

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 Tercenadas, 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 rabi- zas. 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 madreñeir, 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 diferencias son mínimas. Únicamente puede haber diferencias 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 prósimu entovía; outros van en presente porque inda se siguen faciendo. Valga pa que queden por escritu los l.labores d'antanu 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 quartu tacu de zapatu ya la parte d'alantre 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'un 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.lineiru 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 construyenon un «aljibe» pa recoyer l'augua cuando chovía. En La Degol.lada hai augua corriente nas casas dende más ou menos 1968.

Xunta casa ta l'horriu de cuatro pegol.los 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 l.lau, 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 Degol.lada. 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, coussa 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 muiitu bien ya yara bon sitiü pa trabayalos porque ya terrén chanu. Cerca la casa tamién ta'l payar, sitiü 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 serviciu que se describe más alantre, yara sitiü 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, prestábanos 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 xuntos. Naquel entós yara l'unicu naranxal del pueblu.

Nesta casa, como n'outras de la parroquia, actualmente dedícanse a la ganadería. Tienen una esplotación moderna: estabulación 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 Borbón, 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 incluü tamién,>

OUTROS ESPACIOS ALREDOR 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 coyerá *recayu*. El primer l.leite ou calostru, 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», metiéndoy 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 nú de yerba seca ya tapábase con outra cesta la tierra pa que nun escapara la pita. Dalgunas salían solas a comer ya volvían pal nú. 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 nú ya abandonaba los güevos. El nú 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 mazuños 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 dábase-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 muiitu. 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, muiitu pola mor del tiempu, ya outru porque en La Degol.lada hai praos mui cuestos. Güei la yerba ensíllase 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 muiito menos. Asina, había veces que'l vecín facía-y un «*rosariu*» cola bruosa, too alrededor, al árbol pa que secara ya deixara de mermar colos raigones la collecha.

Outru problema yaran los moyones.⁹ Había dalgún vecín que tenía fixación por movelos de sitiú 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 muiitu caudal, asina qu'había

⁹ Dicen que'l qu'en vida muove los moyones tien que volver despuós de muertu a ponelos no sou sitiú.

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 sitiu 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 al.lí de contino 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 despuós 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'entovía neste zarru hai trincheras de las que fixenon los moros cuando tuvieron por al.lí. 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 llabrábase la tierra col vesadoiru tiráu de las vacas de tiru ou de los buois. Desque se llabraba la tierra, semábase por encima. El centén semábase a manu, aventándolu con xeitu ya esparciéndolu cola manu pa que quedara bien repartíu. Yara llabor 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, llamábanse 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 guanú. 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 guanú. 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 abondu 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 alredu de cada planta. Cuando ya yaran más grandes ya la planta taba nie-ta, había que sulfatíalas pa que nun-ys entrara l'escarabayu nin la mángara.

La Degollada siempre foi sitiú de bona collecha de patacas, bonas ya que saben muiú 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'anantes.

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. Anantes 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 refiando 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 cribu, 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 mui to 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 sal.ladora 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, outro 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 ferramientas 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 fueron 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 ALREDEDOR DE LA SEMENTERA

La luna 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 puenen tan pronto rebiecas. La luna también influye en algunas personas, que cuando ta chena puenlos lunáticos ya de mal humor.

Cuando vienen las gaviotas anuncian envernada, ya también el *páxaru del augua*, qu'empezaba a pidir l'augua con un sonú 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 llimpiu pa l.leva 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.leva la 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 todú'l 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 outru; 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, colócense 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'el.lo 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 outru 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 arrebatál 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.lebaba el bol.lu ou una fogacina si había dalgún familiar cerca. Asina comían pan caliente ya prestába-ys muito. 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 ferveando. 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 muiito 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 Degollada 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 más vivencias na aldea de La Degollada, l.lugar unde nací ya me criéi.

BIBLIOGRAFÍA

GARCÍA GARCÍA, Ernesto & GARCÍA LÓPEZ, M^a Esther (1999): «La matada en La Degollada (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).