8.

⁴⁸ *Ibid.*: 22-23.

LA RÍA MIRANDA

Una parte mui bultable del conceichu de Miranda ta atravesada pol Ríu Narcea, deixando al sou pasu una veiga importante que se conoz cono nome de La Ría Miranda. Yía un terrenu d'aluvión, au s'asitia un poblamientu chamáu pola importancia económica de la veiga ya pol pasu d'una vía de comunicación que determina un poblamientu al.largáu que se va asitiando a lo l.largo d'esi camín. La veiga yía l'espaciu agrariu principal, aparceláu en tierras pequenas agrupadas ente el.las ya siendo la vida de la veiga la existencia d'un sistema de riego, con una presa que salía d'una fonte asitiada por enriba de tol terrenu que se quería regar ya que, con presinas más pequenas, repartía l'augua por tola veiga. Esto significaba una producció grandísima, sobre manera de maíz ya de fabas ya de todos los productos de güerta. Tamién foi bien importante a lo l.largu del sieglu xx el cultivu del tabacu; d'esta práutica quedan no paisaxe entá dalgunos elementos como los secadeiros espardidos polas cercanías de la veiga: en Villanueva (Miranda) ou los dous de Llanu (Salas). Ta claro que la cadarma que la veiga tenía pidía una reglamentación relacionada especialmente conos drechos de pasu ya de riego, que güei ta cuasi dafeitu esqueicida.

LA ORGANIZACIÓN TRADICIONAL DEL ESPACIU AGRARIU EN QUINZANAS (PRAVIA)

Pilar Fidalgo Pravia

«In territorio prauia secus flumen
narceie in uilla que dicitur Quinzanes...»

Nun trabayu anterior (Fidalgo Pravia 1997: 229-230) describía-se físicamente la parroquia de **Quinzanas** d'esta miente:

«Xeográficamente Quinzanas organízase nun espaciu qu'amuñonen un cordal de llombes de poca altura pel este y el ríu Narcea, que la traviesa en sen sur-sureste formando una veiga mui grande y bona que vien trabayándose dende hai más de cien años con tierras de *fabas*, *maíz*, *patacas*, *tabacu* y dellos otros productos propios d'esti tipu d'espaciu agrícola, toa n'abertal y estremada en faces propiedá de los vecinos. El restu del terrén, quitando los llugares onde s'asitien les cases, ocupábenlu praos y montes de madera, castañales los más d'ellos, anque dalgún topónimu (El Faeu, El Xardín, El Carbayéu'l Palaciu...) nos remita a otres especies asturianas güei escasamente presentes nos montes de Quinzanas. Otramiente, munchos de los montes y parte de los praos d'antaoño plantáronse masivamente a partir de los años sesenta d'especies foranes, ocali-

tos y pinos sobremanera, mesmo qu'en munchos otros pueblos de Pravia y de los conceyos de la llende.

Los trabayos de la llabranza foron siempre la dedicación esclusiva de la xente de Quinzanas en xunto colos del ganáu de lleche [...] Güei'l paisaxe ye dafechu distintu, ocupando una bona parte les plantaciones d'ocalitos y pinos de les que yá falamos (y que secaron amodo munchos de los regueros y fontes qu'había na parroquia) y quedando a bravo otra parte, al dir escayendo enforma'l sistema de vida tradicional. Tamién La Veiga «que foi regada ya trabayada siempre» camudó a tenor d'ello, viéndose nella de va unos cuantos años p'acá vares de yerba que nunca enantes hubiere».

Si daquella se describieren los trabayos de la yerba nel territoriu de la parroquia, el presente trabayu quier facer por describir la organización tradicional de los espacios agrarios afitándonos en:

- El conocimientu personal d'esos espacios y la observación de los cambios que se dieron nel usu de los mesmos,¹ cambios que cuayaron práuticamente nun únicu resultáu: l'abandonu cuasi xeneral de los trabayos y el mou de vida tradicional.
- Los datos hestóricos, xeográficos y d'usos del espaciu que mos ufierta'l repertoriu toponímicu de la parroquia (Fidalgo Pravia 1990). Pa tolo relacionao con cuestiones etimolóxiques, siguiamos dafechu les propuestes de X. Ll. García Arias.²
- Los testimonios que pa la «Jurisdición de Quinzanas, agregada al Conz.º de Pravia» se conseñen en *Respuestas Generales del*

¹ Evidentemente, nun periodu de tiempu concretu: el que s'allonga dende principios de los años sesenta del sieglu xx hasta güei. La documentación consultada ye la que mos alluma al falar de les xeres y d'otros aspeutos del territoriu estudiáu en dómines anteriores.

² Cfr. la bibliografía d'esti autor conseñada a lo cabero que se tuvo especialmente en cuenta pa esti trabayu.

Catastro del Marqués de la Ensenada (García Valdés 1980: 227-239),³ tomando estos testimonios como base de comparación cola realidá qu'alcontramos güei, sobre manera en tolo referente a les rempuestes daes a les entrugues 2^a, 4^a, 6^a, 23^a, 24^a, 25^a y 37^a (García Valdés 1979: 608-611).

- Otra documentación, conseñada na bibliografía que se cita, sofitarámos en cuantes a la d'establecer los cambios relativos a la posesión de la tierra y delles otres cuestiones referentes a divisiones alministratives civiles o eclesiástiques.

LA POSESIÓN DE LA TIERRA

«Sancta Maria de Quinzanes ad Sanctum Tirsum».

Jesús García Fernández nel so estudiu, yá clásicu (García Fernández 1976), sobre la sociedá y la organización de los espacios agrarios tradicionales n'Asturies fala nel primer capítulu, «Una sociedad dual: mayorazgos y colonos», de los dos estratos sociales que se conformen na sociedá asturiana polo menos dende finales del sieglu XVI:

«Uno, reducido a un grupo muy minoritario, estaba integrado por los estamentos privilegiados, a los que correspondía prácticamente toda la riqueza existente. De él formaba parte la nobleza [...] y el clero, cabildos catedralicios y monasterios, [...]. El otro escalón de la sociedad estaba constituido por el campesinado, una gran masa de colonos, la verdadera *sociedad rural* que, casi sin recursos propios, tenía como misión fundamental trabajar para alimentar malamente a su familia y soste-

³ Los datos de Quinzanas conséñense nel manuscritu qu'obra nel Archivu Históricu de Simancas, Llibru 371, fueyes 327-347.

ner, por medio de la rentas que pagaba, al estamento superior, de acuerdo con su rango y condición. [...] Sin embargo, la gran masa de colonos era la clase productiva por excelencia, la clave de todo el sistema social. Su actividad se realizaba por medio de unas relaciones con la tierra, y por lo tanto, con la clase dirigente, que le habían sido impuestas, institucionalizadas. Constituían el marco institucional, que en realidad era el que dio origen tanto al tipo de economía rural como a la organización del espacio que de ella se derivaba» (García Fernández 1976: 9-10).

Lo acabante conseñar pue aplicase al territoriu de Quinzanas casi como un paradigma. Efeutivamente, yá dende principios del sieglu XI («*Sancta Maria de Quinzanes ad Sanctum Tirsum*» [LRC, s. XI]⁴ les referencies a Quinzanas na documentación de los sieglos alto y baxomedievales son abundoses. D'elles deduzse, ensin dulda nenguna, la so configuración como *cotu*⁵ perteneciente primero a la ilesia d'Uviéu:

«Nos fios de froila osoriz osoriu froilaz, pelagius froilaz et geloira froilaz [...] Imprimus concedimus supra fate ouetensi sedi [...] In territorio prauia secus flumen narceie in uilla que dicitur quinzanes nostram portionem ab integro» [MCorniana f. 100.r.A y LTestamentorum f. 100rA., a. 1086].

Y más alantre:

⁴ Ye'l monesteriu de «San Tirso de Candamo», citáu na documentación de los sieglos altomedievales y por Luis Alfonso de Carvallo n'*Antigüedades y cosas memorables del Principado de Asturias*. Madrid, 1695. Títulu XIX, § XIII. Ed. facs., Xixón, Silverio Cañada, 1988. Prólogo d'Isabel Torrente. *San Tisu* ye güitei ún de los pueblos de la parroquia del mesmu nome nel conceyu de Candamu y cabeceru con Quinzanas.

⁵ *cotu* 'territoriu más o menos grande n'estensión sometíu al dominiu d'un señor laicu o eclesiásticu, que tenía privilexu d'inmunidá y onde nun puen actuar el rei nin los sos funcionarios por concesión del propiu monarca'.

- En 1385, Quinzanas apaez inxerta nel «Arçiprestalgo de las Dorigas: «Santa Maria de Quinzanas húsánla apresentar padrones [...]» [Inventariu, p. 175].
- En 1431, de resultes d'unes partíes de bienes: «Iohan Martinez e Maria Rodriguez e Taresa Arias e Aldera González, monja del monesterio de San Pelayo de Oviedo, fijos legitimos herederos de Garcia Diaz de la Vimera et domna Hueniga, su muller [...] somos avenidos e nos avenimos en esta manera de partir et partimos todos los bienes mobles e rayces [...] que a nos pertenecen e pertenecer deben [...] ennos conçeios de Pravia [...], e con los cotos de Muros e Ranon e Quinçanes [...] e mas para con esto todos los heredamientos e lantados e parte de rio e iglesia e sennorio e préstamo que llieva Alfonso Menéndez de Quinçanes que perteneçen en el coto de Quinçanes e en sos terminos, según que oy día está arrendado eldicho coto de Quinçanes» [SP III, a. 1431], tóca-y a Aldera González tola parte de Quinzanas, colo que queda en posesión del Monesteriu de San Pelayo d'Uviéu.
- En 1490, «En el coto de Quinzanes [...] ende paresçieron de presente el sennor Diego de Miranda [...] de la una parte, et domna Güeniga Menéndez de Arango, abadesa del monesterio de Sant Pelayo [...], e Sancho Ferrández de Villavaler, de la otra parte» escoyendo como xueces árbitros a «García de Vallo arche-diano de Ribadeo» y a «don Fernando Gonçalez, abad de Teverga» [SP IV, a. 1490] pa solucionar el pleitu deriváu del repartimientu de los salmones⁶ que se pescaren nel ríu Narcea al so pasu per Quinzanas.

⁶ Ésti ye namái ún de los munchos documentos que sobre los pleitos polos salmones que se pescaben nos ríos Nalón y Narcea se fueron conseñando na documentación de distintos dómines. Nesti casu pleitien el monesteriu de San Pelayo y Diego de Miranda, pero puen atopase tamién datos de pleitos ente'l monesteriu y los vecinos de Pravia pola mor de les canales y «talladas» que se facíen en ríu menguando'l so caudal y nun dexando xubir a los salmones; per informaciones orales sabemos qu'una casa >

- Nel citáu Catastru del Marqués de la Ensenada, « a diez ynuebe días del mes de Abril de mil setezientos zinqta. y dos años», la rempuesta dada polos vecinos a la segunda entruaga, «... si es de realengo u de señorío, a quién pertenece...» ye que «... dha. Jurisdizn. es de Señorío que corresponde al Exmo. Sr. Marqués de Valdecarzana, sin que sepan si fue adquirida por compra o merced y [...] quien nombra Juezes rexidores...»(García Valdés 1980: 228).
- Yá en sieglu XIX, Pascual Madoz nel so Diccionario, na p. 377 y na entrada correspondiente a «Quinzanas de Abajo» conseña: «Perteneció este pueblo juntamente con los de Luerces, Coalla, Cabruñana y la Mata (cap.) á la jurisd. de Valdecarzana». Y pa la entrada de Quinzanas como parroquia conséñase lo siguiente: «QUINZANAS (Sta. María): felig. en la prov. y dióc. de Oviedo (5 1/2 leg.), part. jud. y ayunt. de Pravia (1/2). SIT. en ambas márgenes del r. *Narcea* poco antes de su confluencia con el *Nalon*. [...] Tiene 65 casas en los l. de Cabañas, Quinzanas de Abajo, Quinzanas de Arriba, Sarrapio y Veigañan. Hay escuela de primeras letras frecuentada por 40 niños y dotada con 500 rs. por la casa de Valdecarzana [...]».

Tolo acabante conseñase valnos entós pa saber qu'a medios del sieglu XVIII lo que fuera primero «coto de Quinçanes» yera entós «Jurisdición de Quinzanas», posesión de la casa de Valdecarzana y que, a medios del sieglu siguiente, el territoriu de la parroquia entama a tar yá en manes de los vecinos. Suponemos qu'esti fechu dase darréu de les desamortizaciones, de Mendizábal primero (de 1837 a 1849) y de Madoz depués (dende 1855 hasta últimos

yá desaparecida ente Villar y El Palaciu, nel pueblu d'abaxo, llamóse *La Casa la Marquesa* y que «vivía nella la marquesa, que yera l'ama de tola veiga, pero nosotros yá nun la conocimos y dicían los vieyos qu'había que lleva-ys los primeiros salmones que sacaban. Dicialo mi buelu, pero nosotros yá nun lo conocimos». (Informante: Josefina Barbón Suárez, 80 años). Cfr. tamién nesti sen Vega Prada 1978.

de sieglu). A finales del sieglu XIX y per un documentu notarial particular de compraventa, escrituráu a diez de setiembre de 1890 ente «Doña Cesaria Suárez» y «Don Ramón Barbón, todos vecinos de dicha parroquia de Quinzanas» sabemos que «la Doña Cesaria bende al dicho ya Don Ramon Barbon la casa sita en el barrio del Estornin, con su horrio y huerto que tienen arrimado al mismo horrio con su solar [...] en tres mil reales...». Los testimonios de los vecinos dan fe nel mesmu sen y de que'l procesu de compra de tierras, cases, praos y parte de los montes afitóse a lo llargo del sieglu XX, tando güei en manes de los vecinos la mayor parte de les posesiones aunque, como n'otres partes, siempre hai «casas más fuertes» que se fixeron con más terrén, poniendo *en renta* depués parte d'ello. Hai tamién terrenos *del común*, montes la mayor parte, de los que siempre se benefició'l pueblu. Nestos últimos años vendióse una bona parte de la madera que nellos había y la ganancia llograda valió pa cubrir los gastos de meyora del pueblu d'arriba ya del d'abaxo no que se refier a la instalación de postes de lluz nos caminos, al formigonáu o asfaltáu de los mesmos y a la igua de la ilesia,⁷ pagaos toos polos vecinos. La Veiga parcelóse entera hai tamién unos pocos años, acordies cola reglamentación de la Consejería d'Agricultura del Principáu, axudicándose a cada propietariu, a tenor de la superficie que tenía, midida tradicionalmente en Quinzanas en *días de gües*,⁸ el so equivalente en propiedá agrupada, non en faces separtaes como yera'l casu pa la

⁷ La piedra fundacional de la ilesia de Santa María apaeció al entamar les obres, lo que permitió datala nel s. IX. La llimpieza de les parés permitió recuperar tamién pintures del sieglu XIV. Les teoríes apunten a qu'esta ilesia forma parte d'un conxuntu artísticu mui importante qu'axuntaría les ilesies de los pueblos de toa esta parte del Conceyu de Pravia y dalgunos del vecín conceyu de Candamu. Nesti llabor de recuperación del patrimoniu ye de destacar el munchu trabayu de la xunta de vecinos de Quinzanas y del párrocu, Francisco Javier Fernández Conde.

⁸ «... A la nobena que en dha Jurisdición se husa de la medida de día de Bueies que se compone de Treinta Varas Castellanas de frente y sesenta de largo sin embargo que dibiden el día de Bueies en grande y pequeño...»

mayor parte los propietarios. Abrióse una rede distinta de caminos, desapareció la vieya *presa* ya instalóse un sistema de riego canalizáu que llega a toles finques, pagando los gastos a medies los vecinos y la Consejería d'Agricultura. Foi de xuru, un bon enfotu, anque la mayor parte d'ella sigue a yerba porque nun hai yá muncha xente que la trabaye, igual que nun queda muncha xente viviendo de posao en Quinzanas.

EL POBLAMIENTO

«22^a. ... Quantas casas habrá en el Pueblo...»

La parroquia de Quinzanas tien güei dos *pueblos* con xente, *Quinzanas d'Arriba* ya *Quinzanas d'Abaxu*, non mui cerca ún d'otru: Quinzanas d'Arriba⁹ asítiase pal noreste de la parroquia, baxando les cases pelos lladrales de La Peña Pronga (dixebra con Pronga y col Conceyu de Candamu). Quinzanas d'Abaxu allárgase en sentíu norte sureste hasta'l pie puramente de La Veiga. Un terceru, *Sarrapiu* (quiciabes el «Sarrapium» qu'apaez conseñáu en 1126 cuando'l rei Alfonso VII marca les llendes del monesteriu de Corniana [MCorniana, a. 1126]), precisamente'l que s'asitiaba más separtáu, nel cantu suroeste del territoriu de la parroquia na llende con San Xustu las Dorigas (Conceyu de Salas), quedó vacíu nos años sesenta, anque la xente que tenía praos nél siguió xubiendo hasta va unos años.

⁹ Anque la ilesia yera pa los dos pueblos, tamién pel Catastru d'Ensenada sabemos que la xente de Quinzanas d'Arriba yeren nesta dómina «vezinos del Coto de Pronga», porque na rempuesta a la primer entruiga del catastru correspondiente a Pronga respuenden: «... que la población de llama el Coto de Pronga [...] y que se compone de tres Lugares llamados Pronga, Quinzanas de Arriba y Beyfar». Y los vecinos del «Coto de Quinzanas» pela parte de so dicen que: «dha. población de llama la Jurisdizn. de Quinzanas». Güei la parroquia de Pronga comprende namái los pueblos de Pronga ya Beifar. Nun hai acordanza d'esti fechu ente los vecinos de Quinzanas.

Los dos pueblos tán estremaos en *barrios*, siendo ésti'l nome que tradicionalmente se da a les distintes fasteres que s'estremen nellos. En Quinzanas d'Abaxu tán La Xuiría (que fadría referencia a una vieya midición de la tierra en *xugos* < llat. JUGUM + sufixu, García Arias 2000: 326), El Xardín (posiblemente diminutivu de *sardón* 'carrascu', García Arias 2000: 232), La Cuesta, L'Esturnín, La Brueba y La Reguera xubiendo dende El Narcea; y delles case-ríes de les que La Barrial, El Castañéu y La Campa son les más aparentes. La Xuiría, al pie puramente de La Veiga, ye'l qu'axunta'l mayor númeru de cases y onde estes tán más apiñaes. En La Brueba tán El Castañéu y dos cases nel llugar denomáu La Cruz, onde sal un ramal del camín, güei carreterina, que vien dende El Puente Quinzanas hasta'l pueblu d'abaxo; y en La Reguera, con poques case-ríes y mui espardíes, estrémase una parte, denominada Villar (< llat. VILLAREM 'conxuntu de dependencias d'una UILLA', García Arias 2000: 343) onde s'asitia una de les casones de la parroquia, La Carrada, con munchu terrén y una gran panera de diez pegollos, reconvertida anguaño n'establecimientu hosteleru.

En Quinzanas d'Arriba, más alto en rellación al ríu, tán Entelalesia, La Vallina, Ducina y La Peñouca; delles case-ríes: Llodos, Los Caleyos... estrémense perbién. Tamién s'asitia equí El Palaciu, que foi propiedá de la familia de los Francos (de Tinéu) y que na tradición oral de Quinzanas ye'l llugar onde nació'l rei Don Silu.¹⁰ Como pasaba con La Xuiría en pueblu d'abaxo, la mayor concentración de cases dase namái en dos d'estos barrios: Ducina ya La Vallina.

La fechura de les cases ye variada. Munches d'elles son de planta y pisu, con *corredor* unes poques, o *galería* zarrada, pero hailes

¹⁰ El Palaciu ye una construcción mui interesante, anque mui desdexada güei, con un cuerpu central enterizu y un arcu que prlonga la construcción per ún de los llaterales. Hubo capiya, güei desfecha y de la que namái se caltién una marcación de piedra con una rosa de seis fueyes llabrada na piedra y una puerta de madera con talles de trisqueles, y tien una bona panera.

tamién d'una planta sola. Nestos últimos años munches d'elles reformáronse, calteniendo la mayoría los propietarios (nuevos y antiguos) la fachada orixinal con tolos sos elementos esternos. Los cambios más grandes diéronse nel interior. Toes elles teníen *cuadra* pal ganáu y *horru*, delles *horru ya panera*, onde se guarda la collecha que sedrá l'alimentu de la casa pal añu. Nel *solhorru* posábense *burraos de vianda* que se segaben al diariu pa cebar a les vaques; guardábase'l *carru*, per munchos años *el carru del país* «que pol rinchar yá sabías de quién yera cada unu» y con texú *d'esquirpias* que s'asitiaba na *caxa* pa llevar mayor la carga; y depués los carros de rayos, más modernos y más anchos. Munchos de los solohorros zarráronse con parés, dellos modernamente pero dellos otros yá de mui atrás, aprovechándose d'esta miente p'almacenar nellos *preseas* o otros aperios que nun se podía o nun prestaba dexar a la vista. Delantre la cuadra taba'l *montón del cuchu*. Hai *antoxana* delantre o alreod del espaciu qu'ocupa la casa, *debiendo'l pasu* cuando dos o más d'elles tán apegaes y valiendo esto pa disgustos ente vecinos bien de veces. Había tamién en casi toes *curripa* pa los gochos, *piteiru* o *gallineiru* y durante abondu tiempu *las pitas* pudieron andar a los sos dele-res *picotiando ya escargatando* pel camín o pelos praos, a nun ser cuando *salían lluezas*; de toles maneres, camín del escurecer siempre se trancaben pero con too y con ello la raposa nun desaprovechaba (nin entá desaprovecha, como bien pudimos comprobar nel momentu que se redactaba esti trabayu) la oportunidá, baxando del monte y dexando la güelga del so pasu per praos y sebes. En dalgunes cases tamién hai *llagar*, nun espaciu fuera de lo que ye propiamente la casa, pero formando parte de les sos dependencies, lo mesmo que l'horru, el payar o la panera. Delles, non munches, teníen *payar* pa la yerba, anque les más facíen les vares nos praos. A mediaos de los años sesenta, y aprovechando subvenciones del estáu, en dalgunes fixeron *silos* p'almacenar nellos la *malhoja*, que ye mui bona ceba pal ganáu. Estos silos aprovecharon años depués pa meter nellos la yerba. Polo xeneral fáense al pie de la cuadra,

aprovechando igual el saliente de la casa y cotando un güecu que se zarra con una paré de lladriyos, dexando un boqueirón pa meter la carga.

La *cocina*, antiguamente col *llar*, depués con cocines de lleña y cocines bilbaínes de carbón namás que se pudo, ye'l sitiü de la casa onde más vida se fai: comer, coser, tertuliar pela nueche, calecer... Hai tamién una *sala*, bastante grande, que valía de comedor pa les ocasiones celebraes como Santana ya Santanina (la fiesta de Quinzanas, en mes de xunetu), pero tamién pa tener nella coses que s'usaben al diariu nel llabor de tolos díes. Y depués tán los *cuartos* pa dormir. En dalgunes cases tovía s'aprecia pela parte fuera'l *fornu* onde se cocía'l pan. La *cuadra* ta siempre abaxo, ocupando casi tolo que ye la superficie entera de la casa: «... ya nunca pasabas fríu en casa, subía tol calorín de las vacas ya nunca tenías fríu... Yera igual que xelara ya que nevara».

LOS ESPACIOS AGRARIOS

«4ª. ... Que especies de tierra se hallan en el término; si de regadío, y de secano, distinguiendo si son de hortaliza, sembradura, Viñas, Pastos, Bosques, Matorrales, Montes...»¹¹

Los espacios agrarios tán mui definíos en Quinzanas, dominando sobre toos ellos el gran espaciu llanu qu'El Ríu Narcea foi conformando a lo llargo de los años: *La Veiga*.

¹¹ Respuenden los vecinos de Quinzanas a esta 4ª entruqa que «en los términs. De dha. Jurisdiziön ai doze espeziés de tierra» y ente elles «Tierras que producen solamente hortaliza»; «Tierras de dar dos Cosechas al año, a saber lino de Verano y después maíz y fabas»; «Tierras de dar sin descanso un año Pan y otro maíz y fabas»; «Tierras de Matorrales que de diz y seis en diez y seis años dan solamente Pan entrándolas a fesoría y fuego»; «Prados de Regadío y Guadaña de dar Yerba y paziones de Primabera y otoño»; «Prados de Secano llamados Pascones que no se siegan y sirben sólo de Pasto a diente».

La Veiga

Arráimemente conseñamos en primer llugar tolo relativo a esti llugar, bien importante pa tola parroquia. Asitiada a la vera d'El Narcea, que traviesa Quinzanas en sen sur-sureste como diximos más arriba, ye un gran espaciu tou *n'abertal*, «regada ya trabayada siempre» y onde *las tierras* dieron «fabas, ya patacas, ya maíz ya tabacu ya lo que se quisiera... qu'había que ver lo que foi La Veiga». *Llabrábase* entera y tolo que producía repartíase pal gastu de la casa y pa *vender*, bien al por menor en mercáu en Pravia y n'otres villes o bien al por mayor a almacenistes y comerciantes práuticamente de toa Asturias, igual que pasaba con tola producción de los pueblos, tamién colos asitiaos a la vera d'El Nalón, d'esta gran fastera del país. Nun podemos falar entós pal casu de Quinzanas d'una economía tradicional d'autoconsumu, y ello polo menos dende mediaos del sieglu XIX.

Una *presa*, qu'entraba pel llugar denomáu *L'Apostal* al pie d'otra tierra denominada *La Entrada*, recorríala entera hasta *El Molín de la Veiga*, abandonáu yá hai munchos años y onde molía tol pueblu per vez. Dende esta presa abríense *presinas* que regaben toles tierres, acordando los vecinos tamién *por vez* el riego: Las Barquerías, Las Binadas, Las Binadinas, La Bolgona, El Carapadal, Las Compras, Los Conceyos, El Concón, Entemolinos, El Foru, Las Güelgas, Las Lleras, La Negra, La Pontegrande, La Portiella, La Sienna, Las Zreizalinas... y munchos otros topónimos dannos güei fe de los distintos llabores, del mou d'adquisición de la tierra, de la so configuración física, d'árboles que nella frutiaron n'otru tiempu...

*Aparcelada*¹² habrá unos diez años, La Veiga ta güei casi entera a yerba, anque tovía hai semaes estayes de maíz, de *malhoja*, de patates, daqué de pumarada y mui recién repollos.

¹² Tres l'aparciamientu, en xunto coles obres d'encalce del ríu, dalgunes finques desaparecieron o convirtiéronse n'otres más grandes qu'igual axunten dos o más de nome distintu. Poro, los nomes qu'equí se conseñen puen o non caltenese agora como tierres dixebrades. Ye claro que los vecinos siguen emplegándolos como referencia, pero yá nun se correspuenden a macháu coles tierres d'enantes.

Polo que se refier al *maíz* y al so ciclu, *sémase* pela primavera, nos meses d'abril o mayu como mui tarde. Pa la preparación de la tierra, primero de semar había que *cuchar*, llevando'l *cuchu* en montones que s'espardíen, y depués *arábase col llabiegu* o col *llabeguín*. La semadura podía ser *a voléu*, pero en cuanto se pudo ya se semó cola *semadora* tirada pol burru o les vaques. Semando con *semadora* podía depués *sallase* más facil cola *salladora* de la que tamién tiraba un animal. Semando a voléu había que *sallar col picón* y daba más trabayu. En dalgunes tierres *arriandaban* depués, aprovechando entós pa echar *la segadura*, *el ballicu* y *l'alcacer*, pa que cuando llegara'l tiempu d'acollechar el *maíz* y *las fabas*, que se semaben xuntos, la tierra siguiera produciendo, nesti casu pa la ceba'l ganáu, y diba segándose per ello los meses d'iviernu. Páñase'l *maíz* en mes d'ochobre, cortándolo col *foucín* o la *foucina* y faciendo *facinas*, esto ye, montones non mui grandes. Depués d'unos díes *las facinas* amontonábense en *capiellas*¹³ y más antiguamente en *bálagos*, que yeren más grandes que *las capiellas*. Depués toca llevalo pa en casa, a caballu'l burru o nel carru, pal *esfoyón*. Hasta la guerra había cases onde se xuntaben pa *esfoyar las pano-yas*, pa *facer los esfoyones*, pero depués lo más normal foi qu'en cada casa ficieran lo d'ellos. Del *maíz* aprovéchase too: los *maízos* pa echar al ganáu y pa moler *fariña* colo que s'amasaba la boroña o se facíen *papas* o *fariñas*; *la fueya* pa xergones o pa *yestru*; el *narbasu* pa echar de comer a les vaques... Depués d'esfoyao facíense *riestras* que se guarden o se cuelguen nel horru.

La *malhoja* ye'l maizón, el *maíz* semao más xunto y que nun frutia pero que miedra muncho y ye mui bona ceba pal ganáu.

Las fabas sémense col *maíz*, pa que vayan xubiendo per ello y madurezán bien. Cuando llega'l tiempu de coyales, nos meses de setiembre o d'ochobre, «sácense a brazaos ya cárganse nel burru; van quitándose las fueyas ya pónense a secar al aire, onde-ys dea bien el

¹³ Escribimos, nesti casu como davezu, con *ll*, pero en Quinzanas constatamos yeísmu, polo menos ente la mayoría de la xente mayor de sesenta años.

sol». En secando, *las caxinas máyanse a palos pa desfacelas*, con una vara, y yá se puen disponer. La raza más estimada ye siempre la de *la granxa*, anque se semaben tamién otres races de «menos calibre».

No que toca a *las patacas*, hai que semar tamién en primavera, a nun ser *las tempranas*, que se semen nos güertos en diciembre. Sáyense a picón y puen o non arriandase, pero non tanto como a lo meyor el maíz. Anque cada unu «plantaba lo que podía», les de meyor calidá son siempre *las blancas*. El tiempu de sacales ye en setiembre, hacia'l Cristu, anque pue haber cases que les empiecen a sacar n'agostu, «por Nuestra Señora». De toes maneres ye opinión firme que siempre ye meyor «sacalas en setiembre, porque anque la tierra tea seca n'agostu si las sacas arrugan ya además nesti mediu tiempu faen más», esto ye, fáense más grandes.

En La Veiga tamién se semó tabacu, que se llevaba, cuando la producción yera curiosa, a secar a unos *secadeiros* que ficieron ente Veigañán ya Villanueva, pero depués de la guerra l'estáu prohibió'l cultivu, de xuru que por razones debíes al monopoliu d'esti productu.

El güertu casa

Xunto a les cases ta la *güerta* o *güertu*, zarráu en parte o enteru con *murias* de piedra o *sebe*. Ye un terrenín más o menos grande onde se sema una gran variedá de productos: *berzas*, *tomates*, *pimientos*, *fabas de mayu*, *vainillas*, *arbeyos*, dalgún riego de *patacas tempranas*... Tamién *fresas*, con plantines que veníen del vecín conceyu de Candamu (les de Santu Sesu son mui estimaes) y de gran calidá. Los *fresales* son mui delicaos y manden bastante trabayu. El frutu tien que coyese mui de mañanina pa que nun lo pique'l sol, nun pue ver la xelada, hai que saber espetar bien *las guías* que van saliendo pa llograr plantes nueves, sallales... pero'l resultáu paga la pena. El güertu tien que tar bien *caváu ya cucháu* y, según el productu que se seme, hai que *sallar ya arriandar*, pa que les plantes

vayan medrando en condiciones. Les presees que s'empleguen son los *palotes* pa *paliar* la tierra, *la fesoria*, *el foucín* ya *la foucina*, *la pala dientes* pal *cuchu*... Guárdase siempre nél un rinconín pal *perrexil* y tamién pue haber *semilleiros* de lo que depués se pondrá na güerta. Casi siempre hai tamién dalguna *cerotal*, *nisal*, *pescal*, *peral*, *llimonal* o *naranxal*. Tampoco ye raro ver tovía dalguna *figal*, nel güertu o xunto a casa, de figos *miguelinos* que se pañen en setiembre. Muncho de lo que se coyía en güertu aplicábase pal consumu de la casa, pero faciense tolos posibles pa poder llevar daqué, acompañao de *güevos*, *pitos* ya *pitás* si se podía, a vender al *mercáu* a Pravia los xueves o a Grau los domingos. Colo que se sacaba podía mercase «l'aceite, l'azúcar, el café, pal médicu ya las medicinas... Vendías pa comprar».

Los praos

Los praos ocupaben una bona parte del terrén nos montes de Quinzanas, munchos d'ellos con *cabañas* ya *cuadras* onde se teníen vaques de lleche colos xatos: en La Borbolla, La Requeixada, en Pandu ya Sobrepandu, n'El Tiblosu, en Sobrecarrel...¹⁴ Dalgunos tán zarraos, con *sebes* o con *murias* y dellos puen regase abriendo *presas* non mui grandes aprovechando qu'haya cerca una fonte o un regueiru. Nos casos nos que'l *cierru* nun ta definíu, y pa estremar la propiedá de los *cabeceiros*, llántase un *finsu* onde parten. Los *finsos* puen ser una piedra, un ramascu, una tirina que nun se siega... Cualquier cosa val porque la intención ye lo que más cuenta, non

¹⁴ La gran mayoría del ganáu de Quinzanas yeren vaques de lleche. Nun había práuticamente ganáu de carne y los xatos criábense namás hasta los seis o los ocho meses, vendiéndose depués nel *mercáu* en Pravia, delante la casa conceyu más antiguamente y n'Aloyas, ente Pravia y Praúa, depués; podía llevase tamién, anque más rala vez, a vender a Grau, a Salas o a Candamu. Pa tolo relacionao colos llabores de la yerba y del ganáu, cfr. Fidalgo Pravia 1997. Pola mor de lo yá conseñao nesi trabayu, nun mos abulta necesario repetir equí la información referente al ciclu de la yerba.

la envergadura del finsu. Con too y con ello, nunca dexaba d'haber disgustos ente propietarios «porque furones siempre los hubo».

Cumple tamién dicir que dalgunos de los llugares que nosotros conocimos siempre de prau llabráronse n'otres dómines. Asina, por citar namái dalgunos, en pueblu d'arriba Las Tabliellas¹⁵ (< llat. TABULAM + sufixu, García Arias 2000: 368) y Las Morteras¹⁶ (< *PASCUA MORTUARIA, García Arias 2000: 407). Tamién ye'l casu, anque'l topónimu nun lo marque mui claramente, d'El Carrel nel pueblu d'abaxo. El Carrel (~Los Carreles) ye güei una gran estensión de praos d'amos distintos (d'ello l'emplegu en plural) que s'esparden pela lladera d'un monte, El Picu Ramón, cayendo pal barriu de L'Esturnín, ensin zarru nengún y separtaos por *sucos*. Son tires mui allargaes de medianu anchor bastante llanes y que se llabrarón toes, sobre manera depués de la guerra en que les necesidaes foron munches, hasta los años cincuenta que fueron dexándose a prau, suponemos que pola mor del aumentu de los reses en toles cases. Tamién se llabró n'El Castañéu, casería pegante a El Carrel.

Dalgunos de los praos, cerca de les cases y xunto a los güertos, tán de *pumarada*, dalgunes d'elles de muncha envergadura como pudo ser la d'El Palaciu y onde pel tiempu «diban los nenos a pañales por una peseta al día naquellos tiempos ya nun-ys quitaban la vista d'encima pa que nun pudieran comer ni una». Polo xeneral estos praos tán más cerca de la casa y les mazanes más nombraes son de les races de *raneta* y de *mingán*, de les que procuraba vendese tola producción nos mercaos pal consumu de mesa. Les otres races, *de mosca*, *coloradinas*, *de limón*... échense toes pa *sidra*, bien lo que se maya en casa o bien pa vender a llagareros. Facíase sidra en toles cases que podíen. Güei siguen faciéndolo dalgunos, pero

¹⁵ Una *tablada* ye en Quinzanas cada estaya de terrén non mui ancha y allargada que s'estrema nun conxuntu de tierra polo xeneral trabayada, nun prau o nun monte: «Los de Ca... tenían tablas de patacas en Sobrebandu».

¹⁶ Nun recoyemos testimoni u nengún nel sen de qu'en Las Morteras hubiere usos como los que rexistren n'otros llugares d'Asturies, esto ye, de zarru y derrota.

al dir abandonándose pasu ente pasu'l cuidáu de les pumaraes, munchos tienen que traer la mazana de fuera. Munchos mazanales vinieron a menos y el *marfueyu* miedra nellos porque «nun hai nin xente nin ganas de mirar por ellos. Ya una pena bien grande velos así».

Un únicu topónimu *La Viña*, un llombete que separa La Xuiría y La Cuesta en pueblu d'abaxo, de terrén peñascosu y aforfugonao y que ta anguaño parte a prau, parte a pumarada y parte a mata, podría quiciabes facemos pensar nuna vieya producción de vinu, anque nun se recueye testimoni u oral nesti sen nin tampoco alcontramos referencia nenguna nel Catastru d'Ensenada. Nada nun tendría de raro d'otra parte por cuantes que'l cultivu de les vides ta bien constatáu en toa Asturias nos sieglos medievales.

Cuando'l prau ta zarráu con sebe esta pue ser d'*ablanales*, que se llimpiaben si se podía pero que tampoco se miraba mucho pa ellos. Páñense *las ablanas* munches veces del suelu, cuando van cayendo los *carrapiellos*, y llévense pa casa pudiendo vendese o non. En dalgunos praos hai tamién *noceos*,¹⁷ polo xeneral nes orielles. *Las nueces* ye frutu que s'estima, pa vender, pa comer en crudo o pal rellenu de *las bollinas*, les casadielles que se faen pel antroxu y peles navidaes.

El monte

Hai munchos montes en Quinzanas, anque la estensión del territoriu nun seya mui grande. Parte d'ellos rozóse n'otros tiempos p'aumentar la superficie de praos. La toponimia otra vuelta valmos

¹⁷ Les rempuetes a les entrugues 6ª y 7ª, referentes a plantaciones d'árboles y tierres onde s'asitien conseñen «... A la sexta que ai en el referido término Plantíos de Arboles frutales, como son Manzanos, Perales, Higueras, Ziruelos, Nisales, Abellanos, Zerezales, Pescales, Limonales, Nogales y Castaños, como también otros no frutales, a saber robles»; «... A la séptima que dhos. Arboles están plantados en los Zierros Márgenes de las heredades y Prados y otros dentro de ellos a exzepción de las Castañales, Nogales y los no frutales, que están esparzidos por diversos sitios de la Jurisdicción y a las faldas del Río de Narcea...».

d'encontu pa saber de les especies y calidaes que medraben nestos montes: *El Faeu, El Xardín, El Carbayéu'l Palaciu, Las Cadornas*,¹⁸ *El Castañéu, El Gancéu*,¹⁹ *El Paganu*...²⁰

Una parte de tolos montes de la parroquia ye *del común*, esto ye, pertenez al pueblu y yá diximos primero que parte de la madera destinóse nestos últimos años pa trabayos d'ameyoramientu de los dos pueblos. Tamién hai que señalar la plantación masiva nos años sesenta de dos especies foranes, pinos y sobre manera ocalitos, qu'ocuparon munchu terrén nestos montes. Plantóse tolo más que se pudo, acordies cola campaña entamada nesti sen polos responsables políticos del Ministeriu d'Agricultura naquellos años que necesitaben madera a toa costa pa la producción industrial. La información de les consecuencias d'estes llantadures masives nun se dio a los paisanos, más bien se-yos furtió a costa fecha falándoyos namái de la rapidez del crecimentu d'estos árboles, y anguaño tán viéndose los resultaos, cola seca de fontes ya regueiros. Hai entá bastantes *matas de castañales* o *castañeos*, del paganu la mayoría, pero casi nun hai rastru de *fayas* nin de *carbayos*.

