

## L'ESPACIU AGRARIU EN PODES (GOZÓN)

*Xurde Fernández Fernández*

Podes ye una parroquia del conceyu de Gozón, asitiada al occidente d'El Cabu Peñes, nun territoriu que va dende La Playa Tenrero, cabecera cola parroquia de Verdicio pel oriente, hasta La Playa Xagón, cabecera cola parroquia de Llaviana pel occidente. En Podes atopamos dellos núcleos de población: El Campo, La Granda, Lloreda, Montoril, La Xenra, El Puirtu, L'Otero, La Reguera, La Guarida, La Torre, La Cai, Fresno, El Carbayo, Forinque, El Figareo, Cirvión, El Campo'l Celleru, Xagón, El Regarín, Almayor, Carbayal, El Foxaco, La Raba, Güía, El Caleyón, La Corona y Ciñera. Dalgunos d'ellos como La Granda<sup>1</sup> o La Xenra<sup>2</sup> dannaos yá información de los sos usos agrarios. Otros (Fresno, El Carbayo, El Figareo) dan información de les especies d'árboles qu'ellí medraron n'otru tiempu.

Podes foi dende siempre una parroquia de llabradores, que tuvo que dir dexando sele esti calter pola mor de la industrialización de tola rodiada, sobre manera d'Avilés: Endasa, Ensidesa, Real Compañía... Y ye que, col tiempu, bona parte la xente foi dexando'l pue-

<sup>1</sup> *Granda*: Terrén alto, llano y poco granible.

<sup>2</sup> *Xenra*: Estensión grande y llana de terrén ensin arboláu.

blu pa dir vivir a La Villa, mientras que la otra parte quedó ellí: unos siguieron viviendo de la casería familiar y otros de la industrialización, que daba más perres y menos trabayu, aunque echando *fabes* y *patates* pal añu.

Al empar d'esti cambéu, hebo otru: va dexar de semase la *erga* (la escanda), el *pan*, el *maíz* y la *remolacha azucarera* qu'enantes enllenaben les tierres, pa semar anguaño *fabes* o *patates*, o bien dexalo a *prau*.

## LA CASA Y LA CASERÍA

En Podes, como en muchos otros llugares d'Asturies, había xente que tenía casería, rica o probe, y otra xente que namás tenía la casa onde vivía, que delles vegaes yera arrendada.

La casería podemos dicir que siempre taba iguada por: *La casa* que yera onde se vivía, de dos pisos con corredor de madera, delles veces zarráu con cristales. Nella podíemos atopar una entrada o *portal*, la *sala*, la *cocina* y dellos cuartos. D'éstos, el quartu que más s'estrema de cómo ye anguaño ye ensin dulda la cocina, col *llar*, onde se prendía'l *fuiu* y se ponía'l *pote* de tres pates de fierro negro colingáu de les *cambríeres*.

La lleña pal *fuiu* había que dir buscalo al monte o a dalguna riba o playa, yá que la mar, que ye abondo brava equí, traía y entá trai muchos maderos y palos a la oriella. La lleña llevábenlo pa casa al llombu, amarrao con un cordel.

Na cocina tamién había un *bañal* que yera onde se poníen los *calderos* de porcelana o cinc que traíen con agua de la fonte más cercana; munches d'elles, como La Fuente Montoril, tán desaniciaes yá va mucho. Tamién había un *plateru* onde se guardaba la cacía, la mesa pa comer, una *masera* onde s'amasaba'l pan y un *forno*.

La *cuadra* yera onde guardaben les vaques. Tamién había conejos, que comíen lo que diben tirando les vaques. Nel pisu d'arriba

taba la *tenada* que yera onde guardaben la *herba seco*. Dende la tenada baxábase la yerba pa les vaques a palaos. De la tenada pa la cuadra había una puertina que llamen la *trampa* y unes escaleres de madera.

A la puerta la cuadra, había un llavaderu y un bebederu pa los animales. Al ganáu llevábenlo a beber diciendo: «lugo lugo».

Al llau de la cuadra había un cuartín que llamaben el *tabliru*, que yera onde guardaben la yerba verde pal ganáu. Equí taba tamién el *llavaderu*, el *puzu* y la *bomba l'agua*. En delles cases, *esfoyaben* y *esbillaben* nel *tabliru*.

