

L'ESPACIU AGRARIU EN CASTRILLÓN

M^a Esther García López

Castrillón ye un conceyu agrícola y ganaderu; los espacios tán, asina, adautaos pa estos llabores. La industrialización nos caberos años influyó tanto na adautación de la vivienda a otros necesidaes como na conservación del patrimoniu. Casi toles cases tán restauraes y bien acondicionaes. La introducción de la maquinaria agrícola dio llugar a la ocupación de nuevos espacios y la sustitución d'otros. Al ser un conceyu onde'l terrén ye llano, foi fácil entamar los trabayos con máquines.

LA CASA

En Castrillón, como nel restu d'Asturies, dicir *casa* nun ye referise a un edificiu destináu a vivienda. Con esti términu faise referencia a la *casería*, una unidá d'esplotación agropecuaria que, amás de servir de vivienda familiar, tien la *cuadra* pal ganáu, *l'horru*, *el tendexón* y la *tenada*, construida casi siempre enriba la cuadra, anque éstes, construcciones mui antigües, puen formar a veces unidá de construcción cola casa, na mesma planta, compartiendo inclusive la puerta d'entrada, espacios pal *giertu* y los frutales, *tierras*, *praos*, drechos de *monte* p'aprovechamientu de madera. Según les propiedaes la casería tien más o menos espacios y comodidaes, espa-

cios que fueron evolucionando a lo llargo'l tiempu tanto na so distribución como nel so usu.

En cuantes a les cases, la que más predomina ye la casa con *corredor* y delles con *galería*, de xuru zarraes más recién. Topamos menos cases zarraes o «herméticas»,¹ y poques cases d'una planta. Toles cases de corredor tienen dos plantes. La primera dedicada a *cocina*, *portal* y *quintana*² y la segunda onde s'asitien los *cuartos* y la *sala*, más l'espaci u ocupáu pol corredor o la galería.

Amás de los espacios citaos, munches cases conserven el *fornu*, en bon estáu y restauráu. Tamién nel conxuntu ta'l *pozu*, qu'e-nantes yera, xunto col *alxibe*, nes cases más pudientes, la forma d'abastecer d'agua a la vivienda.

El corredor

El corredor en Castrillón tien enforma relevancia porque forma parte de la vivienda típica de la zona. El so asitiamentu, disposición ya diseñu fan posible munches alternativas na composición de les fachaes de les cases, horros, paneres y tenaes.

Asítiase, en xeneral, nel primer pisu de la fachada principal y ye una proullongación de la estancia d'usu común, la *sala*, nun espaciu cubiertu, abiertu a orientaciones favorables, teniendo en cuenta la climatoloxía del llugar. Los balustres de les barandielles son tornios o recortaos con bayura de diseños.

La organización del espaciu internu nes cases con corredor amué-sanos alternativas dixebraes nes que lo más significatible ye la variedá y diversificación d'espacios. Na parte d'enriba atópase la sala y los cuartos y na planta baxa tán la cocina y el portal. Delantre la casa ta la *quintana*. Güei pue dicise qu'hai baños en toles viviendes y ye mui corriente que nel corredor se zarre un cuerpu pa esti fin.

¹ Según denominación de Cobo, F. y otros (1987).

² *quintana* 'la parte que ta mesmamente delantre la vivienda'.

La cuadra y la tenada nun suelen tar integraes nel nuedu de la vivienda; asítiense n'otra construcción amestada o individual, siempre cerca de tol conxuntu de la casa.

Hai munchos corredores que tán zarraos con zarramientos cenciellos, como proteición a la climatoloxía. Los horros y paneres que tienen corredor tou alreduor tán protexíos na parte que da al norte con tables verticales que sustituyen a los balustres, *el mandil*. A vegaes estes tables zarren el corredor hasta'l techu. Esti zarramientu llámase *tornaaguas* y úsase como despensa o *cuartín*.

En Castrillón, nun mesmu horru o panera atópense los tres tipos de corredor. Esto repítase práuticamente en tolos visitaos. Un exemplu ye'l d'El Llagar en Piarnu.

Otru tipu de zarramientos más complexos afítense cuando ye necesario ampliar l'espaciu internu de la vivienda o del horru, y, a vegaes, de la tenada. Ye cuando se fai un cuartu nún o n'entrambos estremos del corredor, destinaos xeneralmente a retrete y, nel casu de los horros, a despenses.

Las galerías

El zarramientu de vieyos corredores con madera y cristal fexo que se dispunxera na casa d'un nuevu espaciu habitable, qu'aprovecha y acumula meyor que nengún otro la enerxía solar y sirve asina de cámara proteutora a tolos cuartos que dan al mesmu, ensin perder por ello nenguna de les sos funciones.

En Castrillón existen munches cases con galería, éstes de dixe-braos tipos: hailles con más o menos espaciu recubieltu de madera, munches veces con decoraciones de motivos xeométricos. Tamién varia l'espaciu ocupáu pola cristalera, que pue ocupar tol frente del corredor o namás la parte superior, dando asina más o menos claridá al espaciu interior. Igual que nos corredores, aprovéchase en delles cases pa zarrar un cuerpu o dos a los llaos y facer el bañu o la despensa.

Tamién hai en Castrillón otru tipu de cases *zarradas*. Son construcciones aisllaes de grandes dimensiones que suelen tener dos pisos, o dos cuerpos amestaos, polo corriente a distinta altura. Les parés son de piedra, con claros pequeños, recercaos de piedra o madera. La parte más baxa destinábase pa cuadra. Pa xubir a la segunda planta disponen d'una escalera de piedra; tamién en dellos casos tienen la escalera per dientro. Esti tipu de cases nun son tan abundantes como les de corredor o de galería, a esceición de los llugares altos y más próximos al llitoral como Bayas o Samartín (L'Aspra), y tamién pola mor de lo que nestos llugares da l'aire y la *boriada*.

LOS ESPACIOS ALREDEDOR DE LA CASA

La cuadra y la tenada

Estes dos construcciones formen xeneralmente una unidá en disposición vertical; embaxo asítiase la cuadra dende la que se xube a la tenada per una *escalera de mano*, aunque tamién hai delles onde la escalera, tamién de madera, ye fixa. La tenada tien na fachada principal una puerta o una ventana, el *bocarón*, per onde se mete la yerba seco,³ y nel suelu tien, amás del güecu de la escalera, una *trampa* o *trapa* per onde se tira la yerba pa la cuadra. Casi siempre tán apegaes a la vivienda, inxertaes nos muros maestros d'esta, y suponen una proteición y un aprovechamientu enerxéticu importante, amás de comodidá pa los de la casa qu'asina nun tienen que salir a fuera pa da-y de comer y vixilar al ganáu.