Del monte aprovechábase too: madera y frutu. La *madera* pa zarrar, pa construír y pa vender; la *lleña* pa tizar en casa y p'afumar el samartín; *el rozu* (*fulechu, árgumas, fueya*) pal *yestru*, pa *yestrar las vacas*... El frutu que principalmente se pañaba yeren *las castañas*, qu'entamaben a echar *las coronas*, a floriar nos meses de mayu y xunu si acompañaba'l tiempu de sol y agua necesarios. El llabor de pañales llámase en Quinzanas *dir a castañas*, pel mes d'ochobre cuando venía l'aire del sur, *tiempu castañas* o *aire castañas*. Les que se pañaben yeren les que daben *las insertadas*, en castañeos del monte; les del paganu dexábense pal ganáu. Encontu grande na die-

¹⁸ *cadornu* 'raigón podre que sal de debaxo la tierra' (DALLA).

¹⁹ Coleutivu de *ganzu, Erica arborea*, proviniente quiciabes del prerrom. *GANSKIO (García Arias 2000: 215).

²⁰ *paganu* 'castañal brava que nun s'ensierta'. Dizse indistintamente «un paganu» o «castañales del paganu».

ta alimenticia de toles cases, díbase a elles con *las tenazas*, unes pinces de madera coles que se garraben pa nun se pinchar colos *arizos*. Depués de pañaes, llevábense un tiempu pa la *corra*, cercaos de piedra fechos nos mesmos castañeos y onde se dexaben un tiempu, pa que fueran *cociendo*, podreciendo los arizos y soltando les castañes que se lleven depués pa casa, pal horru, pa dir comiendo per elles a lo llargo del añu. Cocíes n'agua ensin el pulgu son *pulguinas*; cocíes col pulgu *corvatas* y puestas al fueu, na chapa la cocina o nel tambor y *mozquetadas* primero, son *asadas o magostadas*. Les que se sequen son *las mayucas*. La meyor raza son *las valdunas*.

CALEAS, CAMINOS YA ESTAFERIAS

Les vías de comunicación son *las caleas* y *los caminos*. Más estreches les primeres, nun dexando pasar a veces más qu'a persones o burros con cargues non mui grandes, comuniquen les cases nos barrios onde estes tán más apiñaes, pero tamién son pasu d'un terrén a otru y denómase asina una tierra de La Veiga. Los caminos,²¹ en xeneral más anchos y de mayor recorriu qu'aquélles, son la vía per onde circulen persones, animales y carros. Un topónimu, *La Carri-lona*, ye testimoniu d'otru apellativu que s'aplica tamién a les vías de circulación. Güei ye un camín anchu y formigonáu enteru que xube de La Xuiría a L'Esturnín, nel pueblu d'abaxo. Muncho más moderna, *La Carretera* fai referencia a la vía principal que comunica cola villa de Pravia per un llau y col Conceyu de Candamu per otru. *La Cruz* ye un encruz de caminos en Quinzanas d'Abaxu: de la parte baxo ta'l camín, güei carretera, que lleva dende La Carrada hasta La Veiga y de la parte riba otru que tien un ramal pa L'Esturnín y otru pa La Brueba y La Reguera. Yá se dixo más arriba que güei lo mes-

²¹ De toes maneres, polo menos na toponimia, pue llamase igualmente *camín* y *calea* a la mesma vía de comunicación. Asina por exemplu *El Camín del Valle* ~ *La Calea'l Valle*, en Quinzanas d'Arriba.

mo los caminos que les caleyes tán toos iguaos y asfaltaos, ameyorando con muncho los accesos a tolos barrios de la parroquia, pudiendo llegar los coches hasta la puerta de práuticamente toles cases.

Los regueiros salvábense con *pontes* (*La Pontegrande* en La Veiga, con un pontón que cruzaba la presa), aunque curiosamente la ponte más notable, pela que se cruza El Narcea, la única que queda en tol conceyu de Pravia pa cruzar esti ríu, fecha hai daqué más de cien años, denómase col nome yá castellanizáu, *El Puente* o *El Puente Quinzanas*.

Las portiellas o *los portiellos* son los pasos que dexen entrar a persones, animales y carros nos praos o nes finques que tán zarraos. Queda'l nome namái de la de La Veiga, *La Portiella*, n'otru tiempu entrada mayor, per onde se metíen los carros.

L'arreglu de caminos facíase n'*estaferias*, esto ye, col trabayu de los vecinos, que dedicaben un día cada ciertu tiempu, polo xeneral los viernes, pa iguar los estrozos que l'usu provocaba nellos, pa llimpiar de bardayos los qu'había nel monte, p'ameyorar y cuidar, en resumíes cuentes, eses víes que continuamente se necesitaben pa vivir y trabayar. La estaferia yera en Quinzanas namás que pa los caminos, aunque sabemos que n'otros llugares d'Asturies podíen llimpiase tamién fontes o llavaderos. Normalmente *l'alcalde* yera'l que llamaba pa estaferiar: «Pa tal día estaferia, los d'un barriu pa lo d'ellos, los d'otru pal otu...». Diba un paisanu de cada casa, nun participando nelles les muyeres, faciéndose cargu de la parte les viudes el resto de los vecinos, cuando nun había fíos o los había tovía pequeños, que nun pudieren aportar trabayu. Hai tiempu que dexaron de facese.

LOS OFICIOS

En xunto col trabayu de la tierra y el ganáu, tamién había en Quinzanas xente que metía un poco más de ganancia pa la casa

mediante otros trabayos: *ferreiros* que facíen *picones*, *hachos*, *foucinas*, *gadañas*. . . ; *madreñeiros* qu'abastecíen a los otros vecinos y que n'ocasiones destinaron el beneficiu a embarcar a los fíos pa Cuba pa llibralos de la guerra de Marruecos o del serviciu militar; *goxeiros* que facíen cestos; *costureras ya planchadoras* que diben a les cases más pudientes les más de les veces por xornales de miseria. Tamién les muyeres, sobre too les más moces, *andaban llavando* ropa d'otres cases, en ríu o nos llavaderos qu'había nos dos pueblos pa sacar un poco xornal qu'ayudara en casa. Los mozos y los homes, amás de trabayar lo d'ellos, *echaban peonadas* cuando la yerba sobre too, pero tamién pa tolos demás llabores que fixera falta.

EL RÍU

Nun queremos poner puntu al presente trabayu ensin facer referencia, anque mui curtiamente, a una estaya que tuvo siempre presente na vida de los vecinos de Quinzanas y de tolos pueblos de la rodiada d'El Narcea y d'El Nalón.

Como en casos anteriores, dellos topónimos válenmos pa dar testimoni u d'ello: *L'Apostal*, y *La Barquería* de xuru, quiciabes tamién *El Barcu* (~*Los Barcos*), toos ellos tierres en La Veiga que nos informen de la pesca del *salmón* y de qué mediu se valíen pa cruzar a la otra vera del ríu, a los pueblos de Courias y Veigañán. La Barquería yera onde antiguamente garraben *las barcas* pa cruzar persones y carga a los pueblos yá dichos, asitiaos nel mesmu valle, pagando pol viaxe.

No que se refier a L'Apostal, de la que namái mos dicen anguaño los vecinos que yera per onde se garraba l'agua pa la presa y yá mentada nesti trabayu, fai referencia ensin dulda a los cierros que se cotaben nel ríu pa qu'entraren nellos *los salmones ya las salmonas* y poder pescalos con más facilidá. L'actividá de la pesca ye daqué qu'entá güei se sigue calteniendo ente los vecinos de Quinzanas,

dalgunos d'ellos grandes aficionaos, suxeta a les reglamentaciones ilegales correspondientes. Dientro del recorriu d'El Narcea pela parroquia son bien conocíos dellos pozos, ente ellos *El Pozu'l Puente*. Desapaeció *El Pozu'l Concón*, asitiáu a la parte riba de La Veiga, llueu de les obres de la carretera que xunta Pravia con Corniana y fecha sobre la caja de la vía d'un tren proyeutáu nos años venti del sieglu xx pa sacar carbón y otru material dende Cangas del Narcea al puertu de San Esteban, pero que nunca llegó a terminase.

Amás de remitir a lo dicho nel presente trabayu na nota 11, describimos pal acabar el testimoni dau polos vecinos al contestar a les entruques 17^a y 37^a del Catastru del Marqués de la Ensenada:

«17^a... Si hay algunas Minas, Salinas, Molinos arineros, u de Papel, Batanes, u otros artefactos en el término...»

«... que en dha. Jurisdicción sólo ai un molino arinero que se nombra de la Biguiella [...]; así mismo ai una Apostal que se dize de Quinzanas sito en dho, río de Narzea términos de dha. Jurisdicción de dar Salmones y Lampreas cuió producto regulado por un quinquenio, llegará a mil y quatrocientos rs. Vn. al año con adbertenzia que esta regulación la hazen teniendo presentes algunos años en que se fabricó por que aconteze no fabricarse en muchos contibnuados ya por la Carestía de Pezes ó porque el río desbarata el sitio y paraje de su fábrica [...]; son dueños de su propiedad el Exmo. Sr. Marqués de Valdecarzana, el Monasterio de Sn. Pelayo de Obiedo, D^a Manuela Quirós viuda de Dn. Jph. Valdés Sierra y Llano residente en la Villa de Abilés y los Vezinos desta Jurisdicción entre quienes se dibide y parte su producto...»

«37^a... Si hay algunos individuos que tengan embarcaciones, que nabeguen en la mar o Ríos, su Porte, o para Pescar...»

«A la trigésima séptima, que en dha. Jurisdicción y sus términos ai tres Barcas que nabegan sobre dho. Río Narzea de las

que perteneze la una a Dn. Franco. Frnz. Arango, que le regulan por ella ziento y veinte Rs. Vellón de utilidá en cada un año de los que se fabrica el mencionado Apostal dho. de Quinzanas, (de el que se trató en la diez y siete) por el serviziu que le dá bien entendido que el año que no se fabrica, no le regulan utilidá, porque entonzes no le sirbe otra cosa que para pasar de una a otra vanda de dho. río al cultibo y aprobechamiento de sus heredades y montes de Castaños. Otra corresponde a Dn. Juan Frnz. Carrada que la mantiene para limpiar la azequia ó presa de dho. su molino de la Biguiella; y la otra es propia por iguales partes de Joseph y Franco. Alvarez, Veziños desta dha. Jurisdizi3n y de Bentura Cuerbo y Toribio de los Lodos Vezinos del coto de Pronga a la que asimismo no regulan utilidá, a exzepci3n de los años en que encargan y husan de redes forradas para pesca de Pezes menores que entonzes consideran a cada una de las tres referidas Barcas la utilidá de Veinte y dos rs. de vn. En cada un aº desde el día de Sn. Juan Baptista en adelante que entonzes es libre y franco el río a todo vezº de la Jurisdizi3n dentro de sus términos, y por lo mismo suia integramte. la pesca que hiziese sin más obligazi3n que la de dar el primer Salm3n, Lamprea, y Reo que caiese en todo el año al Marqués de Baldecarzana y estiman dho. Salm3n en sesenta y zinco rs., la lamprea en seis, y Reo en dos».

BIBLIOGRAFÍA

- FIDALGO PRAVIA, P.: (1990) *Conceyu de Pravia. Parroquia de Quinzanas*. Uviéu, Academia de la Llingua Asturiana. Coleici3n «Toponimia» n.º 7.
- (1997): «La yerba en Quinzanas (Pravia)» en *Cultures. Revista Asturiana de Cultura* 7 (La cultura de la yerba n'Asturies): 229-238.
- GARCÍA ARIAS, X.LL.: (1980): «De toponimia tebergana III: Fitotoponimia» en BIDEA 99: 135-182.

- (1982): «De toponimia tebergana v: La organización del espacio agrario» en BIDEA 105-106: 391-440.
- (1983): «De toponimia tebergana VII: Las vías de comunicación» n' *Archivum* 33: 437-451.
- (1989): «De toponimia tebergana XI: La vivienda humana» en *Lletres Asturianas* 33: 113-121.
- (2000): *Pueblos asturianos. El porqué de sus nombres*. 2ª ed. corr. y aum. Xixón, Alborá Llibros.
- GARCÍA FERNÁNDEZ, J (1976): *Sociedad y organización tradicional del espacio en Asturias*. Uviéu, IDEA. Otra edición, Xixón, Silverio Cañada, 1988.
- GARCÍA VALDÉS, C.C. (1979): «El Concejo de Pravia en el siglo XVIII. Datos que aporta el Catastro del Marqués de la Ensenada» en BIDEA 98: 606-642.
- (1980): «El Concejo de Pravia en el siglo XVIII. Datos que aporta el Catastro del Marqués de la Ensenada» en BIDEA 99: 227-265.
- MADOZ, P. (1845): *Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España y sus posesiones en Ultramar*. Madrid, 1845-1850. Ed. facs. Valladolid, Ámbito Ediciones, 1985. Tomu correspondiente a Asturias.
- VEGA PRADA, J.L. (1978): «Una cláusula apócrifa: "Salmón dos veces por semana solamente"». Separata del *Boletín del Ilustre Colegio de Abogados de Oviedo* 15.

SIGLES

- Inventariu= «Inventario de Parroquias elaborado por orden del Obispo de Oviedo D. Gutierre de Toledo», en FERNÁNDEZ CONDE, F. J., *La Iglesias de Asturias en la Baja Edad Media, Estructuras económico-administrativas*. Uviéu, IDEA, (1987): 175.
- MCorniana= *El Monasterio de Cornellana*, ed. A. Floriano. Uviéu, IDEA, 1949.
- LRC= Floriano Cumbreño, A. (ed.). *Colección de Fuentes para la Historia de Asturias. El Libro Registro de Corias. Primera parte, texto y estudio*. Uviéu, IDEA, 1950. Tamién García Leal, A. *El Registro de Corias. Estudio y edición*. Uviéu, RIDEA, 2000.
- LTestamentorum= *Liber Testamentorum Ecclesiae Ouetensis*. Barcelona, Moleiro Editor S.A., 1995.
- SP= FERNÁNDEZ CONDE, F.J., TORRENTE FERNÁNDEZ, I., NOVAL MENÉNDEZ, G. DE LA: *El monasterio de San Pelayo de Oviedo. Historia y fuentes*. T. III Colección Diplomática (1379-1449), 1987 y T. IV. (1450-1546). Uviéu, Monesteriu de San Pelayo, 1990.

LA ORGANIZACIÓN DE LA TIERRA EN TEBERGA

Xosé Lluis García Arias¹

EL CONCEYU

Teberga ye ún de los 78 conceyos que s'inxeren na unidá territorial y humana que conocemos col nome de Principáu d'Asturies. El conceyu de Teberga estrémase en 13 parroquies, conceutu importante, como se persabe, na alministración eclesiástica pero tamién na civil darréu qu'articula la organización y aprovechamientu del territoriu.² La parroquia pue formala namái un *pueblu* o nuedu de población (asina la de La Focéicha) o dos (como la de San Salvador qu'inxerta los de San Salvador y Fresnéu) o dellos (como ye'l casu

¹ A esti tema dediqué-y un llargu capítulu de la mio tesis doctoral asoleyáu como «De toponimia tebergana (V): Organización del espacio agrario» en *Boletín del Instituto de Estudios Asturianos* 105-106 (1982).

² Asina, por exemplu, nel sieglu XIV nel arciprestalgu de Teberga inxérense una riestra de parroquies non toes elles teberganes: «Santa María de Villanueva», «Santa María de Nuzeda» (con tres beneficios simples, ún d'ellos anexu al arcedianalgu de Grau), «San Iohán de Valdesantianes» (colos anexos de «San Miguel de Campiello» y cola ilesia de «San Juan de Viescas»), «San Miguel de la Plaça», «Santo Tomás de Rie-llo», «Santo Millano de Taja», «Santa María de Carrea», «San Justo de Páramo», «Santa María de Pando», «Santa María de Conna», «Santa María de Tameza», «San Cosme de Tolinas», «San Salvador de Alesga», «Santa Olalla de Torze», «San Pedro de Villamayor». (Cf. «Inventario de parroquias elaborado por orden del obispo de Oviedo D. Gutierrez de Toledo (1385-86). Libro Becerro, f. 302 r-440 v»; en Francisco Javier Fernández Conde *La Iglesia de Asturias en la Baja Edad Media*. Uviéu, Idea, 1987. pp. 177-179.)

de la mayoría). A vegaes un pueblu pue inxerise en dos parroquies distintas como-y pasa a Berrueñu que, en parte pertenez a la de Carrea y en parte a la de Riel.lu.³ Cada pueblu o *l.lugar* tien un conxuntu de cases agrupaes; a vegaes eses cases puen formar grupos secundarios daqué estremaos dentro del pueblu; a caún d'estos grupos llámenlu *barriu*. El pueblu de Carrea, por exemplu, tien los barrios de La Caleicha, La Quintana, El Traveséu, La Carrezal y Uril.leiru, esti últimu enforma alloñáu. Caúna de les cases habitades ye *un vecín* anque esti términu, *vecín*, tamién s'emplega n'otros contestos pa referise a caúna de les persones que vive en pueblu. Tamién ye posible alcontrar ensin formar pueblu unidaes de población aisllaes per equí y per allá, ye lo que se llama una *casería* que, polo xeneral, considérase perteneciente a un pueblu de la parroquia anque, col tiempu, siempre pue dar llugar a la formación de nuevos barrios o, mesmamente, pueblos. Una casería por exemplu foi la de San Xuan, na parroquia de Riel.lu, o la de La Mata, en Berrueñu, parroquia de Carrea. La pallabra *casería*, de toes maneres, tamién significa propiedá d'un vecín del pueblu que compriende la casa y pertenencies de la mesma colos sos antoxanos o antoxana, como finques, animales, edificios. La parroquia non siempre funciona como unidá alministrativa civil; asina, por exemplu, el pueblu de Monteciel.lu, inxeríu na parroquia de Riel.lu, participa de los pastos comunes colos pueblos de la parroquia de Carrea. Anque la parroquia ye un ente alministrativu real nun asume toles reglamentaciones del so territoriu darréu que dexa a cada pueblu, ente otro por razones xeográfiques, la organización de los aspectos particulares que nun son del común parroquial. La manifestación de los dos poderes pue asoleyase con motivu de les dixebrades xuntes: asina les parroquiales faíense en díes mui contaos xeneralmente a la vera la ilesia llevada, munches vegaes, en tierra intermedia

³ La lleenda xustificalo falando d'un antigua quema que se produxo en pueblu y qu'obligó a delles cases quemaes a camudar de sitiú.

ente pueblos distintos;⁴ la *xunta* de vecinos del pueblu, en sen contrariu, namái aconceya a los pertenencientes a un pueblu, cola totalidá de barrios y caseeríos nél inxertos. Esa xunta en dellos pueblos pue llamase la *sis*a porque ente les sos potestaes taba la de facer determinaos gravámenes.⁵ Los poderes de la xunta parroquial y de vecinos variaron a lo llargo'l tiempu y quedaren peramenorgaos de magar s'afitó'l poder centralista del Estáu y particularmente del franquismu. Nos tiempos de los que yo puedo dar cuenta de la tradición vivida (falamos de la segunda metade del pasáu sieglu) al frente de la xunta de vecinos había un «alcalde de barriu» escoyíu pol alcalde del conceyu (de nomamientu direutu de l'Alministración estatal) a la qu'informaba de les decisiones d'arriba; los poderes de la xunta restrinxíense a l'alministración de les tierres, pastos o montes comunes y a la igua de caminos en réxime d'estaferia.

Sabemos que'l güei Conceyu de Teberga formóse hestóricamente axuntando cuatro conceyos anteriores qu'asistíen a la Xunta Xeneral del Principáu d'Asturies, los de *Valdesantibanes* (cola cabeza en Santianes), *Valdecarzana* (cola cabeza en La Plaza), *Valdesampedru* (cola cabeza en San Salvador). Tamién el d'*El Privilexu* onde s'inxeríen los pueblos de Parmu (cabeza), La Vila y La Focicha. Aparentemente los tres primeros conceyos coincidíen cola realidá xeográfica darréu que tres fondos valles del mesmu nome con-

⁴ Entiéndese asina la bayura de lleendes texíes perdayuri sobre los orixenes d'una ilesia o d'otra; con muncha frecuencia un «milagru» fechu pol patrón veneráu na parroquia camudaba'l primitivu llugar d'asentamientu; el santu, lóxicamente, nun podía favorecer más a unos qu'a otros. Por exemplu la ilesia de la Virxen del Cébranu, según la tradición, queríen los vecinos de Berrueñu facela en La Bocada y los de Carrea en Carrea. Pero por más qu'entamaben los trabayos nun sitiú, al otru día la piedra y los materiales apaecíen nel llugar onde llueu se fixo la fábrica definitiva. Yera, ensin dulda, la voluntá de la santa la que movió a los parroquianos a la solución de compromisu que güei s'observa pues el santuariu nun ta nin en La Bocada (sedría favorecer a los de Berrueñu) nin nel pueblu Carrea sinón nun terrén ente los dos pueblos aunque más cerca de Carrea.

⁵ En Sorvil.la, por exemplu, hai una cuesta que llamen *La Cuesta la Sisa*, a la vera mesma del llugar onde s'aconceyaben los vecinos en xunta.

figuren la realidá tebergana; sin embargo tien que s'alvertir que'l conceyu de Valdecarzana inxería non solo los pueblos que van d'Enragu a Vil.lanueva sinón mesmamente los más altos d'Urria y Taxa que güei, a xulgar pel trazáu modernu de les carreteres, podríen considerase de Valdesantibanes. Al marxe de lo dicho tamién a lo llargo de la hestoria debieron dase dalgunes agrupaciones intermedies más o menos coxunturales como fairía ver la existencia de lo que l'alministración denomina «entidaes alministratives menores» dotaes d'una xunta alministrativa propia; un exemplu pue ser el de les parroquies de Barriu (qu'inxer los pueblos de Barriu y Cuña) y Torce, que tien plasmación nel nome unitariu de *La Somoza*.

LES LLENDES ENTE CONCEYOS Y PARROQUIES

El Conceyu de Teberga dixébrase d'otros del mesmu mou qu'una parroquia estrémase d'otres atendiendo a criterios, xeneralmente, de calter hestóricu. Delles vegaes la dixebra ye perclara pero, dacuando, discútese entá güei, como debió pasar a lo llargo'l tiempu, un determináu aspeutu.⁶ La materialización de la dixebra pue facese, como veremos llueu, de diverses maneres pero, lo mesmo ente los conceyos qu'ente les parroquies, cuando la llende pasa per terrenos del común, suel dase una fastera o tierra de naide, llamada *facería*, que puen disfrutar los vecinos d'una y otra demarcación siempre que'l ganáu apuerte ellí ensin afalalo naide, esto ye, por propia voluntá. Si'l ganáu trespasa la facería, el *mesqueiru* ('guarda del común, por puya del cargu ente los vecinos') ta capacitáu pa *prindalo* y trancalo nel *corral conceichu*.

⁶ Dellos mapes son un contramodelu de lo que tien que facese porque, testonamente, tresmiten mal los datos tracamundiaos de les copies anteriores que siguen; asína, y ye namái un exemplu, la dixebra oriental de Teberga (con Quirós) en Sobia ha pasar per *El Cantu la Xunta* y non per *La Veiga d'Afuera* nin per *El Picu la Siel.la* como dacuando conseñen.

LA ORGANIZACIÓN DEL ESPACIU NON HABITÁU

El terrén destináu a l'habitación humana en Teberga tien una proporción mui curtia en comparanza cola totalidá de la tierra. El pueblu o llugar dotóse a lo llargo'l tiempu de toa una riestra de servicios comunes, anque dellos puen ser d'esplotación privada, que van dende les vías de comunicación (*caleichas*), fasta l'aprovechamientu del agua (*fontes y fontanes, presas y regueiros*), pasando per otros empobinaos a la guarda, esplotación y ellaboración de los productos (*molín, rabil, pisón, batán, llagar, potru, fragua, hurru o panera, palombar, bodega, corte, pachar*), a la distraición (*bolera, tabierna o chigre*) o a la relixón y a la romería (*ilesia, cementeriu, campal*). De toes maneres ello ye un espaciu mui reducíu en rellación a la ocupación y colonización de la totalidá del territoriu. De xuru que les tases de población altes de dómines pasaes aconsejaron una fonda esplotación de les virtualidaes agrícolas y ganaderes (y más moderadamente mineres) de toles tierres teberganes.

Pero a la hora de facer un análisis pormenorizáu d'esas tierres quiciabes resulte d'interés trazar dalgún exe estremador que resulte amañosu. Nesi sen entiendo que l'exe que da cuenta del tipu de propiedá de la tierra ye un bon encontu pa poder afondar na conocencia organizativa. Asina en Teberga asistimos a tres tipos de tierres según la so pertenencia:

a) *De propiedá común*

Ye aquello de titularidá institucional sía estatal o local. Cinca en xeneral a peramplios terrenos, los más alloñaos de los llugares, dedicaos a pastu y, en muncha menor midida, a madera. A los pastos más altos dáse-yos el nome de *brañas* o *puertos* y, de branu sobre too, acueyen vaques; tamién reciella (oveyes, cabres) y, en dómines pasaes, gochos. El ganáu caballar pue pasar nellos les llargues temporaes del iviernu; de la primavera a la seronda los vaqueiros de los

pueblos diben *brañar*, esto ye, a atender el ganáu y a mucir; munchos dormíen na cabana o nel cabanón de que disponíen en pueru y baxaben al otru día pal pueblu col lleche. El *cabanón* (tamién los *corros*)⁷ xunto cola *corralada* o *corral* circular qu'arrodia yera la única propiedá privada posible en Sobia y en Los Fuexos, por citar los puertos que meyor conozo, pero teníase namái l'usufructu non la so escriturización privada. En delles brañes, asina en Marabiu, dábase tamién la propiedá común del pueru pero los meyores espacios apaecíen zarraos de prau como posesión de dellos particulares. La toponimia fai ver que'l términu *braña* aplicóse tamién a pastos más baxos anque daqué alloñaos polo que debió de tener un vieyu significáu non solo de 'pastos de branu' sinón tamién de 'mayada'. Hai testimonios hestóricos y alcordanza na tradición oral de que la pación de los puertos o los pastos de los mesmos podía vendese o comprase según les necesidaes aconseyaren. Asina yerbes de La Mesa y de Funfría paez que se vendíen de branu a veces d'oveyes extremeñas. En Monteciel.lu, por exemplu, entá s'acuerden de que compraben los derechos de pastu na braña de Mengoyu, en tierres de Quirós onde brañaron un tiempu. Los vaqueiros o brañeiros podíen pautar les époques de disfrute del pastu (por exemplu zarrando una parte del terrén n'abertal un tiempu p'abrilu más serondamente) siguiendo xeneralmente criterios que miraben pol meyor aprovechamientu.

Asina dellos terrenos comunes teníen époques del añu en que s'acotaben (*coutaban*) o se poníen *a coutu*. Con ello atendíase a la necesidá de da-yos un tiempu de descansu pa qu'echaren pación:

⁷ Xeneralmente los *cabanones* tienen un aspeutu esternu asemeyáu a les cortes y como tales suelen emplegase. Los vaqueiros o brañeiros duermen nel payar del cabanón o nun espaciu pequeñu a la vera del cabanón que ye propiamente la *cabana*. Les brañes asitiaes nel cordal de La Mesa, na llende de Teberga con Somiedu presenten *cabanones de teitu*, de gran personalidá arquiteutónica, llamaos asina por tener el techu (*teitu* na variedá somedana de la llingua) de piornu o gromos. Los *corros* resérvense pa los xatos (o gochos). Son circulares y el techu, en forma de conu, ye de tapinos xeneralmente.

ello obligaba a pautase los vecinos nes feches de *coutar* (que xeneralmente llevaba darréu la obligación d'iguar zarros, sebes y portielles) y de *derromper* o abrir los terrenos nel momentu afayadizu pa entrada d'animales. Hai topónimos del tipu *Coutu* que sofiten el vieyu usu del términu pero güei ye más xeneral el de *mortera*. Una mortera ye un *coutu* tamién en terrenos alloñaos y del común y que se zarra una bona parte del añu. Na mio opinión el nome débese a que na mentalidá popular esos terrenos, al nun se poder aprovechar indefinidamente, hai un tiempu en que tán *muertos* hasta que se fai posible'l so disfrute gracias a la *derrota* (lliteralmente rompedura de la portiella d'entrada) o abertura de sendes pa la llibre entrada d'animales. Delles morteres podíen reservase pa funciones particulares d'interés de los pueblos; asina dalgunes conócense col nome de *bueizuna* o *güeiriza* (términos que caltién la fala y la toponimia) porque ellí llevaben a pastar los gües capaos (en dalgunos sitios tamién burros⁸ capaos) porque consideraben que nun teníen que pacer coles femes darréu que, montándoles, diben a la escontra de lo qu'una bona hixene aconsejaba.

Del común foi tamién otru tipu de terrenos destinaos a carbayos, esto ye, *carbacheos* o *carbachales* o *carbachedales*. Ye lo que llamen una *devesa*. La toponimia caltién el recuerdu de dellos llugares asina denomaos pero güei puen ser propiedá privada. En dalgún casu, como en Fresnéu, la *devesa* paez recordar el vieyu sentíu de 'llugar prohibíu, defendíu' pues el carbayéu dependía de la xunta alministrativa del pueblu que decidía cuándo cortar la madera y, al empar, llevaba parte de los beneficios. Talmente paez que la *devesa* foi una reserva de bona madera que se guardaba pa necesidaes perentories o, quiciabes, pa dalguna contribución especial. Otros terrenos de ruina calidá yeren *las grandas* (al terrén de la so cuali-

⁸ En Teberga, como en bona parte del país, la espresión *burru/burra* traduz la castellana *caballu/yegua*. En sen contrariu *pol.lín/pol.lina* (= *borricu/borrica*) son l'equivalente al castellán *asno/asna* (= *burro/burra*).

dá dáben-y el nome de *grandizu*) onde s'alcontraba dalgo de pastu y, según l'altitú, dacuando podíen medrar daqué rebol.los y carbayos. Xeneralmente la granda yera tamién del común y la madera aprovechábenlo los vecinos sobre too pa lleña; pero tamién tamién echaben manu del felechu y otres especies vexetales pa rozu o estru con que se mullíen llueu les cortes. Güei pervése tamién que los pueblos debieron vender en dalguna ocasión esos terrenos del común pues delles de les grandes agora son propiedá privada lo mesmo que dalgunes deveses.

b) *De propiedá privada*

Los terrenos más cerca'l pueblu en bona midida son de propiedá privada como se fai ver per muñones o bien per zarros o sebes, paredes o varganales. Dixebamos dos tipos de terrenos especialmente: les tierras dedicaes a llabranza y los praos. Ente les primeres estrémase de mano ente *tierras* (de secanu) y *güertas* (con daqué regadíu y a la vera casa). La güerta dixébrase del *güertu* pol menor tamañu d'ésti. La *tierra* estrémase d'una *para* o *paraxa* porque éstes son más pequeñes. Les tierras, n'abondos casos, van llamase según el tipu de producción a que más se reservaron (y que toponimia alcontramos con nomes como *Panizales*, *Ordiales*, *L.linares*, etc.) anque dacuando apaecen con otres denomaciones xenériques. La necesidá d'aprovechar dafechu la tierra empobinó a dos práutiques, per una parte a semar entremeciendo dellos productos (asina calabazones y garbanzos ente'l maíz) pero sobre too, a alternar añalmente les simientes. Yo nun conocí'l *barbechu* anque l'estudiu toponímicu fainos ver que nun debió desconocese en vieyes dómines.

Los praos individualícense pel zarru que ye lo que los destrema de la *pradería* o terrenu de peramplies estensiones dedicaes a pastu o a producción de yerba y onde la dixebra de la propiedá n'abertal faise munches vegaes gracias a muñones. A cada una de les estayes individuales d'una pradería dáse-y el nome de *campa* y tamién

ye posible sentir *tempa*.⁹ Al prau de mala calidá debió a lo ribayoso del terrén dáse-y el nome de *pascón*.

Na metada del pasáu sieglu xx les tierres dedicaes a semar, xeneralmente les más próximes a la casa, ocupaben cuasimente tantu espaciu como lo que dexaben pa prau, dando un calter particular al paisaxe. Pero ello camudó dafechu unos años dempués al dexase la mayoría de les tierres pa prau. Ello pasó cuando la demanda de lleche poles centrales y la xeneralización del comerciu de productos económicos de consumu diariu, favoreció que s'echare a un llau la llabranza del país en beneficiu del entós munchu más rentable negociu llecheru. D'unos venti años a esta parte, la entrada perdesfavorable p'Asturies na Comunidá Europea y l'afondamientu de la crisis de la minería llevó a la baxa pergrave de los precios del lleche polo que'l paisanu (qu'en bona midida sofítaba parte de los sos ingresos na minería) viose obligáu a un nuevu abandonu de la vida tradicional fuxendo a la ciudá y faciendo, al empar, que per-muchos terrenos de pradería s'abandonaren al monte.

Otru tipu de terrenos, xeneralmente de más curtiu interés ganaderu y agrícola, pero tamién de propiedá individual, son los montes dedicaos a arboláu. Al marxe de que les finques pueden ser más o menos xeneroses na presencia de determinaes especies que güei nun faen conxuntu (*cerezales, guindales, ablanales, noceos, perales, pescales, cadapanales, fresnos, álamos, umeiros, plárganos, llameras*, etc.), el terrén plantao de castañales resulta una esceición darréu que se dixebra en muchos *castañeos* privaos, a vegaes conocíos pel nome del so dueñu. Los castañeos pueblen bona parte de les tierres más avesíes del conceyu y xugaron un papel perimportante na vida tradicional como resistentes a les quemes y productores de per-bona madera indispensable pa la fechura d'horros y cases; les cas-

⁹ Cenciellamente porque perteneciendo a un conxuntu de *suertes*, xeneralmente debíes a una partición, yeren disfrutaes a *tiempos*, esto ye, rotatoriamente, p'atender meyor a la más xusta distribución de los beneficios.

tañes xugaron un bon papel na dieta tradicional y collaboraron per-muncho na bona calidá de la nombrada cabaña porcina de Teberga. Recuerdu de vieyos usos comunales namás queden nel fechu de poder andar a la gueta o *pañar* pela mañana, cualquier persona, les castañes cayíes de la castañal col aire de la nueche anterior. Plantaciones d'árboles d'importancia son tamién les de mazanales dando llugar a la formación de pumaraes (*pumaradas*) d'interés tradicional na fabricación de la sidra en llagares artesanos. Naide nestos díes planta viñes y namái de ralo en ralo puen vese dalgunes uves nes poques parres de l'antoxana de dalguna casa. De toes maneres sí hai recuerdu toponímicu d'esti vieyu cultivu y el Llibru del Codu de San Pedru de La Plaza ufre abondos exemplos medievales d'ufiertes de particulares a la ilesia realizaes en vinu producío ellí y controlao pola *cabra* o *cabrera*, medida canónica del conceyu. Tradicionalmente, el nuesu foi un conceyu de bedules; tamién de fayes como entá dexen ver los fayeos o faedales que pueblen les tierres altes, percima de los castañeos, y que son de propiedá comunal. Na época moderna hubo tamién dalgún intentu de xeneralizar otres especies forasteres como pinos y ocalitos pero talmente paez que nun cuayó muncho la inicitiva a xulgar pelos pocos pinales y ocalitales que s'observen.

c) *De propiedá mesta*

Ente los dos estremos solliñaos en a) y b) hemos referinos necesariamente a un tercer tipu de posesión del terrén qu'equí denomamos de propiedá mesta por tener como nodiu d'aunión el fechu de ser terrenos (praos o tierres) que participen de los trazos de la propiedá común y de la privada. Per un llau hai delles *morteres* onde'l terrenu estrémase en campos (*campas*) de pertenencia privada; nel mesmu sen, cerca de los pueblos hai abondos terrenos dedicaos a la llabranza llamaos *cortinales* o *cortinas* onde'l terrén llabrao individualízase tamién nuna dixebrá en tierres privaes concretes llamaes

según particulares circunstancias, amás de *tierras, paras, paraxas, estaxas, cuadros, lotes*. El puntu común a estes morteres y cortinales ye'l de que la propiedá privada de les estayes individuales vese sometida a delles regulaciones del conxuntu de los vecinos que s'apauten n'aspeutos tales como feches de derechu de pasu (que puede ser andando con una fesoría al llombu o bien con posibilidá d'acompañase d'un mediu de tresporte) o aquelles qu'obliguen a abrir les finques al pasu de restroxos al ganáu de la totalidá de los vecinos. En dalguna midida los terrenos dedicaos a árboles frutales participen tamién de vieyes reglamentaciones y usos que dan a entender esi mesmu pasu de la propiedá comunal a la privada; asina han entendese delles práutiques que cinquen a los castañeos, como se dixo, onde toos puen aprovechar la cayida de les castañes valtaes de nueche pol aire, o a la fruta llibremente cayío de dalgunos árboles. Nesi mesmu sen habría entendese tola reglamentación que dexa llugar a que los árboles puen tener propietariu distintu del del prau onde crecen, lo que lleva darréu sometimientu a delles servidumes d'interés consuetudinariu.

Esti tipu de propiedá mestu, qu'entá tien manifestaciones nos nuestos díes, supón un aspeutu perinteresante, y en bona midida orixinal, del derechu consuetudinariu asturianu pero, al empar, dexa abrir un bon capítulu d'estudiu a quien quiera afondar nes pautes siguies nel país dende una vieya dómina de presumible colectivismu agrariu y ganaderu a un estadiu de propiedá privada más cerca nel tiempu. Talmente da la impresión que de magar el so asitiamentu humanu en caseríos y pueblos l'home llucha de contínu por dos realidaes poles que nagua: d'un llau por llograr siempre nuevos espacios aprovechables; d'otru por algamar la posesión individual de tierres que son del común.

La llucha cola naturaleza

En bona midida toa una llarga riestra de terrenos güei aprovechables débense al fechu de ganalos al monte. El *monte*, entien-

den los nuegos paisanos, non sólo ye l'arboláu que se denoma según la especie xenerada (castañéu, fayéu, carbachéu, etc.) sinón tou terrén *bravu* qu'entá nun ye aprovechable. Poro, el monte pue *desmontase* pa facelo útil o *mansu* pero esi procesu pue llevase alantre gracias a *cavalo* o a otros métodos que favorecen la so explotación agrícola o ganadera. Difícilmente los terrenos llamaos *ermos* o *ermosos*, *calvos* o *pelaos* merecerán trabayu dalgún dau'l so curtiu valir pola falta de vexetación o tapín pero sí otros munchos anque lleve muncha xera la so igua.