El *capaz* yera onde guardaben les pites, onde teníen la comida, onde poníen, anque davezu taben pela *corralada*, que ye lo qu'hai delante casa. Pa meter les pites en capaz dicíen-yos: «Pites pites, capaz capaz».

L'horro y/o la *panera*,<sup>3</sup> yera onde guardaben pa tol añu'l *maíz* y les *cebollas* enrestraes; les *patates* tiraes embaxo, en suelu, y les *fabes* en goxos. Sol horru guardábense los preseos más grandes como la *salladora*, la *grade*... o'l *carru'l país*, amás de ser sitiú de xunta de vecinos (*fila*, *esfoyeta*, *bailles*...).

Había tamién otros cuartos, más bien tendeyones, onde guardaben la lleña, los *preseos*, les *oveyes*, el *burru* o'l *guchu* (*la cubil*). Les oveyes pasaben el más del tiempu na *corralada*, na *güerta* o na *llosa* paciendo.

Per otru llau, había xente que vivía nuna casería pagando renta y que subsistíen con una o dos vaques y lo que la tierra-yos daba. Dellos d'éstos vendieron lo poco que teníen, ente ello les vaques, pa que'l pá colara pa Cuba a la gueta d'ayalgues, que poques vegaes algamaron.

Como yá diximos enantes, había xente que nun tenía casería, y que namás tenía una casa, delles vegaes arrendada, y dalguna tierra que davezu tamién yera arrendada. Vamos describir una en Mon-

<sup>3</sup> Unes caseríes teníen *horro*, otres *panera*, y otres *horro* y *panera*.

toril: l'antigua escuela, fecha casa, tenía la entrada con un bancu de madera qu'ocupaba de llau a llau tola paré; la cocina col llar, el bañal y la masera que nun s'usaba porque nun teníen *forno*, polo que teníen que dir a amasar a otru llau. Primero a Llaviana, a onde se llega depués de baxar una costona qu'había que xubir a la vuelta cargaos con siete *panes* nun *goxo* a la cabeza sofitáu nun trapu que llamaben *rodiella*, unu pa cada día la selmana. Depués, col tiempu, pudieron amasar nun fornu qu'había al llau de casa.

La casa tenía dos habitaciones, una d'elles con dos comes, onde dormíen cinco rapacinos. Nesta habitación calor nun-yos faltaba yá que perhí salía'l fornu de la casa d'al llau.

Al nun tener horru, guardaben les patates pal añu debaxo la cama.

#### LES TIERRAS AL LLAU DE CASA: EL GÜIRTU, LA GÜERTA Y LA LLOSA

Son les tierras pequeñes que tán al llau de casa, y que tán n'abertal dientro la casería. El *güirtu* y la *güerta* estrémense en que la *güerta* yera onde se llantaben los árboles frutales, y el *güirtu* yera pa semar. Semábense *fabes de mayu*, *arbeyos*, *patates*, *berces*, *llechugues*, *repollos*, *cebolles*, *ayos*...

El *güirtu* había que preparalu enantes de semar, paliándolu, primero con un *palote* y depués con un *macete* p'acabar de machacar los tarrones. Llueu semábase.

Les *fabes de mayu* echábense namás unes poques nel mes de payares y sacábense en mayu. Nun facía falta nin sallales nin arrendales. Como yeren poques nun se mayaben, sinón que s'esbillaben en portal de casa o en *tabliru*; y al empar que s'esbillaben diben comiéndose.

Los *arbeyos* echábense en marzu o abril, davezu en riegos ente les patates y nun facía falta nin sallalos nin arrendalos. Recuényense en xunu, pa San Xuan. Pa llevar a vender a La Villa cortábase la

caxina l'arbeyu coles tixeres pa que «paecieren bien». Los que yeren pa en casa, *esgranábense* o *esbillábense* si yeren pocos, o *mayábense* si yeren muchos.

