

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 siempre 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 dexen 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 llevantaba 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. Sirvía pa meter la collecha casu de nun tener horru en casa, y si se tenía sirvía pa cuando ésti s'enllenaba. Tamién sirvía 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'espaciu 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 productu.

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 fectoria, dempués hai que lo *cavar* col palote; si la tierra ta malo hai que lo *recavar* cola fectoria pa desfacelo más y depués de preparaio 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, anque 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 cueries 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 facendo 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.