Quiciabes el métodu más vieyu de ganar nuevos terrenos a la naturaleza, entá calteníu polos nuegos paisanos, sí'l de les quemes. La toponimia recuerda esa práutica gracias a llugares que se llamen *Bus(tu)*, *Bustiel.lu*, *Borrónada*, *Queimada*, *Usl.lada*, etc. De toes maneres otres posibilidaes son propiamente les que combinen la quema col desmonte de la vexetación o la tierra brava. Asina hai tierres que se llograron cavando como les conocíes como *El Caváu*, *Las Cavadas*. Tamién *El Foscón* debió al color del terrén desmontao. Otres rozando o llimpiando dando nome a lo que güei llamamos *El Rozu*, *La Roza*, *Rozadas*... A vegaes el llugar llámase *anováu* porque se fai de nueves el so aprovechamientu. En dalguna ocasión pue conocese l'antigüedá mayor o menor de la colonización de la tierra pel nome cuayáu toponímicamente. D'esi mou los llugares llamaos *Viechos* suelen tar más cerca del pueblu que los que porten un primitivu axetivu *Nuevu*, *Nueva* o mesmamente *Noval*, *Novalés*.

La llucha pola apropiación de la tierra

El nuevu terrenu útil suel debese a la iniciativa privada d'un vecín. Nesti casu fadrá los posibles por afitar la so propiedá sobro lo desmontao. El so apoderamientu entá se fai acorrandu'l terrén, esto ye, faciendo una *corrada* que güei podrá caltener mentanto naide lo reclame énte l'autoridá competente pero, n'otres dómines más abondoses en población, había una reglamentación que restrinxía les posi-

bilidades d'usufructu a períodos de cuatro o cinco años. Un descuidu de los vecinos o de les autoridaes, ye verdá, siempre dexaba la puerta entornada a l'apropiación definitiva y privada del terrén enantes comunal. Lo privao, como nel restu de les propiedaes, notaríase gracies a los muñones, zarros, varganales o varganaces, sebes, etc. con que se llendare la posesión según el llugar del so asitiamentu.

El bon aprovechamientu de la tierra, de toes maneres, fora comunal, privada o mesta, esixía unes vías de comunicación afayadices, más entá nun país onde la xeografía punxo tantes torgues pa la bona circulación. Ello llevó a una institución de gran puxu y afitamientu conocida col nome d'*estaferia*. Un día a la selmana, orixinariamente'l viernes como da anuncia'l mesmu nome (*s*)*exta feria*, cada casa debía mandar un representante que s'axuntaba a los demás vecinos, baxo pena de multa, pa iguar los caminos que se consideraren de más interés pal común. Xeneralmente cada casa tenía reservaos los tayos correspondientes aunque esto non siempre se respetaba. Ente los caminos yera normal que s'atendiere de mano a los más importantes, el *camín real*, pero tamién a otros secundarios llamaos xeneralmente *caminos*, aunque con una rica terminoloxía secundaria según les característiques particulares y trechos.¹⁰

¹⁰ La repercusión de la terminoloxía de la organización del espaciu agrariu en toponimia pue vese nel artículu citáu na nota 1. Tamién nel mio *Pueblos Asturianos: El porqué de sus nombres*. Xixón, Alborá Llibros, 2000, 2ª.

ORGANIZACIÓN DEL ESPACIU EN VILLAMEXÍN (PROAZA)

Antonio Alonso de la Torre García

El pueblu de **Villamexín** pertenez a la parroquia de **Samartín de Villamexín**. Esta parroquia tien otros dos llugares d'importancia, Samartín y Serandi. Amás hai que contar col asentamientu de Llindelafaya, qu'hai muncho tiempu que ta abandonáu. Villamexín localízase a casi dos kilómetros de Proaza, capital del conceyu.

Pudieron ser varies les circunstancies que xustificaron la preferencia d'esti llugar como asentamientu de población. Villamexín ta asitiáu nuna pendiente a mediu camín ente'l monte ya La Veiga regada por El Ríu Trubia en Proaza. D'esti mou tien un ciertu dominiu sobre los dos tipos de paisaxe, aprovechándose de les ventaxes de caún: montes, pastos, viesques, o abondosos terrenos a la vera'l ríu. Debe tenese en cuenta que nestos paraxes dominó siempre la economía rural ya ganadera.

Villamexín allúgase concretamente nuna lladera, estendiéndose pel so llau cimero dende El Camín Rial —que comunica los conceyos de Proaza ya Quirós— hasta la parte fondera que ta a la vera'l *regueiru* que baxa de La Collá Aciera. L'agua tien importancia nel pueblu yá que la fuerza d'esti regueru aprovéchase pa que trabayen dellos molinos; amás son munches les fontes qu'hai en Villamexín o alrededores: Solafonte, La Fonte Pedreo, La Sinriella, La Pimpana, El Pozu, Trescanal, Fimortera...

La casa

Les cases del pueblu dispónense, polo xeneral, formando barrios pequeños que s'acomoden a les carauterístiques del terrén. Baxo'l mesmu techu suel tar la *corte*, el *payar*, o otros espacios pa guardar ferramientes, lleña... Estes edificaciones suelen tar averaes unes a otres, compartiendo pel llau d'alantre un espaciu, l'*antoxana*, que ye llugar de pasu d'un sitiu a otru ya tamién sitiu de xunta de los vecinos ente les figales ellí plantaes. Nestes antoxanes llevántense los *horros* o las *paneras*. Ente les caleyes que lleven d'un barriu a otru alcuéntense terrenos aprovechaos pa güertes.

Nes cases más vieyes el pisu baxu taba ocupáu pol *llar*, que tenía'l suelu de tierra ya barru. El *llar* enantes, la *cocina* agora, daba calor ya lluz a esti llugar que yera, sigue siendo, el sitiu onde la familia pasa la mayor parte del tiempu. Ye tamién equí onde ta'l *fornu*, qu'asoma'l so llombu al exterior de la casa. El moblame consistía en pieces como l'*escanu*, pa sentase a comer, o l'*escudilleiru*, onde se poníen los cacíos. Enriba'l *llar* solía haber un espaciu zarráu llamáu *sardu* pa echar a curar les castañes al calor del fueu. Esti pisu inferior de la casa suel tener comunicación cola cuadra ensin falta salir de casa. D'esti mou nun se garra fríu nos díes d'iviernu, cuando tienen qu'atendese les vaques abondes veces. Tamién el calor del ganáu sirve pa calentar la casa.

D'esta cocina xuben unes escaleres de madera, siempre mui estreches, que dan al pisu d'arriba, onde normalmente hai dos *cuartos* pa dormir y un *corredor* que comunica col exterior. Los cuartos hai veces que tán enriba mesmo la *corte*, pa ganar espaciu, ya nun ye raro que dalgún comunique col *payar*. Los corredores, cuando existen, tienen nos maderos unos grandes gabitos pa colgar a secar determinaos productos de la tierra. Nes cases qu'había dalgún llibru, éstos poníense enriba la *tabliella*, que podía tar nun quartu o na sala.

Tanto'l *llar* como los cuartos son espacios con mui poca lluz exterior. Los ventanos son *pequenos* y les puertes puen ser *de cuar-*

terón, qu'abren na so parte superior, o bien enterices, con un redondel abiertu a l'altura la cabeza que pue zarrase pela parte dientro con una tapa con bisagres. Estes puertes comunicaben p'afuera col *portal*, un espaciu siempre atecháu o asitiáu embaxo'l corredor, que ta abiertu al exterior ya que pue tar compartíu con otres viviendes. Pel portal tamién se pue entrar a les cortes o a los payares.

Los muros ya ángulos de les cases son rectos. Les parés principales tan feches de piedra. Usóse muncho la llamada *piedra parda*, de la que salen cachos grandes ya aplanaos, que se sacaba del sitiú llamáu Trescanal. Hai otru tipu piedra que llamen *piedra rubia* cola que s'algamen meyores acabaos, polo que s'usaba sobre too pa los montantes de puertes o ventanes. Esta piedra rubio asoma en dellos llugares cercanos al pueblu, como Mataescura, La Xerra Alcáu, Las Vallinas —onde hai un sitiú llamáu El Canaletu la Iglesia porque d'ehí sacóse la piedra pa la ilesia parroquial de Samartín—, o Los Barreiros —d'onde posiblemente se sacara piedra pa les construcciones del antiguu pobláu de Lindelafaya—. Tamién se sacó muncha piedra arenisco d'otru llugar averáu al pueblu llamáu Arevivo. D'esta última piedra dizse que cuando sal de la tierra trabáyase fácil, pero col tiempu vuélvese mui duru. Tamién esiste abonda piedra caliar, que s'usa muncho pero resulta más *escachadizo*.

Al exterior de les cases les piedras podíen arrexuntase con una mestura de *cal y arena* pa evitar asina qu'entrara'l fríu o se colara dalgún bichu pente les resquebres que dexen les piedras. L'arena usao nes cases venía de la parte d'abaxo d'El Colláu o de la fastera de Sograndiu, mientras que'l cal llograríase en cualesquier de los llugares que tovía güei conserven el nome d'El Caleiru, onde habría fornos pa calentar la piedra.

Les parés menos importantes, les de dientro les cases pa xebrar espacios, yeren hai años de *tarranchas* ya de barru que diba amasao ente eses pieces de madera.

Hai dellos llugares cerca'l pueblu que lleven el nome La Tiyera (~ La Tiera), seguramente sitios onde se faén les teyes.

Las güertas ya güertos

Güertas ya güertos son terrenos acotaos pa semar. Si s'usa la pallabra femenina, *güerta*, suel ser porque ye más grande que si s'usa'l masculín, *güertu*. Anque los dos tipos de terrenos suelen tar nel mesmu pueblu o averaos a él, los güertos ye normal que tean al par de casa. Pero hai muchos años debíen trabayase llugares más alloñaos del pueblu, como atestiguen los topónimos El Güertu Gregoriu o La Güerta Xiromu, que tovía güei pue vese que tán *carcavaos* alrededor pa que nun entrara'l ganáu nellos.

Les güertes ya güertos del pueblu tán zarraos con parés de piedras o delles veces por *varganaz*, que ye un zarru fechu de vares ya maderos. Pero, como col tiempu munches de les güertes foron dividiéndose polos heriedes, dientro d'elles tópase ún con *muñones* que marquen les nueves llendes.

Lo que se semaba nesos güertos hasta hai bien pocos años yera namás que *patacas*, *arbeos*, *vainas*, *cebolla*, *berzas ya ayos*. Los tomates, pimientos, llechuga, etc. vinieron depués. En tolos casos hai qu'*aperuxar* el terrén pa llimpialu de yerbes ya qu'*aviñe* namás que lo qu'interesa.

Los *ayos* sémense per noviembre, como bien manda'l dichu: «L'aju finu per Samartinu». Hai que *sallalos* dos veces pa recoyelos a primeros de xunu.

Las *vainas* hai que semales a últimos d'abril. Basta con sallales una vez. Tienen que *paliales*, que ye pone-ys un palu en cuanto asome'l *biltriu* de la faba. Esti *biltriu* ye'l rabín que sal del tallu ya que va enredándose pel palu. Curiosamente siempre va esguilando pel palu a mano derecha, de tal forma que si dalguién lu suelta ya lu enrieda pal llau izquierdu al poco tiempu cai ya vuelve a subir pel llau d'antes. Les vaines recuéyense pal tiempu la yerba.

Los *arbeos* tienen que semase en febreru. Tamién hai que *paliales*, pone-ys un palu en cuanto asome'l *biltriu* del arbeyu. Sállense una vez. A primeros de mayu recuéyense los primeros que se semaron.

Las patacas sémense a mediaos de marzu, per San Xosé. Sállenles namás veles asomar. Al poco tiempu hai qu'arriandar, arrima-ys tierra cola fesoria. Lo normal ye recoyeles pa setiembre.

Pero nun se semen toles patates d'una vez, yá qu'*una tercia* semábase per *San Bras* (al entamar febreru). Nesti últimu casu tienen qu'usase güertos *calientes*, que tean *respaldaos*, ya semar unes patates tempranes, qu'hai años llamaben *húngaras*, que tienen un color azulao. En mayu pues *dir capar* estes plantes, que ye afuracar la tierra con un tochu pa sacar les patates qu'atopes más grandes. Estes patates húngares escárbesles del too pal mes de xunu.

N'abril llántase'l *cebollu* en riegos, poniendo procuru en nun colocar les nueves plantes a la mesma altura en cada riego, sinón que vayan alternando, pa que *miedren* con más espaciu. Sállense dos veces ya recuéyense n'agostu. La grana yá ta pa noviembre.

Las berzas llántense cuando quiera. Únicamente nun tienen que ponese en plenu iviernu porque entós nun cría nada. Por eso s'encamienta poneles n'agostu, pa que duren pa tolos meses fríos. Les berces hai que llimpiales cola mano, quita-ys tola *morgaza*, ya sallales muncho cola fesoria, avera-ys bien de tierra. Depués de sallales tienen que cuchase muncho.

El cuchu ye bueno pa too menos pa los ayos, que se cuchen mui poco.

Las morteras

Las morteras en Villamexín son estensiones de terrenos usaes pa semar el *pan* (escanda), o'l *maíz*.

Son principalmente dos *las morteras* que, sobre too hasta hai trenta o cuarenta años, se trabayaben a la vera'l pueblu Villamexín: Tixerria ya El Corraón. Tamién, pa otra fastera, trabayábase'l llugar conócíu col nome de Paraxinas. Había otres munches tierres trabayaes que cuantayá que s'usen namás que pa praos.

Estes dos morteres tan dividíes en *tierras* o *piezas* de propiedá individual. Pa xebrar unes tierras d'otres pue haber parés, muñones, o tamién se faen *suqueras* o *sucos* que dexen claro onde entama ya onde fina'l terrén de caún. Dalgunes d'estes tierras puen tar en terrén mui pindio, sobre too hai años cuando se trabayaben hasta llegar a les mesmes *penas*. Nestos casos tolos años hai que subir la tierra con un cestu desde lo fondero de la pieza hasta lo cimero. Esti llabor llámase *arrear*. D'esti mou, como les pieces tán averaes unes a otres, evítase que pase la tierra d'una pa otra.

Nes tierras de Tixerria ya El Corraón diben alternándose un añu escanda ya l'otru maíz.

La escanda semábase en noviembre a *granel*, aventando'l granu a *voleo*. Pa febreru sallábase cola fesoria, pa mayu había qu'arriandar ya p'agostu, cuando tuviera acabada la yerba, recoyíase.

La espiga mayábase colos *manales* pa faela *erga*. Depués diba pal horru mientras s'esperaba la vez pa *pisala* nel *pisón* o *rabilón*. Esta xera yera dura ya los paisanos ayudábense unos a otros. Cuando quedaba xebráu'l granu de la *poxa* llevábase en *goxos* pal horru. D'equí diba diendo pal molín, poquiñín a poco, conforme al pan que se quixera amasar.

La paya de la escanda, que recoyeren había poco, usábenlo la víspora de San Antonio, la fiesta'l pueblu. Los mozos amarraben la paya a un palu llargu ya prendíen-y fueu. A los nenos faíen-ys estes antorches los pas o los güelos. Pela nueche corrien per tol pueblu con elles enceses. Llueu diben pa delante la capiya p'armar la foguera ya entamar la folixa.

No que se refier al maíz, a la hora semalo hai que cuchar la tierra. Faise a lo cabero d'abril o al principiar mayu. Lo normal ye semalo en riegos si hai quien vaya tres del aráu con un cestu, pero si lo fai unu namás pue faese a voléu. Al poco tiempu, tres *secar* la tierra, échense a voléu *fabas blancas* ya pases la *gradia* cola parexa vaques. Si depués ves que dalguna faba queda al aire tápesla con un tochu, ya si dalgún *tarrón* sobresal machácase col *porrón*.

El maíz hai que sallalo a fines del mesmo mes de mayu. Ye cuando quites lo que molesta ya vas dexando les plantes qu'interesen. Pa xunetu hai qu'arriandolo, ya recuéyese nos caberos díes d'ocho-bre o los primeros de noviembre.

Los praos

Los praos son terrenos onde se cría yerba. Per esta fastera suelen tar dividíos en *paras* o en *ducaos*. *Las paras* son estayes de terrén mayores que los *ducaos*.

Lo normal ye que los praos se zarren de dos formes dixebraes. O bien con *abangu* o bien con piedras. L'*abangu* consiste en matos puestos unu al pie del otru de tal mou que col tiempu van miedrando ya cuanto más los roces más espesen. Estos matos yeren xeneralmente d'ablanos, d'*espineras* o de *bimbales* (estes *bimbas* son les que s'utilicen pa enrestrar les cebolles o'l maíz, aunque pa esto último tamién s'usen los bilortos).

Si los praos tán altos, cerca la peña, ye más normal que tea zaraos con piedra porque a lo *fondeiro* escasia, malpenes lo hai. Tamién ye cierto qu'hai años usábase munchu más la paré que l'*abangu* porque había en pueblu munchos más *canteiros*.

Estes parés son de piedra menudo ya enriba ponse bien firme un *cuetu* o *penerón* que llamen *cubija*. Pa colocar *las cubijas*, mui pesaes, ayúdense con unos *varalones* que les lleven hasta'l so sitiú.

Si'l dueñu d'un prau decide separtalu d'otru prau con una paré tien que llevatala enteramente na so parte. Si col tiempu la paré cai tien que llevatala'l dueñu del prau onde taba puesta. Pero nel casu de que los dueños de los dos praos tean apautaos puen poner la paré en mediu.

El ciclu d'usu de los praos a lo llargo del añu ye, a grandes rasgos, el siguiente:

Pel iviernu lo que se fai nos praos ye llimpiar los zarros cola *foiz* o col *rozón* ya llimpialos de fueya, sobre too de lo de castañal, que

ye mui duro ya mata la yerba d'embaxo si nun lo quites. Esta fueya lo normal ye quemalo. Otru tipu fueya, por exemplu lo d'ablanu, podrez pronto; si nun lo quites nun pasa nada porque cucha'l prau. Pero esta fueya d'ablanu tamién ta bien recoyelo porque sirve pa mullir el ganáu, que nesti tiempu ta encuadrao comiendo la yerba que se metió pel branu.

Tamién l'iviernu ye tiempu de cuchar los praos, usando'l cuchu que queda apilao a la puerta les cortes nestos meses. A la hora *espadar*, que ye llimpiar les cortes, el *mullíu* ya'l cuchu va too xunto pa los praos.

Pa la primavera *pástianse* los praos que producen más fuerte, los que dan munchu, pa que nun llegue a *encamar* la yerba. Nesti tiempu hai mui *bona* pación nos praos, con flores, *con sangre*. Por ello les vaques pónense mui fines, guapes, camuden de pelo. Por eso se diz, con cierta ironía, de la persona a la qu'últimamente-y foi bien: «Esi cambió'l pelo».

Cuando dalguién tien munchu ganáu ya pocu prau lo que fai ye comprar *vacadas* a otu que-y pase lo contrario, ye dicir, a otu que-y sobre prau. La vacada vien a ser una medida de lo que come una vaca nun tiempu determináu. Asina ye que, por exemplu, si compres una vacada, pues meter una vaca a pacer coles del amu'l prau.

Tamién esiste otra posibilidá: los catorce primeros díes d'abril abren na parroquia de Proaza los grandes praos de Las Segadas ya Bullera. Existe un dichu, nel mesmu sen que'l señaláu anteriormente, que se diz d'aquél que d'hai poco p'acá pasó de probe a ricu, del que casó bien, o d'aquel al que, cenciellamente, fueron-y bien les coses: «Esi entró en Bullera».

Hai quien lleva nestos praos más *paras* de les que necesita, polo que pue vendé-yles a otu que-y les quiera comprar. Esto nun quier dicir que cada grupu vaques tenga marcaes les sos *paras*, porque pacen toes sueltas, pero sábese cuántes vaques hai. Precisamente existe la figura d'un encargáu que controla'l númberu vaques qu'entra nestos praos, de quién son, a quién se mercó la para, etc. Asina

evítase que se viendan les mesmes *paras* dos veces... , que pue ocurrir dacuando.

Depués d'estos díes primaverales hai que dexar estos praos *estancaos* un tiempu pa dexalos pa yerba. Yerba qu'habrá que meter pel branu, en xunu ya xunetu. Cuando s'acerca'l bon tiempu ye'l momentu de poner en condiciones los preseos que van usase: componer la gadaña, renovar los *tornos* a la garabata, cambiar *las calzaúras* del *ramu*, que ye'l vehículu que tien que llevar a rastru la carga yerba, etc.

En llegando los díes de sol los *segadores* madruguen pa buscar la fresca. Al segar van fayéndose *marallos* qu'hai que dir esparriendo, *esmarallar*, pa que la yerba vaya *curando*. Llueu revuélvese dando-y vuelta y si al atapecer nun ta curao del too ya amenaza lluvia, *emborráxase* pa que nun lo garre l'agua, que lo dexa negro ya estrópalo. En tando más curao fáense *balagares*, que s'arrastran cola ayuda d'una vara llarga llamada *caidón* hasta'l payar de la corte que suel haber en munchos praos.

Si había que treslladar la yerba a más distancia, o baxalo pal pueblu, ye cuando se cargaba nel *carru* o nel *ramu* del que tiraba la parexa vaques. El *ramu* usábase cuando yera mal camín. Llámase tamién *caidón* al palu que pasa ente la parexa vaques qu'arrastra'l *ramu*. Esti *caidón* podía ser curtiu o llargu según el camín: col curtiu yera difícil que'l *carru* entornare, pero nun podía usase en caminos estrechos yá que les vaques diben tan metíes pela carga que los sos contos sobresalíen muncho.

En tando la yerba a la vera'l payar va metiéndose dientro pel *bocairón*. Dientro'l payar tienen que *calcala* pa que tome menos espaciu. Nun yera raro qu'esti últimu trabayu lo fixeran los nenos, a los que-ys prestaba brincar enriba la yerba, pero tamién tragaben muncho polvu ya pasaben muncha calor.

Pasa abondes veces que pa sacar la yerba de munchos praos tien que pasase per otros. Nesti casu, estos últimos praos estropiaríense si tuvieren tovía ensin segar. Pero tampoco pue dexase

pasar el branu esperando a que'l vecín siegue pa poder sacar la to yerba.

Pa evitar posibles problemes tiense por norma qu'hasta'l dieciocho de xunetu nun se debe derechu de pasu per estos praos. Pasada esta fecha puen pasate per riba d'ellos anque nun tuvieres metío la yerba. Pa la seronda vuelven les vaques a pacer l'*otoñu*. Pero nun ye pación tan bono como lo de primavera.

En cuanto al sistema de *riegu*, nun esiste nengunu n'especial. *Las presas* hailes namás nos praos que llenden col regueiru o con dalguna fonte. Asina ya too, convién reseñar que n'El Regueiru Villamexín vense davezu antigües preses que yá nun s'usen, pero que quiciás en so día tuvieren regulaes de dalgún mou. En dellos sitios pue vese que les parés de piedra que xebren unos praos d'otros tán feches dexando furacos pelos que pasen estes vieyes preses. La so función sería pa regar, pero tamién s'usaríen, dependiendo del allugamientu más o menos soleyeru del prau, pa que l'agua corriera pelos praos ya evitar que cuayare'l xelu, que quema la yerba.

Las guairizas

Las guairizas son praderías del monte, de propiedá comunal, acotaes al ganáu per un tiempu pa que creza la yerba. En Villamexín hai dos, la de Cuetu Pardu ya la de Vill Laurel.

Hai que tener en cuenta que pa mediaos d'abril yá va acabándose la yerba nos payares. Entós, amás de les otres posibilidaes apuntaes, pue mandase'l ganáu pa estes *guairizas* que per estes feches tán tovía abiertes. Pero hai que tar al tanto pa que nos primeros díes haya dalgo yerba nes cortes por si vien agua o fríu. Esta ye una de les razones qu'esplica que les cortes se construyan na parte más alta de los praos, apegaes a la paré que llinda cola *guairiza* ya con una puerta pa cada llau. D'esti mou'l ganáu pue sirvise d'esta corte bien cuando ta en prau o bien cuando ta en monte.

Pero'l ganáu nun pasa nesta situación munchu tiempu. Lo normal ye que pal mes de mayu'l *pedaniu* llame a *conceo* a los vecinos del pueblu pa qu'acuerden por mayoría'l día qu'hai que *ciarrar las guarizas*.

P'avisar a la xente vase peles cases ya tócase la campana de la capiya San Antonio. La xunta faise nes escueles averaes a la mesma capiya. Nesti *conceo* subastábase tamién el trabayu de *mesqueiru*, que yera la persona que tenía que curiar la *guairiza*, el terrén común, pa que nun entrara ganáu mientres tuviere zarrada. Esta subasta faíase a la baxa, polo que'l trabayu de *mesqueiru* diba pal que lo fixera por menos dineru. Lo normal yera que'l *mesqueiru* punxera nos primeros díes *portiellas* pelos caminos ya vixilara o arreglara los zarros pa facilitar asina'l so trabayu, ye dicir, que nun entrara ganáu de fuera. Si-y petaba, el *mesqueiru* podía quedase en monte'l tiempu que necesitare, protexíu en determinaos llugares. Asina lo atestiguen los topónimos El Cantu'l Corru'l Mesqueiru o El Covayu'l Mesqueiru.

Tamién en *conceo* decídese por mayoría'l día que se pue *romper la guairiza*. A partir d'esi día'l ganáu pue entrar nella. Lo normal ye que ruempa tres acabar los duros trabayos de la yerba. Enantes de romper (o *derrotar*) la *guairiza*, el *conceo* mandaba dos homes pa *iridar* (o *eridar*), que yera comprobar si'l *mesqueiru* cumpliera col so llabor. Faíen un recorriu pela fastera pa ver si había nos praos *entradas* grandes o non. Si'l *mesqueiru* fixera mal el trabayu, si s'observaben munches entraes de ganáu, podíen quita-y parte del dineru acordao.

Una vez abiertes *las guairizas*, los vecinos baxen a elles les vaques que tuvieren en puertu nos meses de xunu, xunetu ya agostu. Tamién se lleva la parexa vaques que quedó en casa p'ayudar a la yerba.

Hai una parte *las guairizas* que ta siempre abierta pa *las oveas* ya *las cabras*. En Vill Laurel resérvase na rodalada de La Siella: Campanidia, Las Vallinas, Ente'l Llagu..., ya en Cuetu Pardu dende La Rasa a Forcada.

Cuantayá qu'a lo llargo de tol añu axuntábase vecera d'*oveas* ya *cabras* nel centru Villamexín al sonar el *turullu*. Cada día diba ún

de los amos a curiales mientras pastiaren nestos terrenos comunales. Diben de vez según el número d'animales que tuvieren na vecera; cuantes más oveyes o cabres se tuvieren más veces tenía que dise.

Tamién hai acordanza d'haber, hai munchos años, vecera pa los gochos. El llugar que tenièn reserváu estos animales yera un fayéu de Villaurel llamáu El Mayadín, onde güei pue vese una *cabana* toa esfarrapada. Nesti llugar los pastores amayadaben a diariu les vaques pa centrales, poder *buscar* (catar), ya dar a los gochos la lleche mazaio que sobraba al faer la *manteiga*. N'El Mayadín los gochos fartucábense tamién de fayucos.

Aparte d'estes dos *guairizas* mencionaes tamién hai que contar con *La Mortera Tene*, que pertenez a Quirós, pero a la que tienen derechu los vecinos de Villamexín. Esta mortera *ciarra* a fines de mayu, el día que deciden los vecinos de Tene. A medios de setiembre dan avisu a voces de que ruempe; yá pue entrar el ganáu: «¡La Mortera derrota!». Por eso la xente de Villamexín diz qu'esta Mortera Tene ta zarrada *de San Miguel a San Miguel*, o sea, del 29 de mayu al 29 de setiembre. Superada esta última fecha, si Tene nun dio avisu de que ruempe, Villamexín pue meter el ganáu nella.

Pero a diferencia de *las guairizas* de Villamexín, esta Mortera Tene ye terrén de *segadío*, polo que los vecinos de Quirós sieguen la meyor yerba mientras la tuvieron zarrada.

La fastera de La Mortera que-y correspuende a Villamexín nun tien agua. Por esto tien derechu a llevar les vaques a beber a la fonte que ta en terrén de Tene, cola condición de que namás beber les vuelva pal so sitiú.

El puertu

Nos meses de branu, nos que tán zarraes *las guairizas*, casi tol ganáu va pal puertu. En casa quedaba una parexa vaques p'ayudar a meter la yerba, p'arrastralo tirando del *ramu* o del carru.

El puertu pal que van les vaques ye'l conocíu col nome d'Andrúas, que tamién ye terrén de Quirós. El pueblu Villamexín tien *facería* nesti puertu los meses de xunu, xunetu ya agostu. L'orixe d'esti derechu vien de fai munchu tiempu, cuando Villamexín ayudó a los pueblos de Quirós a espulsar a una familia que s'asitiare nesti llugar.

Curiosamente'l pueblu Serandi, de la mesma parroquia que Villamexín, consiguió *facería* tol añu.

Nesti puertu d'Andrúas había qu'*amayadar* el ganáu tolos díes, axuntar toles vaques nel sitiü llamáu El Bocairón. Pa dir a amayadar diben turnándose los vecinos del pueblu según el númberu de cabeces de ganáu que tuvieren en puertu; cuantes más tuvieres más veces teníes que dir. D'esti mou taba'l ganáu más controlao ya atendíu, podía catase a diariu, ya tamién se conseguía tenelo más concentrao pa evitar «que castigara demasiao terrén o marchara llueñe».

Los gochos tamién se llevaben pel branu pal puertu, p'Andrúas. Ellí hai un llugar denomáu Los Porquerones ya otu que tien el nome de La Senda los Gochos. Esti últimu yera un camín estrechu pel que metíen a los animales, llueu zarrábenlo ya entós los gochos nun podíen volvese.

Aparte d'Andrúas tamién ye puertu'l paraxe conocíu col nome de Cuavalles. Compártese tol añu con Quirós yá que ta na llende de los dos conceyos. L'agua equí nun ye problema yá qu'hai un llagu pequeñu. Cuando pica la mosca a les vaques, éstes cuerren a protexese del calor na cueva qu'ellí esiste. Esto ye lo que se llama *moscar*. Pero mientras tan tranquiles a la fresca dizse que tán *miando*.

El monte

El tipu de propiedá nes viesques del monte ye individual. Les propiedaes tán estremaes por muñones o *cárcavas*, que son zanxes de tierra de forma allargada. El propietariu que cava la cárcava tien

de faela nel so terrén ya echar el montón de tierra pal llau de la so propiedá.

L'aprovechamientu de las maderas del monte siempre foi importante na economía de les families del pueblu. Los *castañeos* más importantes son Viedres y La Carrozal, aunque hai otros d'interés, como'l denomáu Casamante. Nesti últimu llugar, que pertenez a la *guairiza* Cuetu Pardu, el pastu ye común, pero los árboles tienen dueñu.

Cuenten los *carpinteiros* más vieyos qu'en delles fasteres, sobre too pa Quirós, cuando se daba esta circunstancia de que los árboles tuvieren en pastu común, los dueños de les castañales podíen vender la madera pero dexaben bien claro que les teníen que valtar per riba d'un metru d'altura. Si'l tueru que quedaba yera más curtiu, entós el nuevu árbol que *medrara* yá nun tendría amu.

Les persones que se dedicaben a la madera yeren les que podíen permitise mantener una parexa de gües, yá que la necesitaben pa tresportar *las rollas* de les castañales. Les rolles más grandes serrábenles nel mesmo sitiü onde les valtaben, pa baxales meyor. Si'l carru nun podía llegar hasta l'árbol utilizábense caballeríes o mulares. Yera normal faer una zanxa pa meter nella'l carru ya, por mor de la distinta altura, poder cargar más fácilmente la rolla. Si'l carru yera de ruedes de radiu, de les que nun yeren macices, lo que se solía faer yera entornar el carru quitándo-y una rueda pa cargar meyor el trozu de madera.

Los *serradeiros* poníense en cualesquier parte que fixera falta, por exemplu nos mesmos praos onde fuera a faese una corte, pero siempre nun llugar con desnivel. D'esti mou colocábase una persona cola sierra de la parte arriba ya otra, o otres dos, abaxo, p'asina serrar en tablones la rolla. Aparte d'estos sitios variables, en pueblu había un llugar llamáu El Serradeiru, nel barriu de Penuque, onde taba un serraderu permanente. La forgaxa o serrín que siempre había nesti sitiü recoyíalo la xente'l pueblu pa rellenar les almuhaes, coxinos...

Tamién s'usa la madera pa faer les ferramientes de trabayu: *gadanias*, *garabatas*, *fesorias*, *goxas*, *ramos*, *carros*...; la madera sirvía ade-

más pa la construcción de la casa, l'horru, les cortes, los payares... Por ello nun ye raro qu'hubiera munches persones que prauticaren oficios rellacionaos cola madera, por exemplu serradores, *carpin-teiros*, *madreñeiros* o *goxeiros*. Nel casu de los *goxeiros* usaben cañes d'ablanu o de castañu, calentábenles ya llueu fendíenles en tires coles que faíen goxos, *goxas*, etc...

No que se refier a los *ablanos*, si tán nuna fastera comunal son de toos. Estes *ablanas* llámense *montesas*, son de forma allargada ya más dures de frañir. En sen contrariu tán los ablanos *villandiegos*, que tan dientro les finques, plantaos pa xebrar unes d'otres. Les ablanes que dan son más redondines ya pertenecen al dueñu'l terrén. Les vares d'ablanu usábense muncho texíes, formando'l *xebatu* que s'emplegaba pa *las portiellas*, o pal suelu de los payares o *treme*, o pa los trezos que s'usaben p'atar los animales o pa enganchar l'aráu, el ramu...

Tamién ye interesante l'usu que se-y da a la planta llamada *gurbiza*, que ye mui apreciada p'arrojar los fornos porque da a *las rosquiyas* (bolos de pascua) un color especial. Pero como esto ye cuestión de gustos tamién hai xente que diz que la *gurbiza* ye mui fuerte ya prefier arrojar les rosquiyes con ablanu.

Yá se comentó la importancia de la fueya. Lo de les castañales del monte, por ser fueya más fuerte, recuéyese d'un añu pa otru, cuando yá ta más podrecío ya sirve d'abonu. Páñase con facilidá porque queda amontonao *nas cárcavas*.

La *lleña* siempre foi aprovechao nel llar de casa, pa calentala ya pa cocinar.

Los caminos

Ye mui importante tener los caminos que lleven a les morteres, praos, puertos, etc. en bon estáu d'usu. Esti trabayu failu tol pueblu en comuña. Ye lo que se llama *estaferiar*.

El *pedaniu* llama a *conceo* ya noma a un *capataz de caminos* que ye l'encargáu de repartir a la xente'l pueblu p'arreglar estos cami-

nos. Unos diben pa un camín, otros diben pa otru, etc... Bien podíen ser les muyeres les qu'estaferiaren si dalguna casa nun tenía homes disponibles. El momentu d'esta xera suel ser cuando s'acercal' tiempu de dir a la yerba. Hai que rozar los caminos de plantes, sobre too d'escayos que puean enganchase ya quedase cola yerba qu'arrastran los ramos o carros; tamién hai que componer *las pedreras*, que formen el pisu de los caminos, les que col tiempu puen tar llevantaes o estropiaes, etc...

P'arreglar el llamáu Camín Rial, que ye'l más importante, el que xunta al pueblu con La Collá Aciera, teníen que dir de toles cases. Pero pa otros caminos secundarios namás diben los *comprendíos*, que yeren las xente que tenía interés personal nesi camín qu'usaben pa serviciu de los sos praos.

La situación actual

Nos últimos años les cosas camudaron mucho. En pueblu va quedando poca xente mozo ya hai munches cases zarraes. Asina ya too pel branu ya los fines de selmana vese más vida.

Pa les cases que foron iguaes fai pocu tiempu utilizáronse materiales trayíos de fuera. A munches xúben-ys un pisu ya los dueños tienen por vezu quitar los corredores pa ganar espacios interiores pa casa. D'esti mou les escasas muestras d'arquitectura rural que se conserven ye porque tán abandonaes.

Les poques cortes que se faen nueves suelen ser de bloques de formigón ya cubierta d'uralita.

Los caminos lleven años escayendo adúlces. Muchos tán yá zarraos del too por escayos. Pero'l camín más importante, El Camín Rial, iguóse dafechu echándo-y una capa formigón enriba la vieya pedrera. Asina ye que puen subir coches per él.

Los zarros fáense agora con alambre d'espinos. Les morteres foron dexándose pa praos ya dellos sitios nun son más que bardia-

les. Los *conceos* siguen fayéndose, pero pa tratar temas como les subvenciones pal ganáu.

La reorientación ganadera experimentada nos últimos años explica tamién que'l paisaxe camudara mucho. Gran parte del terrén ta orientáu a dar de comer a les vaques. Güei pástiense muchos más praos qu'enantes. Siégase mui poco porque cada añu métese menos yerba pa pasar l'iviernu. Prefierse traer camionaos d'*alpacas* dende Lleón. El motivu ye que nun hai personal nes cases pa faer el llabor.

Les fondes tresformaciones demográfiques, económicas, sociales y culturales producíes nes últimes décadas esfarraparon l'equilibriu internu del sistema propiu. Si nun se busquen alternatives nun podrán afrontase con seguridá les dificultaes que, yá, van trayendo les nueves formes d'organizar el mundu.

GRACIES

Munches gracias a les persones que fixeron posible esti trabayu: Tina ya Luisa Felisa; Delvina ya Luisa; Emilia, Pilar, Elena ya Argel; Luis el de Juan, Julio, Enrique, Mon d'Elvira, José María, Arturo, Luis el de Quilina, Maximino, Paulino'l d'Aurora, José Manuel ya Faustino'l Puente.

ESTRUCTURACIÓN DEL ESPACIU: EL RÍU RENGOS (CANGAS DEL NARCEA)

Jesús Feito Calzón

Las carauterísticas morfolóxicas del paisax van venir determinadas pol usu ya intervención de la manu del home, pola forma na que s'intenta cubrir las necesidades propias ya pola propia adautación del home al mesmu. Nel territoriu d'*El Ríu Rengos*, no concechu de Cangas del Narcea, establezse un sistema de vida fundamentáu principalmente na ganadería ya na agricultura, que va vese fuertemente desplazáu cola apaición nos años 60 de la minería, modificándose asina hábitos de trabayu nel campu: los l.labores más pesaos van desaparecer al poder contar con una economía más estable, las casas van modificase, reconstruyendo las viechas o l.levantando outras más modernas... Tou el.lo muezca na configuración del paisax, modificándolu ya configurándolu d'outra manera.

LA VIVIENDA

Confórmase'l nucleu principal de la casa cola *casa* ya *las cortes*, *el parreiru*, *l'horriu* (ou *panera*), *los curriel.los*, *soteitos*, *el corral* ya *la era*. Güei, depués de los anos de bonanza económica derivaos de la minería ía fácil alcontrar una *casa nueva*, dedicada a vivienda, ya

una *casa viecha*, antigua vivienda familiar ya qu'agora vien cumplir usos variaos.

