



REAL INSTITUTO DE ESTUDIOS ASTURIANOS

CUADERNOS DEL RIDEA

La voz inmemorial de los pueblos.

El paisaje asturiano en el tiempo

N.º 1





REAL INSTITUTO DE ESTUDIOS ASTURIANOS

CUADERNOS DEL RIDEA

La voz inmemorial de los pueblos.

El paisaje asturiano en el tiempo

N.º 1



Equipo editorial:

Xulio Concepción Suárez
Celso García Díaz-Peyroux
Servando Fernández Méndez
Adolfo García Martínez
Luis Aurelio González Prieto
José Martínez González

Correspondencia postal:

Pza. de Porlier, n.º 9 - 1.ª planta. 33003 Oviedo

Correspondencia digital:

ridea@asturias.org



GOBIERNO DEL
PRINCIPADO DE ASTURIAS
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN
Y CULTURA



© Para la presente edición, Real Instituto de Estudios Asturianos®

ISSN: 2530-8289

Depósito Legal: AS 01934-2017

Imprime: I. Gofer. Oviedo

Índice de artículos

Justificación del proyecto

XULIO CONCEPCIÓN SUÁREZ **7**

El saber inmemorial de los oficios artesanos I: la madera...

RAMÓN VALLE **11**

El cantar de l'agua. Ríus ya regueiras de Teberga

CELSE PEYROUX **53**

La toponimia de Cabanaquinta: por el camín de los vaqueros,
entre el pueblu y el puertu

XULIO CONCEPCIÓN SUÁREZ **69**

Ictiotoponimia de los concejos de Carreño y Gozón

CRISTIAN LONGO VIEJO **101**

La renta y las cargas tributarias en una parroquia y coto de la montaña
centro-occidental asturiana del concejo de Somiedo a mediados
del siglo XVIII. Coto de Aguino y Perlunes

ANTONIO ÁLVAREZ RODRÍGUEZ **139**

JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO

XULIO CONCEPCIÓN SUÁREZ

Porque alguna parte de la memoria también se va del *pueblu* con el *millenium*

Desde hace algún tiempo venimos observando casi todos el ritmo creciente al que se van transformando los pueblos asturianos, en especial aquellos que se encuentran en el entorno de las montañas, en los *conceyos* más distantes de las urbes, de las villas mayores, de las más centrales o de las que están más cerca de las costas y de la brisa del mar. En esos pueblos más rurales, al ritmo que se cierran las puertas de las casas o se van los mayores de sus *caleyas* de siempre, se van también muchas cosas entre las maletas del mismo viaje. Son los efectos colaterales del *millenium*.

Se van, por ejemplo, las leyendas orales, los cuentos de su infancia pegados al misterio de las peñas o las cuevas; se van los nombres de sus paisajes tantas veces escuchados al paso por los caminos entre la casa y la cabaña; se van aquellas costumbres comunales (con mejor o peor ceño) en unos tiempos sin más recursos que los que daba el suelo o se esperaban del cielo; se van sentimientos, pensamientos; se va la lengua entrañable asturiana de la infancia, con todos sus giros, emociones y secretos.

Se va, en fin, aquella forma de vida que sobrevivió, milenio tras milenio, hasta estos mismos tiempos digitales del *millenium*, ajenos en parte al sentido solidario de la *estaferia*, la *esquisa* o el *conceyu* que practicaron nuestros nativos en los pueblos. Cuántas costumbres asturianas terminaron durmiendo con aquel derecho consuetudinario, que bien conocen nuestros juristas y mucho añoran nuestros mayores, a medida que las ortigas y las *cotoyas* fueron asediando cada *seronda* hasta los corredores de los poblados: aquella vida solidaria de las *caleyas* y las brañas.

Unas páginas asturianas para ese rico paisaje lugareño con tantos tonos diversos entre el mar y las montañas

Por todo ello, algunos seguimos creyendo en la necesidad insoslayable de recoger periódicamente en una revista todos aquellos datos orales, o escritos de alguna forma, que por diversas razones no hayan tenido la suerte de

que alguien los recogiera en papel o en soporte digital o de que alguien los valorara un poco más y les diera mayor difusión editorial. No sería justo condenarlos para siempre a permanecer carcomidos, o empolvados, en un precioso manuscrito escrito de puño y letra sin que los demás podamos nunca disfrutarlos ni seguir aprendiendo con ellos aun en estos tiempos tan digitalizados y difusos.

Y, por supuesto, todo ello podrá ser recogido y expresado en castellano o en asturiano, lo mismo da: cada cual sabrá cómo le resulta más gratificante escribir lo que escucha, lo que piensa, lo que siente... A veces, la mayoría, las traducciones son imposibles: no hay más remedio que pasar a grafías y fonemas lo que se escucha a viva voz de una memoria lugareña, sin más vueltas y sin más problemas, pues, a pesar de las diferencias entre Tinamayor y A Veiga, son más —muchas más— las coincidencias. Con cuatro normas ya nos entendemos de sobra. Como fue siempre en cualquier lengua: *el tiempu va faciendo y maureciendo lo demás*.

En definitiva, nos planteamos, con ilusión renovada algunos, una nueva revista de tinte más popular, en la que cada uno que lo tenga a bien pueda utilizar sus páginas para traer al papel o a las pantallas tanta memoria lugareña que todavía late por nuestros pueblos asturianos entre el mar y la montaña: entre el *ríu* Deva y el río Eo, entre Ribadeva y Veigadeo, entre El Cabu Peñes y Penubina, una revista a modo de cuadernos populares con estas expectativas:

- a) *Para todos los asturianos*. Una institución dedicada a los «estudios asturianos» incluye todos los matices que implica el nombre: estudios de temática asturiana y para los lectores asturianos, es decir, al servicio de unos usuarios inmediatos (dentro o fuera de Asturias, eso es lo de menos). Se da por supuesto que esos estudios pueden estar elaborados por asturianos o no asturianos, pero los beneficiarios directos tendrían que ser, en principio, los lectores regionales en sus diversos *conceyos*, casas de cultura, bibliotecas municipales. Para otras publicaciones y destinatarios ya hay otras instituciones y revistas en el mercado.
- b) *Para todos los aficionados a los temas asturianos*. De forma simultánea, es evidente que se van a beneficiar todos los aficionados a estos temas etnográficos en cualquier región o en cualquier país. En papel, y sobre todo en digital, la difusión está hoy técnicamente asegurada. Comenzamos con la actitud de que los estudios estén abiertos a todos: hay una laguna bibliográfica (y webgráfica) que rellenar entre la etnografía asturiana.
- c) *Para una lectura multidisciplinar de lo que ya está estudiado*. Hay algunos estudios asturianos hechos, ya conocidos, incluso publicados (en papel o en digital), y al alcance de cualquiera en internet. Pero hay que ir bas-

tante más allá: se echa en falta una conexión didáctica, explicativa, divulgativa, que desarrolle, que visualice cada término de forma progresiva, compleja, completa, interdisciplinar. Es conveniente que el lector relacione (integre) en cada concepto lo que aparentemente no tiene conexión: integración de la dispersión, en definitiva. Hay que «glocalizar» lo que tenemos, que no es poco en muchos temas.

Objetivos de los Cuadernos del RIDEA, por tanto

- a) *Completar* los diversos estudios locales elaborados hasta la fecha, profundizando en aspectos aún sin descubrir (sin registrar por escrito), para llegar a tiempo de preservarlos antes de que desaparezcan, como ya ocurrió alguna vez.
- b) *Recoger* la cultura asturiana del pasado aún en la memoria de los mayores que van quedando. Se está perdiendo una buena parte de informaciones y datos que nunca pasaron a los textos y documentos escritos por razones diversas: datos menores, marginales, rurales, considerados antes menos urgentes (o de menos valor) por las instituciones políticas, religiosas, económicas... La documentación oral es muy anterior en el tiempo y mayor que la escrita, por desprestigiada que esté y por más problemas que conlleve.
- c) *Estudiar* la realidad asturiana del presente. Se llegó al cambio de milenio con un paisaje sustancialmente transformado, degradado en muchos casos (paisaje agrícola, ganadero, botánico, industrial, religioso, musical, minero...), que es preciso valorar para seguir construyendo sobre lo que resulte productivo (fortalezas) y corrigiendo lo que resulte destructivo (ecología elemental). Las lamentaciones no suponen solución alguna.
- d) *Discutir* los proyectos asturianos para el futuro. Los propios asturianos (mayores o más mozos) tendrían que aportar sugerencias y soluciones para llevar a cabo entre todos. Una revista puede ser un buen foro de discusión, sobre todo si se hace virtual también, un cauce para el germen de los proyectos aportados por estudiosos y grupos de trabajo que anden en ello de los diversos *conceyos* entre oriente y occidente.

Autores en la revista

- a) Cualquier estudioso de la cultura asturiana en las perspectivas etnográfica y divulgativa.
- b) Grupos de trabajo locales, equipos interactivos, colectivos por *conceyos*... que trabajen sobre los mismos temas de interés regional.

Contenidos

- a) *Fuentes escritas*: documentos tradicionales (sobre etnografía, escrituras notariales, manuscritos de puño y letra, historia local, literatura asturiana, música...) o creación personal (poesía, narrativa...).
- b) *Fuentes orales*: temas que no han sido estudiados ni recogidos en documentos escritos (leyendas, cuentos, léxico, onomástica, expresiones populares, gastronomía, oficios artesanales, *xuegos* tradicionales, instrumentos musicales, patrimonio civil o religioso) o que complementan otros anteriores ya realizados.
- c) *Proyectos*: estudios sobre paisajes asturianos diversos (rural, urbano, montaño, marino, industrial, minero, medioambiental...), propuestas, experiencias, aplicaciones informáticas o digitales, soluciones...

Presentación de originales, criterios de redacción

Normas vigentes en las revistas del RIDEA resumidas y adaptadas a un tipo de publicación más divulgativa.

Etnografía, etnolingüística, etnobotánica...

Las dos revistas del RIDEA se verán complementadas con esta nueva publicación, que va más allá de la investigación teórica o de la descripción científica. Los aficionados a la etnolingüística, la etnohistoria, la etnobotánica, la etnografía musical, etc., de dentro y de fuera de Asturias hallarán también explicaciones prácticas, aplicaciones a cada contexto concreto. Pretendemos añadir un espacio etnográfico nuevo a esas otras experiencias regionales y locales que coexisten gratamente, y dar respuesta a preguntas que diariamente se plantean en foros, blogs y páginas web.