Les *patates* echábense en marzu o abril. Facíense *regatos* cola fesoria, y cola tierra que saques de facer ún, tapes l'anterior. Al poco de nacer había que sallales y depués arrendales, y lo último sacar cola fesoria. Pa sacar les patates en lloses y tierras, xuntábase muncha xente que diba a trabayar tol día pola xinta ya igual por una cestina patates, mientras que nes güertes pañábenles la xente de casa. Esto facíase nos meses d'agostu y setiembre. Les patates más ruines dexábense pa comer les primeres, mientras que les otres guardábense nel horru en suelu, o en casa si nun teníes horru, como yá diximos enantes. Éstes non siempre duraben pa tol añu, entós había que dir mercales o pidiles a dalgún vecín.

Depués de sacales, los dueños dexaben que la xente más necesitao «*fuera al rebusco*», a poles patates que quedaren na tierra. Esto yera mucho más normal nes tierras.

Les *berces*, el *repollu* y les *lechugues* habíales cuasi tol añu. Namás que se paliaba, yá s'echaben. Hai que dexar una o dos pa que sequen y dean la semiente, la *grana*, que depués hai que plantar nun *semillero* o *vivero* que se fai na tierra. Nel *vivero*, si la tierra ta mui seco, pue regase un poco. Cuando nacen hai que tresplantes al güertu, onde van seguir medrando.

Les *cebolles* plántense grandes en xineru o febreru, y sal-yos una mota per xunetu que quitaben y poníen a secar, a *curar*. Nos meses de payares y avientu facíen un semillero y plantaben la grana. Cuando yá empieza a medrar, per marzu o abril, trespásase pa la tierra. A finales de xunetu o entamos d'agostu recuéyese porque según los vieyos nun les podía garrar l'agua d'agostu. El siguiente pasu yá ye *enriestrales* y encolingales n'horru.

Los *ayos* plantábense en payares, per San Martín, *seruya* a *seruya*. Había que sallalos cuando entamaben a medrar. Recuéyense en mayu y xunu. Dicíen:

Por qué nun creciste ayín,  
 porque nun me plantaste por Samartín.

Na *güerta*, como yá diximos, había árboles de fruta pero dicen los informantes que nun recuerden nenguna güerta o tierra lo bastante grande y con tantos mazanales como pa considerar dalguna una *pomarada*; éstes sí les hai na parroquia d'al llau, en Mazaneda. Lo que sí había en Podes yeren güertes con cuatro o cinco árboles: *mazanales*, *nisales*, *figales*, *llimonares*...

Los *mazanales* dan frutos per San Xuan, en xunu, lo que se llamen *mazanes de San Xuan*, anque lo normal ye que se recueyan en setiembre.

Tamién había *nisales* que dan *nisos* nos meses de setiembre y ochobre; *pescales* que dan *piescos* n'agostu; *figales* que dan *figos* depués de San Miguel, en setiembre; *cirolares* que dan *cirueles*, *marielles* o *coloraes*, nos meses de xunu y xunetu; *cerezales* que dan *cereces* pa L'Ascensión, pa mayu...

La güerta yera, amás, el sitiü onde se teníen davezu zarraes les oveyes.

La *llosa* ye una tierra más grande que'l *güirtu* que ta al llau de casa. Podía dexase pa semar polo xeneral de patates o pa tener zarraes ellí les oveyes o la yegua: «La llosa La Blanca, que ye mui grande, llega hasta allá abaxo, echábase toa de patates... pa los qu'ayudaben a sacales tostaben bollines de fariña». Podía tar zarrada con un barganal o abierta.

## LES TIERRAS

*Les tierras*, que yá tán más lloñe de casa, estremábense ente les que teníen namás un dueñu y les que teníen más d'un dueñu, que yeren comunales y recibíen el nome d'*Iría*. Tán xebraes por *fmsos* o *cárcoves*.

La tierra había que preparala unos quince o venti días enantes de semala: había que cuchar, pa lo qu'usaben *la pala dientes*; *arar*, pa lo qu'usaben el *llabíiu* (que tamién se pue usar pa facer riegos) o *l'aráu* (más modernamente); había que *dir a francer*, que ye pasar la *grade* pa francer los tarrones. *La grade* ye un preséu de madera iguáu por cuatro maderos horizontales que se llamen *pontes*, y caún d'ellos lleva siete dientes de fierro que llamen *cuñes*. Les *pontes* xúnense a los estremos por unos maderos que llamen *travesones*. La *grade* lleva una *gabita* de cuerda o de fierro pa xoncer les vaques. Depués *pásase'l rul*, que son unos aros metálicos que s'usen p'acabar de machacar los tarrones; y yá finalmente *sémase*.