Las *cortes*, polo xeneral debaxo la vivienda, destínanse al ganáu, estremando n'ocasiones dos cortes: una pa las vacas ya outra pa los xatos. Esta dixebra ponse más a las claras nos casos de viviendas de xente dedicada al tratu, nas qu'hai ganáu «pa casa» ya ganáu «de pasu» col fin de nun entemecelu. Las cortes facían hasta la fecha l.labor de calefaición pa calecer la vivienda.

El *parreiru*, al mesmu altor que la vivienda, dedícase al almacenamientu de paya, ya fundamentalmente yerba. Comunícase colas cortes polas *xironas o cebadeiros*, aberturas no suelu'l parreiru polas que s'apurre l'alimentu a los *peselbes o peselberas* de las cortes a la hora de despachar el ganáu.

L' *horriu o panera*, aisláu del suelu polos pegol.los, ía au s'almacena la cosecha: cereal (*trigu, centenu, maíz...*), *patacas, mazanas, fabas...* asina como los productos derivaos del *samartinu* ou la *matanza* (xamón, l.longanizas, chourizos, andol.las, butiel.lu...).

El *corral* ía l'espaciu central de la casa, dende'l que se distribúi la organización de los outros espacios. Áccedese a él dende *la carril* por un portalón ou n'otros casos por un güecu zarráu polas *canciel.las*. Magar ía un espaciu albertestante, permite l'accesu a outros espacios teitaos ou cubiertos, soteitos, tendeyones, baxo l'horriu, etc., onde poner a veiru los aperios de l.labranza (*el carru, el l.labiegu, l'aladru, la gradia...*), la l.leña pa la cocina ya'l fornu (*l.leñeiru*), ou au tizar fou pa cocer pa los gochos. Ía no corral au se faen xeras como la matanza ya picar l.leña. Puede alcontrase tamién no corral *el potru*: espaciu habilitáu con postes de madera destináu a la inseminación del ganáu vacunu.

Los curriel.los son cortes más pequenas, destinadas a la cría d'otros animales, como'l gochu, las oveas, las pitas ou los conejos.

Na era *mayase'l pan*; a manu, colos *menales* ya dende fai un tiempu cola *mayadora*. Esti espaciu, chanu, ta formáu por l.lábanas grandes dispuestas no suelu. Tápanse las xuntas con un baticol, resul-

táu d'entemecer l.lamuerga ya bul.la que, depués de secu, evita que se pierda'l granu. Na actualidá, ya yá dende un tiempu p'acóu, la mayada fáese con maquinaria, polo xeneral itinerante de l.lugar en l.lugar, trabachando'l vecindariu en comuña.

EL GÜERTU LA VERAICASA, LA CORRADA, EL XARDÍN

Caracterízase ésti pola súa pequeña estensión (ente 250-500 m²) ya pola súa forma, polo xeneral irregular. Falamos d'una güerta pequeña asitiada a la vera casa ou na redolada que se dedica principalmente al cultivu d'hortalizas pal consumu propiu. Suel tar zarráu con una paré de piedra ya accédese pola cancel.la. Dadas las carauterísticas del terrenu, cuando'l güertu s'atoupa nun nivel superior al del camín, accédese a él polas *pasadas*, piedras planas espetadas na paré que tien pol terrenu. Trabáyase n'*estaxos* pequeños, dedicaos a diferentes frutos: berzas, cebol.las, ayos, arbeyos, caxinas... ya en raras ocasiones, yá desaniciáu, garbanzos ya azafrán non de mui bona calidá.

Aprovéitense las *veiras* del güertu pa la plantación de del.las flores, polo que se-y suel nomar tamién *el xardín*. Ente estas flores las más corrientes son los crisantemos destinaos al día de Tolos Santos. Alcontramos no güertu del.los árboles, los más frecuentes los frutales: *mazanal*, *figal*, *peral*, *nisal*, *cirolal*. Ía nestos árboles, xunta las *castañales*, au cobra especial importancia *l'inxertáu*, estremando asina variedades *bravas ya inxertadas*. Podemos alcontrar tamién no güertu cultivu d'outras plantas, n'especial medicinales ya aromáticas, como'l *romeiru*, *el prixil*, *la ruda*, *l'axenxu*, *el té*, etc., base principal de la medicina popular asturiana ya condimentu esencial de la súa gastronomía. Amás de los árboles frutales del güertu, ya pa delicia de los más pequeños ya l.lambiones, danse no güertu la veraicasa frutas más «exóticas», como las fresas o las grosellas.

Puedealcontrase nesti güertu, ya siempre en número pequenu, dalgún *truébanu* destináu a la producciónde miel, más rica en propiedades curativas, polo xeneral «pa casa».

Siempre que xunta'l güertu ou na redulada pase dalgún regueiru ou presa d'augua, la forma de *riegu* suel ser manual ou direuta, utilizando pa el.lo'l *cachapu*.

Güei, dada la proximidad de la casa, utilízanse las mangueras ya aspersores pal riego.

EL CORTINAL YA LA VEIGA

Son terrenos d'estensión variable dedicaos principiamente al cultivu de productos en gran cantidá, buscando l'avíu pa tol anu. Entrambos tán dividíos por *moyones*, estremando asina las parcelas de cada ún de los vecinos. El *cortinal* tiende a ser un terrenu más empinau, «más esclavu» ya difícil de trabayar. La *veiga*, a la escontra, ía un terrenu más chanu ya «más señoritu», polo xeneral cerca d'una corriente d'augua.

Dixébranse varias formas de trabayar la tierra atendiendo a la disposición espacial del suelu: n'*estaxos* (terrenu más l.largu qu'anchu), en *tabladas* (más anchu que l.largu) ya n'*embelgas* (tablada más estreita de lo normal).

Tanto nas veigas como nos cortinales, los pasos redúcense al máximu col fin d'aproveitar mayormente'l suelu. Dibúxase namás na veiga ya cortinal un *camín peón* d'accesu a las *parcelas* ou *tarancos* pal trabayu manual. Orixínase asina un sistema de cultivu peculiar: el vecindariu tien que semar toul cortinal ou la veiga a la mesma simiente. D'esta mena *ábrense las carriles* tanto pal *acuitáu* como pa la cosecha, permitiendo asina'l pasu'l carru, ensin pisar outros cultivos.

La veiga dedícase principalmente al cultivu de maíz, patacas, trigu, nabos, remolacha, fabas, calabazones, etc. El centenu, «más esclavu», échase nos cortinales.

N'entrambos sitios tiéndese a camudar la simiente, echando un año a patacas ya outro a trigo ou centenu, por exemplu. El trigo siémbrase no mes de marzu (el trigo grande puede echase yá n'avientu) teniendo que da-y dos trabachos: *el sal.lu*, al pouquinín de nacer, ya *l'arriendu*, cuando ta a puntu d'espigar. Siégase n'agostu. Una vez segáu'l trigo suelen semase no mesmu tarrén los nabos, que se recuén n'avientu ya xineiru, pa dexar pasu a las patacas no mes de marzu. Las patacas *acáxanse*, *sál.lanse* ya *arriéndanse*. *Arríncanse* n'outubre. El maíz suel semase na postreira selmana d'abril ou la primeira de mayu: «el maíz nun quier ver a mayu entrar nin a abril salir». Entemecíu con él sémanse las fabas ya los calabazones. Hai que lu *sal.lar* ya *arrendalu* pa recoyelu n'outubre. Los «semilleros» de remolacha fáense no menguante de la l.luna de febreiru. Trasplántase a últimos d'abril. Hai que *sal.lalu* ya *arrendalu*.

Ía curiosa la forma de l.labrar la tierra, evitando siempre qu'és-ta vaya p'abaxo, ou lo qu'ía lo mesmu, que'l sustratu superior (meyor) nun se desplace hacia una parte de la tierra dexando n'outras el *tapión* o *xíu* al descubiertu.

Cuando no pueblu hai daquién que nun tien tierras, déxase-y una *baragaña*: terrenu pequenu ou estaxu de peor calidá; a cambéu suel ayudar nas xeras na casa que-y dexóu la baragaña.

EL PRAU, LA PACIÓN YA LA YERBA

El número de terrenos dedicaos a praos ía variable en cada casa. Hai quien dedica más tierra de l.labor al alimentu del ganáu: maíz, remolacha, *bal.licu*, *panizu*, *ceba en verde* ya menos a praos. La forma d'éstos ya la súa extensión ía tamién variable. Polo xeneral son terrenos pindios, empinaos, a esceición de los que tán a la vera'l ríu, ya preferiblemente con posibilidá de riego. Suelen tar zarraos con paré, sebe ya más recientemente con alambrada. N'oca-

siones tienen arboleda, principalmente *freisnos* ya *zreizales*, de los que s'aproveita la fuecha pal ganáu, *rebol.los*, *abedules*, ya a la vera'l ríu, *umeiros*.

La forma de regadío ía con *pozos* escavaos no terrenu p'almacenar l'augua de la fonte que naz no mesmu prau ou del regueiru. Nesti últimu casu l'augua conduzse por *presas* hasta'l pozu. Pa salvar las murias fáense *bichinales* (güecos). Si se comparte l'augua de riego (por exemplu no casu de regueiros que separtan dos praos) avézase a faelo pola *vecera*. Asina, cada día échase l'augua del regueiru pa un prau ou pa outru. Esti suel ser motivu d'agarradiel. la ente'l vecindariu, lo que pon de manifiestu la importancia del augua nel riego de praos ya fincas. Outra forma de regadío ía con *banzaos* o *estacadas* pa esviar parte del cursu del ríu. Nestos casos, con presas de mayor tamaño, aprovéitase pa utilizar dalgún arte de pesca (güei prohibíu) qu'ayude a equilibrar la dieta. Los terrenos polos que pasa la presa suelen tener tamién dreitu de riego.

El prau hai que *rozalu* polas veras pa que nun lu entre'l monte. Hai que sacar las presas, pa facilitar que cuerra l'augua. Nos praos cuestos hai qu'arreglar las *esbarraduras* del ganáu (llevantamientu del tarrén colas pezuñas), axeitando los tapinos p'aproveitar meyor el prau ya pa facilitar las xeras de la siega. Hai qu'*esfondar* los pozos, *desembancalos*, *solta-ys l'augua* pa regalos. Ésta, al salir pol fracu del fondu'l pozu vei pola presa ya desaugua al prau polos *agüeiros* o *foros*, ramales de la presa feitos aproximadamente cada metru, que se van tapando o destapando según se quiera distriuyir l'augua pol prau.

En del.los praos constrúinse cabanas p'aveirase la xente ya, según el tamaño, pa guardar el ganáu. Ésti mándase na primavera ya nel outonu. Polos Santos sácense las vacas del prau ya nun tornan hasta San Xosé.

Al entamar el branu faise *la siega*. De manu siégase cola *segadora*, ya nas zonas malas ya l'esveiráu fáise cola *gadaña*. Hai qu'*arramar* bien la yerba pa que l'aire ya'l sol la *cure* bien. Si amenza la tona

hai que la *aborregar* p'*abrila* al outro día. Depués que ta seca, páñase colas *forças*, *palas* ya *engazos* pa chevala pal parreiru. En casu de bona temporada de yerba, si'l parreriru queda chenu, fáise una *vara de yerba* ou *facina* pa evitar que se mueche col augua. La produción de los praos midíase en *carros de yerba*. Güei yá ía más fácil sentir qu'un determináu prau da «tantas» alpacas de yerba.

Outra alternativa más moderna ía l'*ensiláu*. Feitu con maquinaria, recuái la pación en verde, envasándola en plásticu pa que fermente. Precisa de maquinaria ya terrenos afayadizos pero quita mui to ya mal trabachu.

Delos tipos de praos son:

- El *l.leirón*, suel ser un prau a la vera'l ríu que se caracteriza pola presencia d'un gran pedregal arrastráu pol propiu ríu.
- Los *l.lamazos*, praos con abundancia d'augua que fai del terrenu un *l.lamuergal*. Nun tien mui bona pación pola bayura de xunclos ya cardeñas que suelen nacer.
- El *repascu* ía un prau mitá prau ya mitá monte; aproveitase siempre namás que pastu.
- Los *rebaos* son terrenos de repascu, acantaos, pa la pación del ganáu que suel dedicase tamién a arboleda.
- Las *chanas* son praos chanos de bon pastu.

EL CASTAÑALÉU

Ía un bosque de castañales en sotos, repascos ou rebaos. La propiedá del *castañaléu* depende si ta en terrenu acantáu ou terrenu mancomún. Del *castañaléu* obtiense principalmente *la castaña*, amás de *l.leña*, madera ya fuea pa mul.lir el ganáu (*buil*).

Las variedades de *la castañal* estrémanse principalmente en *brava* ya *inxertada*. Las castañas bravas son las propias de la castañal brava, que suel ser de peor calidá. Ente las castañales inxertadas alcontramos: de *paré*, *rapuca*, *calva*, *l.lanuda*, *garfiu* ya *veigameada*,

estas dos postreras de mui mala calidá, que namás valen pal consumu de los gochos.

La cosecha de castañas fáese ou bien *al rabuscu*, salida al amanecerín a recoyer el frutu que cai pol sou propiu pesu ya pol aciu del aire («airón de las castañas») ou pol *varexu*: xera consistente en faer caer del árbol *l'arizu* al varexalu con unas varas l.largas. No castañaléu alcontramos *las curripas o xoxas*, construcciones en piedra circulares, feitas al pía de las castañaes, au se meten los arizos a *amugar*, tapándolos bien con broza (*siñestas, folgueras...*). D'esta miente mantiénense frescas las castañas por un bon tiempu.

El dreitu de pocera: trátase nesti casu d'un árbol que ta en terrenu mancomún. No dreitu pocera la propiedá reduzse al árbol ya a un terrén aproximáu de dos metros de radiu alredu del mesmu, colo que namás hai propiedá de las castañas que caen dientru d'esti espaciu.

L'outru apoveitamientu principal del castañaléu ía'l de *la maderá*. Ésta, pa bien ser, tien que cortase no menguante pa que nun-y entre'l *bícaru*. Sácase del monte apoveitando los regueiros ya *treitas*. No cabu d'el.las colócase *l'estadía* pa serrar los maderos.

EL FORMAL YA LA VIÑA

Del mesmu mou que n'outros ríos del concechu de Cangas, no Ríu Rengos alcontramos *formales* hasta una altura aproximada del pueblu de Cibuyu.

El formal ía un terrenu nas l.lombas de las montañas, mayormente pindiu ya solanu, dedicáu a las viñas. Ta dividíu en *tarancos* ou *parcelas* de diferentes pero siempre pequenas dimensiones ya de distinta propiedá. La producción de vinu reduzse al consumu propiu ya namás qu'en determinaos casos a pouco más. En del.las casos, cuando'l terrenu ta mui empináu, alcontramos bancaes sofitaos en paredes de piedra pa facilitar el trabayu.

Ía fácil atoupar na viña *la cabana*, construcción feita en piedra ya cubierta de l.lousa au se guardan los aperios. A la vera la cabana suel reservase un espaciu pa *la parra* o pa la colocación de cepas de meyor calidá pal consumu d'uva de mesa.

Las variedades de vid cultivadas son *carrasquín*, *mencia*, *albarín* ya *verdexu*.

La xeras na viña distribúinse en: febreiru-marzu, *pada*; *cavar* ya *recebar* en marzu; *azufrar* al brotar las yemas, *esmamonar*, *sulfatar* con *piedralipe* cuando ya'l *varatón* ta crecío ya *vendimiar* n'outubre.

OUTROS ELEMENTOS

El *molín* faise a la vera de corrientes d'augua: ríos ya regueiros, estos últimos, polo xeneral, más pequeños. Construcciones de piedra ya teitaos de l.lousa, pueden ser d'un solu propietariu o de varios. Cuando son varios los propietarios establezse la vecera pa moler.

El *l.lavadeiru* ya la *fonte*. El *l.lavadeiru* ía l.lugar au se fai la cola-da. Más corriente nos pueblos altos, porque nos baxos lo común yera dir l.lavar al ríu. El *l.lavadeiru*, xunto cola fonte, son l.lugares de xuntas sociales. Alcuéntranse de tamaños variaos ya de distinta feitura, habiéndolos teitaos ya al bentestante.

El *cortín* ía una construcción redonda, feita de piedra, sin teitu, de paredes altas, au se guardan los truébanos ya colmenas pa protexelos del ataque d'animales, especialmente del osu. Suelen tar yá no monte, a cierta distancia del l.lugar. Son de propiedá privada.

El *corru* o *trampa pa los l.lobos*, faise aprovechando'l desnivel del terrenu, l.levantando un corru tou en redondo, con paredes altas. Dientro dexábase un res como cebu pa que'l l.lobu entrare. Una vez que taba dientro, yera imposible salir, facilitando asina la sua caza.

La *bolera* alcontrámosla en del.los l.lugares, un espaciu común no cercanu las viviendas dedicáu al xuegu de los bolos. Ía, poro, un espaciu d'esparsimientu social ya d'ociu.

EL MONTE COMUNAL

Distribúese'l monte comunal proporcionalmente ente'l vecindariu del l.lugar. La propiedá o participación de cada unu repártese en *voces o varas de monte*.

Son muitas las intervenciones del home no monte comunal, dende'l pastoréu a la caza, (principalmente de corzos, xabariles, perdices, ya n'outros tiempos l'osu ya'l faisán) pasando pola agricultura, el rozu, la madera ya la l.leña, las plantas medicinales ya curativas (n'especial l'ouriéganu, la xanzaina, el l.laveirón, la consolda, la carquexa, la tila ya la manzanilla).

El bosque

Fayeos, rebollales, abedulal, sardonal... la sua explotación fundamental ía la l.leña ya la madera pa la construcción de viviendas, horros, muebles, ya madreñas, aperios de l.labranza, mangos pa ferramientas... En dalgunos aprovéitase la fueya, *en verde* pa mantención del ganáu ya *en secu* pa mul.líu nas cortes.

La granda

Ía una fastera de monte baxu, de vexetación compuesta por matorral: piornal, toxu, cañizu, folgueira... L.lugar de pación ya pastoréu del ganáu na primavera. Aprovéitanse tamién de las grandas el rozu, los gamuetos (pa los gochos), las carroubas (pa l.leña) los gabuzos (ganzu secu después de la queima que s'utilizaba p'al.lumar de nueite) etc. Ía un terrenu afayadizu pa facer queimas de forma tala que produzcan pastos meyores pal ganáu.

La campera

Tarancu de monte comunal ensin vexetación alta nin media, dedicáu principalmente al ganáu l.lanar.

La l.lomba

Terrenu de monte comunal que s'utiliza temporalmente pa cultivu. Depués de faer xunta los vecinos ya acordada la parte de monte au se vei cavar la l.lomba, a razón de *varas o voces de monte* que cada vecín tien, márcase un estaxu o tablada pa cultivar pa cada unu. Esti estaxu de monte hai que rozalu de matorral pa poder l.labralu cola cambiel.la (aladru muito más fuerte que'l l.labiegu). Acábase d'amansar la tierra col xadón, xera a la que se chama «cavar borrones». Los tapinos arrancaos déxanse secar ya depués d'apilaos, bien apilaos formando un fornu que los dexe queimar, préndese-ys fou (aborronar). La ceniza resultáu de la combustión utilízase d'abonu. Depués d'arramar la ceniza, sémase'l cereal a voléu, l.labrando depués outra vuelta p'anublir la simiente. Nas l.lombas nun hai que faer más l.labor hasta la siega.

Las brañas

Pastos comunales nas zonas altas de la montaña. Na parte de terrenu más favorable constrúinse *las cabanas*, construcciones en piedra ya teitos de l.lousa au se recuél ganáu, sobre todo las crías, ya al mesmu tiempu sirve de vivienda pal *prigueiru*. Ésti puede ser *por vecera*, ente los vecinos del pueblu, o pagu, cotizando entós cada vecín a tanto por cabeza de ganáu que se mande pal monte.

Suel mandase a primeiros de mayu si'l tiempu acompaña ya *embranan* ail.lí hasta que se recuén a últimos d'outubre. A la vera las cabanasalcontramos unas piedras grandes qu'utilizan los pregueiros pa echar sal pa que'l ganáu lo l.lamba. Las vacas que tienen cría suele baxar pola mañanina hasta la cabana pa da-ys de mamar.

Las brañas nun deben ser desbrozadas, porque n'anos de seca, el piornal caltién la humedanza del terrenu, ya polo tanto la pación. Por otu l.lau, sirven-ys de mosqueiru nas horas de muito calor.

LAS VÍAS DE COMUNICACIÓN:
LOS CAMINOS, CARRILES, PONTES YA TREITAS

La sienda o carreiru ía un camín peón que comunica diferentes tarancos o parcelas de tierra. Polos carreiros transitan animales ya personas ya ía la única forma d'accesu a a determinadas partes altas del monte. Pueden alcontrase nos carreiros *las pousas*, l.lugares afayadizos pa facer una poussa o descansu al dir o volver cargáu. Trátase, polo xeneral, d'una l.lousa grande o poyu asitiáu en determinaos l.lugares que facilita'l dexar ya cargar col bultu que se trasporta.

Cuando'l carreiru s'enancha, conviértese nuna carril, por au puen transitar los carros, non siempre en mui bonas condiciones, lo que fai que'l vuelcu del carru seya una constante. Las carriles d'accesu a fincas suelen tar zarradas con *varales o tranqueiros*, suxectos por postes fuertes a los que se noma *mourones*.

Un trabayu mancomún ía la *l.lamada a caminos o estaferia*, l.labor pa iguar los caminos, carreiros ya carriles comunales. Establezse'l día d'estaferia en xunta convocada pol *vistor*. Ta l.libre de dir a estaferia la casa que nun tien ganáu, las personas mayores ya la casa na que nun hai varón adultu. Pal restu, ía obligáu asistir, baxo pena de multa.

Las treitas son regueiros casi siempre secos polos que se puede transitar ya mui afayadizos pa sacar la madera de los montes.

La ponte garra especial importancia a la hora de comunicar ún ya outru l.lau del val.le, pasando'l ríu. Ía menester caltenela en bon estáu ya, lo mesmo que caminos ya carriles, son motivu d'estaferia. En del.los casos, dase la circunstancia de tener qu'atravesar el ríu pol calce pa poder acceder a determinadas fincas.

L'ESPACIU AGRARIU EN PALACIOS DEL SIL

Roberto González-Quevedo González

El trabachu agrícola dexóu nel paisax de Palacios del Sil una marca mui importante porque yera una actividá fundamental de la familia campesina como unidá de producción ya consumu. Una parte importante de la tierra chana, ya tamién de la que yía empluna, taba dedicada a tierras de llabor agrícola. Un sistema complexu de caminos chegaba a cada tierra, a la que s'entraba pola *rodera*, que yía la puerta d'entrada a una finca en xeneral, con dos *muriones* verticales a los llaos ya unos varaes que van de murión a murión ya que puen quitase o ponese.

La l.linar

Las mechores tierras de cultivu son las *l.linares*. Las l.linares son siempre tierras mui productivas ya tienen estas outres carauterístiques: tienen una buena paré alredu, tienen posibilidá de riego ya vecera de riego ya alcuéntranse cerca de las casas del pueblu. Hai l.linares a esgaya ya tien cada una un nome especial según se chame'l poseedor o poseedora (*La L.linar d'Argenta*), según un nomatu (*L.linar de la Coxa*) ya según el sitiu onde s'alcuentre (*L.linar del Concechu*). Hai casos nos que trata d'identificase la l.linar con sufixos aumentativos o diminutivos: hai una *L.linarina* ya tres *L.linaronas*, que definen el tamañu.

En Palacios alcontramos más de 350 l.linares ya esto indícanos que'l l.linu yera en tiempos pasaos el cultivu más importante en Palacios del Sil, porque amás de ser un cultivu bien antiguu, en sieglos pasaos los sitios húmedos como Palacios del Sil yeran a competir con una importación que venía de Bretaña ya Bélxica. Pero agora nun queda denguna tierra con esta yerba que fuera tan importante na economía ya cultura palaciega. Agora l'apelativu *l.linar* tien yá namás los significaos mentaos de ser tierra pa semar, de buena calidá ya con vecera de riego. Igual pa tolos vecinos d'anguano que nos informes del concechu, la l.linar figura siempre como tierra de primera calidá, lo que constitúi agora'l significáu fundamental del términu. Na toponimia pue alcontrase dalguna sorpresa, de forma qu'hai un prau en Palacios del Sil que se chama *La L.linarona*, pero eso yía porque va unos anos yera efeutivamente una l.linar.

Agora nas l.linares de Palacios sémanse lechugas, berzas, pimientos, tomates, fabas ya patacas. Las l.linares mídense en cuartales, de forma qu'un *cuartal de l.linar* equival a 212 metros cuadraos.

L'eiru

L'eiru yía una tierra que se cultiva ya que nun tien riego, de forma que siempre yía tamién de segunda categoría en calidá. Los eiros puen tar cerca del pueblu, pero hailos que tán mui l.luenxe de las casas ya hasta no mediu del monte. Los eiros nun tán zarraos con paré que divida los propietarios, como suel pasar nel casu de la l.linar, el güertu o la güerta.

En Palacios del Sil hai mui bien d'eiros ya nos últimos tiempos hai una novedá importante con estos eiros en cuantas al riego, porque resulta qu'agora fixénonse nuevas presas ya pue regase lo que nun yera posible van unos anos. El resultáu yía qu'agora hai unos cuantos eiros que puen regase ya entós tienen un valor prácticamente igual que'l d'una l.linar.

Antiguamente nos eiros semábase muitu pan (o seya, centenu), pero agora lo que más se recueche nos eiros yía la pataca. La medida de superficie pa los eiros yía'l *cuartal d'eiru*, qu'equival a 635 metros cuadraos.

El güertu ya la güerta

Hai en Palacios del Sil muitos güertos ya güertas. El güertu yía una tierra de cultivu de tamañu escasu, con paré alredor. La güerta yía tamién una tierra de cultivu con paré alredor, pero suel ser más grande que'l güertu. Los güertos ya las güertas alcuéntranse siempre al pía las casas ya yía mui difícil ver una tierra d'esti tipu separada de las viviendas del pueblu. Los güertos ya las güertas tienen siempre paré ya tamién tienen vecera de riegu. Nesti tipu de tierras plántanse principalmente lechugas, berzas, pimientos, tomates, fabas ya patacas. Pa entrar a los güertos ya a las güertas úsase un *portiel.lu* (feitu con un tableru que va apegáu por un llau con bisagras ya por outru ábrese ou zárrase con una alambre, una tarabica ou cualquier outru mecanismu) ou una *portiel.la*, que yía más ancha que'l portiel.lu.

El caváu

El caváu yía una tierra cultivada, xunto al monte; trátase d'un eiru malu, que nun se riega ya, pola mor de que foi efeutivamente monte, muitos cavaos tienen dalguna castañal. Esti caráuter «montés» nótese nel nome de muchos cavaos como *El Caváu Soutu de Castañales*, *El Caváu del Ganzu*, *El Caváu de Pinos*. El términu 'caváu' vien del participiu del verbu l.lat. CAVĀRE ('cavar, faer un buecu') ya diz García Arias qu'indica'l desmonte anterior al usu agrariu (García Arias 1982: 423). Los cavaos apaecen muitas veces baxo nomes derivaos como *La Cavada*, *El Cavadín*, *El Cavadón*.

De lo acabante dicise deduzse que los cavaos en principiu nun se riegan enxamás, pero como pasa na esplotación agraria que va

cambiando al pasar el tiempo, resulta que dalgunos cavaos sí puen regase, como efeutivamente pasa nunos que s'atopan pa la parte d'El Val.le del Ríu Pedrosu.

La era

La *era* yía un campu abiertu, propiedá del pueblu ou de dalgunos vecinos del pueblu. Las eras son unos campos mui guapos ya chanos, siempres xunto a las casas del pueblu. Antías usábanse especialmente pa la *macha*, o seya, pal trabachu coleutivu de separar a golpes el granu de centenu de la espiga, usando *manales*, aparatos con dúas partes ou palos: una *manueca* ya un *piértigu*, que van xunidos por una correa de cueru. Agora que nun hai yá centenu ya tampouco se macha las eras tán convirtiéndose en campos que tienen diversos usos: faer dalguna fiesta del pueblu, meter dalgún vehículu, dexar dalgún material, etc.

Las eras non siempres tienen paré ya tán n'abertal. En Palacios hai unas cuantas eras entovía ya dalgunas tienen nomes especiales según la parte del pueblu onde s'alcuentren: *La Era l'Outeiru* (nel barriu de L'Outeiru), *La Era'l Poulón* (xunto a El Poulón), *La Era la Puente* (xunto al ríu), etc.

Consérvase entovía *La Era los Ximelgos*, que tien esti nome porque yera particular ya fai alcordanza d'unos antiguos harmanos propietarios. Sicasí, yía interesante observar que tamién s'usa'l términu *era* pa referise a campos qu'hai no mediu'l monte, como *La Era l'Arcechu* (n'El Val.le'l Ríu Palacios) ya *La Era l'Utre*, que nun yía tampouco una era auténtica, porque nun val pa machar. Pero si na realidá nun yía una era, na tradición oral sí tien esi xacer, porque según diz la lleenda *La Era l'Utre* sí yera una auténtica era qu'usaban los «mouros» (antepasaos míticos) pa machar. Según la mesma tradición, esta xente baxaría de Las Boquetinas, onde hai anguano restos arqueolóxicos d'un castru, usando La Senda las Antiguas.

Los poulos ya las poulas

Quedan entovía en Palacios muitísimos *poulos* ya *poulas*. La palabra *poulu* refierse a un campu cerca del monte que nun se riega ya nun se cultiva nin como prau nin como eiru, pero pue referise tamién a una tierra ou prau abandonaos ya apoderaos pol monte. Una poula yía una tierra de cultivu que nun se cultiva últimamente. Igual *poulu* que *poula* vienen del llat. PĀBŪLUM, un deriváu de PĀSCĒRE, que significaba 'forrax, pastu' ya 'sustentu, alimentu' ya más tarde significaba tamién 'actu de comer'. Dase la espresión *tar en poula* pa referise al espaciu que pue ser cultivable pero que ta abandonáu ya nun produz nada, usándose tamién muitas veces de forma metafórica dicha espresión.

Sicasí, pola mor de los mentaos cambios nel espaciu agrariu resulta que tenemos en Palacios del Sil un sitiú chamáu *El Poulón*, onde se fixo'l cementeriu, que vieno usándose como era hasta va pouco. Resulta qu'*El Poulu Entralgu* yía un prau que se riega ya *Las Poulas* son unos eiros, anque de mala calidá ya no monte, l.luenxe del pueblu. Efeutivamente hai unos cuantos poulos que tienen esi nome, pero los cambios nel usu agrícola del espaciu faen qu'agora tengamos praos valiosos ya l.linares a esgaya que tán en poula pero que nun tienen el nome de poulos ya, al mesmu tiempu, hai un sitiú chamáu *La Poula* que da nome a unos praos d'excelente calidá, pero que son en realidá *corradas*.

El molín

Pa l'agricultura de Palacios del Sil yeran mui importantes los molinos, que s'alcontraban escalonaos a lo l.largo d'El Ríu Palacios, un ríu con muita pendiente, anque tamién hai un molín na población d'El Castru (*El Molín del Castru*).

Los molinos son propiedá de dalguna familia ou d'unas cuantas familias ya nesti casu pa dir a moler los non propietarios tenían

que pagar una *maquila*. Dalgunos molinos tienen el nome de la familia propietaria (*El Molín d'Antonón*, *El Molín de los Fondones*), outros tienen como nome un nomatu del propietariu o propietaria (*El Molín de la L.luenga*) ya outros tienen el nome del sitiú onde s'alcuentran (*El Molín de la Corrada Santa Ufemia*, *El Molín de la Corrada*).

El prau

Pero la ganadería yía la base onde s'afita la economía campesina de Palacios del Sil ya pa mantener el ganáu faen falta los cientos de praos qu'hai no territoriu de la parroquia. El *prau* yía un campu onde crez la yerba pal ganáu ya yía siempre un elementu esencial de la ganadería ya pue ser de diferentes clases: hailos buenos, malos ya regulares.

Los praos suelen identificase pol sitiú o parte del valle onde s'alcuentran (*Los Praos de Folgueras*, *Los Praos de la Fervienza*, *Los Praos de Valdel.lamas*, *Los Praos de la Furaquina*, *Los Praos de Revil.lán*, *Los Praos de Valdelaladru*, *Los Praos de Xinestosu*, *El Prau del Outeiru*, etc.). En dalgunos casos el nome de los praos vien a dicir que tenían outru usu en ciertu momentu (*Los Praos Nuevos*) o que son praos ganaos al monte (*Los Praicinos*) (Cfr. González-Quevedo 2001: 238).

Los praos necesitan regase ya por eso suelen tar en sitios, chanos o emplunos, a los que chega l'augua de las presas o al pía d'un ríu de los tres que tien Palacios del Sil (*El Ríu Sil*, *El Ríu Palacios* ya *El Ríu Pedrosu*).

Hai praos que tán cerca de las casas del pueblu, pero outros tán mui lluenxe, a más de diez quilómetros. En realidá dalgunos praos tán cuasi nos mesmos altos de los montes, como yía'l casu d'*El Prau de Mortiruelas*, un prau de yerba mui fina ya buena, mui altu yá, na zona de *La Sierra*, en *Mortiruelas*, un sitiú con vexetación de turbera ya con dalguna especie propia como la *l.lagarta de*

turbera ya con tritones nuna gran fuécana que nel iviernu ta che-na de nieve.

Los praos úsanse pa l.llevar las vacas pola primavera ya pol outue-nu, pero lo que se fai tolos anos yía'l l.labor de *la yerba* pol branu. Pa que nun entren vacas d'outras casas los praos tán zarraos con una paré de piedra ou con alambres clavadas a palos de madera ou tamién una sebe de vexetales. Los praos mídense en *carros de yer-ba* ya polo xeneral en Palacios del Sil los praos son pequenos, anque algunos sí tienen una dimensión muito grande.

La corrada

La corrada yía un prau de gran calidá, que tien paré alreduor ya que s'alcuentra cerca de las casas del pueblu ou de las *cabanas* d'u-na braña. Amás, la corrada siempre tien posibilidá de riegü con vecera.

Las corradas suelen conocese pol nome de dalgún antiguu propi-etariu (*La Corrada de Valiente*, *La Corrada la L.luenga*), de dalgún elementu próximu ou construcción (*La Corrada de la Ilesia*, *La Corra-da de la Fuente*) ou del sitiü onde s'alcuentra (*La Corrada de Sorri-bas*, *La Corrada'l Barriu*, *Las Corradas de los Paredones*). La corrada úsase pa segar cada día'l *verde* o yerba fresca, que se l.lleva nuna ces-ta a la cuadra pa dar de comer a las vacas. Val tamién pa l.llevar las vacas a pacer, pero nun suel usase la corrada pa la *yerba*, o seya, segala pa meter nel pachar la yerba en madurando.

El pascón

Hai dalgunos praos que son malos porque nun tienen augua pa riegü ou porque son mediu monte ya nestos casos chámanse *pas-cones*, como, por exemplü *El Pascón del Choupal*, un prau de seca-nu xuntu a El Ríu Sil, na zona d'El Choupal. Al pascón l.lévase'l ganáu en xeneral, especialmente las caballerías.

El l.leirón

Un *l.leirón* yía un prau o campu que s'alcuentra pegando al ríu ya que tien mui bien de piedras pola mor de que la riada entra nél ya mete los morrillos dientro. Esta abundanza de piedra esplica que se trate d'un deriváu de *l.lera*, sitiú de monte chenu de piedra suelta. Los *l.leirones* de Palacios del Sil alcuéntranse al pía d'esti ríu ya en dalgunos casos, non siempre, tienen un nome especial por alcontrase xunto a un sitiú determináu (*El L.leirón de la Cuba*, *El L.leirón de la Feleita*, *El L.leirón de la Puntiga*, *El L.leirón del Choupal*, *El L.leirón del Narancu*). A los praos que tán *na marina* (o seya, xunto al ríu Sil) ya especialmente a los *l.leirones* hai que los protexer de las riadas ya pa eso faense *balsadas*. Una *balsada* yía una paré feita con piedras, *canas* ya *gamachos* que se pon pa que'l ríu nun se meta no prau. La *balsada* val, entós, pa recuperar el prau porque dexa pasar l'augua pa qu'enreble ya asina xunte arena ya tierra pa refaelu. Como me diz un informante, gracias a las *balsadas* «¡el nue-su *l.leirón* yía agora más grande ya tien un buen outuenu!».

La l.lama

La l.lama yía un prau que xeneralmente tien fuente propia ya que s'alcuentra cuasi siempres húmedu. Tamién se chama *l.lama* a un campín que suel tener mui bien d'humedá. L'aniciu d'esti nome yía *LĀMAM*, un términu l.latinu, anque muitos autores piensan que nun tien un aniciu l.latinu dafeitu. Hubschmid diz que «verosímilmente *lama* no fue llevado por los romanos a la Península Ibérica» (Hubschmid 1960: 136) ya supón que *LĀMAM* vieno a la Península colos galos. Tamién Menéndez Pidal piensa que nun yía una palabra propiamente l.latina:

Es verdad que la voz románica pudiera proceder del latín, porque la registran los diccionarios latinos; pero la registran como voz rara, muy poco

usada, casi sólo empleada por dos autores de origen ilirio, de la Apulia o Iapigia, que son Ennio y Horacio. Por lo demás *lama* no se halla en ningún otro idioma indoeuropeo, salvo en el Báltico, donde presenta señales de no ser acaso voz primitiva. Por esto cabe preguntarse si la voz es indoeuropea, de uso conservado sólo en el báltico e ilírico, o si fue tomada por los iliros a un sustrato mediterráneo (ligur en el sentido amplio de la palabra) y propagada por éstos... (Menéndez Pidal 1939: 206).

En tou casu, difícilmente en tola Romania pue haber un conechu onde más s'use'l descendiente de LĀMAM: hai más de cincuenta espacios que tienen esti nome o nomes derivaos d'él. Al describir l'espaciu úsanse en Palacios del Sil outros términos como *l.lamazu* 'sitiu nel monte mui l.lagunosu ya regáu por una fuente', *l.lamazón* 'l.lamazu grande nel monte' ya *l.lamazal* 'sitiu grande con humedá, con unos cuantos *l.lamazos*'. Hai l.lamas que son de gran calidá ya dan muita yerba ya verde, pero outras son mui ruinas. Sicasí, aprovéitanse bien porque valen pa l.levar dalguna vaca a pacer. Outra miente, como pasa al cambiar los usos ya las condiciones de propiedá, riego, etc., güei la l.lama pue referise a tipos de prau de mui diferente clas.

Echar l'augua

En Palacios del Sil, onde hai un gran ríu, *El Ríu Sil*, ya outros dous ríos pequenos pero con muita augua, *El Ríu Palacios* ya *El Ríu Pedrosu*, aprovéitase l'augua pa regar praos ya tierras ya l.lograr asina una producción muito más grande. Tamién una fuente pue valir pa regar un prau ou unos cuantos praos ya en Palacios del Sil puen identificase más de sesenta manantiales utilizaos pa l.levar l'augua a los praos.