Modalidades lingüísticas

La revista divulgará textos en asturiano de tradición oral que contendrán léxico, toponimia, expresiones, modismos, textos escritos recogidos de siglos atrás, documentos de puño y letra, creaciones literarias de autores —de ahora o de antes...—. Por lo tanto, el uso de la lengua será, para muchos casos, la forma asturiana de la fuente original (de la zona que sea, por supuesto). Es decisión de cada autor la lengua vehicular de sus artículos: castellano, asturiano académico o variedad del asturiano.

EL SABER INMEMORIAL DE LOS OFICIOS ARTESANOS, CON VOZ Y TEXTO DE LOS PROPIOS PROTAGONISTAS (I)

LA MADERA: CARPINTEROS, SERRAORES, MADREÑEROS,
MANEGUEIROS, GOXEIROS, CUNQUEIROS, TIXILEIROS...

RAMÓN VALLE¹

Anotación previa

El texto que sigue es información directa de su autor, Ramón, hoy jubilado, pero *carpinteru* de profesión en su pueblo de Parada. El contenido se respeta rigurosamente en su integridad, tal como él lo resumió para su amigo, Adolfo García Martínez (incluso ya en formato ordenador, con muchas dificultades y desesperos...). Todo ello, fruto de muchas horas de conversación entre los dos, lo mismo en la bucólica tranquilidad del *pueblu* que en la distancia ya más bulliciosa de la *ciudad*.

De ahí que en el texto que sigue se respete esa mezcla de asturiano y castellano, pues así él lo redactó según fluía de su prodigiosa memoria, en muchos ratos libres desde su residencia ovetense. Tampoco se subrayan las palabras asturianas, pues el léxico asturiano de su zona fue y es su léxico de siempre (habría que subrayar casi todo...). Este es su testimonio. Pues como también decía Juan de Valdés, varios siglos atrás:

Escribo como hablo; solamente tengo cuidado de usar de vocablos que signifiquen bien lo que quiero decir, y dígo lo cuanto más llanamente me es posible, porque, a mi parecer, en ninguna lengua está bien la afectación.

Imprescindible norma de estilo llano, más sincero y de progreso en cualquier tiempo. En consecuencia, en las páginas que siguen solo se hicieron algunos retoques de comas, punto y coma, punto y aparte..., algún párrafo más, algún subtítulo..., algún sinónimo repetido... Poco más. Y todo ello, por mayor claridad discursiva del texto, y para facilidad del lector menos familiarizado en este discurso artesanal. Así lo recuerda Ramón, y así lo dice un *carpinteru* de por vida. Son sus palabras, y es nuestro infinito agradecimiento.

Introducción del autor

En este tema que termino de escribir, quiero expresar aquellos datos que fui recopilando de perso-

¹ *Carpinteru* toda su vida en Parada (Tineo), 82 años.



Madreñeiro. F. Krüger
(Museo del Pueblo de Asturias).

nas ajenas, que me los han facilitado; otros, que yo practiqué en mis profesiones y andaduras por ciertos lugares, algunos presenciándolos, pero que todos ellos me quedaron grabados. Como podremos comprobar, menciono muchos oficios: en varios participé a lo largo de mi vida laboral; siempre procuré superarme haciendo cursillos, pues en alguno reconocí que me faltaban conocimientos para desarrollarlos a la perfección. Dice la frase que “el que se queda donde lo dejan, no llega a ninguna parte”.

Tengo que dar mi agradecimiento a Adolfo García Martínez, como impulsor a realizar este trabajo, siempre animándome; también tengo que agradecer a mis hijos Ana y Miguel, por facilitarme medios y repararme el ordenador cuando se me averiaba, por falta de mi poca experiencia en su manejo; también le agradezco a mi esposa Irene, por soportarme cuando estaba cabreado y tranquilizarme, sin tener ella ninguna culpa. Por tanto os doy mi mayor agradecimiento. Todos estos datos, ingenios, costumbres etc. en que fui dando explicación y detalles,

si no salen a la luz, es como un libro cerrado ¡Muchas gracias!

Oviedo 12 de enero de 2015
Ramón Valle García

Mi biografía

Yo, Ramón Valle García, nací en Parada (Tineo), el 6 de mayo de 1933, en el seno de una familia humilde. Fuimos 6 hermanos: yo, el penúltimo. En mi infancia se vivía con arreglo a los tiempos. Aún recuerdo la vestimenta que portaba, que era aquella especie de mandilón, abierto por la espalda de arriba abajo, con botones solo hasta la cintura; el resto del cuerpo quedaba a cielo abierto.

A los seis años, comencé a ir a la escuela allí en la aldea, y asistí a ella hasta los 15, con buenos maestros. Cuando tenía 14 años, empecé a ganar las primeras pesetas apeonando la escuela de Parada con los albañiles; para hacer la masa de cemento y arena a mano, y para asistir a los albañiles con una caldereta en cada mano. Ganaba 25 pesetas diarias, y me consideraba más rico que el rey. A los 18 años fue cuando empecé a trabajar el oficio mixto, porque lo mismo había que hacer de carpintero que de albañil.

Más tarde, ya en Oviedo hice un cursillo del P. P. O. para encargado de obra, en el que aprendí una serie de cosas y normas imprescindibles que conlleva el oficio para replantear las obras. Ello me valió también para sacar una plaza en el Ayuntamiento de Oviedo, a los 53 años, con un examen práctico y dos teóricos, donde



Bosque de hayas.

trabajé ya hasta los 65 años en que me jubilé. Incluso, con una plaza fija, tuve que sacar el graduado escolar en la Escuela de Adultos, pues me valió para sacar una plaza de oficial de albañil mediante la oposición correspondiente.

En fin, para sobrevivir en cualquier época creo que siempre hay que tener mucha voluntad y mirar siempre adelante: el que se queda donde lo dejan, no va a ninguna parte. Yo lo procuré hacer siempre.

El uso de la madera

Pues, simplemente, porque el mismo Noé ya fue carpintero a su modo

El proceso de la madera, abarca varias ramas y tiene una larga histo-

ria humana. Desde la más remota antigüedad, ordenó Dios a Noé hacer la famosa arca que salvara del Diluvio Universal; es decir, que en aquella antigüedad, ya existían carpinteros como demuestra La Biblia, cuando Dios ordenó que se albergasen dentro Noé, su familia, y una pareja de animales de cada especie. En concreto, que ya el hombre tenía cierto conocimiento para saber hacer un trabajo de aquella envergadura. A lo largo de la Historia quedaron muchos trabajos que dan crédito al artista que los hizo.

La caída de árbol, para empezar

Comenzando por la madera, no toda clase de árbol es apto para utilizar en la construcción de todo

tipo de instrumentos y aperos que de ella se hacían. Cuando se elegía el árbol que se iba a cortar para su aprovechamiento, antes de disponerse a talarlo, era necesario comprobar muy bien para qué lado tenía la caída, para no incurrir en un accidente; podía tratarse de un árbol de hasta cincuenta metros de altura, con un diámetro en el pie de un metro, o acaso más. Lo primero, por tanto, se le amarraba un cordel en lo más alto, lo suficiente largo para poder tirar de él y ayudar en la caída, para no producir un accidente.

El corte del árbol: la taya y a tronzón

El corte se hacía a *tronzón* entre dos personas; a medida que se iba cortando, ya se le daba *la taya*, tajo que se le hacía a hacha, un poco por debajo del corte del tronzón, con el fin de que, al caer, ese diente sirviese de tope para que el árbol no fuese a patinar encima del tocón, y ocasionar entonces una desgracia; como tiene ocurrido en muchos casos por poca experiencia de los que hacían el trabajo. Cuando la verticalidad del árbol podía distorsionar su caída, con unas cuñas, a medida que se iba *tronzando*, se ayudaba al árbol a ir tomando la caída calculada.

Junto al pie del árbol se queda una sola persona; el otro ya se aparta como medida de precaución; el que está al pie observa muy bien que el árbol no vaya hacer un quiebro en la caída, y pueda atraparlo debajo. Cuando un árbol de grandes dimensiones ya se viene abajo, da la mima

sensación de cuando se abate a un animal. Aquella enorme corpulencia ya queda inerte, porque un árbol no deja de ser un ser vivo como el animal.

Comenzando por observar las medrías: las medras, los anillos de cada año

Comprobando yo alguna vez en el tocón de algún viejo árbol, me fijaba en el corte: todas las líneas en circunferencia que en él están bien grabadas, son los anillos, o *las medrías*, lo que crece el árbol cada año. Estas líneas comienzan más o menos en el centro y se nota que algunas tienen menor medida que otras. Como el árbol es un ser vivo también, en esos cercos se fue grabando su historia: si tuvo algún accidente o enfermedad; o hubo año de mucha sequía; o algún percance le sucedió en su vida.

También en el tocón se sabe para qué parte queda el norte y los demás puntos cardinales. Hacia el norte, las *medrías* son más delgadas, porque además coincide con la noche, y el árbol también está en relax, mientras que en el sur recibe toda la luz y calor, en esta parte esas líneas están más desarrolladas. Este dato no hace mucho lo comentaba con cierta persona y no me lo supo demostrar. Yo le decía: tú si te encuentras en medio de un gran bosque y no tienes orientación ni sabes dónde te encuentras, ¿cómo te las arreglarías para saber orientarte? Entonces yo le expliqué, entre otros datos, que por el norte el árbol no recibe luz, es de noche y la corteza del

árbol suele tener mucho musgo y es más negra que el resto del tronco.

También le expliqué que si sabía que las plantas trepadoras, cuando se les arrima un palo o una cuerda para que se enrollen a ella, suben girando hacia un lado. Este dato cambia el giro del hemisferio norte y del sur; lo mismo que los árboles: su madera también tiene giro, en unos más que en otros; en este detalle influye el giro de rotación de la Tierra.