Les tierras tán separtaes por bardiales, cárcoves que se facíen a fesoria, finsos, muries o parés que nin los más vieyos s'alcuerden dende cuando lleven ehí. Los finsos son una piedra llantada en suelo que marca la llende ente dos tierras o praos, pero dacuando, dalgún dueñu movía los finsos pa ganar terrén al vecín.

Semábense *fabes*, *erga*, *pan*, *maíz*, *remolacha azucarera*, *tomates*, *calabaces*...

La *erga* y el *pan*, dos cereales, semábense alreduer de payares o avientu *a voleo*. Depués pasábase la *grade* pa que nun lo comieren los páxaros. Llueru había que *rompelo*, que ye quitar les yerbes males con una *foceta*. Cuando nel cereal naciera yá la espiga, diba la xente dende pela mañana *a tornar páxaros*. Taben ellí, nun dexando que s'averaren los páxaros al cereal, cuasi tol día.

Y yá se dexaba secar:

Por San Xuan seca la raíz del pan,  
por San Pedro raíz y tuero

Hasta que se diba *coyer*, n'agostu, coles *mesories*, que ye un preséu iguáu con dos palos que diben sueltos. Tiraben d'ello cola mano y facíen *macinos* na tierra, que depués metíen en *goxo*. Les espigas que diben quedando *apelucábense*.

A coyer diben munchos de los vecinos a *echar gabita*.

Llevábase pal horru, onde quedaba hasta ochobre o payares, que yera cuando se *mayaba* col *manal*, separtando la *erga* de la *poxa*. Depués, llevábase al molín a moler, a La Torre o L'Otero, pagando pa ello al *moliniru* la *maquila*. Yá Xovellanos nos sos *Diarios* fala d'un molín en Podes, asitiáu n'El Ríu les Anceñes, y lo qu'ellí se molía. Diznos:

Luego San Martín de Podes. Visitas. Reconocimiento de las aceñas de Camposagrado, antiguas; arruináronse; reedificolas el marqués D.Franco, padre del actual, en 1786; tiene cuatro muelas: una sola muele trigo, aunque pueden dos y las otras maíz. Llénanse en la pleamar y entre tanto no corren; pero empiezan a media marea y muelen por espacio de cinco o seis horas. Su estado actual es de no producir conocida utilidad, primero, porque no tienen toda la molienda que pueden hacer; segundo, porque en las mareas pequeñas no se llena bastante; tercero, porque entonces, es menor el espacio de tiempo en que muelen. Rentaban cincuenta fanegas, perdíanse los molineros. Bajose la renta y se perdían todavía o por lo menos así lo alegaban. Hoy van por cuenta de la casa, y se hace por un escrupuloso ensayo del producto.<sup>4</sup>

*El maíz* semábase n'abril, cola semadora. Depués había que pasa-y la grade, pa dexalo bien tapao y que nun lo comieren los páxaros. Cuando naz hai que sallalo cola salladora, hai que quita-y les yerbes males. Depués yá hai que coyelo nos meses d'ochobre y payares, quitando les *panoyes* del *táranu* con una *foceta*. Llévense les panoyes pa casa, onde s'esfueyen y s'enriestren en *tabliru*, en portal o sol horru. Nes *esfoyetes* xuntábase cuasi tol barriu pa *esfoyar* y *enriestrar*, pero tamién pa baillar y cantar al son de la pandereta o cortexar.

<sup>4</sup> Caso González, J.M. (ed.) (1994): *Obras Completas de Jovellanos*. T. VI. Uviéu, Institutu Feijoo de Estudios del Siglo XVIII: 611.



Col tiempu, estes esfoyetes nes que participaben tol barriu entamaron a perdese, y empezaron a facese *en comunia*, ente dos o tres caseríes. Esfoyaben unos díes nuna casería, y cuando acababen, diben a esfoyar a la otra.