El clima n'El Val.le del Sil yía mui chuviosu, pero nel branu suel haber una época d'escasez d'humedá ya ésta yía seguramente una de las causas de qu'haiga unos sistemas de riego grandes ya com-

plexos, aunque tamién hai que tener en cuenta la muita permeabilidad de la tierra. Los informantes dicen que fai falta regar los praos porque gracias a *echar l'augua* pue llograse una producción más importante de yerba, pero dan tamién outras dos razones: en primer l.lugar, gracias al augua no iviernu nun xelan los praos porque l'augua pasa continuamente ya nun dexa que cuache'l xelu; en segundu l.lugar, l'augua val pa matar los bichos qu'afuracan los praos ya sirve pa desanicar las topineras. Quier esto dicir que según los informantes l'augua de riego nun yía namás una estratexa escontra la falta d'humedá, sinón que tien tamién outros oxetivos como bien pue demostrase na realidá de que los praos riéganse tamién nel iviernu ya mesmamente cuando chueve.

El riego faise fundamentalmente gracias al augua que traen los ríos. Pa poder garrar l'augua faise, entós, nel ríu un *banzáu*, que yía una paré de piedra, *torrones* (trozos de tierra de prau), mofu ya tapín, aunque modernamente tamién la xente usa materiales como'l plásticu. L'oxetivu del banzáu que se fai nel ríu yía embalsar l'augua (chámase tamién banzáu a la masa d'augua que s'axunta pola mor de la paré de piedra). Los banzaos puen ser estables o non: normalmente los banzaos grandes duran muitos meses ya repítense anu tras anu, mientras que los banzaos pequenos puen quitase d'un día pa outro. L'augua sal de los banzaos polas presas ya asina chega a los praos ya las tierras, onde l'augua va polos *duviachos*, que son canalinos que la reparten por tolas partes del prau o de la tierra.

A la hora d'estudiar la forma d'echar l'augua, cousa que tamién s'alcuentra n'otros sitios de montaña de Galicia ya d'Asturias, puen estremase seis sistemas diferentes de riego: el sistema de los praos de los val.les d'El Ríu Pedrosu ya d'El Ríu Palacios, el sistema de los praos cercanos al pueblu, el sistema de los praos d'El Ríu Sil, el sistema de los praos de fuente ya'l sistema de las tierras. Nestos seis sistemas de riego hai distintas estratexas de comportamientu, que van de la cooperación al enfrentamientu, pasando pol usu de l'as-

tucia ya tamién pol emplegu del orde rotatoriu de la *vecera* (Cf. González-Quevedo 1991: 28-32).

Las brañas

Discutíuse muitísimo l'aniciu etimolóxicu de 'braña' (mui probablemente del l.lat. *VĒRĀNEA, Cf. González-Quevedo 2001: 225-229), que tien en Palacios el significáu de 'pobláu de cabanas nel monte onde nos meses menos fríos tán los brañeiros pa que'l ganáu coma los pastos altos', anque tamién pue referise a la parte o zona del monte onde s'alcuentra esi pobláu. Yá na documentación medieval, nel «Fueru de Riba de Sil», apaez la referencia a la braña («ad boviam de Brannam», en Rodríguez 1981: 213), términu que se refier a una realidá cultural importantísima na vida de Palacios del Sil.

Estos poblaos asitiaos nas zonas d'alta montaña son difícilmente habitables nel iviernu pola mor del fríu ya de la nieve, pero nel branu ufiertan pastos de gran calidá pa las vacas. Asina, de mayu a setiembre dalgún o dalgunos miembros de la casa marchan a vivir a estos poblaos pa tar asina cerca de las vacas ya poder vixilalas ya muñilas mientras pacen la yerba d'altura.

Palacios del Sil será seguramente una de las parroquias que más brañas tenga porque, efeutivamente, puen contase hasta seis, precisamente las que vienen darréu:

La Braña de Fanales (~ *Fanales*). Yá una braña que s'alcuentra onde naz El Ríu Palacios, con construcciones pa los pastores ya pa cuidar el ganáu. Tien tres *guíos*: a *La Muezca*, a *Mortiruelas* ya a *El Val.le'l Teixu*. Esta braña abandonóuse va unos anos ya dedicábase más bien a los bueis. Los praos ya pastos que tien alrededor úsanlos agora los brañeiros de *L.lourinas*.

La Braña de L.lourinas (~ *L.lourinas*). Esta braña, con construcciones pa los pastores ya pa cuidar al ganáu, alcuéntrase na par-

te alta d'El Ríu Palacios. Tien cerca praos ya monte ya muita vida porque yía bien rica.

La Braña de La Fontel.lada (~ *La Fontel.lada*). Yía la braña más alta d'El Val.le'l Ríu Pedrosu. Tien mui bien de construcciones pa cuidar el ganáu ya pa metese los pastores ya alcuéntrase nel fondu de la fuecanona que forma la cabeza d'El Val.le'l Ríu Pedrosu, paeciendo que fuera un circu glacial. Agora tamién hai construcciones pal usu non ganaderu. Yía la braña de Palacios que tien más cabanas.

La Braña de Pedrosu (~ *Pedrosu*). Yía la braña de Palacios del Sil que s'alcuentra na mitá d'El Val.le'l Ríu Pedrosu. Tien alrededor de los edificios pa los pastores ya pal ganáu una gran cantidá de praos de grandísima calidá, zarraos con paré de piedra. Tien poucas cabanas pero ta nun buen sitiú. Según la tradición, foi un sitiú pobláu por vaqueiros.

La Braña la Degol.lada (~ *La Degol.lada*). Esta braña de Palacios del Sil alcuéntrase al sureste de la población ya yía la más cercana al pueblu. Ta puesta nun sitiú nel qu'hai un campu bien chanu, nun altu que da a la vertiente que va a Cuevas del Sil ya la vertiente que va a Palacios del Sil.

La Braña'l Campu Cuevas (~ *La Braña'l Campu* ~ *El Campu Cuevas*). Esta braña alcuéntrase pa la parte de la parroquia vecina de Cuevas del Sil, con mui bien de montes ya pastos. Tien mui-tas cabanas ya nos alrededores hai más d'una cueva bien fonda. Yera una braña mui usada pola xente de Palacios del Sil.¹

Convién seguramente faer la observación de qu'estas brañas nun son brañas vaqueiras, anque haya l.leendas ya tradiciones que ponen l'aniciu d'estas poblaciones nos vaqueiros.

Una braña compónse d'un conxuntu de cabanas que tán nun campu abiertu, al l.lau de dalguna fuente ya, especialmente, estratéxicamente bien asitiadas pa dende el.las ser quien a dir las vacas a los pastos. La braña tien que tener un buen caminu pa poder dir a pía ya a cabal.lu.

Las vacas ya las personas tienen la mesma puerta pa entrar a la cabana. La parte más grande de la cabana yía la *corte*, onde se ponen las vacas. Encima de la corte ta'l *parreiru* o *pachar* que val pa poner la yerba pero tamién pa dormir la xente en casu de que faiga falta. Al l.lau de la corte ta'l *corru los xatos*, onde tán los xatos estremaos de la madre.

Ya finalmente la cabana tien tamién la *cocina*, onde viven el *brañeiru* o la *brañera*. La *cocina* yía pequena, pero tien lo fundamental pa pasar ail.lí una gran temporada. Suel haber un *arca* bien buena pa defendese de los ratos, un *vasal* pa meter los vasos ya platos, unos *tachuelos* pa sentase ya outras cousas que faen falta como *l'odre*, *el pote*, *la canada* pa muñir ya *las ol.las* pal l.leite. Tamién na cocina hai un *camachu* pa dormir, con un somier feitu de cordeles ya un xergón de fuechas de maíz.

Pa faer la comida'l brañeiru o la brañera tienen la *l.lariega*, que tien encima *las pregancias* con ganchos pa colgar el pote. Pa que salga'l fumu de la cocina ésta tien un *ventanu*, pero la cabana en xeneral tien pouca ventilación. Siempre hai un *albañeiru* pa desaguar. El pisu de la cabana yía de piedra ya las tres partes, corte, corru ya cocina, tán separadas por unos *volaos* o tabiques de madera. A la puerta de la cabana suel haber dalgún *poyal* o *poyu* ya tamién dalguna piedra saliente pa posar dalguna cousa.

¹ En Palacios del Sil apaez fundamentalmente'l significáu de 'pobláu namás habitable pol branu' (el mesmu que l'apelativu *braña*), pero tamién alcontramos tres topónimos que nun correspuenden a un pobláu de monte altu. Asina, *La Brañina* refierse a una campa nun altu del monte, *La Brañuela* refierse a un campu planu nun altu de *Vál.le Escuru* ya *Braña de Cabu* refierse a una zona de campos na zona alta de los montes qu'hái alreduro de *La Braña la Fontel.lada*.

La vida na braña entama muito ceo. Los brañeiros l.llevántanse al amanecerín de Dious ya'l sou primer l.labor yía *muñir* las vacas pa la canada. Pa muñir hai qu'abrir la puerta del corru los xatos ya dexar que'l xatín se ponga a mamar. Al poucu tiempu de ponese a mamar hai qu'estremar al xatín de la madre ya dexalu atáu al l.lau d'el.la. El cordel que val p'atar al tenral xunto a la vaca chámase *rechu* ya l'aición d'atalu chámase *arrechar*.

Pa muñir tien que tar delante'l tenral, de forma que cuando'l xatín muerre hai que lu sustituir de dalguna manera, por exemplu con un armazón de palos forraos cona piel del xatín muertu. Si la vaca nun siente que ta presente'l xatu, entós nun-l.ly baxa'l l.leite. Múñese pa la *canada* ya de la canada pásase'l l.leite pal *bidón*. En muñendo déxase mamar outra vuelta al xatín ya cuando ésti ta fartu hai que l.llevalu pal corru. Entós yía cuando se *respira*, o seya, cuando se muñe l'últimu l.leite, que yía'l que tien más calidá.

Cuando las vacas tán muñidas hai que l.llevalas a las praderas ya a los pastos altos ya pa eso hai qu'encaminalas a los *guíos*. Un *guíu* yía una senda que l.leva a los distintos sitios onde hai mui bien de pastos. Los guíos escuéchense d'alcuertu cola información que tien el brañeiru respeito a qué sitios son más apropiaos pa pacer. De La Braña la Fontel.lada salen estos guíos: *El Guíu de Buscalfríu*, un *guíu* que va hasta L'Altu de Buscalfríu; *El Guíu L.lamaurén*, que va hasta la zona de L.lamaurén; *El Guíu de Valdelaladru*, que sal de La Braña la Fontel.lada ya va hasta la zona de Valdelaladru; *El Guíu la Furaquina*, que va hasta la zona que tien el nome de La Furaquina, alrededor del monte del mesmu nome ya *El Guíu la Boca Bustatán*, que sal de La Braña la Fontel.lada ya va hasta El Chanu ya La Boca Bustatán. En cuantas a La Braña de Fanales, los guíos son *El Guíu la Muezca*, que va hasta La Muezca; *El Guíu de Mortiruelas*, que va hasta la zona de Mortiruelas ya *El Guíu del Val.le'l Teixu*, un guíu que sal de La Braña Fanales ya va hasta El Val.le'l Teixu.

Hai ganáu que siempres va pa un l.lau, pero lo normal yía cambiar según la situación ya l'asistencia de los outros ganaos. En dexan-

do las vacas bien encaminadas pol guíu los brañeiros baxan outra vuelta a la cabana ya faen los l.labores propios del cuidáu ya l.limpieza de la mesma: barrer la corte, ordenar la cocina, faer la cama ya l.lavar los platos ya los vasos. Antias de tener deterxentes la xente l.lavaba poniendo los cacharos primeiro n'augua pa depués *escaldar* tolas piezas metiéndolas n'augua ferveendo pa dexalas bien l.limpias ya desinfectadas.

Cuando'l brañeiru o brañera tien bien arreglada la cabana baxa pal pueblu montáu a cabal.lu (tolos brañeiros tienen un cabal.lu) ya baxa con él los bidones del l.leite que muñera antias. Los bidones pónense terciaos cona mitá de pesu pa cada l.lau; encima va l'alforxa ya encima d'ésta una manta. Las brañeras móntanse sentadas, conas dúas piernas pal l.lau dereitu, mientras que los homes pónense con una pierna a cada l.lau, o seya, «a pierna cacheta».

Los brañeiros chegan a media mañana al pueblu. Comen en casa ya ayudan a la familia nos trabachos qu'haiga que faere hasta las cinco de la tarde más o menos, cuando vuelven a la braña conas alforxas chenas de comida. En chegando a la braña prepárase la cena ya aspérase a que baxen las vacas a las cabanas buscando los tenrales: baxan a la querencia de los xatos. Si dalguna nun baxa hai que dir a busca ya ésta yía la cousa más dura ya difícil que tien que faer el brañeiru o la brañera. Hai que dir bien deprisa pa poder afalar las vacas de día ya muitas veces conviértese esto nun trabachu angustiosu. La vaca que tien más tendencia a baxar a la cabana yía la que tien puesta la *chueca*, pa que las outras la sigan hasta la braña. Cada brañeiru conoz perfeutamente cómo suena la chueca de las suas vacas.

Cuando tán na cabana tolas vacas hai que muñir outra vuelta. Depués cénase ya darréu faise un *filandón* en dalguna cabana. Antiguamente, cuando la braña tenía muitísimos brañeiros ya había nel.la más vida que nel mesmu pueblu, faíase bail.le pola nueite al son del pandeiru, que yía cuadráu. Daquel.la había muita diversión nas cabanas ya la moral yera más permisiva qu'abaxo nel pueblu.

Una cousa fundamental na braña yía l.lograr que'l l.leite nun se corte ya pa eso fai falta poner los bidones nun sitiü frescu. Pa enfriar el l.leite hai en cada braña unas *ol.leras*. La *ol.leras* son construcciones de piedra ya l.lousa que se ponen nuna presa que sal d'una fuente: como l'augua ta mui fríisima, entós mantién el l.leite perfeutamente.

El nome de la *ol.leras* vien de 'ol.la', porque antiguamente poníase'l l.leite n'ol.las, pero agora namás se ven bidones d'aluminiu nas *ol.leras*. Tamién agora la xente pon nas *ol.leras* vinu, augua ou refrescos cuando quieren qu'enfríen. En La Braña la Fontel.lada hai unos praos que se chaman *Las Ol.leras* porque s'alcuentran xunto a las *ol.leras* d'esa braña.

Nos últimos anos los brañeiros cambianon d'horariu ya baxaban al pueblu pola tarde pa pasar la nueite nas suas casas del pueblu. Pero menguóu mui to la población de las brañas ya fuenon abandonándose. Outra miente, agora vuelven a poblase las brañas con cabanas nuevas porque tán xubiendo outra vuelta los fichos ya nietos de los antiguos brañeiros, pero agora en plan turístico.

Árboles del pueblu ya del monte

No pueblu ya en fincas cerca del pueblu hai tierras o praos particulares ya zarraos que tienen árboles frutales, principalmente *manzanales*, *perales*, *cirolales*, *nisales*, *guindales*, *zreisales* ya *brevales*. Son tamién de propiedá privada *las nogales*, que suelen tar nos praos, ya *las castañales*, que puen tar nos praos propios pero tamién no monte, onde siguen siendo de propiedá privada, porque nun son árboles bravos, sinón que son árboles inxertos.

Xunto a las casas ya los caminos alcuéntranse árboles que s'aproveitan medicinalmente, como yía'l casu de la *techa*, de la que s'aproveita la flor de tila, ya'l *sabugueiru*, del que se paña'l frutu (chamáu tamién *sabugueiru*) pa comercializalu como planta medicinal pa la industria farmacéutica. Outra miente, nos últimos anos plan-

tánonse árboles non autóctonos con finalidá ornamental, como, por exemplan, los abetos.

No monte alcuéntranse los árboles frutales bravos, como la *caruzal*, l'*ablanal* o la *peruchal*, arbolinos que la xente conocía ya a los que diba pa garrar los frutos.

El monte

El *monte* yía lo que siempre fixo posible la caza en Palacios del Sil, que nun yera una actividá lúdica, sinón una auténtica actividá económica que daba unos importantes ingresos a las familias. Siempre hubo en Palacios grandísimos cazadores, que pasaban muiitu tiempu matando los animales qu'interesaban económicamente ya tamién los que yeran peligrosos ya perxudicaban a los animales domésticos. Considérase que la caza yía un recursu del pueblu ya esto fixo qu'hubiera muiitos problemas al regulase la caza con cotos. Tamién esto val pa esplicar que la xente nun se fíe de las posibles declaraciones de Reserva Natural, porque los cazadores sospechan que pue significar que quiten los dreitos que dende siempre tuvo la xente de cazar animales de monte.

El monte yía, entós, un recursu fundamental na vida económica de Palacios del Sil, que tien muiitísimos montes con árboles a esgaya ya de diferentes especies: el *rebol.lu albar* ya'l *rebol.lu corchizu*, el *bedul*, la *l.lamera*, el *xardón*, el *teixu*, etc. Estos árboles alcuéntranse muiitas veces solos, pero en dalgunas ocasiones forman una gran *mata* o conxuntu d'árboles. Pol monte hai tamién árboles frutales de monte que dan unos frutinos que-l.ly prestaban en xeneral a la xente (las caruezas de las caruzales, los peruchos de las peruchales, etc.) ya tamién arbustos que tienen frutos con un aquel especial ente la xente: los *cereisucos*, los *arándanos* ya los *ablunos*. Tamién diba en tiempos pasaos la xente a garrar *cepos* (raíz de la *urz*) pa prender el llume en casa. Nos últimos tiempos hai presiones de los gobiernos prohibiendo l'aproveitamientu tradicional del

pueblu, cousa que fai que la xente nun se fíe de los proyeutos de convertir la zona en reserva ecolóxica.

Cortánonse tamién siempres no monte árboles con finalidá ritual, como yía'l casu de los teixos por Pascua: valtábase un teixu ya tirábase delante la ilesia pa que la xente garrara canas pa l.levar a la ilesia. Aproveitábase tamién con fines medicinales dalgún árbol como la techa, qu'había nel pueblu pero tamién pol monte, pa tener tila en casa. Outra miente, dende siempres hubo contratos con empresas que venían a cortar madera ya pagaban al pueblu una cantidá determinada.

Del monte sacábanse tamién plantas medicinales, especialmente la *xanciana*, que yía mui abundante nas partes altas de los montes palaciegos. Diban a la xanciana mozos, mozas ya paisanos, porque yera una planta mui bien pagada: pasaban una temporada no monte ya baxaban con unos cuantos quilos que más tarde podían comercializase no pueblu.

La fuecha

Sicasí, los árboles que más s'aproveitaban yeran los rebol.los, que valían, amás de pa la madera, pa pelar la fuecha. Efeutivamente, al entamar el mes de setiembre chegaba la época de *la fuecha*, que yera un l.labor mui durísimu ya trabachosu. La cousa de la fuecha yera como vien darréu.

El guarda forestal daba'l permisu correspondiente ya entós díbase al monte pola fuecha de rebol.lu. Axuntábase toul pueblu no concechu ya programábase la corta de la fuecha de forma ordenada. Primeiro díbase a un monte, depués a outro ya asina hasta garrar las mechores canas con fuecha de rebol.lu, o seya, *los gamachos de rebol.lu*. Esta fuecha acarreábase hasta las casas ya poníase nel corral como reserva pa dar de comer a los animales domésticos. Los que se traían de gamachos poníanse a secar ya cuando la fuecha taba seca *emparreirábase*, o seya, metíase no parreiru o

pachar. A falta d'outra cousa, estos animales comían la fuecha pol iviernu.

Los treitoiros

Yía un vezu mui viechu ya tradicional garrar del monte *la madera* pa faer las casas ya los hurrios ya tamién pa l.leña. Pa sacar la madera hai nas montañas unos sitios polos que se dexan caer los madeiros: estos sitios son como caminos polos que rueda la madera ya chámanse *treitoiros*. Dende l.luenxe nótese al amirar la montaña la figura del treitoiru como una pequena fendedura no monte.

No monte Las Molineras, enfrente del pueblu, hai dous treitorios: *El Treitoirón*, que yía mui anchu, ya *El Treitoiru las Paredes*, que yía más estreitu. Hai outro treitorios importantes al oeste de la población de Palacios del Sil, contra La Degollada, ya por eso los eiros d'esa zona ya la zona mesma tienen el nome de *Los Treitoiros*. Otros treitoiros importantes son *El Treitoriu las Repoupadas*, *El Treitoiru del Formosu* ya *El Treitoiru las Fuentes*.

La Sierra

Chámase *La Sierra* una extensión mui grande de monte, un gran macizu qu'hai ente El Valle del Ríu Pedrosu ya El Valle del Ríu Palacios. La Sierra alcuéntrase yá a una altura bien grande ya distínguese nesti macizu unos cuantos sitios diferentes. En La Sierra hai muios árboles pero tamién hai campos como la zona de Los Campiellos ya especialmente campos con mui buen pastu como El Campu la Fuelga ya El Campu Rocín.

Sicasí, esta zona alta yía de las poucas que nun tienen muita agua ya por eso na parte que chaman La Muezca hai una bacita onde se recueche l'agua que sal d'una fuentina ya onde va'l ganáu a beber.

La Sierra úsase dende cuantayá pal pastu de branu del ganáu vacunu ya equinu. Pol branu mándanse a La Sierra las vacas que nun dan l.leite ya nun faen falta en casa. En casa tienen que quedar las vacas que se xunen cono carru ya las vacas con l.leite van pa la braña que correspuenda. A La Sierra van, entós, las vacas *manías* (ou seya, que nun dan l.leite, secas) ya los toros o bueis que nun faen falta abaxo.

Las vacas cuando xuben pola primavera a La Sierra van ruinas ya tambaleándose de la escuridá de la cuadra ya de la fame, pero cuando baxan pol outuenu chegan al pueblu cona piel mui guapa ya con un aspeutu mui sanu. A las vacas hai que las vixilar cuando tán en La Sierra ya por eso cada ciertu tiempu xube alguién de la familia a ver las vacas de casa, porque siempre ta'l peligru de los animales salvaxes, especialmente l'osu, ya la posibilidá de que se manquen o caigan por dalguna fana. Los osos atacan a las vacas más bien cuando tán solas, porque cuando'l ganáu ta xuntu las vacas ya los toros faen una rueda ya defiéndense muito bien de los animales. Los informantes siempre cuentan dalgún casu d'accidentes peligrosos na braña; asina Araceli González contóume qu'una vez que xubíu a La Sierra a ver las vacas de casa turrióula una vaca a la que taba comiendo l'osu, al que víu encubrir n'El Campu la Fuelga. La vaca turrióula cuando Araceli s'acercóu a da-l.ly un pouquín de sal, porque la xente que va a ver el ganáu de La Sierra l.leva siempre un puñadín de sal pa que las vacas s'acerquen ya poder entós velas de cerca. La vaca taba mui agresiva pol ataque del osu, pero Araceli arróula polos néfetes ya gracias a que tenía muita fuerza foi quien a dominar al animal, que mancóu a esta mucher pero nun la matóu.

Cuando alguién xube a ver las suas vacas a La Sierra tien la obligación de mirar tamién cómo s'alcuentran las outras vacas qu'atoupe ya tien tamién la obligación d'informar, en chegando al pueblu, a los sous amos de cómo las alcontrara. Pa conocer a las vacas qu'andan por La Sierra, ya en xeneral pol monte, tienen puesta una chueca pa qu'asina la xente pueda distinguilas de l.luenxe.

Las grandas

Hai partes de monte de vexetación baxa a las que se chama *grandas*, como, por exemplu, *La Granda l'Espinu*, que s'alcuentra na falda d'una montaña, al norte de la población de Palacios del Sil ya onde hai *urces* a esgaya. Outra zona asina yía *Las Grandas*, una parte de monte con escobas ya piornos a esgaya, onde tamién hai dalgún eiru de mala calidá ya cuestu. Cuando las grandas yeran solanas, como yía'l casu de *La Granda l'Espinu*, la xente mandaba a veces ail.lí al ganáu a comer nel iviernu ya esto xeneralmente prestába-l.lys a las vacas.

Outra miente, la xente buscaba no monte sitios buenos onde había pastu que valiera pal ganáu ya conocíanse muitu bien los campos, las *campas* (campos abiertos ya anchos, na parte alta del monte) o *camperas* onde podían las vacas triscar bien la yerba. Cualquier chanu, chanete ou chanetín podía valer p'aproveitar un sitiú de buen pastu.

Pero no monte tamién hai muitos sitios que nun valen pa nada, como las *l.leras* ya *l.leironas* ya pue haber mesmamente sitios peligrosos, como dalgunos ganzales chenos de ganzu que pue ser mui altu, como los qu'hai por *Val.le Escuru*. Tamién son peligrosos los barrancos ya barrancas ya las fanas, que son mui frecuentes na parte alta del monte. Sicasí, la xente a veces l.llevaba las vacas a las fanas porque ente las penas salía una yerba muitu buena que volvía l.loucu al ganáu.

Los caminos

Pa chegar a los distintos espacios agrarios fai falta usar una rede bien complexa de caminos. Outra miente, éstos nun son siempre iguales, sinón que puen ser de distinta clas. Asina, tenemos la *rodera*, que yía una vía de de comunicación ancha pola que puen pasar los carros. En xeneral, hai una rodera que l.lleva a los praos ya a las

tierras porque fai falta usar el carru pa muitos l.labores: acuitar, recocher el frutu, etc.

Pero muitos caminos nun tán preparaos pa que los usen los carros, como yía'l casu de los que van pol monte, ya entós reciben el nome de *sendas*. Sicasí, la senda, anque nun val pa los carros, tamién pue ser en principiu ancha. Las sendas son mui importantes en Palacios ya son las que l.llevan a los distintos espacios ya montes palaciegos. Dalgunas son mui famosas ya usadas, especialmente *La Senda Curriel.los*, que va de Mortiruelas hasta Curriel.los; *La Senda de Buscalfrú*, que cruza Buscalfrú, vien de La Braña la Fontel.lada ya baxa a Zarréu (Degaña); *La Senda de L.lamaurén*, que sal de La Braña la Fontel.lada, xube a L.lamaurén ya va hasta onde naz El Ríu Teixéu; *La Senda de La Boca de Bustatán* (~ *La Senda de La Boca de Mustatán*), que va hasta La Boca de Bustatán (~ La Boca de Mustatán); *La Senda de Valdelaladru*, que va d'El Ríu Pedrosu a La Sierra cruzando Valdelaladru; *La Senda la L.leirona*, que sal de La Puntiga ya La Campona hasta'l pueblu de Susaño, *La Senda las Teixeras*, que va de La Braña de Fanales a El Val.le'l Teixu, *La Senda los Trousinos*, que va de Valdelaladru a La Sierra ya atraviesa Los Trousinos; *La Senda'l Sermián*, que va del caminu a El Campu Cuevas hasta El Sermián ya *La Senda'l Cortín*, una senda que va hasta El Cortín.

Pero dalgunos caminos de los que van pol monte son mui estreitos ya entós más que senda suelen chamase *sendeiros*. Los sendeiros suelen atravesar ya recorrer tolos montes ya val.les ya'l buen conocedor del monte sabe muito bien cuállos hai qu'usar pa chegar a los distintos espacios.

Las vías anchas ya bien feitas que van a los distintos val.les ya a los espacios agrarios fundamentales chámanse propiamente *caminos* ya hai muchos. En dalgunos casos pasan por un val.le o por una parte d'un val.le dous caminos porque van por entrambos l.laos del ríu ya entós suel estremase'l que va al aviséu del que va a la solana: asina, xubiendo a La Braña la Fontel.lada pue dise por *El Caminu*

l'Aviséu o por *El Caminu la Solana*. Dalgunos caminos tienen un nome especial pol sitiu onde pasan, como *El Caminu la Cuesta*, mui emplunu, que baxa de la población d'El Castru hasta Veigal.leos o *El Caminu la Torre*, que sal d'onde, según la tradición oral, s'alcontraba l'antigua Torre de la Inquisición, onde se torturaba a la xente, ya que yera propiedá del Marqués de Palacios del Sil o Marqués del Pinu. Sicasí, la vía de comunicación más importante en Palacios del Sil yera lo que güei se chama *El Caminu Viechu* (o *El Caminu Real*), que comunicaba a Palacios del Sil conas outras poblaciones auguas arriba ya auguas abaxo d'El Ríu Sil. Agora la vía de comunicación básica de Palacios yía *La Carretera*, que va de Ponferrada a La Espina (Tinéu) ya que tien mui tráficu de vehículos en xeneral. Agora *El Caminu Viechu* nun tien más usu que llevar a la parte norte de *Las Veigas*, xunto al monte ya pa dir de la población de Palacios del Sil hasta Las Viviendas de Las Veigas, o seya, las casas nuevas feitas como pisos de ciudá van unos venticinco anos.

Pa poder dir a los distintos espacios agrarios ya poder llevar los carros ya las vacas pa un sitiu ya pa outru yía fundamental que los caminos ya *las puentes* s'alcuentren en buenas condiciones. Como esto nun yía una cousa individual de cada casa sinón que yía cousa del conxuntu de la xente hai una institución que se chama *dir a caminu*. Cada ciertu tiempu el «presidente» del pueblu convocaba a concechu al pueblu ya dicía a onde había que dir a caminu, de manera que cada casa tenía que mandar a una persona a que trabachara pa que d'esta manera tuvieran curiosos tolos caminos ya vías del pueblu. Nos últimos anos esta institución de dir de caminu perdió muita fuerza porque yía direutamente l'Ayuntamiento'l que va garrando esti tipu de competencias.

Pero anque los caminos s'alcuentren en buenas condiciones las vacas sufren mui to porque los praos de Palacios del Sil alcuéntranse en mui casos a más de diez quilómetros de distancia ya por esti motivu en Palacios toul mundu tien ferradas las vacas. El que-l.lys

pon las ferraduras yía'l *ferreiru*, que pa eso usa un *potru*, que yía un armazón de madera con unas correas onde la vaca queda presa mientras se-l.ly pon la ferradura.

La casa

Pero los protagonistas del espaciu agrariu son los miembros de la familia, que vive na casa dende la que s'entaman tolos trabachos que cuidan ya cambian el paisax. Xunto a la vivienda de la xente ta la *cuadra* de las vacas o *corte*, onde ta'l *preselbe*, que yía onde comen los animales. A las vacas hai que muñilas na mesma corte, sentándose'l que las muñe nun *tachuelu*. Las puertas de la corte ya las de la vivenda dan al *corral*, que yía un espaciu abiertu pero bien zarráu, cono pisu de piedra ya que val pa chegar cono carru, pa xunir las vacas, etc. Nun rincón del corral ta'l *montón de cuitu*, onde s'echa'l cuitu al l.limpiar la corte. Al corral dan tamién los sitios onde tán los outros animales.

El sitiü onde tán las ougüechas chámase *corte*, pero tamién tien el nome de *corru*, igual qu'onde tán las cabras. Igual pa las cabras que pa las ougüechas hai una *salera*, que yía un recipiente al.largáu (un tueru delgáu vacü) con patas altas, onde se pon sal pa que *la vencia* (ougüechas ya cabras) queden bien condicionadas ya vuelvan al corral cuando vienen del monte.

Onde tán los gochos chámase *corte*, pero tamién *la cubil*. Los gochos comen nuna bacita, a la que s'echa la comida que se fai tolos días, igual la cruda que la cocida. Las pitas tán nel *piteiru* o *pol.leiru*, onde se meten pola tardecina, pero andan sueltas pol corral toul día.

Nel corral fáense muios trabachos, dende espanochar hasta l.limpiar el granu ya dende xunir la parexa hasta faer una gran comilona al aire l.libre. Al corral da'l *boqueirón*, que yía'l ventanu pol que se mete la yerba pal pachar o parreiru:ponse'l carru debaxo del boqueirón ya van metiéndose *burradas* de yerba. Ya tamién no corral

ta *l'hurriu*, que muitas veces nun yía enteiru de la mesma casa, sinón que la mitá pertenez a lo mechor a outra familia que tien una paré medianil que pasa por debaxo del hurriu.

Los particulares ya'l común

La propiedá de praos, tierras, poulos, etc. yía particular ya tamién las castañales. Pero hai un espaciu mui aproveitáu que nun yía particular sinón «del común». Asina, los montes pertenecen al común ya nun son enxamás particulares; tamién son del común los caminos ya las puentes.

Al mentar el común hai que tener en cuenta un espaciu grandón ya mui chanu, cerca d'El Ríu Sil, que se chama La Cuérguila ya que yía un campu que siempre foi del común. En tiempos antiguos metíanse aquí los gochos pol día ya en xeneral yera un espaciu aproveitáu p'actividades comunales, como las fiestas. Por exemplu, el día de la *salga*, que yía la celebración del solsticiu de branu, faíase un gran bail.le en La Cuérguila con tola xente que baxara pola mañana de las brañas. Al dir pasando'l tiempu La Cuérguila foi usándose pal deporte, de manera qu'agora terminóu siendo un sitiu zarráu ya usáu como campu de fútbol.

Del común son tamién las fuentes en xeneral ya tamién las del pueblu, sitios onde en tiempos pasaos axuntábase pola tarde la xente formando cola pa l.levar augua a casa, antias de qu'hubiera augua corriente. Dalgunas fuentes tienen un pilón onde s'axunta l'augua pa que beba'l ganáu, porque antiguamente yera un trabachu diariu sacar las vacas al augua pa que bebieran.

La l.linde qu'estrema'l común de la finca particular siempre foi oxetu de mui cuidáu ya observación: el particular mira pa que nun-l.ly quiten parte de la sua propiedá ya la xente vixila pa que'l particular nun se meta no que yía del común.

BIBLIOGRAFÍA

- GARCÍA ARIAS, X.LL.: «De toponimia tebergana v. La organización del espacio agrario» en BIDEA CV-CVI: 391-440.
- GONZÁLEZ-QUEVEDO, R. (1991): *Roles sexuales y cambio social en un valle de la Cordillera Cantábrica*. Barcelona, Anthropos.
- (2001): *La fala de Palacios del Sil*. Uviéu, Academia de la Llingua Asturiana.
- HUBSCHMID, J. (1960): «Testimonios románicos» n' *Enciclopedia Lingüística Hispánica* (ELH) I. Madrid, CSIC.
- MENÉNDEZ PIDAL, R. (1939): «Sobre el sustrato mediterráneo occidental» en *ZRPh*, LIX: 188-206.
- RODRÍGUEZ, J., (1981): *Los Fueros del Reino de León*. León, Ediciones Leonesas.

L'ESPACIU AGRARIU EN L.LACIANA

Néstor Baz Pérez

La casa

Falar de la nuesa *casa* yía una cousa abondo estensa. Cuando yera pequenu alcuérdome muito bien de que cuasi la mitá d'el.las teníaen el *teitu de pacha*, pero l.lueu fuenon fayéndose cada vez más con *chábanas de l.lousa* que cochían na parte baixa de La Devesa de Cagual.les d'Abaxu. El *ticháu* taba feitu con un armante de maderu; los maderos que taban na zona baixa chámanse *soleras* ya encima d'éstas faíanse *las ticheras* ya na cimera poníase una pieza que yera'l *cumal*; l.lueu diban *las tercias* pol mediu. Sobre esti armante teitábase con pacha, pero foise dexando de semar pan ya antoncias clavaban unos tablones por tol armante. Estos tablones son las ripias ya encima d'el.las clávanse las l.lousas, primeiro con tacos de maderu, freisnu ya maguchal principalmente, pasando l.lueu a las puntas. La pacha cochíase siempre de la temprana, que yera muito más l.limpia ya buena que la del seruondu.

L'aspeutu típicu de la casa l.lacianiega tien una forma mui peculiar, qu'estudianon homes importantes, hestoriadores ya antropólogos como Julio Caro Baroja, José M^a Blázquez, Florentino Agustín Díez, Julio Álvarez Rubio, Guzmán Álvarez ya outros. Tien forma de semicírculu, pero cona abertura siempre pal sur, onde taba'l

corral ya tamién *l'hurriu*, que na mayoría de los casos taba teitáu, porque la pacha tien unas buenísimas condiciones térmicas pa guardar el samartinu. Nun hai muita diferencia de graos entre'l branu ya l'iviernu.

Nos anos ochenta fiximos una catalogación de los hurrios d'un val.le tan pequenu como L.laciana pa la revista *El Calechu* ya contabilicemos cuasi cientu cincuenta. L'hurriu yía típicamente astur, de planta cuadrada ou rectangular.

El fornu nun tien chimenea ya tien forma de l.lombu redondu pa fuera de la casa; préndese'l l.lume dientro cuando tán blancas las paredes ya quítase'l l.lume con un *rodabiel.lu* pequenu ya cono *sorradoiru* ya cuando ta l.limpiu métense las fougazas. Amasábase una fornada cada quince ou venti días de diez ou doce fougazas; cuando quedaban cinco ou asina faíase outra, porque'l pan duru rendía más.

Cuando había nenos, faíase un *bol.lu* con un güevu dientro o un cachu chourizu ya prestába-l.lys muitísimo. Pol Antroidu faíase una torta con farina buena, l.leite, güevos ya azúcare ya chamábanla *torta d'antroidu*.

Xunto a la casa ta siempre el güertu, que suel ser pequenu ya plántanse de berzas, lechugas, fabas, vainas ya tamién dalgunos frutales. Aiquí en L.laciana los cierros de la fincas son de piedra los que más ya outros tán feitos con salguera ya outros con palos; pero d'éstos cuasi nun quedan, anque yera'l sitiü ideal pa poner l.lazos a raposos, l.lobos ya outros animales del monte.

Clases de tierras

Pa *semar* hai tierras de distinta clas. La tierra mechor yía la *l.linar*, que yía siempre una buena finca ya ta cerca del pueblu o, muitas veces, nel mesmu pueblu ente las casas. Outra clas de tierra yía l'*eiru*, que xeneralmente yía de peor calidá que la l.linar ya yía siempre de secanu, esto yía, que nun pue regase. Outra clas de

tierras son los *barbeitos*, que se trabachan un anu sí ya outru non, o seya, si se sema un anu al outru déixanse *en vacu*.

El Día de Ramos tola xente creyente va a misa cono *ramu* ya'l cacharru del augua pa bendicila. El *ramu* yía de xardón, de teixu, etc. En bendiciéndolu'l cura, vase polas fincas mochando con augua bendita tolas tierras, pero tamién a las vacas ya a las personas. Agora faise tamién esta bendición con coches ya tractores. Alcuérdome bien cómo me dicía un amigu de Meneza que faía la bendición un cura de nun m'alcuerdo ónde:

Fuera ratos, fuera sapos,
fuera toda mundición.
Ahí va l'augua bendita,
Ya'l *ramu* la pasión.

Los praos

Los *praos* son pieza fundamental pa la existencia de las nuesa xente. Abónanse pol outuenu ou antias de la primavera; fáense montoninos pa l.lueu esparcelos, quedando unas bolas de cuitu, que chamamos *pel.loucos* cuando son pequenos ya *baloucos* los más grandes, que se desfaen con una treita de maguchal xunida a la parexa. L.lueu hai que faer un buen banzáu na reguera ou nel ríu pa meter l'augua nel prau, dexándola pasar polas presas hasta los *l.livial.los*, a onde se reparte pol prau enteiru.