Las clases de madera según los árboles: las hay más duraderas, las hay que tuercen más

La madera, según para lo que vaya a ser dedicada, tiene su aceptación; por ejemplo, para la construcción de una obra, se solía emplear la madera de castaño, tanto para vigas como para el resto de la casa; el castaño es madera noble y de gran duración, mientras que otras maderas no tienen esa condición. Donde no existe castaño solían emplear, por ejemplo en vigas, el chopo; o, si no, maderas de Guinea, o de otras partes como de América, que hay maderas de gran duración, tal como el pino tea, que, además, no suele torcer nada; o la teca, que resiste bien la intemperie. También el nogal es madera noble muy apreciada para la fabricación de muebles.

En cambio el roble aunque es madera muy dura y resistente a la intemperie, incluso bajo el agua, no es recomendada para las casas cuando se hacían de mampostería, pues las vigas y pontones para los pisos, y las

que van en las armaduras del tejado, solían tirar y torcer mucho; en cambio, el roble sí se empleaba para la construcción de los carros del país y otros aperos de la labranza. También era empleada esta clase de madera para construir algunos puentes que no fuesen de mucha tirantez; para ello se colocaban dos gruesos pontones, o los que hiciesen falta; si se trataba de paso de carros, se colocaban de pilastra a pilastra, y luego se solaban con tablones también de roble. Estos puentes, aunque de vez en cuando había que hacerles alguna reparación, como cambiarles algún tablón, solían durar muchos años.

Las maderas blancas: las más blandas

Las maderas blancas, son maderas de poca duración, si no son tratadas químicamente; su duración puede ser un par de años o poco más, pues enseguida se apolilla, como ocurre con la haya, la abedul, el pino, el aliso o *humero*. El pino era empleado en las minas y en la construcción para puntales, encofrados y andamiajes; la haya, lo mismo que el abedul, era muy frecuente en la fabricación de madreñas, cuando se gastaban, sobre todo en las zonas rurales.

Hoy ya ni existen madreñeros, ni apenas madreñas, pues algunas que se venden en los mercados, son hechas en máquinas; para ello colocan una madreña en dicha máquina, y ya sirve de modelo para hacer otra nueva; la máquina ya la deja trabajada lo mismo por fuera que por den-



Bosque de Las Sendas, Somiedo.

tro; el madreño solamente tiene que darle algún retoque, como grabarla por fuera o barnizarla. Esto se hace o bien con barniz negro, o dándole un color amarillento con corteza de abedul, que se quema y se la tiñe con el humo que desprende; luego se barniza con un barniz incoloro.

El corte y el secado de la madera: en menguante y en invierno, sobre todo

Como en algunas zonas, abundaban los montes de castaño, además del fruto (la castaña), su madera era muy usual para toda clase de obras, sobre todo en la casa, cuando se trataba de hacer algún mueble; o de renovar algunas tablas que ya estaban deterioradas; para ello se cortaban algunos árboles, aquellos más indicados para el uso que habían de llevar,

bien fuese para reponer una viga o para serrar en tablones o tabla, porque siempre había que hacer alguna reforma en la casa u otras dependencias como cuadras o pajares.

En todo caso, las maderas deben estar secas para su empleo, porque si se emplean verdes, además de torcer, merman. Cuando se sierran maderas como el castaño, se van colocando haciendo un castillete al aire libre. Y así, la madera, según su cualidad, suele secar a centímetro de grosor por año.

La corta de la madera, para que tenga su verdadera resistencia y duración, se suele hacer cuando el árbol tiene la savia baja; o sea en otoño o invierno, y a ser posible en cuarto menguante. Este detalle es para toda clase de madera. Por ejemplo la madera blanca si se corta en primavera o verano su duración es corta, rápidamente se apolilla como ocurre con la haya, la abedul, el aliso y algunas más.

Descripción sobre la madera y los árboles

Todo un paisaje asturiano del castaño

El árbol es quien proporciona la madera para que el hombre aproveche su fruto. Los árboles los hay de muchas especies, unos le dan frutos como alimentos, madera para construir sus casas y demás enseres; otros, leña para poder calentarse; otros, madera para construirle la maleta para el viaje sin retorno; otros, productos medicinales, aprovechados de sus



Cunqueiro (Museo del Pueblo de Asturias).

flores. El fruto del árbol sirve de semilla para uno nuevo, pero también fruto comestible en forma de alimento o fruta.

Como alimento, podemos mencionar el castaño: su fruto es la castaña, hasta no hace tantos años, servía de alimento tanto a personas como a los animales de engorde, sobre todo para los cerdos, dándole un sabor tan exquisito a la carne. El castaño fue introducido en Asturias por los romanos cuando la dominación romana, con el fin de proporcionar alimento para sus soldados. En Asturias se considera especie autóctona, y 80,560 Ha pertenecen al castaño; existe, según las zonas, muchas variedades de castañas; la más apreciada por su sabor, suele ser "la balduna", de tamaño grande y lisa, de cáscara brillante; también la "paredes o gallega", que es más pequeña, pero muy dulce, lo mismo cocida que asada, y se cosecha mucho en la zona colindante con Galicia.

En Asturias predomina el arbolado, que supone el 17% de su superficie. Referente al castaño, esta especie es azotada por enfermedades

diversas. Por la primera mitad del pasado siglo, la filoxera asolaba los castañedos, y afectaba a la raíz, lo que le hacía secar al árbol; afectaba hasta la misma madera, pues quedaba sin resistencia, y rompía con gran facilidad; además, unos pequeños gusanos la taladraban como si fuese la polilla, hasta las mismas cepas; y cuando se cortaba el árbol, los retoños que echaba, terminaban por secar.

Últimamente el castaño es atacado por el chancro, un hongo que termina por enfermar el árbol, hasta que lo hace secar. Muchas de estas enfermedades que sufren los vegetales, lo mismo que el resto de plantas, lo debemos a la enorme contaminación atmosférica, que además afecta a todo ser viviente.

Los tipos de árboles según el crecimiento: más lento o más rápido

Los árboles los hay de crecimiento rápido, como el eucalipto, el pino, en alguna de sus variedades; o el aliso, que pertenecen al grupo de maderas blancas; pero su aplicación se dedica a obras u objetos de corta duración. El eucalipto tiene como principal aprovechamiento la celulosa, para pasta de papel, aunque se empleaba también en las minas como puntal y para entibar los vanos. El pino, tenía mucha salida en toda clase de obras, como tablones para el encofrado y como puntales.

El aliso, sobre todo en las zonas rurales, se usaba bastante para la fabricación de madreñas. También era empleado para hacer empalizadas en

los ríos y desviar parte de su curso en el aprovechamiento del riego en los prados; o para hacer funcionar a los molinos de agua. Esta madera, al estar sumergida en agua, no se pudre, incluso se mantiene verde y retoña. Me tienen comentado personas que lo comprobaron en la villa de Luarca, cómo tiene muchos edificios en la parte del muelle, que están asentados sobre la arena, pero con pilotes hincados en ella, y son de aliso.

Los árboles de crecimiento lento tienen una madera más resistente, incluso el roble, que dura muchos años expuesto al agua, al sol y a toda inclemencia del tiempo. Los árboles que pertenecen a la familia de los *Quercus* suelen ser de madera muy dura, y de crecimiento lento; si se trata del roble o la encina, tienen una duración que incluso pueden llegar a milenaria. En Asturias se puede considerar el roble como árbol autóctono, formando grandes masas arboladas. Hace ya varios cientos de años, las laderas de las montañas, estaban pobladas sobre todo de robles, que llegaban incluso hasta la cumbre.

Este dato lo pude comprobar en una montaña cerca de mi lugar natal (a unos 1100 m de altitud), el pico de Abraniego; y por una de las laderas aún conserva algunos robles, en medio de un pedregal o *tserón*, porque allí no lo alcanzaba el fuego, cuando los ganaderos quemaban el monte para que retoñase pasto fresco para sus rebaños. Aquellos viejos robles solo les quedaba un grueso tronco, que solamente era el cascarón, pero incluso todavía echan algo de retoño

en la primavera. Por la ladera opuesta, conocí los tocones, que era solo la raíz de aquel viejo roble, para dar testimonio que un día fue un esbelto árbol. Pero la mano depredadora del hombre, con sus quemadas incontroladas, quemando todo el mantillo de la tierra, solo dejó lo árido y el árbol terminó por sucumbir.

Los bosques asturianos que impresionan: hasta que el fuego, a veces, los convierte en cadáveres

Recorriendo paisajes por las distintas partes de Asturias, me encontré con bosques de frondosas hayas, altas y robustas, que me encantaba contemplar. Uno de estos bosques, es el bosque de Pome, en el Parque de Covadonga; ver aquellas gigantescas hayas, con una copa de ramas mirando cielo; y aquel robusto tronco de un metro de diámetro, liso y derecho como una vela. Este bosque está declarado Parque Natural. Cuando alguna haya se muere, el viento la abate, quedando tendida en el suelo, como si se tratase de un cadáver, hasta que se pudre y sirve de abono para las demás, o hasta que alguna nace para reemplazarla.

Otro de los bosques que anduve fue en el Concejo de Caso, cerca de Tarna; andando por el sendero por donde íbamos el grupo, me fijé en un detalle: en el corte del terreno de aquel sendero se podían apreciar las distintas capas del follaje, que en invierno la nieve se encargaba de aplastar contra el suelo, y que era el sustento de la especie. Pero ahí el

hombre no quemaba el monte, porque sabía que si quemaba, arrasaba sus bienes. Nadie mejor que los pastores saben cuándo pueden quemar, para que el matorral no se apodere de los pastos para el ganado.

Otras observaciones y cuidados con las maderas: plantar, insertar..., como hacían los padres

Los árboles nacen de la semilla, del retoño de otro de la misma especie; o de un esqueje, los que son frutales, incluyendo el castaño. Para que el fruto sea bueno y sabroso, hace falta injertarlos, cuando aún son delgados, o incluso cuando es una vara delgada; entonces, se le coloca el injerto, que se recoge de una púa, que sea vigorosa, de la punta de una caña; y se introduce entre la corteza y la madera del tronco que se va a injertar; se encinta con una cinta adhesiva, y él solo arranca al subir la savia del árbol. Esta técnica me la enseñó mi padre, que era muy aficionado a los frutales y a toda la flora en general; el tronco aunque no se injerte, da fruto, pero de mala calidad.