Tamién hai en Castrillón delles cuadros con tenada enriba, xebrades,⁴ munches con corredor, y delles con cuartinos zarraos más modernamente. Tópense igualmente averaes a la casa, formando un conxuntu con ésta, l'horru y el tendexón, o nel so casu, el *vian-*

³ GARCÍA LÓPEZ, M^a E. (1997): «La yerba en Castrillón» en *Cultures* 7.

⁴ COBO, F. y otros (1987) empleguen el cultismu *exenta*.

deru, un espaciu de tamañu más pequeñu que'l tendexón pa guardar la *vianda* (la pación), y qu'en delles cases ye un requexu pequeñu destináu pa ello nel propiu tendexón.

El palombar

Los palombares son unos caxones colocaos baxo l'aleru o'l suelu del corredor de la vivienda, del horru o de la panera. Nel frente tienen unos furacos circulares con una tabla sobresaliente que fai de poyata pa que se posen los palombos y entamen el vuelu. En Castrillón entá queda dalgún palombar. Como exemplu cito'l de casa Elvira en La Campa, fechu nel corredor d'un horru, aprovechando l'espaciu zarráu pol *tornaaguas* del corredor. Otru *palombar*, del tipu de caxones, en La Corredoria en Casa Angelín «El Tratante» onde hai una bona población de *palombos*.

L'horru

Equí los horros tienen cubierta de teya curvo y con cubierta a cuatro agües. Hai gran cantidá d'horros de tou tipu, muchos d'ellos con corredor, elementu esti d'apaición postrera⁵ (s. XVIII), y que sirve como complementu y sofitu a les funciones qu'esti cumple na casería. Pa la construcción usábase bona madera, preba d'ello ye los años que duren en bon estáu. En Casa Navalón de Samartín (L'Aspra) consérvase un horru mui antiguu, según los informantes, onde se pue observar cómo aprovecharon pa una de les vigues un mástil d'un veleru, procedente d'un desgüace de San Xuan de Nieva.

L'horru ye un bien móvil, llévase desarmáu, con facilidá, d'un llugar pa otru; un exemplu ye'l que s'asitia en El Llagar (Piarnu), horru mui antiguu, con documentación, y que foi treslladáu a esti llugar dende Riberas (Pravia).

⁵ COBO, F. y otros (1987).

Los horros, amás de ser un espaciú onde se guarden los productos del campu, como les pataques, el maíz, fabes, mazanes, cebolles, etc., yeren, tiempos atrás, llugar pa dormir n'ocasiones especiales. En delles cases les muyeres paríen nel horru, y tamién yera llugar onde dormíen los familiares que veníen d'otros llugares a la casa, en fiestes o de visita. En Ca'l Xastre de Romadoriu cúntennos que los güelos pasaron «la nueche de bodas» nel horru, un testimoniú más de la importancia que tenía esta construcción como llugar preciáu na casería.

La panera

Construcción qu'apaez na primera metá del sieglu xvii,⁶ varia respeuto al horru nel so mayor tamañu, na planta que ye rectangular, y nel númberu de pegollos,⁷ que nunca ye inferior a seis, y na cubierta que, aunque ye a cuatro agües, incorpora una *cumbrera* horizontal llamada por dalgún informante *viga panera*.

Tanto l'horru como la panera pueden levantase sobre otra construcción que xeneralmente dedícase a cuadra o a tendexón. Cuando tien dos pisos pue dedicase a vivienda.

Tamién les paneres se treslladen ensin problemes d'un llugar a otru, tanto dientro'l mesmu conceyu o parroquia como d'otros conceyos. Un exemplu ye la panera de Casa Angelín «El Tratante», nel llugar de La Corredoria, una panera d'ocho pegollos con corredor y tornaagües que foi traída del conceyu de Valdés nel añu 1905.

En Castrillón toles cases tienen horru o panera y en munches d'elles los dos. Esti tipu de construcciones siguen teniendo gran importancia pues nellos guarden tanto productos del campu como embutíos, usándose n'ocasiones como un gran armariu ya ocasio-

⁶ COBO, F. y otros (1987).

⁷ Los horros tamién puen tener más de cuatro pegollos. En Castrillón topamos varios. Hai que reparar entós na cubierta, ver si lleven viga panera pa facer la distinción.

nalmente pa dormir. Na carretera que va a El Cueplu dende Santiago'l Monte, ta Casa Lucía con una panera de más de 200 años na qu'entavía se conserven les comes qu'enantos usaben de dormitoriu, y que foi treslladada d'otra casa del mesmu llugar llamada la d'Emilio Simpliciu.

Amás de la función d'utilidá, que ye lo más importante, en Castrillón nestes construcciones topamos soluciones decoratives: talles o pintures tanto n'horros y paneres como nes puertes de viviendes. Estos motivos decorativos pudieron tener un orixe funcional, máxicu, relixosu o simbólicu.⁸ Tamién pudo tener pesu nes decoraciones la tradición o la esistencia d'artesanos na zona. Asina s'esplica qu'hai fasteres onde les decoraciones son más abundantes que n'otres. Equí horros y paneres tienen una gran bayura de decoraciones de tou tipu: trisqueles, tetrasqueles, rosetones, motivos xeométricos y florales. Quiciabes la decoración tamién respondía a si los dueños yeren más o menos pudientes, daqué que tamién se manifiesta nel tamañu del horru o panera y nel númberu de pegollos.

En Castrillón los horros y paneres tán pintaos de colores. Ye corriente l'azul, combinao con blanco y tamién el verde.

El tendexón

Ye un espaciu cubiertu que val pa muchos llabores. Ye almacén de los productos del campu y pa guardar la lleña y *preseas* de llabor, el carru y na actualidá'l tractor y otros máquines modernes. Una de les partes suel úsase como *vianderu*, pa guardar la vianda pal ganáu y quitalo del agua y del sol, porque nun ye bono dá-yoslo tanto si ta caliente como si ta mui frío. Xeneralmente ta apegáu a la casa o a la cuadra, y tamién pue tar independiente. Nesti conceyu son mui abundantes, formando parte de casi tol conxuntu d'espacios alreduro de la casa. Como exemplu'l de La Grandera en Pipe.