Depués de enrestrales, les panoyes llevábense pal horru, onde se cuelguen en corredor. L'últimu pasu yá ye llevar el maíz al molín a moler, depués d'esgranar les panoyes col *taruco*, pagando por ello la maquila. Cola fariña de maíz facíen *boroñes*, *tortos*, *papes*, *farra-pes*, *sopes*...

Ente'l maíz semábense fabes y *chichos* (una variedá de faba pinta), pa que medraren pel maíz p'arriba. Echábense en mayu, tapándolos con mui poca tierra. Al poco de nacer *sallábense*, que ye cavar y quita-yos les yerbes, lo malo. Cuando yá son dalgo más grandes, *arrendabénse*, que ye averar tierra a les plantes. Sallar y arrendar faciáse cola *fesoria*. Y yá se dexen hasta setiembre o ochobre, que ye cuando se diba a coyeles y se poníen a secar nel horru. Depués había que sacar les fabes de la *caxina* na que vienen envueltes; esto faise *mayándoles* col *manal* si son munches, o *esbillándoles* a mano si son poques. Pa quita-yos la porquería que-yos queda había que poneles a *aval*ar o *echar al vientu*, que ye echar les fabes nuna sábana y ximelgales pa que'l vientu-yos quite la porquería. Depués escué-yense y guárdense en goxos nel horru o en casa en caxones.

Les fabes y los chichos tamién se podíen echar, unos pocos, en güertu. Ente'l maíz tamién se semaben *calabaces* que valíen pa que comieren en casa y pa que comiere'l ganáu. Semábense a la vez que'l maíz (abril) y garrábenles enantes de que lo quitaren (per agostu o setiembre), «anque per San Xuan yá les había pequeñes. Vacíabesles, facíes-yos una boca y unos güeyos y metíes una vela. Ponísela nun sitiü escondü, pa meter mieu a la xente».

Cuando sacaben les patates y quitaben el maíz semaben el *ballico*, pa ochobre. Cortábenlo pa marzu o abril; dello pal ganáu y dello pa semar al añu siguiente. Pa les vaques siégase con una foceta per baxo. Pa semar hai que segar la *cima* (que ye onde ta la *nabina*, lo

que val pa semar) cola *foceta*. Y lo d'abaxo, el *retazu*, cola gadaña. El *retazu* val pa *estrar* les vaques o pa da-yos de comer si esi añu nun hai muncho que da-yos, anque nun lo comen mui bien. La cima, depués de segao, hai que dexalo secar, y depués *mayalo* col manal pa sacar la nabina, que depués dexen guardao nun *goxo* hasta que se vuelve semar.

El *tomate* echábase alredu del maíz a fesoriaes, poco depués d'esto, en mayu. Nun fai falta sallalo nin arrendalo, y recuéyese n'agostu. Nun se plantaba nos güertos.

La *remolacha azucarera* echábase nel mes d'abril cola semadora. Había que sallalo cola fesoria. Depués hai que tresplantalo, porque naz mui xuntino; y déxase más separtao. Coyíase nos meses de payares-avientu con un preséu paecíu a un palote, que tenía nel cabu dos picos. Depués llimpiábase de tierra con un cuchiu y quitábase-y la fueya. D'equí diba pal carru y pa l'azucarera de Veriña.

Nesti tiempu, nos pueblos tamién había una gran dixebra ente la xente que tenía perres, que yera de casería grande, y la xente que tenía poco. Éstos últimos tolo que tienen ye arrendao, demientras que los primeros tienen casería y munches tierras per tol *puiblu*. Delles d'éstes, que davezu taben a prau, arrendábenles a la xente que nun tenía tierra. Pero pa semales había qu'iguales: tenían que *cavar* y col *morgazu* que sacaben, cola porquería, facíen *borrones* nos llaos de la tierra. Depués la ceniza los borrones valía-yos d'abonu pa la tierra. Y ellí echaben patates, fabes... pa comer.

## LOS PRAOS

Estrémense dos tipos de praos: el *prau altu* y el *prau baxu* o *güelga*. Éstos últimos son más húmedos y malos que los primeros.