Continuando con los árboles de crecimiento lento, podemos citar el tejo y el boje; estos necesitan muchos años hasta que se hacen árboles robustos; dice la frase, que “el tejo y el boje, el que lo siembra no lo coge”. El tejo tiene una madera rojiza, muy apreciada en mueblería; en cambio el boje, con su madera muy dura y compacta, se emplea para la fabricación de gaitas. Yo soy muy amante de los árboles, ya de pequeño me gustaba

plantar árboles, incluso hacía semilleros, como el pino, que luego se plantaban de pequeños.

Maderas duras y blandas: el cerno, el sámago...

La madera de los árboles no todo es aprovechable para poner en construcción. Como dije antes, las maderas blancas son de poca duración, de no ser que se sometan a un tratado para que no se apolillen. En cambio, la mayoría de los otros árboles como el roble, el castaño, el nogal, el negrillo, tienen la parte central del tronco una zona que suele ser más oscura, es el cerno. En el caso del nogal además de su apreciada madera, se aprovecha la nuez, que es un alimento muy sano.

En el roble por lo menos, el cerno dentro del agua tiene una larga duración; una parte va junto a la corteza, la más blanquecina: es el sámago y se apolilla; esta parte del tronco en algunos árboles suele ser mayor que en otros, como ocurre en el nogal y el roble; el sámago puede ser de unos dos o tres centímetros y cuantos más años tenga el árbol menor espesor tiene el sámago.

El cerno en los árboles del grupo *Quercus* (como el roble la encina, el alcornoque), hace muy dura la madera y resistente; se emplea para los carros del país, o para algunas obras como tenadas y cuadradas; además suele torcer mucho; en cambio, la de castaño es la más usual, sobre todo en ebanistería para hacer muebles, o puertas y ventanas en las casas; el nogal, la caoba, el cedro y

otras de origen tropical, son muy estimadas en toda clase de muebles.

Los árboles de madera blanca tenían como principal aplicación las madreñas, hoy prácticamente en desuso; la haya también se empleaba, además de las madreñas, algo en mueblerías por ser poco fibrosa, pero tiene que estar vaporizada para que no se apolille. Si se trata del aliso, que es madera rojiza, y de muy escasa duración, se solía emplear en las fábricas donde se hacía ataúdes. La de abedul, era la que más se empleaba para las madreñas, es madera bastante resistente y ligera.

La madera asturiana, ayer y hoy, con su múltiple aprovechamiento

En Asturias es muy abundante toda clase arbolado: hay bosques de grandes dimensiones como el de Muniellos en Cangas de Nancea; las cuencas de muchos ríos están poblados de bosques, donde predomina el roble y la haya; en las partes más bajas, el castaño, dando buena producción de castañas, era alimento base para el engorde de los cerdos, lo mismo que para el hombre, pues se consumían de varias maneras: cocidas, asadas para hacer los *amagüestos*, pilongas para preparar potaje, etc.; hoy no las recoge casi nadie, y sirven de alimento para el jabalí.

El pino abunda en nuestros montes, excepto en puertos de montaña, donde pasta el ganado; hasta hace pocos años, tenía gran aceptación en la mina como puntal, o en tabla para entibar la mina por dentro; hoy

no se emplea, porque llegó el puntal metálico, y para entibar, están las chapas metálicas; el problema mayor es que las minas de carbón se están cerrando casi todas. También se empleaba para la construcción como puntal, y en tablones y tabla para hacer los encofrados; este sistema lo sustituyó el puntal metálico; y para los encofrados, los tableros prefabricados.

Hoy, a la madera la sustituye el aglomerado, que se aprovecha de toda clase de maderas, incluso de los desechos en las serrerías. La madera se tritura, se mezcla con algo de cola y se hacen los tableros prensados; cuando son para emplear en muebles, les dan por ambas caras una especie de barniz, la melamina, que produce toda clase de tonos imitando la madera; o, si no, un laminado de chapela, también por ambos lados, haciendo lo que es el contrachapeado, también empleado en mueblería. Hoy sí hay muebles de madera maciza, pero a buen precio.

El reciclaje de la madera, hasta para la leña de la cocina, hoy, los pellets

Por último, de la madera se aprovecha la leña: todas aquellas cañas que ya no tienen aprovechamiento para otras cosas, lo que se empleaba antaño para cocinar las comidas, y para caldear la casa. Allí donde tenían una buena cocina de carbón o de leña, se notaba en toda la casa, la temperatura agradable, que incluso duraba cuando se iba a acostar, para que la ropa de la cama no estuviera demasiado fría.

También hoy se le da salida a la madera de pino, sobre todo, para hacer *pellets* en fábricas que se dedican a esta labor; la madera es triturada formando un granulado; o, si no, unos tacos prensados, y así es empleada en las calefacciones, incluso en las centrales de uso combinado, como medio para calentar el agua de las calderas.

Cada tipo de arbolado, con sus aportaciones especiales

El eucalipto, fue traído de Australia, y en Asturias es muy abundante en zonas de litoral, o valles próximos al mar, donde la temperatura no suele bajar de 0°. Hoy esta especie se aprovecha en las industrias papeleras, para extraerle la celulosa. El eucalipto, al contrario que los árboles de hoja caduca, llega a desertizar el terreno de los montes, porque consume mucha agua; en cambio, los de hoja caduca, con el follaje, ya forman el compost suficiente para el abono que necesitan.

Muchos de los árboles, además de aportar madera, los hay como los frutales; o como los ornamentales, que también aportan su fruto, o sus flores para las floristerías; el nogal, además de su madera tan estimada en ebanistería para la construcción de muebles, también aporta su fruto, la nuez, lo mismo que la avellana, ambas muy ricas y nutritivas. Si es el castaño, la castaña se recoge para cebar al ganado porcino y a las personas también que se emplea como alimento.

Hasta el corazón del árbol se diría que siente la vida también

La mayoría de los árboles, a lo largo de su tronco, cuando se abren a la mitad, veremos que la hebra va torciendo hacia un lado, sin salirse del corazón del tronco. Esto mismo le ocurre a las plantas trepadoras. Cuando se les hinca una estaca o cuerda para que se eleven, lo hacen dando vueltas en un sentido. Solamente lo hace en el sentido contrario el lúpulo; este efecto se debe a la rotación de La Tierra, en el otro hemisferio el giro cambia hacia el otro sentido.

Otro dato podemos observar en un bosque donde hay árboles muy frondosos: para no perdernos, si no sabemos en qué punto cardinal nos encontramos, no hay más que observar el grueso tronco del árbol; veremos que por uno de los lados, el tronco tiene la corteza limpia de musgo: es el sur; por la zona opuesta, la corteza es más oscura y además tiene más musgo: es el norte, le falta sol.

Además cuando se corta un árbol, en su tocón podemos observar que los anillos circulares, a partir del corazón, o centro del tronco, son las *medrias*, lo que crece el árbol durante un año; por el lado del sur, como recibe más luz, el árbol crece más, los círculos están más separados; mientras que por el lado opuesto, las *medrias* están menos crecidas: es el norte; durante la noche, el árbol está en reposo también. Estos datos son muy curiosos, pues algunas veces nos pueden sacar de algún apuro.

Los serradores

Con aquella sierra de aire, de dos manceras con buen acero

Estos artesanos, eran los que se dedicaban a serrar y despiezar la madera según el aprovechamiento que se le fuera a dar, bien sea para sacar piezas de barrería, tablones de cinco cm de grueso; o para tabla de pulgada, o pulgada y media de grosor; esta medida tenía gran aplicación, lo mismo para hacer alguna reparación en las casa que para la venta, o para alguna carpintería.

La sierra más común, mientras no aparecieron las sierras mecánicas, era la de aire, que constaba de una hoja de buen acero, de unos dos metros y medio de largo; la parte de arriba era más ancha que la de abajo; era manejada por dos serradores. La sierra tenía dos manceras, o cabritas, para cogerla con ambas manos; la de abajo se introducía en la hoja de la sierra por la parte de abajo, se sujetaba en uno de los dientes de la sierra, y se fijaba bien por medio de una cuña.

Con los serradores sobre la estadía, el andamio para la sierra a mano; y la falca, el tronco para serrar

Para poder serrar, si se trataba de hacerlo en el monte, y el terreno era pendiente, se abría una especie de trinchera, de unos dos metros de ancho; en la parte de atrás se hincaban en el suelo dos postes; sobre ellos iban otros que apoyan cada uno en su poste; y en la parte de adelante, sobre el terreno, quedando paralelos y a

nivel, se fijan muy bien, de forma que el armazón no vaya a caer, y con ellos la rolla o tronco que se va a serrar. Sobre estos dos travesaños se colocan dos rolletes de madera: el de atrás se fija por medio de unos gatos al travesañ; y el de adelante es movable, para colorar el tronco encima. Este armadijo se llama *la estadía*.

El serrador, primero labra a hacha por una cara, el tronca a serrar. Labra luego la cara opuesta a la primera, y con un compás puntea las dos cabeceras de *la falca*, con la separación que deben tener las piezas después de serradas. Con una cuerda de lana, se moja en tinte que suele ser rojo, porque lo extraen de una piedra de color rojo mojándola en agua y frotándola contra otra hasta que ya da el tinte; se humedece la cuerda en el tinte, y se colocan las dos personas, una en cada extremo de *la falca*; se tensa la cuerda y se suelta dejándola caer sobre la madera, que deja el trazo por donde tiene que ir la sierra.

Luego se coloca la *falca* ya marcada sobre *la estadía*, con esta cara labrada hacia abajo; con una plomada, se elige uno de los trazos y se puntea la parte de arriba; esto tiene que ser de forma que no se vayan a cruzar los trazos, porque hay que tenerlo en cuenta para la otra cabeza del tronco. Se puntea con el compás lo mismo que la cara anterior, y se trazan con la cuerda.

Los dos serradores de la falca: uno arriba, y otro, abajo de la estadía

Para comenzar a serrar, lo primero se sujeta *la falca* sobre el rollete

de atrás, con el fin de que no se mueva; el rollete de adelante se coloca a unos cincuenta centímetros de la punta de *la falca*. Como en la cabecera del tronco a serrar ya están los trazos de forma vertical, el serrador que está abajo no puede equivocarse; se sierran todas las piezas hasta llegar al rollete. Entonces con la ayuda de dos palancas se levanta *la falca* un poco, y se corre el rollete hasta la parte delantera. Para introducir la sierra en el surco, se le quita la cabrita o mancera de abajo, y ya se vuelve a meter en su surco; y así hasta que se termina de dar *el filo*; y lo mismo los demás, hasta despiezar toda la *falca*.