⁸ COBO, F. y otros (1986): *Los horros Asturianos. Tipologías y decoración*.

Los molinos

Empléguese pa moler el granu de los cereales y tresformalo en farina. Asítiense al llau de los ríos, en llugares onde ye fácil esviar el caudal d'agua necesario pal so funcionamientu, caudal d'agua que llega al molín per una *presa* y baxa a traviés de la *canal*, qu'emburria l'agua hacia'l *rodeznu* y fai que se mueva la *muela* y tola maquinaria. Asina *echa a andar* el molín.

La so estructura ye enforma simple: la *sala* del molín y na parte d'abaxo la *maquinaria*. A vegaes existen otros espacios destinaos a vivienda del molineru o molinera y almacenes.

Delles veces el molín yera pa usu de varies caseríes y cobrábase la *maquila*, una parte de la molienda que quedaba pal dueñu del molín.

Del molín existen munches lleendes ya hestories, y tamién cantares que fan referencia a la vida de la xente al rodiu d'esti llabor.

En Castrillón, anque según los informantes yeren abundantes los molinos, hai munchos estrozaos y en mal estáu, otros iguaos pa viviendes y pocos queden en funcionamientu. Nel Ríu Piarnu hai varios molinos pero casi toos en ruines. Dellos conserven la canal, como ye'l casu del Molín de Benito, que fai años yera molín embaixo y vivienda enriba, güei restauráu pa vivienda. Otros conserven la estructura pero nun tán en funcionamientu: el molín de La Candaliega en Samiguel de Quiloñu, el molín de La Siega, etc. Son d'interés el molín de Las Bárzanas y el molín de Mata n'El Puertu que ta asitiáu dientro casa, mui bien conserváu y qu'entá muel.

El llagar

Xeneralmente formen parte del conxuntu d'espacios que tán construíos alreduro de la casa. Pue tar integráu na casa o ser independiente y ta fechu en llugares zarraos nos que s'algama una temperatura fresca ya constante. Destínense a la producción de sidra.

Llámase *llagar* a la prensa pa facer la sidra y tamién al espaciu onde se coloca.

En Castrillón faise sidra en casi toles caseríes, porque cueyen munches mazanes, pero queden pocos llagares antiguos; agora foron sustituíos por prenses modernes de manexu más fácil y que tomen menos espaciu. De toles maneres topamos dalgún llagar de los d'enantes que, anque nun ta en funcionamientu, pue vese cómo facíen la sidra fai unos años. En Casa Eliseo en Moire hai un llagar de los más antiguos y en Teboyas tamién topamos dellos que los conserven anque nun trabayen porque fueron camudaos polos modernos.

Los hornos

Son construcciones onde se cuez del pan, empanaes y dulces. Presenten dixebraes variantes según la so colocación con respeto a la vivienda. Xeneralmente comparten espaciu cola cocina. Puen tar integraos na mesma o tener el volume fuera la casa. N'otres cases hai un espaciu ocupáu pola *casa'l formu*, como construcción independiente, a vegaes apegada a la casa. En Castrillón hai hornos en munches cases y qu'entovía se conserven en bon estáu, como'l de casa Olga en Barca o'l d'Anxelín en La Corredoria. N'actualidá fan nellos los marañueles per Pascua. Tamién-yos dan otros usos, más p'asar carne ya costielles que pa cocer el pan. Los hornos son de varios tipos, toos con un espaciu circular abovedáu de piedra o de lladriyu macizo. Na parte frontal del fornu asítiase la *boca*, que se zarra con una puerta móvil llamada *tabasa* o *tapadera*. Enriba d'esta puerta, lleven un saliente de piedra, la *chispera*, que torga la propagación del fueu nel encendú d'esti.

La colada

Nel pueblu de Teboyas, dellos informantes cuntáronme cómo se facía la colada hasta bien entráu'l sieglu XX.

Ellí pue vese una piedra, la *dala*, *coladeiru*⁹ o *abogadeiru* onde se facía la colada. Yera una piedra de forma circular o cuadrada, con un reborde más altu que'l de la base y una canalina abierta nun estremu. Solía ocupar un espaciu nun requexu de la casa apropiáu pa ello. Enriba la dala colocábase una tina texida con tables rales pa que dexare pasar l'agua. Na tina diba asitiándose la ropa puerco y cubríase con una tela de sacu, el *ceniceru*. Dempués echábase agua ferveiendu, mezclao con ceniza pa blanquialo. La ceniza nun podía ser de lleña d'umeru, porque mancha la ropa. Dempués d'esti procesu tendíenlo *al verde*¹⁰ pa que quedara entá más blanco. Los informantes recítennos un dichu rellacionáu cola colada:

Tres calentinas,
tres calentando,
tres tribulguinas,
tres tribulgando.

referíu al puntu que tien que tener l'agua pa facer la colada, y les veces qu'había que repetir la operación.

Hai otra dala en Casa de Maruja y Oscar de Teboyas, traída de Miranda. Tiéenla delante la casa, faciendo de mesa. Tamién topamos otra piedra n'El Cuadru, en casa de Josefa Blanco y otra en La Torre en Casa Casín.

ESPACIOS DE CULTIVU ALREDOR DE LA CASERÍA

El güertu y la güerta

Esti espaciu hailu en casi toles cases y suel ocupar un sitiú a la vera la vivienda, anque tamién se fan a veces güertos n'otres tierres,

⁹ Los informantes acordábenselo bien del usu d'esta piedra pero duldaben del nome. Paez ser que nesta zona llámase *coladeru* o *coladeiru*.

¹⁰ Estender la ropa nel prau tola nueche pa que blanquiare.

zarrando un cachu terrén nuna esquina la tierra. Ye onde se semen les berces pal pote, les cebolles, zanahories, ayos, perexil, etc. Ta zarráu alrededor con un *berdalucu*.¹¹ El güertu ye un espaciu que tamién trabayaben los que nun se dedicaben a l'agricultura. Los vecinos d'Arnao, na so mayoría obreros de la Real Compañía Asturiana de Minas, toos teníen al pie la casa'l so güertu, que trabayaben peles tardes dempués de cumplir la xornada, nun terrén que-yos cedía la Empresa a cada familia pa que trabayaren productos del güertu pal gastu.

La güerta ye de más estensión que'l güertu. Nella sémase maíz y pataques y tamién tien zarramientu, bien de *bardal*, bien d'alambre o un sucu.