Hai praos que se sieguen pa verde, que se van segando según va medrando la yerba. Y hailos que se sieguen dos veces al añu: siéguenlos a lo cabero'l branu, pa El Cristo (14 de setiembre) o un poco

más p'allá, pa *yerba verde*. Ye lo que llamen la *toñada*. Depués yá dexen medrar la yerba pa volver a segalo a lo cabero la primavera o l'entamu'l branu, pa *herba seco*, pa guardar pal iviernu. Siégase con gadaña, qu'enantes d'empezar a segar hai que *clabuñar* colos *fierros*: la *yuncla*, que ye onde s'apoya y el *martiillu* que ye colo que se dan los golpes.

Según se siega hai que dir afilando cola *pedra d'afilar* que se guarda na *zapica* que davezu yera un cuernu. Na zapica echaben agua, yá que la piedra moyada afilaba meyor. Tamién metíen yerba pa que l'agua nun cayera.

La *herba seco* segábase como yá diximos, a lo cabero la primavera o l'entamu'l branu, cola gadaña. Depués de segar, dexábase ellí unos díes, hasta que se diba a *llevar la yerba*, a facer *balaos*,<sup>5</sup> montones de yerba, que depués metíen en carru pa xubir pa casa o pa facer *palanques* nun prau que tuviere más cerca de casa. Les *palanques* llevaben un *palu* en medio y zarrábense con un plásticu o un toldu pa que nun se moyaren cuando lloviera. De la palanca a la tenada llevábenlo en carru, depués d'*esmesalo* con dalgo paeció a un *ganchu*. Anque tamién lo podíen xubir homes y muyeres: les muyeres a la cabeza y los homes col *furquéu*.

Na tenada metíase pela puerta que ta enriba la puerta la cuadra col *furquéu*. Equí, dalguién diba *primiéndolo*, pisándolo. Lo de la tenada ye la primer yerba seco que come'l ganáu. Cuando esto s'acaba, empiecen a da-yos lo de les palanques. Pa baxalo pa la cuadra, primero *esmesase* con un fierru que tien forma de ganchu, estiéndenlo, pa depués baxalo a palaos.

Al poco de segar, llévense les vaques al prau pa que pastien. Siempre se llevaben pela mañana y *llindiábales* una muyer.

Na seronda va ser cuando s'echen abonu, el *cucho* o'l *guano*, que se diba por ello caminando a Arnao (Castrillón), a la Fábrica d'Ácidos.

<sup>5</sup> En singular *baléu*.

Los praos sepártense unos d'otros, al igual que les tierras, con cárcoves, finsos o parés.

## EL MONTE

En Podes los montes nun son comunales, como puen ser n'otres zones d'Asturies, sinón que cada monte tien un amu. Nos montes atopamos *castañales*, *carbayos*, *fayes*, *rebolles*, *roza*... Y ente los frutos hai que destacar les castañes que yá entamen a salir n'agostu, aunque yera ente la seronda y l'iviernu cuando se *diba a por castañes*. Esto polo xeneral facíenlo les muyeres y los neños.

*Ximielgaben* la castañal y los oricios que cayíen coyénlos con un preséu que yera una caña verde partida pela metá y aguantada pola corteza, que llamen *morgaces*. Depués de pañales había que dexales *secar* na *corra*, que yera dalgo asemeyao a un montón de piedras, pa que fuera pudriendo l'*oricíu*. Y por último, *esbillense*. Comiense *amagostaes* nun calderu con buracos, *cocíes* con agua y sal, o *en corvata* (cocíes col pelleyu).

N'iviernu, davezu pa San Martín, cuando se mataba'l gochu, faciense amagüestos a los que diben xente de delles caseríes. Xuntábense na cocina o en medio casa y ellí falaben de lo que pasaba en pueblu, o cuntaben dalgún cuentu. Coles últimes castañes, les *castañes mayuques*, facíen pote de castañes con patates. Enantes de poneles a cocer había que poneles a remoyar.

Les *rebolles*, cuando yeren pequeñes, valíen pa *estrar*, pa que les vaques na cuadra s'echaren nello. La *roza* usábenlo pal *fuiiu*, elementu perimportante na vida d'antaoño.

## INFORMANTES

Mercedes Heres García, de Ca'l Paisano (Montoril), informante cimera y base d'esti trabayu; Palmira de Ca'l Paisano (Montoril); Maruja y Ramón de Ca'l Cundisu (Montoril); Sara y Antón de Ca la Carbaya (Montoril).