Entre los dos serradores, el que está arriba sobre *la falca*, es el que dirige la sierra; el que está abajo se encarga de tirar de la sierra y ayudar al de arriba a subirla; cuando dos serradores se compenetran bien en el manejo de la sierra, se suelen ayudar mutuamente; pero algunas veces suele haber piquillas en uno de ellos y echar toda la carga al otro. Como suele ocurrir también en otras profesiones.

Los tipos de sierra, la traba y el triscador

Para afilar y darle la traba al diente, si el serrador es experto en este trabajo, la sierra se lleva sin gran esfuerzo; esto también depende de la madera que se va a serrar, porque una puede admitir más o menos de gancho en el diente de la sierra; también se le da la *traba*, que es con un aparato

que se llama *triscador*; así se tuerce un poco la punta del diente, uno a cada lado, con el fin de que la sierra abra un poco más paso en la madera, para que la sierra no se atasque.

Otro tipo de sierra, es la bracara o portuguesa; esta es más ligera que la anterior, y está formada por un bastidor con unas piezas de madera ligeras; este bastidor suele tener una medida de metro y medio de largo, por unos sesenta centímetros de ancho. Al centro del largo lleva la sierra, que es una cinta estrecha con los dientes, que son más pequeños que los de la anterior; esta cinta, como es una lámina delgada, lleva un tensor, para que al serrar no tuerza.

Para preparar el tronco a serrar, se hace lo mismo que con la anterior sierra, solo que, para instalar el taller para serrar, es más simple: basta con un poco de espacio llano, y de un tronco curvado; se hace una especie de caballete, en la parte de adelante le colocan dos pies, y la parte de atrás posa en el suelo; en la parte delantera del tronco, donde se insertan los dos pies, se hace al tronco un asiento, que quede a nivel, y allí es donde tiene que posar la parte trasera de la *falca*.

Por delante se colocan dos puntales, que ya los serradores traen con ellos; y ya está lista la sierra bracara para comenzar el trabajo. El serrador de arriba va sobre *la falca*, mientras el de abajo suele ir de rodillas, al quedar poca altura; después de encabezada toda la rolla, los puntales se pasan a la parte trasera y se continua serrando hasta el final.

Las recuas de mulos y los hábiles arrieros portugueses

Por la primera mitad del siglo XX, en Asturias hubo una gran afluencia de portugueses, porque parece ser que, por esas fechas, en la red Española de Ferrocarriles, había una gran demanda de traviesas, y estos bravos trabajadores encontraron aquí abundante trabajo. Los montes en Asturias eran muy frondosos, sobre todo en roble, que era de lo que se hacían las traviesas; y, así, para transportarlas desde los montes hasta donde las cargaban en camiones, lo hacían en mulos, pues solían tener recuas, y uno de los obreros era el acemilero.

Para colocar las traviesas sobre la caballería, tenían unos embastes a modo de parihuelas, que colocaban una a cada lado; las traviesas para vía ancha debían tener unos dos metros de largo. Cuando se terminó aquella temporada, muchos de los portugueses se casaron por los diversos pueblos de Asturias, dedicándose a toda clase de trabajo relacionado con la madera.

Y saber afilar muy finas las herramientas

Las herramientas de la madera las afilaban muy bien; las hachas eran de dos bocas: una más estrecha que la otra; la estrecha la empleaban para desbastar los troncos, y la de boca más ancha, la reservaban para labrarlos troncos, que los dejaban completamente derechos y como si estuvieran cepillados.

Este tipo de sierra la traían las parejas de portugueses que solían

venir por este país, por el pasado siglo. Luego ya se comenzó a hacer este trabajo con medios mecánicos; se montaban serrerías, la madera era acarreada con camiones desde los montes; o, si no, había también equipos portátiles, provistos de un motor y la sierra sin fin, que eran instalados en los montes.

Para el buen corte de las herramientas tienen que estar muy bien afiladas, tanto a lima como en la piedra de afilar. Por ejemplo, para que el filo del corte quede en perfecto estado, se suele usar una piedra de grano muy fino, y en vez de agua, se emplea un poco de aceite. Con ello queda perfecto.

La carpintería antes y ahora: del brazu a la máquina

La carpintería, como dije al principio, ya existe desde tiempos muy remotos: lo demuestra la Biblia, cuando Noé hizo el arca para librarse del Diluvio Universal. Además, se puede ver en trabajos con gran antigüedad, algunos toscos, en cambio otros hechos con delicadeza. Todo ello se puede contemplar en museos y obras de arte, sobre todo en monasterios e iglesias, con unos retablos que son verdaderas maravillas.

Hasta que la industria no avanzó y se fue mecanizando, todo se hacía a brazo, con sus herramientas manuales; hoy ya existen máquinas tan sofisticadas, que por ejemplo, para trabajar una pieza de madera, se programa la máquina, se mete la pieza en bruto, y sale con todos los detalles he-

chos, como molduras, canales para introducirle tableros, espigas para ensamblar etc. Así, por ejemplo, para hacer una puerta armada, a mano llevaba más de un jornal, mientras que a máquina, solo el tiempo que lleva el armarla y encolarla.

Los carpinteros, según su faceta específica: blanco, de prieto, de ribera...

Carpintero: “en unas antiguas ordenanzas referente a los oficios mecánicos y otros oficios, peculiares que Sevilla tiene, se puede leer... que el oficial carpintero de lo prieto, para ser buen oficial acabado, ha de saber facer un muelle, y ruedas de aceñas, y de azagayas, y husillos y rodeznos, y carretas y anorias, y tahonas, y vigas de molinos de aceyte, y de vino, y otras cosas que son menos que estas”.

Por su labor los carpinteros se clasifican según su ocupación. Aquel que por su oficio se dedica al trabajo de labrar maderas, carpintero blanco; el que trabaja en taller y se dedica a hacer mesas, bancos y otros muebles, carpintero de prieto; o carretero, el que se dedica a la construcción de carros; carpintero de ribera, el que trabaja en la construcción y cuidado de embarcaciones de pequeño desplazamiento.

Los carpinteros se dedican solo al trabajo de la madera para emplearla en hacer todo lo relacionado con ella, como aperos para la casa, construir una vivienda; o todo aquel trabajo que no realicen los canteros o albañiles, como colocarle los suelos a las obras, cuando se hacían sobre vigas de madera; colocar el maderamen para los techos, y todo el trabajo del interior de la obra.

men para los techos, y todo el trabajo del interior de la obra.

El oficio de carpintero resulta así tal vez sea uno de los más nobles, pues de la madera se obtienen trabajos de gran valor artístico, como el que se dedica a la “imagería”, que se representa en retablos con sus imágenes; o aquellos que se dedican a trabajos más rurales, como el que tiene que hacer de todo, que veremos más adelante.

Aprender el oficio desde bien joven: no era fácil

Los carpinteros de antaño tenían que hacer el trabajo todo a brazo: la mecánica apenas existía. Por lo tanto, para ir a la obra, había que cargar con la herramienta al hombro caminando, y así llegar hasta la casa donde había que hacer el trabajo; como le tocó a este servidor, sobre todo los primeros años de mi profesión. A los 18 cumplidos, comencé a trabajar como aprendiz con un pariente mío. Recuerdo que aquellos primeros trabajos que me tocó hacer, fue colocar alguna cocina de hierro, porque por aquellas fechas todavía había muchas de lar, sobre todo en las brañas; y tanto había que hacer de carpintero, como de albañil, o incluso de cantero.

Estábamos los dos parientes en una braña, colocando la cocina; era por el invierno, y como los novatos desconocen muchas de las técnicas que se emplean en el oficio, mi maestro me mandó serrar a serrucho una piezas de madera. Como la madera

aún seca contiene cierta resina, y la herramienta se garra y atasca fácilmente, para que el serrucho anduviese ligero, se me ocurrió meterlo en un caldero de agua que estaba a mi lado; al ver la acción me dijo el jefe: “eso coño, que eso fai tan bien como a un gato bañarlo por la mañana en agua fría”.

Nunca se me olvidó aquel consejo, y anécdotas como esta eran frecuentes en el oficio, pero todo se realizaba dentro del buen humor. También recuerdo lo mal que se pasaba, sobre todo por las noches, con el humo que despedía la lumbre, pues el que no estaba acostumbrado, no hacía más que llorar por el efecto que hacía en los ojos el humo. Lo mismo que aquella cocina nos tocó colocar varias, porque había hogares más humildes que carecían de cocina.

Los muebles del carpintero en la casa: el lar, el escañu, el culadoiro...

En la casa materna, todavía yo conocí el lar: aunque nací en el año 1933, la cocina se colocó en el 1935. Recuerdo perfectamente aquellos dos bancos de madera amplios con el respaldo alto, y cuando se estaba sentado en uno de ellos, se podía llegar con los pies a cerca de la lumbre para calentarlos. En estos bancos se solía echar en las largas noches de invierno un *pigarzo* (pequeño sueño), después de cenar, antes de acostarse. También me acuerdo del banco del *fumu*: aquel era para colocar otros utensilios de la casa, como el caldero lleno de agua.

En el ángulo de este banco con el contiguo, estaba el *culadoiro*: un tronco de castaño ahuecado, que servía para hacer las coladas para lavar la ropa; estaba posado sobre una losa circular, con una ranura todo en redondo, de forma que el agua cayese al caldero que se colocaba debajo; luego, había que volver a calentarla y echarla de nuevo a la colada. También recuerdo el ventano que había para dar algo de luz a la cocina: era de pequeñas medidas, para sacar la cabeza o poco más.

Un oficio, sobre todo, ambulante: y todo a brazo

Como ya hice mención, el trabajo de carpintero, solía ser ambulante, en la casa donde había que hacer algún trabajo, construir un carro del país, unas puertas, unas ventanas, u otro trabajo por el estilo. Al no haber maquinaria para labrar la madera, se tenía que hacerlo a brazo, empujar fuerte la garlopa y afilar muy bien las herramientas, sobre todo cuando se trataba de maderas duras.