Los cultivos nes tierres

En Castrillón, amás de los cultivos del güertu: *berzas*, *fabas*, *cebollas* y *ayos*, semábense pataques, maíz, dalgo de trigu y erga (escanda), pero non muncha cantidá, porque les tierres enantes producíen munchu menos, taben ensin abonar y namás daben pal gastu. La erga mayábase y había qu'*escandala*, quita-y la cáscara que tien per fuera pa llueu molelo pa facer pan, anque, principalmente aprovechábase pal ganáu en verde pal *tiempu llabrar* porque dicién qu'alimentaba munchu. Tien una espiga mui grande y los granos más gordos que'l trigu. Tamién se semaba daqué de centén pero poca cantidá. *Las mayetas* faciense nos praos, colos *manales* y tamién había dalguna era.

Las fabas que se semaben yeren les de *peón* o de *güevu* y tamién de *la granxa*. Solíen semase ente'l maíz. Tamién se semaben arbeyos ente les pataques, aprovechando asina la tierra pa dos cultivos. Los arbeyos *escaxinábanse* y comiense asina *en verde* ensin curalos, sobre too nos caberos años ya que tol mundu tien arcón conxelador.

¹¹ *berdalucu* o *bardalucu*.

Amás semábase pal ganáu otru tipu de cultivos como *l'alcacer* (erga en verde), *nabos* y *ballicu*.

Aquí, como n'otros llugares d'Asturies, había que protexer les tierres de los páxaros. Pa ello pónense *espantayos*, que güei entá viven ente les tierres, y, amás, enforma «sostisticaos»; según me cuntó Ramón de Las Vallinas, dalgunos ponen espantayos que se puen mover dende casa con un cable; tamién «xiblatos qu'embabiecan hasta a la xente» que pasa pel camín cercanu, ensin saber d'ónde vien el xiplú que van sintiendo de continuo, hasta que cayen na cuenta que ye un ardiluxu con una pila pa escorrer los páxaros. Daqué perdifícil, porque a los tres díes los páxaros nun-y fan casu. Nos caberos años, otru enemigu de les colleches ye'l xabaril, que fai estroza nes tierres.

La tierra hai que dexalo descansar porque si non echa muncha *maleza*; *entrarse'l prau*, asina déxase pasar cinco o seis años y lo que taba semao l'añu anterior dexábase de prau. Pa *entrar el prau* había un fierru que se llamaba *l'escuadrón*, paecíu al *llabieguín* pero ensin la *rea*: diba rompiéndose'l prau pa dir removiendu la tierra. Agora esti llabor faise col tractor.

Al rodiu d'estos cultivos faciense otros llabores n'andecha como *l'esfoyón*.

L'esfoyón

Traíen les panoyes de la tierra nel carru, descargábenles debaxo l'horru o na cocina, o tamién nel tendexón. Esti llabor faciase n'andecha. Llamábase a los vecinos, mozos y moces d'alredor, ya toos diben prestosamente, porque siempre había gayola. Dempués d'esfoyar formábase baille. Concretamente nel pueblu de Las Vallinas, había en Casa Cordel un paisanu que tocaba l'acordión y había un gran baille. Tamién xugaben *a suela*: poníense en corru, tapábense ente fueya y diben pasando la suela per debaxo; el que quedaba tenía qu'acertar onde taba.

Esfoyaba tol mundu, hasta los nenos. Cuando daquién atopaba una panoya roxa dicía «ya reiné, porque a las panoyas roxas llamában-ys *la reina*». Cuando había un montón de panoyes esfoyaes entamaben a enrestrar. Enrestrábase con *blimas* y con *espadaña*. D'esto encargábense los mozos. Si teníen ellí la moza, yera la que-yos apurría les panoyes, y sinón escoyíen una de les que taba nel esfoyón. Cuando-yos apurríen les panoyes aprovechaben p'apreta-yos la mano. Diben preparando'l terrén pal baille. Según diben haciendo les riestres, diben colgándose nel horru o na panera. A veces, por gastar una broma, cortábense les riestres unos a otros, talo como si rompiera porque taba mal enrestrada, y teníen que volver enrestrales. Nos esfoyones dábase la *sobrecena*, casi siempre mazanes y castaños.

De les panoyes tamién s'aprovechaba la fueya pa facer *xergones*, quitábase la fueya de fuera, la que zarra la panoya y aprovechábase la de la parte de dientro, porque yera más suave.

Los maízos, dempués de quita-yos la panoya, faciense en *facinas*, unos trenta maízos xuntos, y atábense. Llueu poníense drechos haciendo *bálagos*, que s'ataben con maízos amestaos pa que nun los llevara l'aire. Éstos quedaben na tierra pa dir recoyelos según se diben necesitando. La recoyida del maíz nun se facía n'andecha. Sin embargu pal esfoyón diba avisándose a la xente, diba corriéndose la voz: «Güei hai esfoyón».

LOS PRODUCTOS ELLABORAOS NA CASA A PARTIR DE LOS CULTIVOS

El pan

El pan que más se facía yera de maíz, la *boroña*. Había fornos en toles cases. De la farina de maíz fáense *las papas*, comida de munchu alimentu pero que güei cómese namás de xemes en cuando. Pa la *farina de papas* había que *torrar* el maíz enantes de mole-

lo. Tamién se fan *las panchas*, de pasta de maíz cocida nel fornu. Son «achapladas, y metíase-ys dientro sardinas o arenques o tocín y chorizu». *Las tortas*, tamién de farina de maíz, cocíense enriba la chapa la cocina. El día que s'amasaba, como yá quedaba pocu pan comiense *las tortas*. Tamién con farina de maíz faise'l *fariñón*¹² del gochu, amasando col sobrante de la pasta de les morcielles, la farina y güevos.

LOS PRAOS

Los praos yeren tanto pa verde como pa seco. Tán rodiaos por sucos y tamién se sacaben les vaques a *pastiar o llindar*,¹³ siempre sueltas, nunca se llindaben «pola cadena». Pastiábense tamién los terrenos comunales. Xuntábense cinco o seis vecinos a *llindar* pelos terrenos comunales.

Los zarramientos

Tanto los praos como les tierras tán zarraos con sucos, nun hai paredes. Na entrada ta la *portilla*, fecha de forma mui cenciella, con cuatro palos o d'alambre. Casi toles finques tenién sucos pero non siempre sirvía de zarramientu.