Tamién tenemos las *l.lamas*, que son sitios onde suel haber augua —pero non siempres— ya onde mesmamente pue alcontrase dalgún tremedal.

Midir tierras ya praos

Yía mui interesante la cuestión de la unidá de midida qu'había nos pueblos de L.laciana pa las tierras de l.labor y pa los praos.

Según los mieus informantes, pa medir las tierras ya los praos usábanse fundamentalmente *l'eiru* (qu'equival a 636 m² de secanu), *la l.linar* (212 m² de regadío), *el carru tapín* (1.200 m² de prau), *el cuartal* (400 m²) ya *la fanega* (1.600 m²).

Árboles

Árboles frutales hailos, pero poucos nel pueblu ya pa los nenos yera una diversión muiitu arriesgada. Las casas que tenían manzanales o perales yeran de «luju». En Robles de L.laciana hay un topónimo muiitu guapu: *La Pumariega*, que yía una finca que ta chena de frutales ya tien al l.lau una fuentina con un l.lavadeiru.

El monte

El monte yera pa los nenos diversión, pa los ganaos pastu ya fuente de vida, ya pa los homes tamién porque daba calor de l.leña ya caza pa comere.

La l.leña ya los piornos cortábanse en xunu ya baxábanse en setiembre en *treitas*. Los *tuérganos* o *cepos* arrincábanse en primavera, tras facese *queimas* controladas con anterioridá. Las familias del pueblu amontonaban los tuérganos sacaos en l.lugares diferentes, respetando los montones de cada unu ya traíanse pal pueblu nel outuenu. Aproveitábase tamién la l.leña de los feixes de fuecha de roble, freisnu, bedul, etc. Estos feixes dábanse a las cabras nel iviernu. Pa empezar el l.lume usábanse escobas.

Entre los pueblos hai alcuerdos escritos de muiitísimu tiempu. Por exemplu, Robles ya Sousas de L.laciana tienen dereitu a mangos ya l.leñas muertas en Barrosu, que yía un fayéu de Rioscuru. Cagal.les d'Arriba tenía l.limpiu'l caminu de Monesteriu d'Ernu ya el.los dában-l.lys madera. Las *devesas* son zonas onde nun se pueden cortar árboles vivos, namás l.leñas muertas, ya baxalas polos *treitoiros*. El concechu del pueblu ordenaba públicamente ónde

tenía que cortase la l.leña ya la fuecha, un anu pa cada sitiú, porque asina nun s'esquilmaba'l monte. Del monte sácense tamién cousas ricas como los *muruéndanos* que güelen ya saben mui bien, *aguaspinos*, *caruezas*, etc. Las nuelas güelinas ponían las caruezas nas arcas ya armarios como ambientadores ya daba gustu golelas. Las moras usábanse pa facer *paparrucha*, los arándanos pa mermelada ya tamién pal oruxu. Los *abrunos*, que son los más pequeños, ya las *ambesnas*, que son los grandes, mezclábanse con licor ya dicían que yeran buenos pa tou: «pal estoxu, pa las enxívaras ya caxinxas cuando duelen», ya tamién pa tomar la parva cono *sequiel.lu*.

Buscábase nel monte tamién *el cebón*, que yía una planta que machacada saca las truitas panza arriba. En cuantas a *la xanzaina*, cochíuse fai bien poucu tiempu entovía pa sacar un dineirín, cuando las güelgas.

El Calechu del L.lobu

Tolos anos antias de xubir cono ganáu a la braña, faíanse batiadas al l.lobu, con escopetas. Pero'l sistema más utilizáu yera'l *calechu*, que consistía nun fosu de piedra, que na l.ladera del monte por un l.lau taba a ras de tierra. Dientro metían un cordeiru que nun deixaba de berrar, chamando l'atención del l.lobu hasta que saltaba pa dentro. Una vez nel pozu, el bichu víase acorraláu ya lo que quería yera salir ya nun comía al cordeiru. Astoncias el paisanu que taba de guardia chamaba al pueblu ya diban a matar al l.lobu sin que'l cordeiru sufriera dañu dengunu. En Robles quedan los restos d'un calechu ya tamién queda un topónimu que yía *El Campu'l Calechu*.

Las veceras

Pa las cabras cada pueblu tenía contratáu un *pastor*, ya dormía ya comía en cada casa según el númaru de cabezas. Mandábase-l.ly tamién la merienda según el númaru de cabezas. Mui tu ceu toca-

ba'l cornetu, feitu de cuernu, p'avisar a la xente qu'había que xuntar las cabras ya salir pal monte.

El pastor nun tenía dereitu a tener nenguna cabra nin denguna ogüecha d'él ente las del pueblu. Ya ogüechas ya cabras diban pal monte pa diferentes l.laos. Por exemplu, las cabras pal monte baxu ya las ogüechas pa mechores pastizales. En cuantas a las vacas, acotábase un cachu de monte que chamaban *guariza*, un trozu de monte diferente cada anu pa las xuntas de l.labor. La *guariza* yera namás, entós, pa los bueis ya pa las vacas de trabachu. L'outru ganáu diba pa la *braña* ya nun baxaban hasta outubro cona nieve.

La braña

Las *brañas* son asentamientos de branu ya cada pueblu del valle tien una o varias, por exemplu Vil.laxer tien tres: *El Chiburnial*, *Buenverde* ya *Brañarronda*. Solía dir una *brañera* de cada casa ya los sous l.labores principales yeran sacar el ganáu, recochelu, muñir las vacas de l.leite, poner los xatos a mamar, baxar los bidones cono l.leite polas mañanas ya volver pola tarde pa dormir ail.lí. La cabaña tien un sitiü pa las vacas grandes, un corru pa los xatos ya un cocinu con un camastru que ta feitu con pacha de centenu.

Faise'l l.lume nel suelu ya al.lúmase con *gabuzos*, que se faen de *pita* del gamón o d'urz. En Senra al gabuzu cháman-l.ly *garame-tu*. La comida de la *brañera* yera de patacas cocidas ya l.leite. Las cabanas yeran de teitu de pacha ya arreglábanse toulos anos, pouco a pouco. El l.leite enfriábase n'oullas de barru tola nueite nas *oulleras*, que taban nun manantial d'augua fría. La nata xubía a la superficie, na parte baxa de la olla había un furaquín, el *biliel.lu*, que se tapaba con un palín redondu, a veces revistü de l.linu pa que taponase bien. Por esti furaquín salía'l l.leite sin nata que se chama *debura*, que yera lo que la xente comía. Faíase tamién *cuchada*. Comíase mesmamente'l *zarapachu*, l.leite cortáu con sabor ácidu. La nata vendíase pa sacar cuatro perras. La que nun se ven-

día mazábase en un *fudre* o *feridera* ya faíase la manteiga; d'esti trabachu sobra un líquidu que chaman *mazada* ya bebíase tamién. La *Salga* yía la fiesta más importante de la braña; la nueite de San Xuan faíase una gran foguera no mediu las cabanas, xuntábase'l pueblu enteiru, faíanse feisuelos ya chocolate ya cantábanse cantares del país con pandeiros, xirimbaos, alcurdión, panderetas o gaitas.

Los caminos

Los caminos arreglábanse cuando'l concechu mandaba *facendera*. Hailos de varios tipos: el *caminu de carru* yía bastante anchu, *las sendas* como la de La Rebata, que namás val pa dir a uña de caballu, *calechos* ya *calichones*, que tán o salen del pueblu ya *treitoiros* que namás s'usan pa la lleña.

La mina

La mina nel nuesu valle fixo ya desfixo muitas cousas, unas buenas ya outras menos. Chenóu los montes d'escombreras, acabóu cona cultura de las brañas, chegóu mui dineru ya vicios que nun se conocían. Nos pueblos pequenos la mucher pasóu a llevar el mayor pesu de la ganadería ya l'home a trabachar na mina. Nesti momentu yía la bendición pa tolos que trabachaban na mina, que tán xubilaos mui xóvenes. Pero... ¿ya los fichos? ¿Quedaré vaciu'l Valle...?

AGRADECIMIENTOS

Agradezo especialmente las suas informaciones a Pedro ya Antonia, de Robles de L.laciana, porque si nun fuera pola sua memoria nun sería quien a escribir esti trabachu del espaciu agrariu en L.laciana. Ya quiero tamién agradecer la sua ayuda a las outras personas que m'informaron.

ORGANIZACIÓN DEL ESPACIU AGRARIU N'AMBÁS (GRAU)

M^a Dolores Álvarez Alba
Xosé Antón Fernández «Ambás»

ENTAMU

La parroquia d'Ambás fórmanla los *puoblos* d'Ambás, Cubia ya Tabláu, esti últimu abandonáu. Asítiase nel territoriu suroccidental del conceyu de Grau conocíu como *Salcéu*, que llegó a ser terrén independiente ya tien las parroquias más montañosas del actual conceyu.

Salcéu garra la veiga alta d'El Cubia dende la parroquia d'Ambás a la de Tolinas au naz el ríu, ya'l valle d'El Ríu Pequeñu ou Restiellu dende la parroquia Surribas a la de Restiellu. D'ente tolas¹ parroquias salcedanas² (n'outru tiempu tamién fonon salcedanos llugares que tán anguaño pal outru llau d'El Camín Rial como Montoubu, L.lamosu ya Samartín d'Ondes, dientro agora del conceyu de Miranda) podemos xebrar los llugares en dous tipos: d'*alta montaña* ou de *media montaña*, según tean nas tierras más altas de Salcéu ou nas más baixas.

¹ Tolinas, Las Villas, Villamarín, Santianes, Ambás nel Valle'l Cubia ya Restiellu, Vigaña, Santa María Villandás ya Surribas nel valle d'El Ríu Pequeñu.

² El Rexistru la Propiedá de los pueblos salcedanos inda ta agora en conceyu Miranda como herencia de la vieya división territorial d'esa zona, l'Arciprestalgu de Salcéu.

La parroquia d'Ambás ta na zona más baixa de Salcáu polo que podíamos metella dentro la *media montaña*. Cubia ya Tabláu son lugares más baixos qu'Ambás, más arimaos al ríu, ya, igual que'l valle d'Ambás, tán na vertiente izquierda'l valle, igual que tolos puebls salcedanos d'El Ríu Cubia.

Túmulos ya castros fálannos d'estas tierras habitadas dende va cuantayá, anque la información más abundante ya la medieval. En sieglu XII la Condesa Aldonza dona tola sou parte del «Monasterio Sancti Saluatoris de Ambas» a la ilesia de San Salvador d'Uviéu; nel mesmu sieglu, el Conde Suario da la sou parte al monesteriu de Corniana, pa la sou restauración.

La tradición oral tamién deixóu abonda información d'un importante pasáu ya asina nun faltan lleendas d'ayalgas ya tamién del monesteriu, que los vecinos asitian nun prau conocíu anguaño como Regalasebes onde s'atoupanon piedras al llabrar las tierras; nun podemos esquecer que na redolada d'esi prau hai una zona conocida como *La Malata*, que quiciabes faiga referencia a una vieya Malatería. Los vieyos dicen que «Ambás foi'l primer pueblu Salcáu ya Tolinas braña del puoblu nos tiempos antiguos»; outros dicen que foi Santianes la braña, ya que nun había más puebls hasta Tolinas. Tamién se diz qu'aquel vieyu monesteriu foi lleváu pa Corniana.

POBLAMIENTO

La parroquia ser nun ya grande, anque tien lugares como Ambás ya Cubia que llegan a tener población enforma. Anguaño, el despoblamiento feixo de la zona dous pueblinos, con namás ocho *casas* habitadas n'Ambás, abriéndose outras poucas los fines de semana, que fan un total de dieciséis casas, anque llegó a tener unos trenta vecinos a primeros del sieglu XX. Cubia, d'unas diecisiete casas que tuvo habitadas, tien agora namás que seis casas abiertas; ya Tabláu, las tres casas que tien tán zarradas.

N'Ambás el poblamientu ta concentráu en dous *barrios*, *La Pumariega*, anguaño'l más pobláu, ya *L'Adriu*, au ta la ilesia; tán separaos por un cantín llamáu El Cantu l'Outeiru a unos 500 m. un barriu d'outru. Cada barriu ta dientro d'una vallina ya los dous s'abren pa formar una mesma veiga que baixa a El Cubia; l'outru valle importante ya'l de los praos ya cabañas que se xuntan a esti del pueblu por baixo Picu Castru.

LAS CASAS YA CASERÍAS

En Cubia'l poblamientu ya más escarrabiáu, con dous barrios, *Casas d'Abaixu* ya *Casas d'Arriba*, ya trés *caserías*, La Peña, Reboria ya Miruxéu. Ente los dous barrios hai una casa sola, Ca Faustinu, que ta na carretera.

Anguaño las casas fanse separadas, pero nun yera asina antiguamente, que se faían arimadas unas a outras, formando fileras de dous ou más casas xuntas; inda se vei n'alguna casería más vieya. De las casas d'Ambás el poblamientu tradicional taba repartíu aproximadamente ente las casas independientes ya las que compartían *teaos*, polo normal las más ruinas. La casona más poderosa yera la de los Cienfuegos, en barriu La Pumariega ya la Casa la Señora tamién nesti barriu.

Lo mesmo pasa en Cubia, onde hai casas arimadas ya tamién independientes; las tres casas de Tabláu colos tres horros fan un *cogollu*.

Los *horros* ya *paneras* pueden ser propiedá d'una familia ou ser compartíos. N'Ambás hai once, ente horros ya paneras, ya d'éstos, cinco son compartíos por más d'una casa (seis horros desaparecieron nos últimos trenta años). L'horru mayor d'Ambás conozse col nome propiu de *L'Horrón*, ta en barriu La Pumariega ya ta dividíu pa tres familias la mitá ya dous cuartos. Cubia tien agora ocho horros ya tres paneras, ya en Tabláu hai tres horros, unu por casa.

El *sulhorru*, au polo normal se deixa'l carru ou la lleña, tamién pue ser de más d'un vecín ou de xente que nun tenga parte n'horru. Eiquí ya onde avezan tar el *lleñeiru* ya'l *fendedoriu*. N'Ambás más d'un horru s'alza enriba d'una *cuadra* ya *payar*. Casi tolos horros del llugar llevántanse enriba edificaciones de piedra que s'usan pa guardar carros ya agora *tratores* ya outros preseos. Dalgunos horros alzan los pegollos enriba'l terrén, perdiendo más espaciu embaixo; hailos con *corredor*, anque n'abondos foi amestáu, ya tovía los hai que conservan la vieya cadarma de la *ponte* ya los *gabitos* pa las riestras.

Las cuadras tán polo normal embaixo la casa, anque tamién s'apetiguñan n'outras edificaciones separadas como ya'l casu n'A-driu d'un grupu de cuadras ya payares baixo'l mesmu *teau*; tamién se dan edificaciones aisladas de cuadra ya payar. Ambás tamién tuvo dous *pisones*, unu en cada barriu, de propiedá privada, ya un *llagar* tamién priváu en La Pumariega. En Cantu l'Outeiru féixose a primeiros de los setenta un *molín* de corriente au tien parte más d'un vecín, agora en desusu.

En Ca Jeromo, en Cuvia, hubo un *pisón de maquila* ya un *llagar*, anque nesti tenían parte unos cuantos vecinos. Los de Reborria tuvienon *fraugua* ya, en pueblu, a la vera'l ríu hubo tres molinos, el de Miruxéu, que tovía *muol*, el del Zaramal que ta esborráu ya'l de Tabláu, onde fixenon una cuadra. En Tabláu tamién hai un *pisón*.

ESPACIOS AGRARIOS

El güortu

Tolas casas tienen ou tuvienon *güortu* (~ *huortu*), que llevan polo corriente'l nome la casa: *El Güortu'l Ferreiru*, *El Güortu Ca'l Coutu*, etc.

Lo normal ya que tean ente las casas, non mui grandes de tamañu ya *zarraos de paré*, aprovechando requeixos esquinaos ou arredondiaos. N'Ambás unu interesante pola forma ya la situación ya *El Güortu María Roque*, en barriu La Pumariega, zarráu de paré cola muria enforma alta pa que nun entre'l ganáu, ya completamente redondu; la entrada ya enforma pequeña porque nellos nun se trabayaba cola parexa y al faello a manu nun fai falta portiellu grande; tamién tien outra entrada por una *subidoria* ou *pasera* de piedras que sal de la propia paré. Ta puramente énte casa, separáu d'ella pol camín.

La xente que nun los tenía mesmamente en pueblu, teníalos un pouco separaos pero cerquina y asina, por exemplu, n'Ambás había casas que lu tenían en Barréu, que ya un cantu ente los dous barrios. En Cubia los que nun lu tenían a la vera casa teníanlu en La Granda; taban zarraos con piedra. A veces tamién se deixaba *un pedazu pa güortu* nuna vera d'una tierra ou d'una *güorta*; en Ca Sanchu yera nun pedazu *la güorta* que ta énte casa. Estos, al tar dentro d'una tierra, ou nun taban zarraos ou'l *cierre* yera de *barandones*.

Dellas veces la xente ponía *calvas*³ enriba las paredes ou enriba'l portiellu pa que nun entraran outros animales que tamién faían estrozos como los gatos.

Los güortos taban siempre de manu la muyer ya *semábase* casi de tou: patacas tempranas, berzas, arbeyos, fabas de mayu, fabas blancas, llechuga, tomates, pimientos, vainillas, cebolla, ayu.

Las berzas, «pa que nun espigaran chábanse en mes muortu», que ya'l de payares. Hai un refrán que diz: «Si quies bon güortu sema en mes muortu».

Cávanse a pala, *cúchanse* ya vuelven cavase cola fesoria pa dir metiendo'l cuchu ya *esfaendo* los terrones. Nun se *gradan* porque son pequeños pa trabayallos cola parexa.

³ *Calva*: 'árgoma' en tol conceyu de Grau.

Las güortas

La xente fai diferenca ente *güortu* ya *güorta* pol tamaño porque *la güorta* ya mayor; las casas con terrén tiénenlas al pía ya búscase'l bon terrén pa ella. Yá se trabayan colas vacas. Na de Ca Sanchu, que ta énte casa, deixábase un pouquiñín trabayáu pa *güortu* ya lo outru chábase de *maíz* ya *fabas*, tamién *patacas*.

Las güortas, lo mesmu que *los güortos* que nun tán dentro d'ellas, tán zarradas de paré ya en muchas casas una cara topetea cola vivienda. Igual que los *güortos*, las *güortas* cóncense col nome la casa, *La Güorta'l Valle*, *La Güorta Ca Quinón*, *La Güorta Reboria*, *La Güorta Ca Jenaro*...

La ganadería arrequeixóu'l cultivu la tierra, tando agora la mayor parte las tierras pa segáu ou semadas de *maizón* pal ganáu; el cultivu rótese cola sema ballicu que se siega pa lleva-ys a la cuadra.

Al ser terrenos bonos, a la vera casa, muchas güortas usánonse pa edificar outras construcciones auxiliares y asina en dalguna d'Ambás como la de Ca Quinón féixose *la nave*, una corte⁴ bona pa cuarenta vacas col pagar enriba; na de Ca Sanchu féixose outra nave ya tamién una *queisería* d'*Afuoga'l Pitu*. Outra xente tien zarráu dentro d'ellas pa gallineiru como foi tamién en Ca Sanchu ou en Ca'l Patriciu y tamién hai *güortos* que se fixenon gallineiru.⁵ Los gallineiros tán siempre al pía casa.

En Tabláu esiste'l topónimu *Las Güortas* pa riba'l pueblu, agora de prau.

Las llousas

En cada llugar hai tierras en más d'un llau, ou húbolas porque agora la mayor parte d'ellas pasanon a prau; l'abandonu la tierra en

⁴ N'altu Salcéu llámase *corte* a la cuadra; na parroquia estudiada dizse *cuadra*.

⁵ Al *gallineiru* tamién se-y llama *piteiru*. Diz el refrán: «Gallu en piteiru nun quier compañeiru».

favor de la ganadería ya la desapaición del cultivu'l *pan* ou *escanda* feixo que'l pastu acabara siendo'l rei del paisax nas tierras salcedanas.

Las tierras tán dalgo separadas del pueblu, aunque non a mucha distancia. Mui importante foi'l cultivu la escanda na zona y yá la documentación vieya fala de Salcéu como unu de los principales productores d'esi cereal. Agora la desapaición del pan nestas tierras ya práuticamente total, na parroquia nun queda naide qu'eche *tierras de pan*.

Buscábase bon terrén pa las tierras, tando abondas en llugares envallaos ou cantos llanos, aunque tamién las había más arimadas; siempre se dixo que'l pan dase meyor en mal terrén «porque no bonu ya más fácil qu'*encame*».⁶

Los tres pueblos de la parroquia tenían las tierras en más d'un llau ya había varias tierras xuntas, separadas por *finsos* ou paré mui baixa. Hailas más grandes ya más pequeñas pero son mayores que *las güortas*. A un grupu de tierras xuntas eiquí llámase-ys *llousa*.

N'Ambás fonon tierras: *Las Veigas*, *El Llan*, *Riegalasebes*, *Callobu*, *La Urtina*, *Los Rozones*, *Los Piqueiros*, *Las Cuostas*, *Las Malatas*, *La Pega*, *Praucima*, *La Binada*. Cada tierra lleva'l nome la casa: *Los Piqueiros* son tolas tierras, ya una *llousa*, pero estrémase *El Piqueiro'l Ferreiro* ou *El Piqueiro Ca Lin...* *Llan* ya un terrén llanu nun cantu ente La Pumariega ya La Cuendia au tienen tierras una pila casas: El Llan de Ca Lelu, El Llan de Ca Faustina, El Llan del Ferreiru... Eiquí ya l'únicu llugar au se sigue trabayando la tierra aunque agora namás la trabayan en Ca Sanchu, en Ca Juvinu ya en Ca Quinón pa patacas, fabas ya principalmente pa maizón pal ganáu.

Las tierras en Llan tán separadas por *finsos*, un *finsu* en cada esquina la tierra ya outru en mediu. El *portiellu la pasada* de tola

⁶ *Pan tiráu* 'malu de coer, qu'hai qu'apelucallu'.

llousa ta en Llan de Ca Juvinu ya los outros vecinos tienen derechu al pasu pola *carril*; tamién hai carril en La Cuosta a la que tienen derechu tolos vecinos que tengan terrén ellí. El derechu de pasu pa trabayar las tierras acaba'l quince mayu, y en pasando esta fecha ya nun se pasa, pudiendo trabayase entós la carril.

Las outras tierras del Llan son praos, *l'alambre pinchos* ya *las estacas* fan agora de *llindión* pal ganáu.

En Cubia ta *La Llousa'l Palaciu*, que baixa dende Las Casas d'Abaxu hasta la vera'l ríu, au tenía casi tol pueblu tierras, ya *La Llousa Riba*. Como nos casos anteriores, cada tierra lleva'l nome l'amu.

En Tabláu fonon tierras *Las Güortas*, *La Fayuca*, *La Terrona* ya *La Maizaliega*.

Las llousas tenían una entrada común pa tolas tierras, *el purtiellu la pasada*, ya una *carril* que podía dir polas veras ou pol mediu una tierra. Tolos propietarios tenían derechu de pasu en *tiempu la sementera*. Según los vecinos d'Ambás ya'l quince mayu l'últimu día, mentanto qu'en Cubia falánonnos del ventidous d'esti mesmu mes como fecha tope pa la sementera. La carril tamién se semaba, esperábase qu'acabara l'últimu pa ir semando cada ún el sou pedazu carril.

A un pedazu terrén llargu ya estrechu ou esquináu llámase *paraxa*; en Llan ta La Paraxa'l Llan de Ca Sanchu que se semaba de fabas ya patacas, ya una esquina en cuña de la tierra. Tamién tán Las Paraxonas en La Cuosta ou El Paraxu, que ya un bon prau con cabaña de Ca'l Ferreiru cerca La Uprida. Los Paraxos embaixo El Paraxu'l Ferreiru son pindios ya con peña. Cuando dalgún balagorias presume de tener mucha hacienda ya terrén dizse: «Esi lo que tien ya una paraxa en Llauriana».

Nas tierras semábase un añu pan ya pal outru maíz, a veces ente'l maíz chábanse las *fabas prietas* anque tamién se chaban na *güorta* con *varas*; deixábase *un cuadru* pa patacas. L'añu que tocaba maíz cuchábase pero'l pan non porque sinón «avicia ya cai». Tamién se semaba *segáu* pa las vacas. Las fabas prietas arrancá-

banlas ya deixábanlas por enriba la paya, hasta faer *tuquinas*, au taban hasta mayalas «ya espuós semábanse pa segáu pa las vacas». Lo que se semaba mucho tamién, en sacando las patacas, era la *xorra*⁷ pal ganáu.

Cada casa podía tener varias tierras esparcidas por más d'una llousa. El trabayu faíalu la parexa, primeiru pásase *la grade* pa dir abriendo la tierra, cúchase ya llábrase col llabiegu; tien que dise detrás cola fesoria pa dir cortando las *sechas*, pedazos grandes de tierra que deixa'l llabiegu; tamién se podía faer col picón. La tierra llabrada «déixase *cocer* unos días, llugu sémase ya vuolve *gradase*». En llabrando tamién s'andaban cola fesoria las malas yerbas que nun nacieran ente'l pan, el *poutallobu* ou la *curruola*.

Pa *coer el pan* organizábanse *andechas*; pal maíz non, diban a audar de dalguna casa que yá acabaran. Nesta parroquia yera mui importante *la coída d'ablanas* pal consumu familiar ya principalmente pa la venta en Grau.

A veces *rompiáse un pedazu* prau pa patacas, porque danse bien en terrén bravú, lo mesmo que'l pan. *Quitábase'l tapín* ya faíanse *borrones* queimándolos. Nas tierras mui pindias había que *terrar*,⁸ llabor que se faía cola *carriella*.

Los praos

La parroquia d'Ambás, al tar no fondeiru'l valle que fai'l ríu Cubia, nun tien pastu comunal de montaña, como tienen outros llugares del Altu Salcéu como Tolinas ou Las Villas. Eiquí a lo que llaman *vou a la braña* ou *vou abrañar*, ya dir al prau de la *cabaña*⁹ que ta por riba'l llugar, zarráu con paré ya que s'esplota de forma individual.

⁷ *Xorra* 'nabu'.

⁸ *Terrar* 'subir la tierra de lo fondeiro a lo cimeiro nas tierras cuostas'.

⁹ La isoglosa n/n tamién se da en Salcéu, *cabana* nas parroquias altas ya *cabaña* nas baixas.

La pradería d'Ambás ta n'outru valle separáu del pueblu pola cadena que fai'l monte Los Fuoxos, El Cantu, La Cotariella, Los Llanes ya El Picu Castru ya llégase a él dende'l barriu La Pumariega subiendo El Cantu. Esta pradería forma un bon valle au destacan bonos cuadros de terrén zarraos de paré de piedra caliza. La mayor parte d'estos praos nas zonas más baixas son sin cabaña, anque dalgunu tamién la tien, ya los más altos del embudu, na llinde col monte de Llamas, son grandes ya con cabaña. A los praos con cuadra más altos llámase-ys *la braña*, ya cada vecín tien la d'él, anque agora los poucos vecinos que quedan con ganáu tienen más d'una cabaña en lleianza.

Hai outras zonas de praos más cerquina'l llugar como la zona *Las Cuostas n'Adriu, Las Cortinas, Los Campones, Las Veigas*, etc..., au se siega *en verde* pa llevar a la cuadra del pueblu. Los praos del valle, con o sin cabaña, son de pastu *pa pacer*, ya pa meter la yerba, anque agora colos tractores tampouco ya tanta distancia, ya dalgún vecín siega dalgún pedazu *pa verde* tras d'El Cantu.

El ganáu sácase a pacer pola mañana desque ta *mucú* ya báixase pola tarde a mucise outra vez; duerme na cuadra si ta malo, ya se ta bon tiempu sácase a dormir fuera.

En barriu de L'Adriu, n'Ambás, atoupamos los praos de *Las Cuostas, Cabu La Figal, La Pega, La Barrera, La Purtiella, Reboria, Cabornu, La Regueirina, Las Veigas, Prau Cima, La Malicia, El Vallucu, El Castañéu, El Valle, El Barréu, El Paraxu, El Fontanín, Los Castellares, El Bravón*. Los praos del barriu La Pumariega son *Bus-tiellu, Valdenavéu, La Malatona, Las Malatas, L'Arteiru, El Redondu, Las Regueras, Los Bravos*,¹⁰ *La Pornacal, La Cabaña, Carcabín Secu, Las Curciadas, Los Pascones, El Piqueiru, El Gonzalín, El Regueirón, La Espina, La Curtina, La Binada, Los Campones, Tara-niellu, La Rapada* (prau d'ablanos), *Sulasfayas, El Cantu, La Cota-*

¹⁰ Los *bravos* fonon montes metíos a prau. N'Ambás El Bravu, El Bravón ou La Bravería. Tán arimaos al monte.

riella, L'Uórgalu, Riegalasebes, Callobu, Los Rozones, Los Covayos, La Bovia, Los Tabazos ya *El Viveiro*.¹¹

Los praos que nun son braña tienen toos la mesma esplotación, pácese ya métese la yerba. Los pacíos tienen que llimpiase porque *los fediondos*, que ya au tán las muñicadas ya naz pación, nun lo comen las vacas. Ya bonu'l complementu nos praos de pación con *burras*, que comen *los fediondos* de las vacas ya las vacas comen los de las *burras*.

La distribución del espaciu en Cuvia ya'l mesmu que n'Ámbás. A la vera'l llugar tán lo que yeran las llousas, qu'agora tán de prau, ya los praos que siempre se dedicanon al ganáu; la mayor parte d'ellos tán del ríu p'allá, más visíos ya arimaos enforma. Praos de Cuvia son *Llavayos, El Prau Mediu, El Picuríu, La Muola, El Prau Los Mozos, Navaviéu, El Pascón, El Prau Cuostu, La Pedrés, La Bilortera, La Llana*. Más separaos del pueblu tán las brañas, ou prau de la cabaña, d'*El Ricabu, El Palaciu, Prau Mediu, La Bilortera, Llavayos, La Nora, Veigalaponte, Prau la Cabaña*.

En Tabláu los praos altos con cabaña tán en *La Bovia*, ya los outros baixan d'eiquí al ríu. Son praos de Tabláu *El Castru, El Valle d'Abaixu, Prau la Fonte, La Paraxa'l Freisnu, La Pasada'l Carru, El Praducu, El Bravón, L'Auteiru, L'Ancina, La Fondera, El Llanu las Varas, Los Torollos*¹² ya *Ente las Fayas*.

El riegu

Nun ya lo mesmo'l *riegu* nunos pueblos de la parroquia que n'ou-tros. Por Cuvia pasa'l ríu que-y da nome, mentanto qu'Ámbás nun ya llugar ricu n'augua, nun tien más que dous regueiros que pasan polos dous barrios. El valle au tán las praderías p'atrás d'El Cantu

¹¹ Los nomes plurales conviértense en singular al especificase'l sou propietariu: *El Covayu Ca Roque, El Rozón del Valle, El Piqueiru'l Ferreiru, El Bravu Ca Belarma*, etc.

¹² Praos de Tabláu na llende cola parroquia de Santianes. Hai una casa ya una cabaña na carretera, de xente que foi de Tabláu.

tamién ya probe n'augua, con dalgún regueiru como'l de la Reguera ya La Espina ya dalgunos fontanes. Hai fontes en dalgún prau ya al pía'l camín, au bebe'l ganáu. El sistema'l riego n'Ambás nun ya nin foi nada usáu. Nos *giortos* d'Ambás si faía falta l'augua, por ser año de mucha seca, faíase'l riego *a caldeiraos*.

El sistema de *presas* pa regar praos namás s'utiliza naquellos que tienen regueiru como'l prau La Reguera Reboria ou El Regueirón, en La Pumariega. D'una presa principal, que se fai a lo cimeiro'l prau, ábrense *riegos* que deixan baixar l'augua prau abaixo, ya contrólanse *abriéndolas* ou *zarrándolas con tapinos*.

Cubia, nas veigas por au baixa'l ríu, utiliza'l sistema de presas ya tapinos garrando l'augua'l ríu en dalgún banzáu.

Al tar el ríu en Cubia los tres molinos de la parroquia tán dous en Cubia ya l'outru en Tabláu. De los tres solo funciona'l de Miruxéu, en Cubia, que tien dous *muolas*. Eiquí aprovéchase la presa'l molín pal riego.

El zarre nos praos

El principal *zarre* nesta zona ya la piedra. La mayor parte los praos tán zarraos de paré de caliza. Anque de cierta distancia predomine'l paisax de sebes ya matu, esto ya porque de los dous llaos de la paré naz sebe, qu'escuende n'abondos casos la construcción en piedra si ta *mal rozáu* ou *esveiráu* (según sea por fuera, pal camín ou por dentro, pal prau); tamién naz morgazu, bardial, folechu ya ortiga.

Outru elementu qu'apaez na mayor parte los praos ya l'*ablanu*, que na parroquia siempre tuvo importancia. Polo menos unu de los llaos del prau tien una filera d'ablanos de tras alantre, bien no fondeiru, no cimeiru ou nun llau. Estos ablanos tán a dous ou tres metros ente ellos, ya pola cara dentro la paré, pero arimaos a ella. Son de bona clas (non monteses) ya déixanse arreglaos d'un año pa outru depués de *coer las ablanas* en pasando'l mes de la yerba. Amás

de *la coída* d'ablanas que con *carapiellu* ou *escarapelladas* tienen bona venta na plaza Grau los miércoles ya domingos,¹³ los ablanos son bona fonte de *lleña ya varas* pa outros usos de la tierra, ou pa *mangos de ferramienta* ya *vaniellas* pa faer *goxas ya goxos* los *goxeiros*, que tamién tuvienon bona importancia na zona:

Una vaniella como esta
 nun la forgan los de Cuaya,
 fórgala Feru'l d'Ambás
 mozu de La Rebollada.

Nas sebes tamién s'atoupan *castañales* ou *carbayos*, *freisnos* ou *espineras* que tienen una función importante como ya la sombra au *mosca'l ganáu*; tamién hai praos con dalgo de *suorte* de monte arimáu ou con arboláu, si cai pa dalgún regueiru, au'l ganáu mosca pola calor, anque pa moscar tan bonu ya un cantu au tire l'aire como una bona sombra au tea fresco ya pare mal la mosca.

La sebe la paré que da pal camin *rózanla* tolos vecinos nas *estaférias*, el llau de dientro «esveiralu l'amu'l prau espuós de meter la yerba». Agora la sebe ya la paré dienon pasu a l'alambre pinchos ya las estacas de madera pa zarrar los pedazos nuevos.

La braña

La mayor parte las caserías tienen nas zonas más altas el sou *prau la cabaña* ou *braña* anque tamién había dalguna casina más ruina en terrenos ou más probe que nun tenía cabaña.

Son terrenos polo normal más grandes que los praos pero tamién zarraos, ya tienen cabaña con cuadra ya payar. Nas cabañas métese'l ganáu pol iviernu ya sube a *cebase*, si la nevada nun-ys fai baixalas pal pueblu. En payar métese la yerba'l prau la cabaña ya d'ou-

¹³ Días nos que se fai'l mercáu moscón.

tros que tean cerca. Anque dalgunos praos d'estos tienen regueiru ya fonte propios, casi tolas cabañas fixenon un *pozu* que garra l'auga los *teaos*, ya un *bebedeiru* al pía la cabaña. Una diferencia d'estas cabañas del baixu Salcéu ya las del altu como Tolinas, ya qu'al ser más corta la distancia, el *brañeiru* n'Ambás nun tien que faer nueche na braña pa baixar la *lleichi* pola mañana; esto fai que las construcciones nun tengan arimáu'l *cuartín* au'l *brañeiru* tien pa chase ya tizar.

La cabaña tradicional ya de *teau a tres auguas*, con *guirlandas* na paré d'atrás. Tien sólo dous vanos, la *puorta*, con *portal* delante, ya'l *boqueiru* l' pagar, anque tamién pueden tener un ventanu na cuadra.

Nos praos altos que nun tienen cabaña la yerba ou bien se baixa pal llugar ou bien se fan *varas*. Estos praos tamién se pacen, «los más fuertes hasta abril ya los más secanos hasta marzu». Ente las cabañas hai un poucu terrén llanu au mosca'l ganáu, que polo normal tien unos freisnos.

La Pornacal, El Bravu, La Reguera, La Bovia, Riegalasebes, La Malata, La Cabaña, El Covayu, Las Curciadas, El Tabazu, La Espina, La Curtina, El Paraxu, ou *La Cotariella* son cabañas d'Ambás.

Cubia tien cabañas en *Ricabu, El Palaciu, Prau Mediu, La Bilortera, Llavayos, La Nora, Veiga La Ponte* ya *Prau la Cabaña*.

Las cabañas de Tabláu tán en *La Bovia*, au tamién tien braña un vecín d'Ambás.

Suortes de monte

Anque l'orixe sería terrén comunal, agora'l monte ta dividíu en propiedades privadas llamadas *suortes* que se separan con *cárquivas* ou *cárcvas*, riegos en terrén d'au fonon sacando tapinos qu'apilan nun llau de la riega faendo la *cárquiva*.

Las suortes tán de folechu ya calvas, ya d'ellas traise'l rozu pa mullir las vacas. Esti mullíu fai un bon cuchu pola riqueza vexetal

que lleva. El rozu hai que deixallu secar ya depués faise en pilas al pía la cuadra.

N'Ambás *las suortes* tán nos terrenos que llin dan con *Las Curuxas*, *Surribas* ya *Robléu*, siendo de Llamas ya Teixéu las suortes que can de *Gallina Muorta* al valle las praderías d'Ambás. Tán al pía'l Camín Rial qu'atraviesa'l territoriu salcedanu.

Hai *suortes* d'Ambás en *La Queimada*, *Los Bravos*, *Miadorios*, *La Uprida*, *Llanu Finsu*, *La Sierra*, *El Paraxu*, *La Binada* ya *La Espina*.

En Cubia las *suortes*, lo mesmo que n'Ambás, son montes de rozu, ya dalgunos vecinos, como los de Ca Florentu, tiénelas nos montes d'Ambás, en Miradorios; outros en Castañéu Vallín, ou nos dous llaos. Había casas que nun tenían suortes ya rozaban por onde podían: iban hasta Picu Blancu, na parroquia Rodiles.

Montes comunales

La parroquia d'Ambás, a la contra los llugares del Altu Salcéu, nun tien *puortu de pastu comunal* como Tolinas, Las Villas ou Noce da, ya'l poucu terrén comunal ta en montes como *Peñaguda*, *Picu Castru* ou *Los Fuoxos*, n'Ambás; *La Mata* ou *Monte Rubianu* en Cubia. Esti ta embaixo Rubianu pero pertenez a Cubia, cuostu enforma. En Tabláu ta *El Bravu Guilu*. Estos montes son islotes calizos que s'alzan en mediu'l terrén, de mal firme, mucha peña, poucu pastu ya zonas pindias con abondos derribadorios, polo que faía falta *llindiar* el ganáu que se soltara pa estas zonas.

