

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

Xosé Ignaciú 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 *casería* y *facienda*. De la casería vívese exclusivamente, de la facienda non. Facienda sería entós pa ellos un conxuntu de propiedaes, tanto d'espacios físicos como d'animales, muncho más men-guáu, 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 *casería* 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 cau-ses: 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 dre-chu de *mayorazu*, les caseríes 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 casería ye'l marqués (nes parroquies estu-diaes, el marqués de Santa Cruz de Marcenao) y el pagu de la ren-ta ye anual. Si dalgún caseru quier ampliar lo edificao na casería, 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* nuevu, 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 conejos. 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 poces 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'arrodiar 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'echó 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 piedras 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'otres 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 atropao.

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 foriates 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 sitiu 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).