Dalgunes finques taben zarraes sobre sí mesmes, tanto montes como otres finques. Esti tipu de zarramientu incluyía'l sucu y lo que quedaba escavao pertenecía too al propietariu de la tierra. Pue observase esti tipu de zarramientu na finca Los Navales de La Ramera. Estes tierras asina zarraes nun tienen *fincos* anque en Castrillón tamién les finques tán separtaes por ellos: una piedra y debaxo dos cachos de teya, *los testigos*; si nun tenía los dos cachos de

¹² GARCÍA LÓPEZ, E. (1999): «El Samartín en Castrillón» en *Cultures* 9: 507.

¹³ *Lindar* según l'informante, pero tamién *llindar*.

teya debaxo la piedra nun yeren finsos. Nos pueblos siempre hubo guerres colos finsos. Había quien los corría a mala fe.¹⁴

La distribución del espaciu agrariu

Xeneralmente, les tierres de cultivu y los praos yeren de propietarios. Tamién había terrenos comunales, monte baxo y monte alto¹⁵ y espacios ente caminos y vías públiques. El Conceyu, per una Ordenanza Municipal¹⁶ fecha p'aprovechamientu y disfrute de bienes comunales, dicta la forma d'axudicación, drechos, obligaciones, asina como la duración de los contratos y tamién la perda de los beneficios d'aprovechamientu d'estos terrenos. Nestos contratos d'arrendamientu constaben l'usu y disfrute d'ellos con tres tipos d'aprovechamientu.

- Cultivu agrícola.
- Pastu y rozu.
- Repoblación forestal y el so rindimientu en madera.

Pa los dos primeros pagábase una renta anual al Conceyu, acordada en Plenu Municipal y que se revisaba nel primer trimestre de cada añu;¹⁷ los vecinos que disfrutaben d'estos terrenos teníen drechu al aprovechamientu pa cultivu agrícola («non d'arboláu made-rable»), yestru y pastu que diere. Ente les obligaciones teníen que respetar los árboles plantaos y los caminos que lu crucien con una anchura mínima de cinco metros, asina como la so conservación y cuidáu de la mesma. Tampoco podíen ceder, vender, gravar nin permutar, nin facer negociu a costa del terrén.

¹⁴ GARCÍA LÓPEZ, E. (1997): «La yerba en Castrillón» en *Cultures* 7: 249-261.

¹⁵ *Monte altu* cuando ta plantao y *monte baxu* cuando ta ensin árboles.

¹⁶ Ordenanza Municipal del Conceyu de Castrillón. 27 de mayu de 1955.

¹⁷ Ordenanza Municipal del Conceyu de Castrillón. 27 de mayu de 1955. Capítulu II, art. 17, 18, 19, 20.

La repoblación forestal yera *a medias*: cuando se vendíen los árboles, facíase la tala per puya y la metá les perres yeren pal Conceyu y la otra metá pal «propietariu». Tamién teníen drechu de yestru¹⁸ y pastu. Los vecinos a los que-yos axudicaben estos terrenos teníen la obligación, nel plazu máximu d'un añu, de plantalu d'árboles, de la especie d'ocalitos, y a reponer los árboles que morrieren o se perdieren por otres causes,¹⁹ y les otres obligaciones citaes pa les otres modalidaes.

Últimamente, el Conceyu rescindió estos contratos y ta entamándose una nueva organización. Nun quiten d'esplotar el terrén, pero en cualquier momentu puen facer usu d'ellos, pa plantar árboles autóctonos, llabor que yá s'entamó va unos años na xerra de Pulide. Esta xerra ye'l terrén comunal de más estensión qu'hai en Castrillón, tien 250.000 m², de los que dello ta dedicao p'Área Recreativa. Antiguamente, a esta xerra echaben les oveyes los vecinos de Las Binadas a los pastos comunales.

D'otra miente, según los informantes, hubo vecinos que partieron provisionalmente estos terrenos pa esplotalos caún la so parte. Hai muchos años, echábense les vaques a pastialos y dexábenlos *rañaos*. Güei muchos d'ellos tán enllenos de maleza, *reboallas* mui altes y *fulechos*. Ún de los informantes diz con seña que «tán irreconocibles». Por citar dellos terrenos comunales: La Melandrerera, La Pontona, El Camín de la Siega, y delles cedíes pa plantaciones d'ocalitos en La Campa, El Pandu en Muniellas, La Peñu-

¹⁸ Na sesión Plenaria del Conceyu de Castrillón, del 3 d'agostu de 1950, recíbese la denuncia contra un vecín d'El Fresnu por cortar yestru y pinos d'una finca comunal que-y cedieren pa plantar ocalitos. La corporación multa al vecín con 375 pts. en pagu del yestru y los pinos. Esti fechu dase enantes de regulase l'aprovechamientu de bienes municipales nes Ordenances de 1955. La esplotación de terrenos comunales foi motivu de situaciones conflictives de dalgún vecín col Conceyu, llegando en dalgunos casos a dir a xuiciu.

¹⁹ Ordenanza Municipal del Conceyu de Castrillón. 27 de mayu de 1955. Capítulu v, art. 15 y16.

ca en Santiagu'l Monte, Peñéu en Piarnu, y otres en Romadoriu, Bayas, La Ramera, y Naveces, toes éstes pa plantaciones d'ocallitos.

Otra forma d'aprovechamientu d'estos terrenos yera la plantación de castañales.²⁰ Había vecinos que teníen una plantación de castañales con escritures de los árboles al so nome. Los árboles yeren de quien los plantaba, aunque'l terrén yera de toos. «Podías dir garrar las castañas, pero l'árbol pertenecía a quien lu plantara».

N'otros llugares, como por exemplu en La Ramera, los pastos comunales yeren mui pocos y destinábense pa los caballos.

Otra manera d'aprovechamientu de lo comunal, foi pa construcción de viviendes en terrén rural, de monte baxu o cultivu de 3^a. El Conceyu, hacia 1950, y pola mor de la escasez de vivienda qu'había en Castrillón, cedió estayes n'arrendamientu a della xente poco pudiente pa construir viviendes mínimes o económicas. El terrén yera del Conceyu y la casa yera propiedá del que la facía. Esta yera una situación anómala y entós, más o menos nos años 1980, siendo alcalde José Ramón Aparicio Rodríguez, diríxese per escrito²¹ al direutor xeneral de l'Alministración local pa solicitar una solución al problema que s'entamaba a plantear cuando dellos de los vecinos qu'ocupaben estes viviendes soliciten llicencia p'ampliales. Nel añu 1983, col fin de regular esta situación, la Corporación Municipal presidida pol entós alcalde Rogelio Álvarez, aceptó permutar²² los terrenos comunales citaos por otres finques pa usu del

²⁰ Na sesión Plenaria del 30 d'abril de 1959, recíbese un escritu d'un llevador d'un terrén comunal en La Torre, onde da cuenta de la esistencia de 15 castañales propiedá d'herederos, que los ufierten al Conceyu al preciu de 2.100 pts. El Conceyu basándose nos artículos 350, 353, 354, 358 y 359 del Códigu Civil considera que «lo plantao en terrén comunal ye propiedá municipal, a nun ser que los herederos presenten títulos de propiedá».