Castañeos

Non tolos vecinos tienen *castañéu*, aunque tamién se dan casos de *castañales* que son d'una casa ya tán na posesión d'outra, como ya en Pascón de Ca Ramón de Braulio, en Cubia, au había castañales de Ca Sanchu, d'Ambás. Tenía derechu a *las castañas* l'amu la castañal. Esto pasa tamién con outros árboles de lleña ou frutu

como carbayos ou ablanos; na cabaña Ca Sanchu tenía un ablanu Nicanor, ou nun *giortu* en La Pumariega de Ca Juvinu tamién hai ablanos d'outra casa.

N'Ambás tán los castaños: *El Piqueiru Ca Juvinu*, *El Piqueiru Ca Bernaldu*, *El Regueiru La Reguera* ou *El Castañéu de Ca Manulillu*.

Arroxu, *Ricabu*, *L'Arbeal*, *Llavallos* son castaños de Cubia.

Tabláu tien castaños del ríu p'allá: *El Llanucu d'Alogiu* ya outru de los de Reboria.

Caminos

Na parroquia, los caminos a las tierras ya praderías son *caminos* ou *caleas pa carru*. El carru'l país foi'l tresporte tradicional ya agora tolos *tratores* entran bien polos caminos. Outros llugares de la parte alta Salcéu usan el *ramu* ya la *carriella* como tresporte inda agora, aunque'l caballo supla a la parexa porque los caminos son más estrechos ya pindios. En Tolinas, que ya l'últimu pueblu'l valle, el *ramu* ya'l tresporte habitual, tractores nun hai porque nun entran polos caminos

Los caminos arréglalos el pueblu colas estaferias organizadas pola xunta vecinal. N'outros tiempos yeran mui importantes las estaferias pa rozar caleas enantes del mes de la yerba pa que'l bardial nun esmesara la yerba los carros.

La parroquia d'Ambás zárrala'l Camín Rial na parte occidental. Esti camín, de bon firme ya terrén enforma llanu, puede considerase ún de los principales ramales del camín principal qu'atraviesa de Grau a Torrestíu pol Altu La Mesa. El Camín Rial de Salcéu atraviesa'l territoriu dende Tolinas hasta San Pedru los Burros, diendo pol picu de las sierras salcedanas ya baixando a San Pedru por La Cuosta'l Sayar. Nel recorríu salcedanu d'esti ramal tamién hubo ventas; n'Ambás na braña El Tabazu esistienon pousada ya casa qu'agora ta esborrada. El camín sigue'l recorríu por La Uprida d'Ambás au «hubo escuela pa los pueblos la redolada».

PESLLANDO

De la xente que queda n'Ambás namás hai cuatro familias que se dedican al ganáu de carne debío a la crisis na producción lleichera ya la negativa de las empresas a recoyer la lleiche polos pueblos. D'esas cuatro familias una especializouse en ganáu de lleiche ya punxo una queisería artesana de «Afuoga'l Pitu».

Tabláu abandonóuse va poucu ya en Cubia queda mui pouca xente viviendo de la ganadería.

Nos últimos venti años el retrocesu na población foi enorme. Ambás namás tien una neña n'edá escolar; outro tanto pasa en Cubia au namás hai un neñu que va a la escuela, ya nun se vei un futuru que nun pase pol mayor abandonu a la vuelta outros diez años.

La mayor parte'l terrén ta en llevanza de los poucos que quedan n'activu; éstos tuvienon que mecanizase ya abandonar los malos terrenos, faendo importantes inversiones en maquinaria, acondicionamientu de cuadras, etc. La falta población va arrequeixando los núcleos familiares n'estructuras de *matrimoniu* colos fíos fuera ya una ou dous personas mayores qu'ayudan colas pequeñas pagas a la economía familiar que n'abondos casos ya de subsistencia.

INFORMANTES

Celestina Sánchez Fdez. de Ca Sanchu (Ambás), M^a Sabel de Ca Florentu (Cubia) ya Teresa fía Xuacu (Tabláu).

L'ESPACIU AGRARIU EN CASTRILLÓN

M^a Esther García López

Castrillón ye un conceyu agrícola y ganaderu; los espacios tán, asina, adautaos pa estos llabores. La industrialización nos caberos años influyó tanto na adautación de la vivienda a otros necesidaes como na conservación del patrimoniu. Casi toles cases tán restauraes y bien acondicionaes. La introducción de la maquinaria agrícola dio llugar a la ocupación de nuevos espacios y la sustitución d'otros. Al ser un conceyu onde'l terrén ye llano, foi fácil entamar los trabayos con máquines.

LA CASA

En Castrillón, como nel restu d'Asturies, dicir *casa* nun ye referise a un edificiu destináu a vivienda. Con esti términu faise referencia a la *casería*, una unidá d'esplotación agropecuaria que, amás de servir de vivienda familiar, tien la *cuadra* pal ganáu, *l'horru*, *el tendexón* y la *tenada*, construida casi siempre enriba la cuadra, anque éstes, construcciones mui antigües, puen formar a veces unidá de construcción cola casa, na mesma planta, compartiendo inclusive la puerta d'entrada, espacios pal *giuertu* y los frutales, *tierras*, *praos*, drechos de *monte* p'aprovechamientu de madera. Según les propiedaes la casería tien más o menos espacios y comodidaes, espa-

cios que fueron evolucionando a lo llargo'l tiempu tanto na so distribución como nel so usu.

En cuantes a les cases, la que más predomina ye la casa con *corredor* y delles con *galería*, de xuru zarraes más recién. Topamos menos cases zarraes o «herméticas»,¹ y poques cases d'una planta. Toles cases de corredor tienen dos plantes. La primera dedicada a *cocina*, *portal* y *quintana*² y la segunda onde s'asitien los *cuartos* y la *sala*, más l'espaciu ocupáu pol corredor o la galería.

Amás de los espacios citaos, munches cases conserven el *fornu*, en bon estáu y restauráu. Tamién nel conxuntu ta'l *pozu*, qu'enantas yera, xunto col *alxibe*, nes cases más pudientes, la forma d'abastecer d'agua a la vivienda.

El corredor

El corredor en Castrillón tien enforma relevancia porque forma parte de la vivienda típica de la zona. El so asitiamentu, disposición ya diseñu fan posible munches alternativas na composición de les fachaes de les cases, horros, paneres y tenaes.

Asítiase, en xeneral, nel primer pisu de la fachada principal y ye una proullongación de la estancia d'usu común, la *sala*, nun espaciu cubiertu, abiertu a orientaciones favorables, teniendo en cuenta la climatoloxía del llugar. Los balustres de les barandielles son torniaos o recortaos con bayura de diseños.

La organización del espaciu internu nes cases con corredor amuénsanos alternatives dixebras nes que lo más significatible ye la variedá y diversificación d'espacios. Na parte d'enriba atópase la sala y los cuartos y na planta baxa tán la cocina y el portal. Delante la casa ta la *quintana*. Güei pue dicise qu'hai baños en toles viviendes y ye mui corriente que nel corredor se zarre un cuerpu pa esti fin.

¹ Según denominación de Cobo, F. y otros (1987).

² *quintana* 'la parte que ta mesmamente delante la vivienda'.

La cuadra y la tenada nun suelen tar integraes nel nuedu de la vivienda; asítiense n'otra construcción amestada o individual, siempre cerca de tol conxuntu de la casa.

Hai munchos corredores que tán zarraos con zarramientos cenciellos, como proteición a la climatoloxía. Los horros y paneres que tienen corredor tou alreduor tán protexíos na parte que da al norte con tables verticales que sustituyen a los balustres, *el mandil*. A vegaes estes tables zarren el corredor hasta'l techu. Esti zarramientu llámase *tornaaguas* y úsase como despensa o *cuartín*.

En Castrillón, nun mesmu horru o panera atópense los tres tipos de corredor. Esto repítase práuticamente en tolos visitaos. Un exemplu ye'l d'El Llagar en Piarnu.

Otru tipu de zarramientos más complexos afítense cuando ye necesario ampliar l'espaciu internu de la vivienda o del horru, y, a vegaes, de la tenada. Ye cuando se fai un cuartu nún o n'entrambos estremos del corredor, destinaos xeneralmente a retrete y, nel casu de los horros, a despenses.

Las galerías

El zarramientu de vieyos corredores con madera y cristal fexo que se dispunxera na casa d'un nuevu espaciu habitable, qu'aprovecha y acumula meyor que nengún otro la enerxía solar y sirve asina de cámara proteutora a tolos cuartos que dan al mesmu, ensin perder por ello nenguna de les sos funciones.

En Castrillón existen munches cases con galería, éstes de dixe-braos tipos: hailles con más o menos espaciu recubieltu de madera, munches veces con decoraciones de motivos xeométricos. Tamién varia l'espaciu ocupáu pola cristalera, que pue ocupar tol frente del corredor o namás la parte superior, dando asina más o menos claridá al espaciu interior. Igual que nos corredores, aprovéchase en delles cases pa zarrar un cuerpu o dos a los llaos y facer el bañu o la despensa.

Tamién hai en Castrillón otru tipu de cases *zarradas*. Son construcciones aisllaes de grandes dimensiones que suelen tener dos pisos, o dos cuerpos amestaos, polo corriente a distinta altura. Les parés son de piedra, con claros pequeños, recercaos de piedra o madera. La parte más baxa destinábase pa cuadra. Pa xubir a la segunda planta disponen d'una escalera de piedra; tamién en dellos casos tienen la escalera per dientro. Esti tipu de cases nun son tan abundantes como les de corredor o de galería, a esceición de los llugares altos y más próximos al llitoral como Bayas o Samartín (L'Aspra), y tamién pola mor de lo que nestos llugares da l'aire y la *boriada*.

LOS ESPACIOS ALREDEDOR DE LA CASA

La cuadra y la tenada

Estes dos construcciones formen xeneralmente una unidá en disposición vertical; embaxo asítiase la cuadra dende la que se xube a la tenada per una *escalera de mano*, aunque tamién hai delles onde la escalera, tamién de madera, ye fixa. La tenada tien na fachada principal una puerta o una ventana, el *bocarón*, per onde se mete la yerba seco,³ y nel suelu tien, amás del güecu de la escalera, una *trampa* o *trapa* per onde se tira la yerba pa la cuadra. Casi siempre tán apegaes a la vivienda, inxertaes nos muros maestros d'esta, y suponen una proteición y un aprovechamientu enerxéticu importante, amás de comodidá pa los de la casa qu'asina nun tienen que salir a fuera pa da-y de comer y vixilar al ganáu.

Tamién hai en Castrillón delles cuadros con tenada enriba, xebrades,⁴ munches con corredor, y delles con cuartinos zarraos más modernamente. Tópense igualmente averaes a la casa, formando un conxuntu con ésta, l'horru y el tendexón, o nel so casu, el *vian-*

³ GARCÍA LÓPEZ, M^a E. (1997): «La yerba en Castrillón» en *Cultures* 7.

⁴ COBO, F. y otros (1987) empleguen el cultismu *exenta*.

deru, un espaciu de tamañu más pequeñu que'l tendexón pa guardar la *vianda* (la pación), y qu'en delles cases ye un requexu pequeñu destináu pa ello nel propiu tendexón.

El palombar

Los palombares son unos caxones colocaos baxo l'aleru o'l suelu del corredor de la vivienda, del horru o de la panera. Nel frente tienen unos furacos circulares con una tabla sobresaliente que fai de poyata pa que se posen los palombos y entamen el vuelu. En Castrillón entá queda dalgún palombar. Como exemplu cito'l de casa Elvira en La Campa, fechu nel corredor d'un horru, aprovechando l'espaciu zarráu pol *tornaaguas* del corredor. Otru *palombar*, del tipu de caxones, en La Corredoria en Casa Angelín «El Tratante» onde hai una bona población de *palombos*.

L'horru

Equí los horros tienen cubierta de teya curvo y con cubierta a cuatro agües. Hai gran cantidá d'horros de tou tipu, muchos d'ellos con corredor, elementu esti d'apaición postrera⁵ (s. XVIII), y que sirve como complementu y sofitu a les funciones qu'esti cumple na casería. Pa la construcción usábase bona madera, preba d'ello ye los años que duren en bon estáu. En Casa Navalón de Samartín (L'Aspra) consérvase un horru mui antiguu, según los informantes, onde se pue observar cómo aprovecharon pa una de les vigues un mástil d'un veleru, procedente d'un desgüace de San Xuan de Nieva.

L'horru ye un bien móvil, llévase desarmáu, con facilidá, d'un llugar pa otru; un exemplu ye'l que s'asitia en El Llagar (Piarnu), horru mui antiguu, con documentación, y que foi treslladáu a esti llugar dende Riberas (Pravia).

⁵ COBO, F. y otros (1987).

Los horros, amás de ser un espaciú onde se guarden los productos del campu, como les pataques, el maíz, fabes, mazanes, cebolles, etc., yeren, tiempos atrás, llugar pa dormir n'ocasiones especiales. En delles cases les muyeres paríen nel horru, y tamién yera llugar onde dormíen los familiares que veníen d'otros llugares a la casa, en fiestes o de visita. En Ca'l Xastre de Romadoriu cúntennos que los güelos pasaron «la nueche de bodas» nel horru, un testimoniú más de la importancia que tenía esta construcción como llugar preciáu na casería.

La panera

Construcción qu'apaez na primera metá del sieglu xvii,⁶ varia respeuto al horru nel so mayor tamañu, na planta que ye rectangular, y nel númberu de pegollos,⁷ que nunca ye inferior a seis, y na cubierta que, aunque ye a cuatro agües, incorpora una *cumbrera* horizontal llamada por dalgún informante *viga panera*.

Tanto l'horru como la panera pueden levantase sobre otra construcción que xeneralmente dedícase a cuadra o a tendexón. Cuando tien dos pisos pue dedicase a vivienda.

Tamién les paneres se treslladen ensin problemes d'un llugar a otru, tanto dientro'l mesmu conceyu o parroquia como d'otros conceyos. Un exemplu ye la panera de Casa Angelín «El Tratante», nel llugar de La Corredoria, una panera d'ocho pegollos con corredor y tornaagües que foi traída del conceyu de Valdés nel añu 1905.

En Castrillón toles cases tienen horru o panera y en munches d'elles los dos. Esti tipu de construcciones siguen teniendo gran importancia pues nellos guarden tanto productos del campu como embutíos, usándose n'ocasiones como un gran armariu ya ocasio-

⁶ COBO, F. y otros (1987).

⁷ Los horros tamién puen tener más de cuatro pegollos. En Castrillón topamos varios. Hai que reparar entós na cubierta, ver si lleven viga panera pa facer la distinción.

nalmente pa dormir. Na carretera que va a El Cueplu dende Santiago'l Monte, ta Casa Lucía con una panera de más de 200 años na qu'entavía se conserven les comes qu'enantos usaben de dormitoriu, y que foi treslladada d'otra casa del mesmu llugar llamada la d'Emilio Simpliciu.

Amás de la función d'utilidá, que ye lo más importante, en Castrillón nestes construcciones topamos soluciones decoratives: talles o pintures tanto n'horros y paneres como nes puertes de viviendes. Estos motivos decorativos pudieron tener un orixe funcional, máxicu, relixosu o simbólicu.⁸ Tamién pudo tener pesu nes decoraciones la tradición o la esistencia d'artesanos na zona. Asina s'esplica qu'hai fasteres onde les decoraciones son más abundantes que n'otres. Equí horros y paneres tienen una gran bayura de decoraciones de tou tipu: trisqueles, tetrasqueles, rosetones, motivos xeométricos y florales. Quiciabes la decoración tamién respondía a si los dueños yeren más o menos pudientes, daqué que tamién se manifiesta nel tamañu del horru o panera y nel númberu de pegollos.

En Castrillón los horros y paneres tán pintaos de colores. Ye corriente l'azul, combinao con blanco y tamién el verde.

El tendexón

Ye un espaciu cubiertu que val pa muchos llabores. Ye almacén de los productos del campu y pa guardar la lleña y *preseas* de llabor, el carru y na actualidá'l tractor y otres máquines modernes. Una de les partes suel úsase como *vianderu*, pa guardar la vianda pal ganáu y quitalo del agua y del sol, porque nun ye bono dá-yoslo tanto si ta caliente como si ta mui frío. Xeneralmente ta apegáu a la casa o a la cuadra, y tamién pue tar independiente. Nesti conceyu son mui abundantes, formando parte de casi tol conxuntu d'espacios alreduro de la casa. Como exemplu'l de La Grandera en Pipe.

⁸ COBO, F. y otros (1986): *Los horros Asturianos. Tipologías y decoración*.

Los molinos

Empléguese pa moler el granu de los cereales y tresformalo en farina. Asítiense al llau de los ríos, en llugares onde ye fácil esviar el caudal d'agua necesario pal so funcionamientu, caudal d'agua que llega al molín per una *presa* y baxa a traviés de la *canal*, qu'emburria l'agua hacia'l *rodeznu* y fai que se mueva la *muela* y tola maquinaria. Asina *echa a andar* el molín.

La so estructura ye enforma simple: la *sala* del molín y na parte d'abaxo la *maquinaria*. A vegaes existen otros espacios destinaos a vivienda del molineru o molinera y almacenes.

Delles veces el molín yera pa usu de varies caseríes y cobrábase la *maquila*, una parte de la molienda que quedaba pal dueñu del molín.

Del molín existen munches lleendes ya hestories, y tamién cantares que fan referencia a la vida de la xente al rodiu d'esti llabor.

En Castrillón, anque según los informantes yeren abundantes los molinos, hai munchos estrozaos y en mal estáu, otros iguaos pa viviendes y pocos queden en funcionamientu. Nel Ríu Piarnu hai varios molinos pero casi toos en ruines. Dellos conserven la canal, como ye'l casu del Molín de Benito, que fai años yera molín embaixo y vivienda enriba, güei restauráu pa vivienda. Otros conserven la estructura pero nun tán en funcionamientu: el molín de La Candaliega en Samiguel de Quiloñu, el molín de La Siega, etc. Son d'interés el molín de Las Bárzanas y el molín de Mata n'El Puertu que ta asitiáu dientro casa, mui bien conserváu y qu'entá muel.

El llagar

Xeneralmente formen parte del conxuntu d'espacios que tán construíos alreduro de la casa. Pue tar integráu na casa o ser independiente y ta fechu en llugares zarraos nos que s'algama una temperatura fresca ya constante. Destínense a la producción de sidra.

Llámase *llagar* a la prensa pa facer la sidra y tamién al espaciu onde se coloca.

En Castrillón faise sidra en casi toles caseríes, porque cueyen munches mazanes, pero queden pocos llagares antiguos; agora foron sustituios por prenses modernes de manexu más fácil y que tomen menos espaciu. De toles maneras topamos dalgún llagar de los d'enantes que, anque nun ta en funcionamientu, pue vese cómo facíen la sidra fai unos años. En Casa Eliseo en Moire hai un llagar de los más antiguos y en Teboyas tamién topamos dellos que los conserven anque nun trabayen porque fueron camudaos polos modernos.

Los hornos

Son construcciones onde se cuez del pan, empanaes y dulces. Presenten dixebraes variantes según la so colocación con respeto a la vivienda. Xeneralmente comparten espaciu cola cocina. Puen tar integraos na mesma o tener el volume fuera la casa. N'otres cases hai un espaciu ocupáu pola *casa'l formu*, como construcción independiente, a vegaes apegada a la casa. En Castrillón hai hornos en munches cases y qu'entovía se conserven en bon estáu, como'l de casa Olga en Barca o'l d'Anxelín en La Corredoria. N'actualidá fan nellos los marañueles per Pascua. Tamién-yos dan otros usos, más p'asar carne ya costielles que pa cocer el pan. Los hornos son de varios tipos, toos con un espaciu circular abovedáu de piedra o de lladriyu macizo. Na parte frontal del fornu asítiase la *boca*, que se zarra con una puerta móvil llamada *tabasa* o *tapadera*. Enriba d'esta puerta, lleven un saliente de piedra, la *chispera*, que torga la propagación del fueu nel encendú d'esti.

La colada

Nel pueblu de Teboyas, dellos informantes cuntáronme cómo se facía la colada hasta bien entráu'l sieglu XX.

Ellí pue vese una piedra, la *dala*, *coladeiru*⁹ o *abogadeiru* onde se facía la colada. Yera una piedra de forma circular o cuadrada, con un reborde más altu que'l de la base y una canalina abierta nun estremu. Solía ocupar un espaciu nun requexu de la casa apropiáu pa ello. Enriba la dala colocábase una tina texida con tables rales pa que dexare pasar l'agua. Na tina diba asitiándose la ropa puerco y cubríase con una tela de sacu, el *ceniceru*. Dempués echábase agua ferveando, mezclao con ceniza pa blanquialo. La ceniza nun podía ser de lleña d'umeru, porque mancha la ropa. Dempués d'esti procesu tendíenlo *al verde*¹⁰ pa que quedara entá más blanco. Los informantes recítennos un dichu rellacionáu cola colada:

Tres calentinas,
tres calentando,
tres tribulguinas,
tres tribulgando.

referíu al puntu que tien que tener l'agua pa facer la colada, y les veces qu'había que repetir la operación.

Hai otra dala en Casa de Maruja y Oscar de Teboyas, traída de Miranda. Tiénela delante la casa, faciendo de mesa. Tamién topamos otra piedra n'El Cuadru, en casa de Josefa Blanco y otra en La Torre en Casa Casín.

ESPACIOS DE CULTIVU ALREDOR DE LA CASERÍA

El güertu y la güerta

Esti espaciu hailu en casi toles cases y suel ocupar un sitiú a la vera la vivienda, anque tamién se fan a veces güertos n'otres tierres,

⁹ Los informantes acordábenselo bien del usu d'esta piedra pero duldaben del nome. Paez ser que nesta zona llámase *coladeru* o *coladeiru*.

¹⁰ Estender la ropa nel prau tola nueche pa que blanquiare.

zarrando un cachu terrén nuna esquina la tierra. Ye onde se semen les berces pal pote, les cebolles, zanahories, ayos, perexil, etc. Ta zarráu alrededor con un *berdalucu*.¹¹ El güertu ye un espaciu que tamién trabayaben los que nun se dedicaben a l'agricultura. Los vecinos d'Arnao, na so mayoría obreros de la Real Compañía Asturiana de Minas, toos teníen al pie la casa'l so güertu, que trabayaben peles tardes dempués de cumplir la xornada, nun terrén que-yos cedía la Empresa a cada familia pa que trabayaren productos del güertu pal gastu.

La güerta ye de más estensión que'l güertu. Nella sémase maíz y pataques y tamién tien zarramientu, bien de *bardal*, bien d'alambre o un sucu.

Los cultivos nes tierres

En Castrillón, amás de los cultivos del güertu: *berzas*, *fabas*, *cebollas* y *ayos*, semábense pataques, maíz, dalgo de trigu y erga (escanda), pero non muncha cantidá, porque les tierres enantes producíen munchu menos, taben ensin abonar y namás daben pal gastu. La erga mayábase y había qu'*escandala*, quita-y la cáscara que tien per fuera pa llueu molelo pa facer pan, anque, principalmente aprovechábase pal ganáu en verde pal *tiempu llabrar* porque dicién qu'alimentaba munchu. Tien una espiga mui grande y los granos más gordos que'l trigu. Tamién se semaba daqué de centén pero poca cantidá. *Las mayetas* faciense nos praos, colos *manales* y tamién había dalguna era.

Las fabas que se semaben yeren les de *peón* o de *güevu* y tamién de *la granxa*. Solíen semase ente'l maíz. Tamién se semaben arbeyos ente les pataques, aprovechando asina la tierra pa dos cultivos. Los arbeyos *escaxinábanse* y comíense asina *en verde* ensin curalos, sobre too nos caberos años ya que tol mundu tien arcón conxelador.

¹¹ *berdalucu* o *bardalucu*.

Amás semábase pal ganáu otru tipu de cultivos como *l'alcacer* (erga en verde), *nabos* y *ballicu*.

Aquí, como n'otros llugares d'Asturies, había que protexer les tierres de los páxaros. Pa ello pónense *espantayos*, que güei entá viven ente les tierres, y, amás, enforma «sostisticaos»; según me cuntó Ramón de Las Vallinas, dalgunos ponen espantayos que se puen mover dende casa con un cable; tamién «xiblatos qu'embabiecan hasta a la xente» que pasa pel camín cercanu, ensin saber d'ónde vien el xiplú que van sintiendo de continuo, hasta que cayen na cuenta que ye un ardiluxu con una pila pa escorrer los páxaros. Daqué perdifícil, porque a los tres díes los páxaros nun-y fan casu. Nos caberos años, otru enemigu de les colleches ye'l xabaril, que fai estroza nes tierres.

La tierra hai que dexalo descansar porque si non echa muncha *maleza*; *entrarse'l prau*, asina déxase pasar cinco o seis años y lo que taba semao l'añu anterior dexábase de prau. Pa *entrar el prau* había un fierru que se llamaba *l'escuadrón*, paecíu al *llabieguín* pero ensin la *rea*: diba rompiéndose'l prau pa dir removiendu la tierra. Agora esti llabor faise col tractor.

Al rodiu d'estos cultivos faciense otros llabores n'andecha como *l'esfoyón*.

L'esfoyón

Traíen les panoyes de la tierra nel carru, descargábenles debaxo l'horru o na cocina, o tamién nel tendexón. Esti llabor faciase n'andecha. Llamábase a los vecinos, mozos y moces d'alredor, ya toos diben prestosamente, porque siempre había gayola. Dempués d'esfoyar formábase baille. Concretamente nel pueblu de Las Vallinas, había en Casa Cordel un paisanu que tocaba l'acordión y había un gran baille. Tamién xugaben *a suela*: poníense en corru, tapábense ente fueya y diben pasando la suela per debaxo; el que quedaba tenía qu'acertar onde taba.

Esfoyaba tol mundu, hasta los nenos. Cuando daquién atopaba una panoya roxa dicía «ya reiné, porque a las panoyas roxas llamában-y *la reina*». Cuando había un montón de panoyes esfoyaes entamaben a enrestrar. Enrestrábase con *blimas* y con *espadaña*. D'esto encargábense los mozos. Si teníen ellí la moza, yera la que-yos apurría les panoyes, y sinón escoyíen una de les que taba nel esfoyón. Cuando-yos apurríen les panoyes aprovechaben p'apreta-yos la mano. Diben preparando'l terrén pal baille. Según diben haciendo les riestres, diben colgándose nel horru o na panera. A veces, por gastar una broma, cortábense les riestres unos a otros, talo como si rompiera porque taba mal enrestrada, y teníen que volver enrestrales. Nos esfoyones dábase la *sobrecena*, casi siempre mazanes y castaños.

De les panoyes tamién s'aprovechaba la fueya pa facer *xergones*, quitábase la fueya de fuera, la que zarra la panoya y aprovechábase la de la parte de dientro, porque yera más suave.

Los maízos, dempués de quita-yos la panoya, faciense en *facinas*, unos trenta maízos xuntos, y atábense. Llueu poníense drechos haciendo *bálagos*, que s'ataben con maízos amestaos pa que nun los llevara l'aire. Éstos quedaben na tierra pa dir recoyelos según se diben necesitando. La recoyida del maíz nun se facía n'andecha. Sin embargu pal esfoyón diba avisándose a la xente, diba corriéndose la voz: «Güei hai esfoyón».

LOS PRODUCTOS ELLABORAOS NA CASA A PARTIR DE LOS CULTIVOS

El pan

El pan que más se facía yera de maíz, la *boroña*. Había fornos en toles cases. De la farina de maíz fáense *las papas*, comida de munchu alimentu pero que güei cómese namás de xemes en cuando. Pa la *farina de papas* había que *torrar* el maíz enantes de mole-

lo. Tamién se fan *las panchas*, de pasta de maíz cocida nel fornu. Son «achapladas, y metíase-ys dientro sardinas o arenques o tocín y chorizu». *Las tortas*, tamién de farina de maíz, cocíense enriba la chapa la cocina. El día que s'amasaba, como yá quedaba pocu pan comiense *las tortas*. Tamién con farina de maíz faise'l *fariñón*¹² del gochu, amasando col sobrante de la pasta de les morcielles, la farina y güevos.

LOS PRAOS

Los praos yeren tanto pa verde como pa seco. Tán rodiaos por sucos y tamién se sacaben les vaques a *pastiar o llindar*,¹³ siempre sueltas, nunca se llindaben «pola cadena». Pastiábense tamién los terrenos comunales. Xuntábense cinco o seis vecinos a *llindar* pelos terrenos comunales.

Los zarramientos

Tanto los praos como les tierras tán zarraos con sucos, nun hai paredes. Na entrada ta la *portilla*, fecha de forma mui cenciella, con cuatro palos o d'alambre. Casi toles finques tenién sucos pero non siempre sirvía de zarramientu.

Dalgunes finques taben zarraes sobre sí mesmes, tanto montes como otres finques. Esti tipu de zarramientu incluyía'l sucu y lo que quedaba escavao pertenecía too al propietariu de la tierra. Pue observase esti tipu de zarramientu na finca Los Navales de La Ramera. Estes tierras asina zarraes nun tienen *fmsos* anque en Castrillón tamién les finques tán separtaes por ellos: una piedra y debaxo dos cachos de teya, *los testigos*; si nun tenía los dos cachos de

¹² GARCÍA LÓPEZ, E. (1999): «El Samartín en Castrillón» en *Cultures* 9: 507.

¹³ *Lindar* según l'informante, pero tamién *llindar*.

teya debaxo la piedra nun yeren finsos. Nos pueblos siempre hubo guerres colos finsos. Había quien los corría a mala fe.¹⁴

La distribución del espaciu agrariu

Xeneralmente, les tierras de cultivu y los praos yeren de propietarios. Tamién había terrenos comunales, monte baxo y monte alto¹⁵ y espacios ente caminos y vías públiques. El Conceyu, per una Ordenanza Municipal¹⁶ fecha p'aprovechamientu y disfrute de bienes comunales, dicta la forma d'axudicación, drechos, obligaciones, asina como la duración de los contratos y tamién la perda de los beneficios d'aprovechamientu d'estos terrenos. Nestos contratos d'arrendamientu constaben l'usu y disfrute d'ellos con tres tipos d'aprovechamientu.

- Cultivu agrícola.
- Pastu y rozu.
- Repoblación forestal y el so rindimientu en madera.

Pa los dos primeros pagábase una renta anual al Conceyu, acordada en Plenu Municipal y que se revisaba nel primer trimestre de cada añu;¹⁷ los vecinos que disfrutaben d'estos terrenos teníen drechu al aprovechamientu pa cultivu agrícola («non d'arboláu made-rable»), yestru y pastu que diere. Ente les obligaciones teníen que respetar los árboles plantaos y los caminos que lu crucien con una anchura mínima de cinco metros, asina como la so conservación y cuidáu de la mesma. Tampoco podíen ceder, vender, gravar nin permutar, nin facer negociu a costa del terrén.

¹⁴ GARCÍA LÓPEZ, E. (1997): «La yerba en Castrillón» en *Cultures* 7: 249-261.

¹⁵ *Monte altu* cuando ta plantao y *monte baxu* cuando ta ensin árboles.

¹⁶ Ordenanza Municipal del Conceyu de Castrillón. 27 de mayu de 1955.

¹⁷ Ordenanza Municipal del Conceyu de Castrillón. 27 de mayu de 1955. Capítulu II, art. 17, 18, 19, 20.

La repoblación forestal yera *a medias*: cuando se vendíen los árboles, facíase la tala per puya y la metá les perres yeren pal Conceyu y la otra metá pal «propietariu». Tamién teníen drechu de yestru¹⁸ y pastu. Los vecinos a los que-yos axudicaben estos terrenos teníen la obligación, nel plazu máximu d'un añu, de plantalu d'árboles, de la especie d'ocalitos, y a reponer los árboles que morrieren o se perdieren por otres causes,¹⁹ y les otres obligaciones citaes pa les otres modalidaes.

Últimamente, el Conceyu rescindió estos contratos y ta entamándose una nueva organización. Nun quiten d'esplotar el terrén, pero en cualquier momentu puen facer usu d'ellos, pa plantar árboles autóctonos, llabor que yá s'entamó va unos años na xerra de Pulide. Esta xerra ye'l terrén comunal de más estensión qu'hai en Castrillón, tien 250.000 m², de los que dello ta dedicao p'Área Recreativa. Antiguamente, a esta xerra echaben les oveyes los vecinos de Las Binadas a los pastos comunales.

D'otra miente, según los informantes, hubo vecinos que partieron provisionalmente estos terrenos pa esplotalos caún la so parte. Hai muchos años, echábense les vaques a pastialos y dexábenlos *rañaos*. Güei muchos d'ellos tán enllenos de maleza, *reboallas* mui altes y *fulechos*. Ún de los informantes diz con seña que «tán irreconocibles». Por citar dellos terrenos comunales: La Melandrerera, La Pontona, El Camín de la Siega, y delles cedíes pa plantaciones d'ocalitos en La Campa, El Pandu en Muniellas, La Peñu-

¹⁸ Na sesión Plenaria del Conceyu de Castrillón, del 3 d'agostu de 1950, recíbese la denuncia contra un vecín d'El Fresnu por cortar yestru y pinos d'una finca comunal que-y cedieren pa plantar ocalitos. La corporación multa al vecín con 375 pts. en pagu del yestru y los pinos. Esti fechu dase enantes de regulase l'aprovechamientu de bienes municipales nes Ordenances de 1955. La esplotación de terrenos comunales foi motivu de situaciones conflictives de dalgún vecín col Conceyu, llegando en dalgunos casos a dir a xuiciu.

¹⁹ Ordenanza Municipal del Conceyu de Castrillón. 27 de mayu de 1955. Capítulu v, art. 15 y16.

ca en Santiagu'l Monte, Peñéu en Piarnu, y otres en Romadoriu, Bayas, La Ramera, y Naveces, toes éstes pa plantaciones d'ocallitos.

Otra forma d'aprovechamientu d'estos terrenos yera la plantación de castañales.²⁰ Había vecinos que teníen una plantación de castañales con escritures de los árboles al so nome. Los árboles yeren de quien los plantaba, aunque'l terrén yera de toos. «Podías dir garrar las castañas, pero l'árbol pertenecía a quien lu plantara».

N'otros llugares, como por exemplu en La Ramera, los pastos comunales yeren mui pocos y destinábense pa los caballos.

Otra manera d'aprovechamientu de lo comunal, foi pa construcción de viviendes en terrén rural, de monte baxu o cultivu de 3ª. El Conceyu, hacia 1950, y pola mor de la escasez de vivienda qu'había en Castrillón, cedió estayes n'arrendamientu a della xente poco pudiente pa construir viviendes mínimes o económicas. El terrén yera del Conceyu y la casa yera propiedá del que la facía. Esta yera una situación anómala y entós, más o menos nos años 1980, siendo alcalde José Ramón Aparicio Rodríguez, diríxese per escrito²¹ al direutor xeneral de l'Alministración local pa solicitar una solución al problema que s'entamaba a plantear cuando dellos de los vecinos qu'ocupaben estes viviendes soliciten llicencia p'ampliales. Nel añu 1983, col fin de regular esta situación, la Corporación Municipal presidida pol entós alcalde Rogelio Álvarez, aceptó permutar²² los terrenos comunales citaos por otres finques pa usu del

²⁰ Na sesión Plenaria del 30 d'abril de 1959, recíbese un escritu d'un llevador d'un terrén comunal en La Torre, onde da cuenta de la esistencia de 15 castañales propiedá d'herederos, que los ufierten al Conceyu al preciu de 2.100 pts. El Conceyu basándose nos artículos 350, 353, 354, 358 y 359 del Códigu Civil considera que «lo plantao en terrén comunal ye propiedá municipal, a nun ser que los herederos presenten títulos de propiedá».

²¹ Documentu con fecha 6 d'avientu de 1971. Archivu Municipal del Conceyu de Castrillón.

²² Documentos con fecha 27 d'ochobre de 1983 y 3 de xunetu de 1986. Archivu Municipal del Conceyu de Castrillón.

Conceyu,²³ por un importe fixáu nesi mesmu alcuertu, ya inscribir nel Rexistru de la Propiedá les citaes estayes. Como exemplu, d'estes viviendes que fueron na menos que 33 en tol conceyu, pue vese la que ta asitiada n'El Calamocu, nel altu de Valboniel.

L'Augua na Casería: Fontes, Llavaderos y Pozos

Fontes y llavaderos

Fontes y llavaderos son abundantes en Castrillón. Dieron un serviciu imprescindible hasta la segunda metá del sieglu xx, cuando poco a poco foi llegando l'augua corriente a tolos pueblos del conceyu, aunque les fontes entá dean el so serviciu, porque hai delles a les que la xente sigue diendo a buscar agua pa beber y cocinar. Los llavaderos tán práuticamente en desusu, foron sustituyíos nes décades caberes poles modernes llavadores. Por eso pasaron a formar parte del patrimoniu cultural del Conceyu y ta entamándose dende él un procesu de restauración y conservación. Ocupen un espaciu a la vera les fontes o de los pozos y n'ocasiones cerca los ríos. Les muyeres yeren les encargaes de dir llavar la ropa. Llueu traíenlo nos burros. Tanto les fontes como los llavaderos teníen una función pa la comunidá, yeren espacios comunales. Son casi siempre un grupu de vecinos los que se beneficien d'estes construcciones, y teníen, amás una función social, al ser puntos de xunta y alcuentru de los vecinos.

Hai abondos cantares n'Asturies que fan referencia a estes xuntes.²⁴ Güei esta función social perdióse, al perder tamién la función

²³ Terrenos pa construir el vertederu Municipal y el Campín Municipal «Las Lunas» en Naveces.

²⁴ «Ayer vite na fonte», «Vas por agua, vas por agua», etc. Tamién tán rellacionaes cola mitoloxía asturiana y existen n'Asturies munches lleendes que tienen como marcu les fontes, los ríos o llugares onde hai agua, principalmente lleendes de xanes y encantos.

comunitaria, ya qu'en toles cases del conceyu visitaes tienen agua corriente, y amás la televisión sustituyó tamién a estes xuntes vecinales.

