

## 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 siglos, 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 respeuto 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 <sup>u</sup> 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.

*Caley*: 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 quintana 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 aspeutos 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 apaiez el *maíz* y el *patates* que fueron toa una revolución económica y desplacen a les graminees tradicionales por fruiar más y meyor 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 otru 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 muncho 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 otre 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 depriosa. 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 xun-tos 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'agos-tu y setiembre). El rozu, una vegada rozao cola *rozona*, dexábase curar y llueu carretábase nel carru al igual que la yerba; una vega-da 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 protexío 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 impermeabilidad 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 caseeríes 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 caseería, 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 Caldenes, 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 Caldenes 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 abunden 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 llinderos (nos llugares moyaos les blimes medren enforma).

La primer xera ye'l cortar les verdasques, a poder ser nos mangantes 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 festera:

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.