²¹ Documentu con fecha 6 d'avientu de 1971. Archivu Municipal del Conceyu de Castrillón.

²² Documentos con fecha 27 d'ochobre de 1983 y 3 de xunetu de 1986. Archivu Municipal del Conceyu de Castrillón.

Conceyu,²³ por un importe fixáu nesi mesmu alcuertu, ya inscribir nel Rexistru de la Propiedá les citaes estayes. Como exemplu, d'estes viviendes que fueron na menos que 33 en tol conceyu, pue vese la que ta asitiada n'El Calamocu, nel altu de Valboniel.

L'Augua na Casería: Fontes, Llavaderos y Pozos

Fontes y llavaderos

Fontes y llavaderos son abundantes en Castrillón. Dieron un serviciu imprescindible hasta la segunda metá del sieglu xx, cuando poco a poco foi llegando l'augua corriente a tolos pueblos del conceyu, aunque les fontes entá dean el so serviciu, porque hai delles a les que la xente sigue diendo a buscar agua pa beber y cocinar. Los llavaderos tán práuticamente en desusu, foron sustituyíos nes décades caberes poles modernes llavadores. Por eso pasaron a formar parte del patrimoniu cultural del Conceyu y ta entamándose dende él un procesu de restauración y conservación. Ocupen un espaciu a la vera les fontes o de los pozos y n'ocasiones cerca los ríos. Les muyeres yeren les encargaes de dir llavar la ropa. Llueu traíenlo nos burros. Tanto les fontes como los llavaderos teníen una función pa la comunidá, yeren espacios comunales. Son casi siempre un grupu de vecinos los que se beneficien d'estes construcciones, y teníen, amás una función social, al ser puntos de xunta y alcuentru de los vecinos.

Hai abondos cantares n'Asturies que fan referencia a estes xuntes.²⁴ Güei esta función social perdióse, al perder tamién la función

²³ Terrenos pa construir el vertederu Municipal y el Campín Municipal «Las Lunas» en Naveces.

²⁴ «Ayer vite na fonte», «Vas por agua, vas por agua», etc. Tamién tán rellacionaes cola mitoloxía asturiana y existen n'Asturies munches lleendes que tienen como marcu les fontes, los ríos o llugares onde hai agua, principalmente lleendes de xanes y encantos.

comunitaria, ya qu'en toles cases del conceyu visitaes tienen agua corriente, y amás la televisión sustituyó tamién a estes xuntes vecinales.

Cito delles fontes como exemplu de les munches esistentes nel conceyu:

La Fonte Bendita, de la que queda'l llavaderu que ta nel mesmu llugar, asitiada nel cruz de la carretera de Piarnu cola de Pipe, mui cerca d'onde s'irguía l'antigua ilesia de Piarnu; *La Fonte de Pipe*, restaurada nel 1906; *La Fonte de Romadoriu*, tamién con un llavaderu a la vera y onde entovía güei van los vecinos a por agua fresco pa beber y usu domésticu; *La Fonte Caliente*, que ta en La Ramera d'Abaxo, porque ta mui resguardada y d'ehí'l nome. Nesta mesma zona ta la *Fonte Rubia* que ye la que da l'agua a la traída de Las Bárzanas y Llodares; *La Fonte del Castru*, asitiada nel llugar del mesmu nome y a la que tamién van dellos vecinos a por agua, non solo d'El Castru, tamién de Piedras Blancas y alrededores; n'El Campón, escondida ente dos naves, hai una fonte llamada *La Fonte'l Culu Arrastru* onde della xente de los alrededores va buscar agua pa beber, y onde fai años había un llavaderu; tamién hai un llavaderu cubiertu asitiáu ente'l llugar de Pidre y El Gaviotal, pela parte d'atrás de los edificios asitiaos na calle Luis Treillard de Salinas; *La Fonte del Cueplu*, tamién con llavaderu a la vera; *La Fuentina* en Moire, a la oriella del Ríu Raíces al so pasu per esti llugar, cercana a casa El Xuegu. En Romadoriu, n'El Valle del Molín tópase *La Fonte de Romadoriu*, citada pol Doctor Villalaín²⁵ nos sos escritos, con llavaderu a la vera, xunta ella pasa'l Ríu Rituertu. A esta fonte van los vecinos a buscar agua fresco pal usu de la casa. *La Fonte'l Truébanu* en Naveces y otra del mesmu nome en Samartín nel llugar de La Garabiza.

²⁵ El doctor Villalaín (Navia 1878- Salinas 1939) foi médicu del conceyu Castrillón munchos años y nél trescurren munchos de los sos escritos, que firmaba col nomatu de «L'Americanín de Romadoriu».

Tanto nesti llugar como n'El Pozarrón hai *praos de güelga* pola mor de los munchos manantiales qu'esisten nesta fastera.

Los pozos son xeneralmente d'usu particular. Dellos tán techaos y otros simplemente tapaos. Tienen una polea y calderu pa sacar l'agua. Hai llugares onde abonden enforma, por exemplu en Las Vallinas toles cases teníen pozu. Hai un pozu techáu n'El Llagar (Piarnu), que tien un llavaderu a la vera y onde hai un conxuntu arquitectónicu formáu por viviendes, panera, pozu, llavaderu, cuadra, tenada, etc.

L'ANDECHA Y OTRES FORMES D'AYUDA NOS LLABORES DE LA CASA

Yeren munchos los trabayos que se facíen n'andecha, pero principalmente recoyer la yerba. Xuntábense los vecinos que teníen los praos más próximos y primero segaben, curaben y recoyíen la d'un vecín y llueu pal prau del otru, asina hasta qu'acababen col llabor.