El oficio de carpintero, era un oficio mixto, pues en la obra que se estaba haciendo, lo mismo había que hacer un tabique, que dar cargas a una pared, o blanquear una fachada, que se solía hacer con cal de blanquear; y, así sucesivamente, el conocimiento de muchas de las cosas que se hacían era solamente superficial, no como el que se dedica exclusivamente a la profesión que ejerce.

La gracia de las herramientas, y las técnicas con las maderas: la garlopa, con el cuidado del alabeo...

Las herramientas del carpintero eran serruchos, garlopas, cepillos, formones, etc.; para trabajar a gusto, hay que pasarles cada poco algo de grasa o de aceite, con el fin de que se deslice fácilmente sobre la madera; y que no se atasquen, pues esa pequeña parte de resina que contiene toda la madera, en unas más que otras, forma una especie de roña en la herramienta que dificulta el corte fluido.

La carpintería requiere su técnica: cuando se trata de labrar una pieza de madera, la garlopa nunca se debe ladear, porque así la pieza nunca saldrá bien derecha; quedaría con alabeo; y cuando tocarse, por ejemplo, armar una puerta, esta quedaría toda retorcida, y a la hora de colocarla en el batiente del marco, sería imposible dejarla correcta. La herramienta tiene que correr bien a lo largo de la pieza para que salga derecha.

Para preparar la madera, por ejemplo, para hacer una puerta, o una ventana, que son piezas armadas, lo primero se sacan a serrucho las barras largas y cortas; se labran por una de las caras al plano, se comprueba que la pieza queda bien derecha y sin alabeo; luego se labra al canto, pero en esta labor hay que comprobar con la escuadra, que guarda relación con la parte plana ya labrada; luego, se les hace un trazo con el lapicero a ambas caras, y este trazo es la referencia que se emplea a la hora de trazar las piezas, sobre todo los largueros.

O el gramil, la espiga, las furas, los pinazos...

Por fin, se desengruesan esas barras, trazándolas antes con el gramil hasta dejarlas listas; luego se colocan las dos piezas puestas de canto sobre el banco de carpintería, de forma que el trazo de referencia coincida junto en las dos piezas y en el canto; también hacia arriba, se van trazando donde deben coincidir todas las escopladuras para ensamblar las piezas cortas; lo mismo se hace con estas para hacerles la espiga.

Las furas o escopladuras, pueden ser a espiga ciega o pasante; si se trata de esta última, a las barras largas se les hace el trazado con el gramil, para la medida de la fura, y se pasa a los dos cantos de la pieza. Cuando ya están las furas y espigas hechas en todas las piezas, si se trata de una puerta, hay que hacerle un canal o regadura, donde se encajan los tableros o pinazos. Si se trata de una ventana, con una herramienta que se llama juntera, se le hace un rebajo donde se coloca el cristal.

Con el arte de ajustar una armadura: escoplar, agramilar, espigar..., pero ajustar buyendo...

Un consejo que me daba mi maestro, sobre este tema, era el siguiente: "que los trazos, tanto de lapicero como de gramil, tenían que quedar *buyendo*"; o sea, que debían de notarse algo, porque, como mi profesor me decía, ese es el único testigo que tienes para justificar que lo hiciste bien; de lo contrario, o re-

ventaba la fura, o quedaba muy floja la espiga.

Para que una armadura quede bien ajustada por los dos lados, en los ensambles, con el serrucho de costilla, se le va dando una calada a la espiga, por cada lado de la armadura; se aprieta, y entonces ya se verá que queda completamente ajustada; con ello, ya se procede a apretarla con una prensa y a ponerle unos tarugos de madera; o si no, si va encolada, se colocan unas cuñas, una por cada lado de la espiga, apretándolas a golpe de martillo.

Las escopladuras pueden ser pasantes, o dejarlas a media madera; esto es con el fin de que no se vean en el canto del larguero las cabezas de las espigas. Si son pasantes, para que coincidan exactas por las dos partes, se escopla un trozo por cada lado; pero siempre con el cuidado de los trazos, que se vean *buyendo*, como me decía mi maestro. Con las piezas cortas, se hace lo mismo: para trazarlas, se colocan por una cara al canto, y las dos del plano; acto seguida, se agramilan con la misma medida que se hizo con los largueros.

Entonces ya se procede a espigarlas a serrucho, y todo esto lo había que hacer a mano. Para que la puerta quede bien ajustada, los ensambles han de ser por las dos caras; se ensambla el armazón, y con el serruchote costilla se le pasa por la parte del ensamble hasta que se llega a la espiga. Esta operación se hace donde lo pida. Entonces, con la prensa ya se comprueba que queda bien ajustada. Para terminar con estas labores, había que

hacer un canal o regadura a los dos largueros, el travesañ de abajo y el de arriba, por el canto que tenía la referencia; y los del centro, por ambos cantos, son para introducir los tableros o pinazos de la puerta.

Hasta el delicado ajuste, acopladura, de una puerta con las cárceles de madera

Para que la puerta quede bien asegurada, se va colocando la prensa por donde van los travesaños, con una barrena se hacía un agujero y se introducía un tarugo de madera; esto era cuando no existía la cola de carpintero; cuando ya se empleaba, en los largueros, el canto que coincidía hacia fuera, con el bedano se agrandaba un poco la escopladura para introducir una cuña por cada lado de la espiga, con un poco de cola; de esta forma la puerta quedaba completamente segura; luego solo quedaba el rematarla a cepillo, sobre todo donde los ensambles, para que quedase bien igualado.

Cuando no existían las prensas de husillo, se hacía el ajustado de una puerta o cualquier otro elemento por medio de unas cárceles, que era simplemente un tronco de madera o rollete que fuese más largo que lo que había que prensar; se daba un corte perpendicular por cada lado, hasta medio tronco aproximado, dejando el hueco un poco abundante; se sacaba lo del centro, se colocaba dentro lo que se iba a prensar, con unas cuñas, hasta que acoplaban a la perfección; entonces ya se introducían dos cuñas con cola: una por cada lado de la espiga. Al carecer de otros medios más

sofisticados, había que emplear estos sistemas. Ensamblar una puerta armada, hecha a mano, llevaba su tiempo, porque había que empezar por sacar a serrucho de un tablón todas las piezas, labrarlas, hacerles espigas, escopladuras y regaduras.

Porque los nudos no son madera...

El carpintero tenía que tener buena fuerza en los brazos, para empujar la garlopa, porque cuando tocaba madera dura, hacía falta afilar muy bien las herramientas y empujar fuerte; por ejemplo, cuando se trataba de construir un carro del país, que tiene toda la madera de roble seco, había que disponer de todas las fuerzas.

En este gremio de los carpinteros hay una frase que dice: *que los nudos no son madera*. Y es cierto, porque si una pieza tiene algún nudo, esa pieza siempre está torciendo, incluso después de estar bien seca la madera. Además, cuando se trata de hacer, por ejemplo, el techo para un carro del país, hay que doblar las dos pértigas para amoldarlas y que tengan las dos la misma curvatura; como una de ellas tenga algún nudo, seguro que al ceñirlas, por el nudo rompe.

El nudo se forma donde el árbol en su crecimiento llevó algún golpe en aquella parte del tronco, o le salió alguna caña que siguió creciendo a medida que lo hacía el árbol; por eso, para las pértigas de los carros, se empleaba sobre todo madera de roble, y que fuese el rollo del pie del árbol.

Tantas herramientas como funciones carpinteras: la garlopa, los bedanos...

Como herramientas, el carpintero tenía que disponer de muchas. Las más esenciales eran la garlopa, que se componía de la encepadura, de madera de encina, por ser muy dura y además pesada, para vencer con facilidad el desbaste de la madera a cepillar; la cuchilla para el corte iba hacia la mitad del largo de la herramienta; esta tenía un encaje con cierta inclinación para que la hoja cortase bien. Esta herramienta suele tener unos sesenta centímetros de largo.

El cepillo, parecido a la garlopa, pero de menor tamaño (unos veinte centímetros de largo), se emplea cuando hay que desbastar una pieza, que no exija estar muy derecha; tanto la hoja del cepillo como la de la garlopa tenían que ser de acero y de muy buena calidad; las más apreciadas eran las de una marca francesa Peugeot Freres.

Luego estaban los serruchos: el serrucho de corte, el de costilla y el de puñal. El de corte era el que se usaba para el corte de la madera en general; el de costilla, de diente fino, se empleaba para cortes delicados, y sobre todo, cuando se trataba del ajuste de los ensamblajes de las armaduras; el serrucho puñal era de hoja muy estrecha, terminando casi en punta, y se empleaba para hacer curvas en el corte.

Luego toda clase de formones, lo mismo bedanos o escoplos, para hacer las escopladuras; los formones eran de diversas medidas, desde un centímetro de ancho hasta cuatro,

según las medidas de las escopladuras u otras aplicaciones. Estas herramientas tenían que ser de muy buen corte. Por principios del siglo XX, eran los de marca francesa los mejores. Las herramientas fabricadas en España no solían ser de buena calidad, sobre todo las empleadas en este oficio. En cambio, hoy tienen fama las de marca Palmera. Si se trata de gubias para hacer trabajos de talla, hay que recurrir a las suizas, por su fino corte de que disponen.

*O el berbiquí, el guillame,
la machihembra...*

Como herramientas indispensables, no podía faltar la escuadra, el gramil berbiquí, con su juego de barrenas de menor a mayor calibre, para hacer los agujeros en la madera; el guillame, para hacer los batientes en los marcos de las puertas y ventanas; acanalador para hacer las regaduras en las puertas, para introducir los pinazos o tableros; la machihembra se empleaba cuando se trataba de preparar tabla para solar los pisos.

Esta herramienta, la machihembra, por una parte lleva una cuchilla estrecha, de menos de un centímetro, que se llama la hembra, porque hace un canal en uno de los cantos de la tabla; la misma herramienta lleva otra cuchilla de unos tres centímetros de ancho, el macho, que por el centro aproximado tiene una ranura de la misma medida del ancho de la hembra. Esta se pasa por el otro canto de la tabla, y de esa forma el so-

lado queda sin ranuras. No puede faltar un compás, bastante grande, sobre todo cuando se trata de hacer las ruedas de los carros, o un rodezno para un molino de agua, etc. Como herramientas hacen falta otras como auxiliares.