Cito delles fontes como exemplu de les munches esistentes nel conceyu:

La Fonte Bendita, de la que queda'l llavaderu que ta nel mesmu llugar, asitiada nel cruz de la carretera de Piarnu cola de Pipe, mui cerca d'onde s'irguía l'antigua ilesia de Piarnu; *La Fonte de Pipe*, restaurada nel 1906; *La Fonte de Romadoriu*, tamién con un llavaderu a la vera y onde entovía güei van los vecinos a por agua fresco pa beber y usu domésticu; *La Fonte Caliente*, que ta en La Ramera d'Abaxo, porque ta mui resguardada y d'ehí'l nome. Nesta mesma zona ta la *Fonte Rubia* que ye la que da l'agua a la traída de Las Bárzanas y Llodares; *La Fonte del Castru*, asitiada nel llugar del mesmu nome y a la que tamién van dellos vecinos a por agua, non solo d'El Castru, tamién de Piedras Blancas y alrededores; n'El Campón, escondida ente dos naves, hai una fonte llamada *La Fonte'l Culu Arrastru* onde della xente de los alrededores va buscar agua pa beber, y onde fai años había un llavaderu; tamién hai un llavaderu cubiertu asitiáu ente'l llugar de Pidre y El Gaviotal, pela parte d'atrás de los edificios asitiaos na calle Luis Treillard de Salinas; *La Fonte del Cueplu*, tamién con llavaderu a la vera; *La Fuentina* en Moire, a la oriella del Ríu Raíces al so pasu per esti llugar, cercana a casa El Xuegu. En Romadoriu, n'El Valle del Molín tópase *La Fonte de Romadoriu*, citada pol Doctor Villalaín²⁵ nos sos escritos, con llavaderu a la vera, xunta ella pasa'l Ríu Rituertu. A esta fonte van los vecinos a buscar agua fresco pal usu de la casa. *La Fonte'l Truébanu* en Naveces y otra del mesmu nome en Samartín nel llugar de La Garabiza.

²⁵ El doctor Villalaín (Navia 1878- Salinas 1939) foi médicu del conceyu Castrillón munchos años y nél trescurren munchos de los sos escritos, que firmaba col nomatu de «L'Americanín de Romadoriu».

Tanto nesti llugar como n'El Pozarrón hai *praos de güelga* pola mor de los munchos manantiales qu'esisten nesta fastera.

Los pozos son xeneralmente d'usu particular. Dellos tán techaos y otros simplemente tapaos. Tienen una polea y calderu pa sacar l'agua. Hai llugares onde abonden enforma, por exemplu en Las Vallinas toles cases teníen pozu. Hai un pozu techáu n'El Llagar (Piarnu), que tien un llavaderu a la vera y onde hai un conxuntu arquitectónicu formáu por viviendes, panera, pozu, llavaderu, cuadra, tenada, etc.

L'ANDECHA Y OTRES FORMES D'AYUDA NOS LLABORES DE LA CASA

Yeren munchos los trabayos que se facíen n'andecha, pero principalmente recoyer la yerba. Xuntábense los vecinos que teníen los praos más próximos y primero segaben, curaben y recoyíen la d'un vecín y llueu pal prau del otru, asina hasta qu'acababen col llabor.

Tamién se traía a daquién al xornal, pagáben-y en perres y comíen na casa onde trabayaben. Diben dos o tres díes a la selmana, según l'apuru qu'había en casa. Otres cases teníen criaos, que vivíen na mesma vivienda como ún más de la familia, aunque facíen trabayos más pesaos. Dende 1970 entama a introducirse *la maquinaria*, tractor, segadora, autocargador... y súplese munchu del trabayu desendolcáu pola xente y amás faise too más cómodo y más rápido.

Los caminos arregláben-se n'andecha. Cada vecín llevaba'l carru y les vaques, cargábenlu de piedra y llevábenlu pal camín que tocaba arreglar. Quien *llamaba a andecha* yera *el pedaneu*.

LOS ÁRBOLES FRUTALES

Enantes recoyíense munches castañes. Hacia'l mes de payares entamaben a dir *al guieldu*. Enriba del llar poníase un emparrilláu

de vares d'ablanu pa *curar las castañas*, con calor y fumu; asina faciense *las castañas mayucas*, que duraben tol añu. Cociense y echáben-yos un *rustríu* de mantega y si nun lo había d'aceite. Tamién hai *ablanas*, *mazanas*, *nisos*, *zrezas*, *piescos*, *peras*, *figos*, etc. Solíen tar alrededor de la casa.

LOS ANIMALES

Las abeas

En Castrillón había dalgunes cases que teníen *truébanos*, unos tres o cuatro. Había qu'asitalos al saliente porque asina pegába-yos el sol namás salir y trabayaben mui bien. El miel ye de *rebolla* y d'otres florines que miedren xunto a los ríos llamaes *campaninos*. El miel nun yera mui abundante; dos o tres colmenes daben pal consumu de la casa.

Los animales de tiru

Nes cases teníen vaques de tiru y tamién en dalgunes había gües. Los gües manteníense na corte, ensin sacalos, dábase-yos *vianda* y *piensu*.

Munches veces teníen que ponese dos pareyes de vaques, o los gües y una *gabita*. La *gabita* engánchase nuna argolla que tien el carru xunta'l *tentemozu* (palu derechu qu'aguanta les *pértigues*). Tamién facién perbona *gabita* los caballos, enganchaos a la pareya vaques polos *tiros*, enganchaos a la collera col *francalete* y a les vaques col *balancín*. Colos tiros tamién s'enganchaben los caballos a les otres ferramientes: semadora, salladora, grade, etc.

Los burros y los caballos facién gran llabor na casa y yeren de muncha ayuda; sirvíen pa llabrar la tierra, semar les pataques, les fabes, carretar la yerba, carretar el cuchu. Ye dicir, sirvíen pa too.

Los caballos y burros tamién facien de mediu de tresporte cuando nun había coches pa dir a la villa d'Avilés a mercar. Había que tener cuidáu con nun andar de nueche porque los burros pescanciaben darréu cualquier movimientu d'animales nocherniegos ya espantábense con facilidá. Poníense necios ya nun queríen seguir p'alantre. Alimentábense de vianda igual que les vaques, dello de maíz o cebada y antiguamente echáben-yos *árguma*, picao nel *duernu*.

LAS PRESEAS PA LLABRAR

Arábase col *grabante* que tien dos ruedes delante; otru yera l'*aráu de dos colas*, que lleva dos palos p'atrás, *las raberas*. Ésti, cuando se llega al final del riego, hai que desenganchalu pa da-y la vuelta a *la rea*. El *llabieguín de madera* ye más antiguu que los anteriores. Paez ser que llabraba meyor que los otros, porque revuelve mui bien la tierra, trabáyalo per debaxo. Sin embargu, l'aráu trabaya penriba y va dexando una *meseta* dura per debaxo.

La *grade* pasábase pa desfacer la tierra; la *salladora* que lleva unes paletes pa *sallar* y pónse-y el *paletón* p'*arrendar* el maíz y les pataques; la *semadora* pa semar maíz, fabes y remolacha. Pa *sallar* el maíz y les pataques utilizábase la *salladora* y tamién la *fesoria*. Si son hortalices sállense cola *pica*.

El *rastrillu* ye una presea de fierro con seis, ocho y hasta venti dientes y un mangu de madera.

El *palote* ye una presea que se compón d'un mangu de madera y una paleta allargaes de fierro, que s'utiliza pa *palotiar* la tierra. Antiguamente usábase un cepu de madera, redondu, que s'usaba pa mayar la tierra, porque abonábase poco y entós había munchos *barruecos* y había que dir desfaciéndolos.

La pala dientes o *triente* utilízase pal yestru y pa la vianda.

La *carretilla* usáse pa sacar el cuchu.

OTROS ESPACIOS Y OFICIOS ALREDEDOR DE LA CASA

En Castrillón hubo fragües y ferrador. Mesmamente, en Piedras Blancas, nel entamu la xubida pa Campiellu, ta la Casa'l Ferrador, onde se ferraba'l ganáu de los alrededores y que na planta baxa tenía una *fragua*. Esta fragua primeramente taba a la manzorga de la carretera xeneral, llugar onde teníen el *potru*. Ellí faciense carros y *otras preseas* de llabor. Equí trabayaba'l ferrador, José Suárez, conocíu como «Pepe'l Ferrador», qu'agora vive en Puerto Rico. Nesti mesmu llugar había un *goxeru* en casa Manolín y Genoveva que facía *pachos*, *goxos* y *banastras*. Hubo otra fragua en Casa'l Quintu de L'Oméu, de la qu'agora nun queden namás que les parés.

En Las Vallinas vive Jovino, un artesanu qu'amás de dedicase a l'agricultura, fai *morgazas*, pa dir *al guieldu*,²⁶ llabor que posiblemente años atrás yera mui corriente nes aldees del conceyu, ya que les castañes formaben parte de l'alimentación de la xente. Jovino tamién fai *cayaos*, y reproduz en miniatures de madera llabriegos y otres presees.

Tamién había madreñeros en Santiagu'l Monte y otros llugares del conceyu.

Na actualidá nel llugar de Campiellu va unos años que trabaya un alfareru. Fai cerámica prieto. Tamién los más nuevos recuperen otros llabores artesanales como'l de madreñeru y talla de madera, como por exemplu l'artesanu y madreñeru Alberto Martín Cisneros de Piedras Blancas.

Güei otros artesanos reproducen en maquetes construcciones populares y significatives del conceyu: Vítor Muñiz Cires, que tien feches cases antigües de Piedras Blancas y Juan Luis Gutiérrez que fexo una coleición de maquetes «d'inxenios asturianos»:²⁷ de la mina, del campu y de la industria.

²⁶ N'otros llugares d'Asturies *dir a la gueta*, *dir al buscu*.

²⁷ Nomaos asina pol informante.

AMESTADURA

En rellación col trabayu desendolcáu al rodiu del espaciu agrariu, apaecen munches creencies y lleendes. Ye significativo, por exemplu, el mieu que tien la xente a les culiebres, que sorprenden, munches veces, pelos caminos y bardiales y ente la yerba y el yestru cuando se va a segar. Al *esmarañar* la yerba siempre salía dalguna. De toles maneres, escontra les culiebres hai un remediú abondo bonu: la *pedra la culiebra*.²⁸ Cúntanos una informante cómo fan les culiebres pa fabricar *la piedra* que dempués sirve pa curar les mordedures d'estos reptiles y tamién pa otres curaciones. Esta piedra namás la teníen en dalguna casa que tenía la suerte d'atopala.

Una vegada taba mio pá segando yestru y como calentaba tanto'l sol quitó la chaqueta y tiróla en suelu. Cuando foi garrar la chaqueta pa marchar, sintió daqué xiplar con puxu. Un poco más p'allá vio una llábana grande y enriba d'ella había siete culiebras y un llargatu. Él nun s'atrevió a garrar la chaqueta, tanto sustu llevó que marchó escopetáu. Dicen que cuando tán asina amontonadas enriba d'una piedra y en compañía d'un llargatu que tán haciendo la piedra, con una especie de baba que suelta y que llueu se petrifica. Esta ye una piedra que ye mui curativa, y que si te

²⁸ Pela fastera de Bual hai una piedra que se topa nos montes de los alrededores, sobre too nel Altu de Penouta que dicen que son sagraes, lleven una cruz en mediu y protexen del diañu y del mal del güeyu. Esta piedra llámase *Piedra de San Pedro* (según informante de la zona), y tamién otros nomes como *Piedra de la suerte*, *Cruz de los astures*, *Piedra de los celtas*, *Piedra cruz*, *Piedra rayo*, *Piedra culiebra*, *Piedra de Santiago*, *Piedra del camino de Santiago*, *Sampedra*, *Piedra de San Andrés*, *Piedra de la Virgen de Pastur*, *Piedra de San Xuan*. Estos datos tán recoyíos na notina qu'acompaña a la citada piedra qu'agora ta a la venta amañada pa colgadexos, pendientes y otres xoyes, nel Castru de Cuaña. Nun ta claro si la *Piedra la culiebra* de la que se fala en Castrillón ye esta mesma. La citada en Bual, ye la quiastolita, que ciertamente ye mui abundante na zona, aparte de les creencies populares. Paez ser que-y regalaron una al Papa cuando vieno a Asturias pa protexelu del mal del güeyu.

pica una culiebra hai que dir buscala onde la haya pa pasala pola mordadura y ye la única manera de salvase.

A la ma de Toño de La Ramera picóla una culiebra, enroscóse-y na pierna y quedó-y hasta la forma na pierna, foron a caballu a un pueblu cerca de la casa onde sabíen que teníen la piedra, pa pasá-yla pola mordadura, pa quita-y la marca y que nun morriera. (Informante: Mari de La Ramera).

Les culiebres son seres odiaos na aldea, porque amás de morder a la xente, traen «mala sombra, tienen parte col diablu». Esther Valdés²⁹ d'El Castru, cuntóme va unos años, una preprestosa lleenda:

Las culiebras tienen pautu col diablu, había que cuidar que nun s'aniraran na corte cuando había vacas parías porque entós dedicábanse a mamalas y los xatinos nun olecían yá que tol lleche lu mamaba la culiebra. El golor a lleche de vaca o muyer parida atrái enforma a las culiebres. Non sólo polas vacas sinón tamién se dieron casos nos que la muyer parida taba dando-y de mamar al neñu y quedase dormida mientras la mamaba una culiebra. La culiebra facíalo a xeitín, con tanta suavidad que la muyer nun se daba cuenta mientras dormía a patasuelta col gustín de que yera'l so fíu'l que taba mamando. El neñu quedaba ensin comer y tampoco olecía, si nun pescaban la culiebra y la mataban el neñu podía hasta morrer enganú. A veces mamábanlas nas tierras, metíanse-ys por debaxo la ropa, tan suaviquino que las muyeres nun se daban cuenta y cuando-y diban dar la teta al fíu nun tenían lleche porque yá las mamara la culiebra.

²⁹ Esther Valdés morrió n'agostu de 1966; yá van muchos años que me cuntara estes y otres coses bien prestoses.

INFORMANTES

Agradezo la collaboración de toles persones del conceyu que m' informaron: Vítor Muñiz Cires, Ramón Pérez Prieto y Amelia Fernández Rodríguez, Emilio Ablanedo Galán, Jesús González-Nuevo Zarracina, Eladio Fernández González, M^a Jesús Galán Alba, José Carlos Santano García, Belén Rodríguez Rodríguez y Jairo Santano Rodríguez. A Marta Gutiérrez y a Ana Meana Pedroarias, archivera municipal. Un recuerdo especial a Esther Valdés d'El Castru, yá fallecida, y qu'en vida, tantes veces, cuntónos coses de Castrillón.

BIBLIOGRAFÍA

- GARCÍA GARCÍA, E. & GARCÍA LÓPEZ, M^a E. (1997): «La yerba en Castrillón» en *Cultures* 7.
- GARCÍA LÓPEZ, M^a E. (1997): *Castrillón: Conocemos el Conceyu. Construcciones populares*. Piedras Blancas, Patronatu Municipal de Cultura.
- COBO, F., CORES, M., y ZARRACINA, M. (1986): *Los hórreos Asturianos. Tipologías y decoración*. Uviéu, Principáu d'Asturies.
- GRAÑA, A. & LÓPEZ, J. (1981): «Las construcciones populares» n'*Enciclopedia temática de Asturias*. T. 8. Etnografía. Xixón, Silverio Cañada.
- PAREDES, A. (1996): «La casa tradicional asturiana» en *Gran Atlas del Principado de Asturias*. T. 8. Uviéu, Nobel.

OTRES FONTES

Archivu Municipal del Conceyu de Castrillón:

- Ordenanza de Bienes Comunales (1959). Conceyu de Castrillón.
- Llibros d'Actes del Conceyu de Castrillón (1950-1959).

L'ESPACIU AGRARIU EN PODES (GOZÓN)

Xurde Fernández Fernández

Podes ye una parroquia del conceyu de Gozón, asitiada al occidente d'El Cabu Peñes, nun territoriu que va dende La Playa Tenrero, cabecera cola parroquia de Verdicio pel oriente, hasta La Playa Xagón, cabecera cola parroquia de Llaviana pel occidente. En Podes atopamos dellos núcleos de población: El Campo, La Granda, Lloreda, Montoril, La Xenra, El Puirtu, L'Otero, La Reguera, La Guarida, La Torre, La Cai, Fresno, El Carbayo, Forinque, El Figareo, Cirvión, El Campo'l Celleru, Xagón, El Regarín, Almayor, Carbayal, El Foxaco, La Raba, Güía, El Caleyón, La Corona y Ciñera. Dalgunos d'ellos como La Granda¹ o La Xenra² dannaos yá información de los sos usos agrarios. Otros (Fresno, El Carbayo, El Figareo) dan información de les especies d'árboles qu'ellí medraron n'otru tiempu.

Podes foi dende siempre una parroquia de llabradores, que tuvo que dir dexando sele esti calter pola mor de la industrialización de tola rodiada, sobre manera d'Avilés: Endasa, Ensidesa, Real Compañía... Y ye que, col tiempu, bona parte la xente foi dexando'l pue-

¹ *Granda*: Terrén alto, llano y poco granible.

² *Xenra*: Estensión grande y llana de terrén ensin arboláu.

blu pa dir vivir a La Villa, mientras que la otra parte quedó ellí: unos siguieron viviendo de la casería familiar y otros de la industrialización, que daba más perres y menos trabayu, aunque echando *fabes* y *patates* pal añu.

Al empar d'esti cambéu, hebo otru: va dexar de semase la *erga* (la escanda), el *pan*, el *maíz* y la *remolacha azucarera* qu'enantes enllenaben les tierres, pa semar anguaño *fabes* o *patates*, o bien dexalo a *prau*.

LA CASA Y LA CASERÍA

En Podes, como en muchos otros llugares d'Asturies, había xente que tenía casería, rica o probe, y otra xente que namás tenía la casa onde vivía, que delles vegaes yera arrendada.

La casería podemos decir que siempre taba iguada por: *La casa* que yera onde se vivía, de dos pisos con corredor de madera, delles veces zarráu con cristales. Nella podíamos atopar una entrada o *portal*, la *sala*, la *cocina* y dellos cuartos. D'éstos, el quartu que más s'estrema de cómo ye anguaño ye ensin dulda la cocina, col *llar*, onde se prendía'l *fuiu* y se ponía'l *pote* de tres pates de fierro negro colingáu de les *cambríeres*.

La lleña pal *fuiu* había que dir buscalo al monte o a dalguna riba o playa, yá que la mar, que ye abondo brava equí, traía y entá trai muchos maderos y palos a la oriella. La lleña llevábenlo pa casa al llombu, amarrao con un cordel.

Na cocina tamién había un *bañal* que yera onde se ponien los *calderos* de porcelana o cinc que traíen con agua de la fonte más cercana; munches d'elles, como La Fuente Montoril, tán desaniciaes yá va mucho. Tamién había un *plateru* onde se guardaba la cacía, la mesa pa comer, una *masera* onde s'amasaba'l pan y un *forno*.

La *cuadra* yera onde guardaben les vaques. Tamién había conejos, que comien lo que diben tirando les vaques. Nel pisu d'arriba

taba la *tenada* que yera onde guardaben la *herba seco*. Dende la tenada baxábase la yerba pa les vaques a palaos. De la tenada pa la cuadra había una puertina que llamen la *trampa* y unes escaleres de madera.

A la puerta la cuadra, había un llavaderu y un bebederu pa los animales. Al ganáu llevábenlo a beber diciendo: «lugo lugo».

Al llau de la cuadra había un cuartín que llamaben el *tabliru*, que yera onde guardaben la yerba verde pal ganáu. Equí taba tamién el *llavaderu*, el *puzu* y la *bomba l'agua*. En delles cases, *esfoyaben* y *esbillaben* nel *tabliru*.

El *capaz* yera onde guardaben les pites, onde teníen la comida, onde poníen, anque davezu taben pela *corralada*, que ye lo qu'hai delante casa. Pa meter les pites en capaz dicíen-yos: «Pites pites, capaz capaz».

L'horro y/o la *panera*,³ yera onde guardaben pa tol añu'l *maíz* y les *cebolles* enrestraes; les *patates* tiraes embaxo, en suelu, y les *fabes* en goxos. Sol horru guardábense los preseos más grandes como la *salladora*, la *grade*... o'l *carru'l país*, amás de ser sitiú de xunta de vecinos (*fila*, *esfoyeta*, *bailles*...).

Había tamién otros cuartos, más bien tendeyones, onde guardaben la lleña, los *preseos*, les *oveyes*, el *burru* o'l *guchu* (*la cubil*). Les oveyes pasaben el más del tiempu na *corralada*, na *güerta* o na *llosa* paciendo.

Per otu llau, había xente que vivía nuna casería pagando renta y que subsistíen con una o dos vaques y lo que la tierra-yos daba. Dellos d'éstos vendieron lo poco que teníen, ente ello les vaques, pa que'l pá colara pa Cuba a la gueta d'ayalgues, que poques vegaes algamaron.

Como yá diximos enantes, había xente que nun tenía casería, y que namás tenía una casa, delles vegaes arrendada, y dalguna tierra que davezu tamién yera arrendada. Vamos describir una en Mon-

³ Unes caseríes teníen *horro*, otres *panera*, y otres *horro* y *panera*.

toril: l'antigua escuela, fecha casa, tenía la entrada con un bancu de madera qu'ocupaba de llau a llau tola paré; la cocina col llar, el bañal y la masera que nun s'usaba porque nun teníen *forno*, polo que teníen que dir a amasar a otru llau. Primero a Llaviana, a onde se llega depués de baxar una costona qu'había que xubir a la vuelta cargaos con siete *panes* nun *goxo* a la cabeza sofitáu nun trapu que llamaben *rodiella*, unu pa cada día la selmana. Depués, col tiempu, pudieron amasar nun fornu qu'había al llau de casa.

La casa tenía dos habitaciones, una d'elles con dos cames, onde dormíen cinco rapacinos. Nesta habitación calor nun-yos faltaba yá que perhí salía'l fornu de la casa d'al llau.

Al nun tener horru, guardaben les patates pal añu debaxo la cama.

LES TIERRAS AL LLAU DE CASA: EL GÜIRTU, LA GÜERTA Y LA LLOSA

Son les tierras pequeñes que tán al llau de casa, y que tán n'abertal dientro la casería. El *güirtu* y la *güerta* estrémense en que la *güerta* yera onde se llantaben los árboles frutales, y el *güirtu* yera pa semar. Semábense *fabes de mayu*, *arbeyos*, *patates*, *berces*, *llechugues*, *repollos*, *cebolles*, *ayos*...

El *güirtu* había que preparalu enantes de semar, paliándolu, primero con un *palote* y depués con un *macete* p'acabar de machacar los tarrones. Llueu semábase.

Les *fabes de mayu* echábense namás unes poques nel mes de payares y sacábense en mayu. Nun facía falta nin sallales nin arrendales. Como yeren poques nun se mayaben, sinón que s'esbillaben en portal de casa o en *tabliru*; y al empar que s'esbillaben diben comiéndose.

Los *arbeyos* echábense en marzu o abril, davezu en riegos ente les patates y nun facía falta nin sallalos nin arrendalos. Recuényense en xunu, pa San Xuan. Pa llevar a vender a La Villa cortábase la

caxina l'arbeyu coles tixeres pa que «paecieren bien». Los que yeren pa en casa, *esgranábense* o *esbillábense* si yeren pocos, o *mayábense* si yeren munchos.

Les *patates* echábense en marzu o abril. Facíense *regatos* cola fectoria, y cola tierra que saques de facer ún, tapes l'anterior. Al poco de nacer había que sallales y depués arrendales, y lo último sacar cola fectoria. Pa sacar les patates en lloses y tierras, xuntábase muncha xente que diba a trabayar tol día pola xinta ya igual por una cestina patates, mientras que nes güertes pañábenles la xente de casa. Esto facíase nos meses d'agostu y setiembre. Les patates más ruines dexábense pa comer les primeres, mientras que les otres guardábense nel horru en suelu, o en casa si nun teníes horru, como yá diximos enantes. Éstes non siempre duraben pa tol añu, entós había que dir mercales o pidiles a dalgún vecín.

Depués de sacales, los dueños dexaben que la xente más necesitao «*fuera al rebusco*», a poles patates que quedaren na tierra. Esto yera mucho más normal nes tierras.

Les *berces*, el *repollu* y les *lechugues* habíales cuasi tol añu. Namás que se paliaba, yá s'echaben. Hai que dexar una o dos pa que sequen y dean la semiente, la *grana*, que depués hai que plantar nun *semillero* o *vivero* que se fai na tierra. Nel *vivero*, si la tierra ta mui seco, pue regase un poco. Cuando nacen hai que tresplantes al güertu, onde van seguir medrando.

Les *cebolles* plántense grandes en xineru o febreru, y sal-yos una mota per xunetu que quitaben y poníen a secar, a *curar*. Nos meses de payares y avientu facíen un semillero y plantaben la grana. Cuando yá empieza a medrar, per marzu o abril, trespásase pa la tierra. A finales de xunetu o entamos d'agostu recuéyese porque según los vieyos nun les podía garrar l'agua d'agostu. El siguiente pasu yá ye *enriestrales* y encolingales n'horru.

Los *ayos* plantábense en payares, per San Martín, *seruya* a *seruya*. Había que sallalos cuando entamaben a medrar. Recuéyense en mayu y xunu. Dicíen:

Por qué nun creciste ayín,
 porque nun me plantaste por Samartín.

Na *güerta*, como yá diximos, había árboles de fruta pero dicen los informantes que nun recuerden nenguna güerta o tierra lo bastante grande y con tantos mazanales como pa considerar dalguna una *pomarada*; éstes sí les hai na parroquia d'al llau, en Mazaneda. Lo que sí había en Podes yeren güertes con cuatro o cinco árboles: *mazanales*, *nisales*, *figales*, *llimonares*...

Los *mazanales* dan frutos per San Xuan, en xunu, lo que se llamen *mazanes de San Xuan*, anque lo normal ye que se recueyan en setiembre.

Tamién había *nisales* que dan *nisos* nos meses de setiembre y ochobre; *pescales* que dan *piescos* n'agostu; *figales* que dan *figos* depués de San Miguel, en setiembre; *cirolares* que dan *cirueles*, *marielles* o *coloraes*, nos meses de xunu y xunetu; *cerezales* que dan *cereces* pa L'Ascensión, pa mayu...

La güerta yera, amás, el sitiü onde se teníen davezu zarraes les oveyes.

La *llosa* ye una tierra más grande que'l *güirtu* que ta al llau de casa. Podía dexase pa semar polo xeneral de patates o pa tener zarraes ellí les oveyes o la yegua: «La llosa La Blanca, que ye mui grande, llega hasta allá abaxo, echábase toa de patates... pa los qu'ayudaben a sacales tostaben bollines de fariña». Podía tar zarrada con un barganal o abierta.

LES TIERRES

Les tierras, que yá tán más lloñe de casa, estremábense ente les que teníen namás un dueñu y les que teníen más d'un dueñu, que yeren comunales y recibíen el nome d'*Iría*. Tán xebraes por *fmsos* o *cárcoves*.

La tierra había que preparala unos quince o venti días enantes de semala: había que cuchar, pa lo qu'usaben *la pala dientes*; *arar*, pa lo qu'usaben el *llabíiu* (que tamién se pue usar pa facer riegos) o *l'aráu* (más modernamente); había que *dir a francer*, que ye pasar la *grade* pa francer los tarrones. *La grade* ye un preséu de madera iguáu por cuatro maderos horizontales que se llamen *pontes*, y caún d'ellos lleva siete dientes de fierro que llamen *cuñes*. Les *pontes* xúnense a los estremos por unos maderos que llamen *travesones*. La *grade* lleva una *gabita* de cuerda o de fierro pa xoncer les vaques. Depués *pásase'l rul*, que son unos aros metálicos que s'usen p'acabar de machacar los tarrones; y yá finalmente *sémase*.

Les tierras tán separtaes por bardiales, cárcoves que se facíen a fesoria, finsos, muries o parés que nin los más vieyos s'alcuerden dende cuando lleven ehí. Los finsos son una piedra llantada en suelo que marca la llende ente dos tierras o praos, pero dacuando, dalgún dueñu movía los finsos pa ganar terrén al vecín.

Semábense *fabes*, *erga*, *pan*, *maíz*, *remolacha azucarera*, *tomates*, *calabaces*...

La *erga* y el *pan*, dos cereales, semábense alreduer de payares o avientu *a voleo*. Depués pasábase la *grade* pa que nun lo comieren los páxaros. Llueru había que *rompelo*, que ye quitar les yerbes males con una *foceta*. Cuando nel cereal naciera yá la espiga, diba la xente dende pela mañana *a tornar páxaros*. Taben ellí, nun dexando que s'averaren los páxaros al cereal, cuasi tol día.

Y yá se dexaba secar:

Por San Xuan seca la raíz del pan,
por San Pedro raíz y tuero

Hasta que se diba *coyer*, n'agostu, coles *mesories*, que ye un preséu iguáu con dos palos que diben sueltos. Tiraben d'ello cola mano y facíen *macinos* na tierra, que depués metíen en *goxo*. Les espigas que diben quedando *apelucábense*.

A coyer diben munchos de los vecinos a *echar gabita*.

Llevábase pal horru, onde quedaba hasta ochobre o payares, que yera cuando se *mayaba* col *manal*, separtando la *erga* de la *poxa*. Depués, llevábase al molín a moler, a La Torre o L'Otero, pagando pa ello al *moliniru* la *maquila*. Yá Xovellanos nos sos *Diarios* fala d'un molín en Podes, asitiáu n'El Ríu les Anceñes, y lo qu'ellí se molía. Diznos:

Luego San Martín de Podes. Visitas. Reconocimiento de las aceñas de Camposagrado, antiguas; arruináronse; reedificolas el marqués D.Franco, padre del actual, en 1786; tiene cuatro muelas: una sola muele trigo, aunque pueden dos y las otras maíz. Llénanse en la pleamar y entre tanto no corren; pero empiezan a media marea y muelen por espacio de cinco o seis horas. Su estado actual es de no producir conocida utilidad, primero, porque no tienen toda la molienda que pueden hacer; segundo, porque en las mareas pequeñas no se llena bastante; tercero, porque entonces, es menor el espacio de tiempo en que muelen. Rentaban cincuenta fanegas, perdíanse los molineros. Bajose la renta y se perdían todavía o por lo menos así lo alegaban. Hoy van por cuenta de la casa, y se hace por un escrupuloso ensayo del producto.⁴

El maíz semábase n'abril, cola semadora. Depués había que pasa-y la grade, pa dexalo bien tapao y que nun lo comieren los páxaros. Cuando naz hai que sallalo cola salladora, hai que quita-y les yerbes males. Depués yá hai que coyelo nos meses d'ochobre y payares, quitando les *panoyes* del *táranu* con una *foceta*. Llévense les panoyes pa casa, onde s'esfueyen y s'enriestren en *tabliru*, en portal o sol horru. Nes *esfoyetes* xuntábase cuasi tol barriu pa *esfoyar* y *enriestrar*, pero tamién pa baillar y cantar al son de la pandereta o cortexar.

⁴ Caso González, J.M. (ed.) (1994): *Obras Completas de Jovellanos*. T. VI. Uviéu, Institutu Feijoo de Estudios del Siglo XVIII: 611.

Col tiempu, estes esfoyetes nes que participaben tol barriu entamaron a perdese, y empezaron a facese *en comuña*, ente dos o tres caseríes. Esfoyaben unos díes nuna casería, y cuando acababen, diben a esfoyar a la otra.

Depués de enrestrales, les panoyes llevábense pal horru, onde se cuelguen en corredor. L'últimu pasu yá ye llevar el maíz al molín a moler, depués d'esgranar les panoyes col *taruco*, pagando por ello la maquila. Cola fariña de maíz facíen *boroñes*, *tortos*, *papes*, *farra-pes*, *sopes*...

Ente'l maíz semábense fabes y *chichos* (una variedá de faba pinta), pa que medraren pel maíz p'arriba. Echábense en mayu, tapándolos con mui poca tierra. Al poco de nacer *sallábense*, que ye cavar y quita-yos les yerbes, lo malo. Cuando yá son dalgo más grandes, *arrendabénse*, que ye averar tierra a les plantes. Sallar y arrendar faciáse cola *fesoria*. Y yá se dexen hasta setiembre o ochobre, que ye cuando se diba a coyeles y se poníen a secar nel horru. Depués había que sacar les fabes de la *caxina* na que vienen envueltes; esto faise *mayándoles* col *manal* si son munches, o *esbillándoles* a mano si son poques. Pa quita-yos la porquería que-yos queda había que poneles a *aval*ar o *echar al vientu*, que ye echar les fabes nuna sábona y ximelgales pa que'l vientu-yos quite la porquería. Depués escuéyense y guárdense en goxos nel horru o en casa en caxones.

Les fabes y los chichos tamién se podíen echar, unos pocos, en güertu. Ente'l maíz tamién se semaben *calabaces* que valíen pa que comieren en casa y pa que comiere'l ganáu. Semábense a la vez que'l maíz (abril) y garrábenles enantes de que lo quitaren (per agostu o setiembre), «anque per San Xuan yá les había pequeñes. Vaciábesles, facíes-yos una boca y unos güeyos y metíes una vela. Ponísela nun sitiü escondíu, pa meter mieu a la xente».

Cuando sacaben les patates y quitaben el maíz semaben el *ballico*, pa ochobre. Cortábenlo pa marzu o abril; dello pal ganáu y dello pa semar al añu siguiente. Pa les vaques siégase con una foceta per baxo. Pa semar hai que segar la *cima* (que ye onde ta la *nabina*, lo

que val pa semar) cola *foceta*. Y lo d'abaxo, el *retazu*, cola gadaña. El retazu val pa *estrar* les vaques o pa da-yos de comer si esi añu nun hai muncho que da-yos, anque nun lo comen mui bien. La cima, depués de segao, hai que dexalo secar, y depués *mayalo* col manal pa sacar la nabina, que depués dexen guardao nun *goxo* hasta que se vuelve semar.

El *tomate* echábase alredu del maíz a fesoriaes, poco depués d'esto, en mayu. Nun fai falta sallalo nin arrendalo, y recuéyese n'agostu. Nun se plantaba nos güertos.

La *remolacha azucarera* echábase nel mes d'abril cola semadora. Había que sallalo cola fesoria. Depués hai que tresplantalo, porque naz mui xuntino; y déxase más separtao. Coyíase nos meses de payares-avientu con un preséu paecíu a un palote, que tenía nel cabu dos picos. Depués llimpiábase de tierra con un cuchiu y quitábase-y la fueya. D'equí diba pal carru y pa l'azucarera de Veriña.

Nesti tiempu, nos pueblos tamién había una gran dixebra ente la xente que tenía perres, que yera de casería grande, y la xente que tenía poco. Éstos últimos tolo que tienen ye arrendao, demientras que los primeros tienen casería y munches tierras per tol *puiblu*. Delles d'éstes, que davezu taben a prau, arrendábenles a la xente que nun tenía tierra. Pero pa semales había qu'iguales: teníen que *cavar* y col *morgazu* que sacaben, cola porquería, facíen *borrones* nos llaos de la tierra. Depués la ceniza los borrones valía-yos d'abonu pa la tierra. Y ellí echaben patates, fabes... pa comer.

LOS PRAOS

Estrémense dos tipos de praos: el *prau altu* y el *prau baxu* o *güelga*. Éstos últimos son más húmedos y malos que los primeros.

Hai praos que se sieguen pa verde, que se van segando según va medrando la yerba. Y hailos que se sieguen dos veces al añu: siéguenlos a lo cabero'l branu, pa El Cristo (14 de setiembre) o un poco

más p'allá, pa *yerba verde*. Ye lo que llamen la *toñada*. Depués yá dexen medrar la yerba pa volver a segalo a lo cabero la primavera o l'entamu'l branu, pa *herba seco*, pa guardar pal iviernu. Siégase con gadaña, qu'enantes d'empezar a segar hai que *clabuñar* colos *fierros*: la *yuncla*, que ye onde s'apoya y el *martiillu* que ye colo que se dan los golpes.

Según se siega hai que dir afilando cola *pedra d'afilar* que se guarda na *zapica* que davezu yera un cuernu. Na zapica echaben agua, yá que la piedra moyada afilaba meyor. Tamién metíen yerba pa que l'agua nun cayera.

La *herba seco* segábase como yá diximos, a lo cabero la primavera o l'entamu'l branu, cola gadaña. Depués de segar, dexábase ellí unos díes, hasta que se diba a *llevar la yerba*, a facer *balaos*,⁵ montones de yerba, que depués metíen en carru pa xubir pa casa o pa facer *palanques* nun prau que tuviere más cerca de casa. Les *palanques* llevaben un *palu* en medio y zarrábense con un plásticu o un toldu pa que nun se moyaren cuando lloviera. De la palanca a la tenada llevábenlo en carru, depués d'*esmesalo* con dalgo paeció a un *ganchu*. Anque tamién lo podíen xubir homes y muyeres: les muyeres a la cabeza y los homes col *furquéu*.

Na tenada metíase pela puerta que ta enriba la puerta la cuadra col *furquéu*. Equí, dalguién diba *primiéndolo*, pisándolo. Lo de la tenada ye la primer yerba seco que come'l ganáu. Cuando esto s'acaba, empiecen a da-yos lo de les palanques. Pa baxalo pa la cuadra, primero *esmesase* con un fierru que tien forma de ganchu, estiéndenlo, pa depués baxalo a palaos.

Al poco de segar, llévense les vaques al prau pa que pastien. Siempre se llevaben pela mañana y *llindiábales* una muyer.

Na seronda va ser cuando s'echen abonu, el *cucho* o'l *guano*, que se diba por ello caminando a Arnao (Castrillón), a la Fábrica d'Ácidos.

⁵ En singular *baléu*.

Los praos sepártense unos d'otros, al igual que les tierras, con cárcoves, finsos o parés.

EL MONTE

En Podes los montes nun son comunales, como puen ser n'otres zones d'Asturies, sinón que cada monte tien un amu. Nos montes atopamos *castañales*, *carbayos*, *fayes*, *rebolles*, *roza*... Y ente los frutos hai que destacar les castañes que yá entamen a salir n'agostu, aunque yera ente la seronda y l'iviernu cuando se *diba a por castañes*. Esto polo xeneral facíenlo les muyeres y los neños.

Ximielgaben la castañal y los oricios que cayíen coyénlos con un preséu que yera una caña verde partida pela metá y aguantada pola corteza, que llamen *morgaces*. Depués de pañales había que dexales *secar* na *corra*, que yera dalgo asemeyao a un montón de piedras, pa que fuera pudriendo l'*oricíu*. Y por último, *esbillense*. Comiense *amagostaes* nun calderu con buracos, *cocíes* con agua y sal, o *en corvata* (cocíes col pelleyu).

N'iviernu, davezu pa San Martín, cuando se mataba'l gochu, faciense amagüestos a los que diben xente de delles caseríes. Xuntábense na cocina o en medio casa y ellí falaben de lo que pasaba en pueblu, o cuntaben dalgún cuentu. Coles últimes castañes, les *castañes mayuques*, facíen pote de castañes con patates. Enantes de poneles a cocer había que poneles a remoyar.

Les *rebolles*, cuando yeren pequeñes, valíen pa *estrar*, pa que les vaques na cuadra s'echaren nello. La *roza* usábenlo pal *fuiiu*, elementu perimportante na vida d'antaoño.

INFORMANTES

Mercedes Heres García, de Ca'l Paisano (Montoril), informante cimera y base d'esti trabayu; Palmira de Ca'l Paisano (Montoril); Maruja y Ramón de Ca'l Cundisu (Montoril); Sara y Antón de Ca la Carbaya (Montoril).



ACABÓ D'IMPRESA ESTI NÚMBERU DE
Cultures NOS TALLERES DE GRAFINSA,
N'UVIÉU, A 27 DÍES DE SETIEMBRE
DEL AÑU 2002, DÍA DE LOS
MÁRTIRES EN MIERES.