Tamién se traía a daquién al xornal, pagáben-y en perres y comíen na casa onde trabayaben. Diben dos o tres díes a la selmana, según l'apuru qu'había en casa. Otres cases teníen criaos, que vivíen na mesma vivienda como ún más de la familia, aunque facíen trabayos más pesaos. Dende 1970 entama a introducirse *la maquinaria*, tractor, segadora, autocargador... y súplese munchu del trabayu desendolcáu pola xente y amás faise too más cómodo y más rápido.

Los caminos arregláben-se n'andecha. Cada vecín llevaba'l carru y les vaques, cargábenlu de piedra y llevábenlu pal camín que tocaba arreglar. Quien *llamaba a andecha* yera *el pedaneu*.

LOS ÁRBOLES FRUTALES

Enantes recoyíense munches castañes. Hacia'l mes de payares entamaben a dir *al guieldu*. Enriba del llar poníase un emparrilláu

de vares d'ablanu pa *curar las castañas*, con calor y fumu; asina faciense *las castañas mayucas*, que duraben tol añu. Cociense y echáben-yos un *rustríu* de mantega y si nun lo había d'aceite. Tamién hai *ablanas, mazanas, nisos, zrezas, piescos, peras, figos*, etc. Solíen tar alrededor de la casa.

LOS ANIMALES

Las abeas

En Castrillón había dalgunes cases que teníen *truébanos*, unos tres o cuatro. Había qu'asitalos al saliente porque asina pegába-yos el sol namás salir y trabayaben mui bien. El miel ye de *rebolla* y d'otres florines que miedren xunto a los ríos llamaes *campaninos*. El miel nun yera mui abundante; dos o tres colmenes daben pal consumu de la casa.

Los animales de tiru

Nes cases teníen vaques de tiru y tamién en dalgunes había gües. Los gües manteníense na corte, ensin sacalos, dábase-yos *vianda y piensu*.

Munches veces teníen que ponese dos pareyes de vaques, o los gües y una *gabita*. La *gabita* engánchase nuna argolla que tien el carru xunta'l *tentemozu* (palu derechu qu'aguanta les *pértigues*). Tamién facién perbona *gabita* los caballos, enganchaos a la pareya vaques polos *tiros*, enganchaos a la collera col *francalete* y a les vaques col *balancín*. Colos tiros tamién s'enganchaben los caballos a les otres ferramientes: semadora, salladora, grade, etc.

Los burros y los caballos facién gran llabor na casa y yeren de muncha ayuda; sirvíen pa llabrar la tierra, semar les pataques, les fabes, carretar la yerba, carretar el cuchu. Ye dicir, sirvíen pa too.

Los caballos y burros tamién facíen de mediu de tresporte cuando nun había coches pa dir a la villa d'Avilés a mercar. Había que tener cuidáu con nun andar de nueche porque los burros pescanciaben darréu cualquier movimientu d'animales nocherniegos ya espantábense con facilidá. Poníense necios ya nun queríen seguir p'alantre. Alimentábense de vianda igual que les vaques, dello de maíz o cebada y antiguamente echáben-yos *árguma*, picao nel *duernu*.

LAS PRESEAS PA LLABRAR

Arábase col *grabante* que tien dos ruedes delante; otru yera l'*aráu de dos colas*, que lleva dos palos p'atrás, *las raberas*. Ésti, cuando se llega al final del riego, hai que desenganchalu pa da-y la vuelta a *la rea*. El *llabieguín de madera* ye más antiguu que los anteriores. Paez ser que llabraba meyor que los otros, porque revuelve mui bien la tierra, trabáyalo per debaxo. Sin embargu, l'*aráu* trabaya penriba y va dexando una *meseta* dura per debaxo.

La *grade* pasábase pa desfacer la tierra; la *salladora* que lleva unes paletes pa *sallar* y pónse-y el *paletón* p'*arrendar* el maíz y les pataques; la *semadora* pa semar maíz, fabes y remolacha. Pa *sallar* el maíz y les pataques utilizábase la *salladora* y tamién la *fesoria*. Si son hortalices sállense cola *pica*.

El *rastrillu* ye una presea de fierro con seis, ocho y hasta venti dientes y un mangu de madera.

El *palote* ye una presea que se compón d'un mangu de madera y una paleta allargaes de fierro, que s'utiliza pa *palotiar* la tierra. Antiguamente usábase un cepu de madera, redondu, que s'usaba pa mayar la tierra, porque abonábase poco y entós había munchos *barruecos* y había que dir desfaciéndolos.

La pala dientes o *triente* utilízase pal yestru y pa la vianda.

La *carretilla* usáse pa sacar el cuchu.

OTROS ESPACIOS Y OFICIOS ALREDEDOR DE LA CASA

En Castrillón hubo fragües y ferrador. Mesmamente, en Piedras Blancas, nel entamu la xubida pa Campiellu, ta la Casa'l Ferrador, onde se ferraba'l ganáu de los alrededores y que na planta baxa tenía una *fragua*. Esta fragua primeramente taba a la manzorga de la carretera xeneral, llugar onde teníen el *potru*. Ellí faciense carros y *otras preseas* de llabor. Equí trabayaba'l ferrador, José Suárez, conocíu como «Pepe'l Ferrador», qu'agora vive en Puerto Rico. Nesti mesmu llugar había un *goxeru* en casa Manolín y Genoveva que facía *pachos*, *goxos* y *banastras*. Hubo otra fragua en Casa'l Quintu de L'Oméu, de la qu'agora nun queden namás que les parés.

En Las Vallinas vive Jovino, un artesanu qu'amás de dedicase a l'agricultura, fai *morgazas*, pa dir *al guieldu*,²⁶ llabor que posiblemente años atrás yera mui corriente nes aldees del conceyu, ya que les castañes formaben parte de l'alimentación de la xente. Jovino tamién fai *cayaos*, y reproduz en miniatures de madera llabriegos y otres presees.

Tamién había madreñeros en Santiagu'l Monte y otros llugares del conceyu.

Na actualidá nel llugar de Campiellu va unos años que trabaya un alfareru. Fai cerámica prieto. Tamién los más nuevos recuperen otros llabores artesanales como'l de madreñeru y talla de madera, como por exemplu l'artesanu y madreñeru Alberto Martín Cisneros de Piedras Blancas.

Güei otros artesanos reproducen en maquetes construcciones populares y significatives del conceyu: Vítor Muñiz Cires, que tien feches cases antigües de Piedras Blancas y Juan Luis Gutiérrez que fexo una coleición de maquetes «d'inxenios asturianos»:²⁷ de la mina, del campu y de la industria.