*El bancu del carpintero: espacioso,
sólido, pesado, con el husillo, el
tope...*

También es indispensable al carpintero para poder trabajar, el banco, que sea lo suficiente largo, unos tres metros, y de acho unos cuarenta y cinco o cincuenta centímetros; de grueso, unos ocho centímetros, de forma que resultase pesado, para que al trabajar se moviese lo menos posible; con un estrecho cajón lateral para poner las herramientas necesarias del trabajo que se está realizando; adosado a este cajón, lleva una ranura para colgar los serruchos y formones.

Del lado que va el carpintero, lleva un pie que no llega al suelo; en él va un husillo que atraviesa el pie, y sirve para sujetar las piezas cuando hay que labrarles los cantos, o espigar alguna pieza. Para que las piezas a labrar sobre él no resbalasen al pasar la garlopa o el cepillo, en la parte delantera el banco tenía un tope que se podía subir o bajar, según el grosor de la pieza a labrar, y para que la garlopa no tropezase en ella. En esta prensa lateral, también se colocaban de canto las tablas para pasarles la machihembra, y colocarlas en los pisos de las casas.

Con tantas otras anécdotas, saberes y artimañas de los carpinteros con la madera

Dentro del gremio de los carpinteros, también tenían que saber hacer reparaciones en los molinos de agua, como hacer un rodezno cuando ya se desgastaba, o cualquier otro trabajo. Cuando se trataba de hacerlo nuevo, solía haber alguno ya especializado en este trabajo; cuando se trataba de algún molino de regueros, o sea de poca agua, tenían la canal hecha de un tronco de un árbol, *escavándolo* por dentro, al que luego se le clavaba un tablón de roble para cerrar la canal. También se hacía dicha canal con cuatro tablones de roble; en la salida del agua llevaban el *xiplu*, o hueco para salida del caudal de agua que aportase el manantial.

Una vez llamó un señor de aquella zona a un carpintero, para hacerle la canal de un pequeño molino que tenía, porque la otra ya se pudriera, y la poca agua que le llegaba la vertía por las ranuras. El carpintero aceptó a hacer la canal, pero le dijo al incauto señor, que como la madera de roble era muy dura, que tenía que llevarle dos litros de vino para mojar las puntas, de forma que no torciesen al clavarlas; el señor cumplió el mandato y el carpintero hizo la canal, y no torció ninguna punta. Lo que no sé es si, con el vino, mojaba las puntas o el gañote.

En aquellos tiempos de la década de los cuarenta el vino solo se adquiría con receta, como las medicinas. Estos datos, tanto del carpintero, como del dueño del molino, los

tengo porque los conocí yo a todos. Hoy, del molino ya no quedan ni las pareces; andaba con el agua de un manantial, sólo cuando la tenía. Más adelante ya daremos datos extensos de los molinos.

En resumen, para hacer cualquier trabajo a base de madera, siempre se procuraba emplear aquella de mejor calidad. Y los árboles tienen su mejor calidad en la parte baja, donde la madera resulta de más consistencia; muestra de ello, por ejemplo, es una viga de cualquier madera que sea, roble o castaño; a iguales medidas después de labrada, pesa más la parte del pie, que la parte alta del árbol arriba; y, además, es más resistente; a medida de la altura del árbol la calidad de la madera es inferior.

El hórreo

El diseño, el uso del hórreo, el camaranchón, los pegollos...

El hórreo, viene a ser como la panera, pero de menos dimensiones; es cuadrado y lleva cuatro pegollos; su fin es para guardar la cosecha; en él se solían guardar las patatas y demás frutos que habían de servir para la manutención de la familia durante el año, pues al estar ventilado por todas partes, la temperatura dentro, suele ser bastante uniforme, ni demasiado fría de invierno, ni muy calurosa de verano. Uno de los alimentos que mejor se conservan dentro de ellos, es la carne; para la salazón y luego para curarla, los hórreos prestaban muy buenas condiciones; lo mismo el em-

butido que la que se salaba, era raro que ranciase la carne.

Los hórreos eran cuadrados; para su construcción, se hacían unos muros de mampostería, en un espacio cerrado a tres caras, dejando la del frente abierta, que podía servir como garaje, para meter el tractor, o para guardar herramientas de labor agrícola; a una altura de unos dos metros, se le ponía un piso de madera, que se empleaba como camaranchón; en él se solían curar las castañas, o recoger algunas de las herramientas; dentro de dicho camaranchón, los muros de piedra subían como un metro, y sobre ellos se colocaban los pegollos, uno en cada esquina.

Con sus muelas contra los ratones, el subidoiro, los tentemozos...

Estos pegollos podían ser de piedra labrada o de madera, con forma de pirámide truncada, si eran de piedra; si se trataba de madera, eran tronco-cónicos, y tenían como sesenta cm de altura, con más medida en la base que en la parte de arriba. Para asentarlos, se ponía una piedra o losa de plano, la solera; en la parte de arriba llevaban otra, que tenía que sobresalir del pegollo como unos veinte centímetros, todo en redondo; estas losas se llaman muelas; al tener saliente, los ratones no pueden pasar hacia arriba; esta es la forma de evitar que pasen al hórreo.

Por la parte de afuera, adosado al muro, se hacía unas escaleras de varios peldaños, el último de los cuales consistía en una solera y coincidía



Hórreo de San Martín de Oso.

con la puerta de entrada al hórreo; pero se dejaba unos sesenta centímetros más bajo que la puerta, también para prevenir el acceso de cualquier roedor. Acoplado al trabe, se colocaba una tabla que servía de peldaño, es el *pontonáu* o *subidoiro*.

Los hórreos no solían tener corredores, aunque alguno podía tener uno en una de las caras; o dos en otra de las caras. Como el tejado sobrevolvaba todo en redondo un metro aproximado, en el cruce de los traves, o también uno a la mitad de cada alero, se colocaban unos puntales con inclinación, que servían para aguantar el peso del tejado, de forma que no cediesen *los faldones*; para tener por los *aguilones*; estos puntales se llaman *tentemozos*.

El montaje del hórreo: los traves, la coronda, los liños...

La medida de los hórreos, aunque son cuadrados, puede variar; lo más corriente eran unos cinco metro de lado. Para montarlos, se colaban los cuatro traves, que eran las vigas

que apoyaban sobre los pegollos; por el canto de arriba se les hacía una canal o regadura, donde se encajaba la espiga de la *coronda*; esta *coronda* es el cierre del hórreo, y está formada por gruesos tablones, verticales y ensamblados entre sí, de metro y medio aproximado de alto; en algunos hórreos de aquellos más antiguos, la *coronda* que terminaba en la esquina servía para la otra cara contigua de la *coronda* del hórreo; se hacía de un tronco único, y se labraba a hacha por dentro dejándolo como una canal.

Rematando la *coronda* todo en redondo, lleva unas viguetas, más sencillas que los traveses, con una regadura lo mismo que los traveses, para introducir la espiga de las *corondas*; estos se llaman *liños*. Para hacer el tejado, como el hórreo es cuadrado, sus

cuatro triángulos se unen en la cima del tejado. Por las aristas lleva cuatro viguetas, que hacen de arista a dos aguas: se llaman *aguilones*; por el fondo de la aguada lleva un travesaño sencillo de extremo a extremo: es el *faldón*, que también lleva una canal, donde se introducen los *cabrios* de la techumbre.

Con las cubiertas a teja vana, de centeno, o de pizarra...

En el centro de cada aguada se colocan unos tablones, que van de arriba abajo, de forma vertical: se llaman *cabrios*, y cubren toda la aguada; sobre ellos ya se coloca la cobertura del hórreo, que puede ser de diversos materiales; en cada zona se emplea el usual para el resto de techos, bien sea la pizarra, la teja, la paja o incluso la



Mayando al manar, San Tirso de Abres.

escoba como en *los teitos*, de las cabañas y alguna casa.

En algunos lugares tengo visto el tejadote los hórreos cubiertos con pizarra; pero solo el fondo de la aguada hasta donde comienza la coronada; el resto en las cuatro aguadas, cubiertos con teja vana, o incluso con paja de centeno. Hay que tener en cuenta que tanto la teja, como la paja, son materiales más refractarios que la pizarra; uno, porque la pizarra es negra o gris oscuro, y este color no rechaza el calor del sol; además va completamente asentada sobre la madera; en cambio, en la teja por las canales se hacen corrientes de aire, lo que hace que el interior del hórreo tenga una temperatura fresca, sobre todo en verano.

Las paneras

Ya con el balaustre, los trisqueles...

Las paneras, además de la puerta principal, que la solían tener en uno de los laterales largos, en los otros tres también solían tener otras puertas para el acceso a los corredores, con un metro de ancho rodeando tres laterales. Por la parte de afuera del corredor, tenían un balaustre, que en muchas paneras eran de rejas torneadas con un pasamanos por arriba, donde se colgaban las ristras de maíz para curarlo; por dentro, el corredor también servía para echar castañas a curar u otros frutos, ya que el suelo tiene por la parte de afuera un lateral de unos veinticinco centímetros de alto; de esa forma lo que se echa dentro, no se cae abajo.

Las paneras, lo mismo que los hórreos, también se construían sobre unos muros de piedra; el fondo se solía emplear como garaje para guardar el carro del país, hoy para el coche, o el tractor; en algunas era para la cuadra del caballo, o para los cerdos; luego tenían el camaranchón, con piso de madera, que servía para múltiples aplicaciones, entre ellas echar las castañas a granel para que curasen. También se colocaban las habas sobre un tendal de palos para que terminasen de curar y luego *mayarlas*; o para guardar aperos de labranza.

Aquellas paneras más lujosas tenían adornos tallados en los liños; y en las puertas y en alguna coronada, se hacían trisqueles o rosetones. El tejado, sobre el entramado de vigas y demás maderaje, lo cubrían con tablas bastante gruesas, que iban desde la cumbrera hasta el alero; y la cubierta, según sus zonas, podía ser con losas de pizarra, teja, o material vegetal, como el piorno o la paja de centeno.