²⁶ N'otros llugares d'Asturies *dir a la gueta*, *dir al buscu*.

²⁷ Nomaos asina pol informante.

AMESTADURA

En rrellación col trabayu desendolcáu al rodiu del espaciu agrariu, apaecen munches creencies y lleendes. Ye significativo, por exemplu, el mieu que tien la xente a les culiebres, que sorprenden, munches veces, pelos caminos y bardiales y ente la yerba y el yestru cuando se va a segar. Al *esmarañar* la yerba siempre salía dalguna. De toles maneres, escontra les culiebres hai un remediü abondo bonu: la *pedra la culiebra*.²⁸ Cúntanos una informante cómo fan les culiebres pa fabricar *la piedra* que dempués sirve pa curar les mordedures d'estos reptiles y tamién pa otres curaciones. Esta piedra namás la teníen en dalguna casa que tenía la suerte d'atopala.

Una vegada taba mio pá segando yestru y como calentaba tanto'l sol quitó la chaqueta y tiróla en suelu. Cuando foi garrar la chaqueta pa marchar, sintió daqué xiplar con puxu. Un poco más p'allá vio una llábana grande y enriba d'ella había siete culiebras y un llargatu. Él nun s'atrevió a garrar la chaqueta, tanto sustu llevó que marchó escopetáu. Dicen que cuando tán asina amontonadas enriba d'una piedra y en compañía d'un llargatu que tán haciendo la piedra, con una especie de baba que suelta y que llueu se petrifica. Esta ye una piedra que ye mui curativa, y que si te

²⁸ Pela fastera de Bual hai una piedra que se topa nos montes de los alrededores, sobre too nel Altu de Penouta que dicen que son sagraes, lleven una cruz en mediu y protexen del diañu y del mal del güeyu. Esta piedra llámase *Piedra de San Pedro* (según informante de la zona), y tamién otros nomes como *Piedra de la suerte*, *Cruz de los astures*, *Piedra de los celtas*, *Piedra cruz*, *Piedra rayo*, *Piedra culiebra*, *Piedra de Santiago*, *Piedra del camino de Santiago*, *Sampedra*, *Piedra de San Andrés*, *Piedra de la Virgen de Pastur*, *Piedra de San Xuan*. Estos datos tán recoyíos na notina qu'acompaña a la citada piedra qu'agora ta a la venta amañada pa colgadexos, pendientes y otres xoyes, nel Castru de Cuaña. Nun ta claro si la *Piedra la culiebra* de la que se fala en Castrillón ye esta mesma. La citada en Bual, ye la quiastolita, que ciertamente ye mui abundante na zona, aparte de les creencies populares. Paez ser que-y regalaron una al Papa cuando vieno a Asturias pa protexelu del mal del güeyu.

pica una culiebra hai que dir buscala onde la haya pa pasala pola mordadura y ye la única manera de salvase.

A la ma de Toño de La Ramera picóla una culiebra, enroscóse-y na pierna y quedó-y hasta la forma na pierna, foron a caballu a un pueblu cerca de la casa onde sabíen que teníen la piedra, pa pasá-yla pola mordadura, pa quita-y la marca y que nun morriera. (Informante: Mari de La Ramera).

Les culiebres son seres odiaos na aldea, porque amás de morder a la xente, traen «mala sombra, tienen parte col diablu». Esther Valdés²⁹ d'El Castru, cuntóme va unos años, una preprestosa lleenda:

Las culiebras tienen pautu col diablu, había que cuidar que nun s'aniraran na corte cuando había vacas parías porque entós dedicábanse a mamalas y los xatinos nun olecían yá que tol lleche lu mamaba la culiebra. El golor a lleche de vaca o muyer parida atrái enforma a las culiebres. Non sólo polas vacas sinón tamién se dieron casos nos que la muyer parida taba dando-y de mamar al neñu y quedase dormida mientras la mamaba una culiebra. La culiebra facíalo a xeitín, con tanta suavidad que la muyer nun se daba cuenta mientras dormía a patasuelta col gustín de que yera'l so fíu'l que taba mamando. El neñu quedaba ensin comer y tampoco olecía, si nun pescaban la culiebra y la mataban el neñu podía hasta morrer enganú. A veces mamábanlas nas tierras, metíanse-ys por debaxo la ropa, tan suaviquino que las muyeres nun se daban cuenta y cuando-y diban dar la teta al fíu nun tenían lleche porque yá las mamara la culiebra.

²⁹ Esther Valdés morrió n'agostu de 1966; yá van muchos años que me cuntara estes y otres coses bien prestoses.

INFORMANTES

Agradezo la collaboración de toles persones del conceyu que m' informaron: Vítor Muñiz Cires, Ramón Pérez Prieto y Amelia Fernández Rodríguez, Emilio Ablanedo Galán, Jesús González-Nuevo Zarracina, Eladio Fernández González, M^a Jesús Galán Alba, José Carlos Santano García, Belén Rodríguez Rodríguez y Jairo Santano Rodríguez. A Marta Gutiérrez y a Ana Meana Pedroarias, archivera municipal. Un recuerdo especial a Esther Valdés d'El Castru, yá fallecida, y qu'en vida, tantes veces, cuntónos coses de Castrillón.

BIBLIOGRAFÍA

- GARCÍA GARCÍA, E. & GARCÍA LÓPEZ, M^a E. (1997): «La yerba en Castrillón» en *Cultures* 7.
- GARCÍA LÓPEZ, M^a E. (1997): *Castrillón: Conocemos el Conceyu. Construcciones populares*. Piedras Blancas, Patronatu Municipal de Cultura.
- COBO, F., CORES, M., y ZARRACINA, M. (1986): *Los hórreos Asturianos. Tipologías y decoración*. Uviéu, Principáu d'Asturies.
- GRAÑA, A. & LÓPEZ, J. (1981): «Las construcciones populares» n'*Enciclopedia temática de Asturias*. T. 8. Etnografía. Xixón, Silverio Cañada.
- PAREDES, A. (1996): «La casa tradicional asturiana» en *Gran Atlas del Principado de Asturias*. T. 8. Uviéu, Nobel.

OTRES FONTES

Archivu Municipal del Conceyu de Castrillón:

- Ordenanza de Bienes Comunales (1959). Conceyu de Castrillón.
- Llibros d'Actes del Conceyu de Castrillón (1950-1959).