Los materiales de la cubierta: la garantía vegetal de los productos a conservar

La cubierta vegetal es más trabajosa de conservar, pues cada pocos años había que cambiarla; pero el vegetal era más aislante para el calor; de esa manera, los alimentos que dentro se guardaban, como la carne salada, o el embutido, no se ranciaba casi nada; en cambio, la pizarra, al ser de color negro u oscuro, el calor pene-



Casa, panera y huerta. Calleras, Tineo.

traba mucho más y era la causa de que la carne, la fruta y otros productos, se estropearan con frecuencia. También al estar bien ventiladas por abajo, contribuía a estar más frescas de verano.

Las paneras eran, y siguen siendo, el almacén más ideal para guardar toda clase de cosechas, comenzando por el maíz curado en las ristras, que se colocaban en una parte de la panera tendidas en el suelo; los demás cereales, trigo o centeno, se metían en sacos, arcas o tuñas; y para conservar la fruta, peras, manzanas y demás especies cosechadas, dentro de la panera había una especie de desván; en él se echaba una capa de paja, mejor de centeno, y sobre ella se iba poniendo la fruta; así se conservaba todo el invierno.

Las fogaceras, el recinto exclusivo del ama de casa

Para sostener este desván, tenían unas viguetas que iban de extremo a extremo a lo ancho de la panera: se llaman *fogaceras*, porque sobre ellas se solían poner las hogazas de pan; al estar más fresco, se conservaba mejor y no endurecía. En las *fogaceras*, se clavaban unos ganchos para colgar toda la carne salada: tocinos, jamones, lacones y demás piezas del cerdo.

También entre estas *fogaceras* solía haber una separación de algo más de dos metros; en ellas se ponían las varas con el embutido, morcillas, chorizos *choscós*, al que la buena ama de casa iba todos los días a buscar un trozo de tocino y morcilla para *acompañar* el potaje, que no podía faltar



Panera con las cosechas.

ningún día del año. El ama tenía que afilar muy bien el cuchillo, para no cortar demás, porque como dice el cantar:

María si vas al hórreo,
del tocino corta poco,
doce meses tiene el año,
semanas cuarenta y ocho

(el resto del año eran días de vigilia y esos días, la carne, ni olerla).

La construcción de la panera, con el ensamble en oblicuo, con sus pernos...

Las paneras tienen forma rectangular, de medida como unos cinco, o cinco y medio metros de ancho por ocho, y algunas hasta doce, metros de largo. La planta la forman cuatro trabes, que por la parte de afuera tienen que estar labrados bien *rectos*; y como de ese largo no solían encontrarse vigas, los dos largos se empalmaban a la mitad; el ensamble se hacía oblicuo, y con diente para que no tendiese a separarse.

Como en aquellos años la clavazón no existía, solía hacerse con *pernos* de madera; se buscaba madera dura y resistente, se hacía el agujero en las piezas que se iban a ensamblar, y se hacía el perno a la medida del

agujero; en la punta de abajo se metía un poco una pequeña cuña, se introducía el perno, y se golpeaba con el martillo hasta que la cuña hiciese presión; luego, por la parte de arriba, se recortaba el sobrante de dicho perno, y se le introducía otra cuña; de esa forma, el ensamble quedaba completamente bloqueado.

La cubierta de la panera estaba a cuatro aguas y por lo tanto llevaban cumbre. Las paneras con sus corredores de rejas de madera torneada, eran de casas acomodadas y una buena panera bien echa era el orgullo de la casa.

Aquellos buenos carpinteros de las paneras

Como referencia de una panera bien construida, puedo poner la de la casa donde yo nací; creo que tenga unos doscientos años; fue hecha en vida de mi bisabuelo, José Del Valle; tiene diez pegollos, con corredores a las dos caras menores, y uno a la mayor, con balaustrada de rejas torneadas; por el otro lateral, tiene la entrada a dentro de la panera, con un tramo de escalera, pero separada unos sesenta centímetros sin llegar a la entada, para que los roedores no salten a dentro; el carpintero que la hizo se llamaba Francisco Rodríguez, llamado vulgarmente Ron.

Este señor, que dejó muestras de buen carpintero, todavía se puede comprobar en esta panera de mis orígenes. Alguna vez me tengo fijado en el gran ajuste del entabado de sus trabes y *liños*; de las corondas, la

puerta de entrada, con sus *pinazos* de almohadilla; o en el ajuste que presenta en el ensamblaje para armar la puerta, que después de los años en que fue hecha, conserva tan buen ajuste entre las piezas. Este carpintero era natural de Barzanallana (Tineo).

Otro buen carpintero de esa época, fue Porro, creo que era el apodo que tenía, natural de Calleras (Tineo); también él dejó obras hechas que le daban su honor, según me tienen contado; lo mismo él que Ron iban al que mejor trabajo hacía, sobre todo en paneras; a Porro le corresponde la construcción de la iglesia de Calleras, que debió ser construida por fines del siglo XIX: una obra bien hecha. Cada uno en su zona fue dejando varias paneras, que dan crédito al talento de estos dos maestros.

Los almadreñeros

Este gremio, que también pertenece al ramo de la madera, hasta por mediados del siglo XX tenía abundantes miembros, sobre todo en Asturias. La madreña era el calzado cotidiano, en especial para trabajar en el campo, pues la madreña es un calzado caliente, seco y sano, y cuando estaban bien hechas, por un almadreñero especializado, resultaban muy cómodas.

Antes, las madreñas eran más toscas, no se esmeraban en pulirlas ni adornarlas por la parte externa. Algunas personas, sobre todo hombres ancianos, solían gastarlas de punta aguda en la parte delantera de la tapa, como las usaba mi abuelo pa-

terno. Estas madreñas eran de origen gallego, y no dejaban de ser cómodas al pie como las actuales; todo depende del trabajado interior para que el pie quede cómodo.

El arte de las madreñas desde los rueldos, el taza, el zolín...

Para construir las madreñas, se comienza por cortar el árbol, que suele ser abedul o haya, incluso aliso o humero; luego, se van cortando a *tronzón los rueldos*, o trozos, de la medida que debe tener la madreña; me refiero a cuando no existían otros medos; luego, con cuñas se van abriendo en porciones, cada una para una madreña. Según el tamaño del árbol, de cada *rueldo* lo mismo pueden salir diez o doce madreñas, que pueden ser de cuarto o de mitad, lo que pocas veces se aprovecha de rollo, o sea de corazón, porque solían rajar.

Lo primero se desbastaba el taza con el hacha hasta ir dándole forma de madreña; luego, ya se le daba la forma completa con la azuela; esta herramienta para cogerla tenía el mango bastante corto, para no tropezar con él en el *tayu*, o madero; y para no tratar de cortarse con dicha herramienta, sobre el *tayu* se trabajaba tanto de hacha, como con la azuela. La madreña ya estaba lista para taladrarla por dentro y darle la forma del pie.

Para algunos de los almadreñeros, la azuela solía tener en la parte opuesta al corte otra boca con curvatura para poder trabajar con facilidad

tanto las partes rectas de la madreña, como las curvas; esta parte también con corte, se llama *el zolín*, y lo usan para sacar en la madreña la madera que corresponde a la parte de lo que es la planta y parte trasera del pie.

El taller para taladrar la madreña es muy simple, solo basta con hincar en el suelo un tronco de madera lo suficiente grueso, se le hace un encaje donde se coloca la madreña, y se sujeta muy bien con unas cuñas para que al taladrar no se mueva. Otros lo armaban de otra manera: ponían dos maderos inclinados, apoyados en la parte de arriba contra una tapia y, separados uno del otro como un metro; a la altura conveniente se sujetaba un madero transversal a los otros que van inclinados, se hace el encaje para la madreña, y ya está listo para trabajar.

Las ferramientas: el tarabietso, las tsegras...

Para comenzar el vaciado por dentro, se comienza por la parte trasera de la madreña. Con la gubia se redondea la parte del calcaño, laterales y embocadura. Se comienza por el taladrado con uno de los barrenos de mayor boca, según el tamaño de la madreña; y a medida que se va introduciendo, con el mismo taladro o *tarabietso*, se ladea este hacia los dos lados, de forma que ya va sacando una parte de la madera sobrante para hacer el hueco del pie.

Para darle a la madreña la cavidad necesaria, se hace con otro barrenos de menor boca y, con buen

cuidado de no sacarlo por la punta delantera. Para ello, el almadreñero tiene una especie de regla en la que van marcados todos los números que suelen tener las madreñas, desde el 30 hasta el 45; cada poco que el taladro avanza, comprueba, introduce la medida hasta la punta, y sobre la *calcañera* ya sabe aproximado lo que tiene que vaciar más. El terminado del hueco se hace con las legras, o *tsegras*, cuidando que el vaciado quede perfecto a la comodidad del pie.

Todos los trabajos de la madreña los hacían por el día, excepto el de acuchillar, o *abastrenar*, lijar y grabar la tapa con ciertos dibujos o figuras, y darles el barniz, que lo hacían por las noches, dentro de la cocina. Esto era en invierno, que son las noches largas y los días cortos. Como por aquellos años después de la Guerra Civil, sobre todo en las zonas rurales, no existía alumbrado eléctrico, se usaba el carburo, o el petróleo en los candiles; pero como este daba menor intensidad de luz que el carburo, era el que empleaban más; y para que el madreñero viera bien por donde tenía que usar la herramienta, nosotros, cuando éramos pequeños, servíamos de candeleros, para ir cambiando el candil de posición.

Los candiles y los candileros de la noche

Los candiles de carburo se componían de dos cuerpos: la parte de abajo, que era donde se echaba una piedra de carburo; y la parte de arriba, donde tenía el depósito para

el agua. Esta parte de arriba se rosca bien hermética a la parte de abajo, para que no respirase nada ni perdiese presión; por medio de una varilla metálica, se graduaba el goteo del agua, que caía sobre la piedra, y la iba disolviendo y produciendo el gas de acetileno; para que alumbrase mejor, se le colocaba una boquilla con un fino orificio, y al arrimarle lumbre, se prendía y daba luz, no tan intensa como una bombilla, pero ya se podía trabajar con ella.

Pero estos candiles se averiaban a menudo, y cuando el polvo del carburo tupía la boquilla, lo apagaba; por ello, un alambre muy fino de acero se introducía por el agujero de la boquilla y se limpiaba, aunque cuando se encabritaba de verdad, más de una vez salían volando por los aires.

El barreno de gangas, y las tsegras de buen acero bien templado

Según el temperamento del usuario, los barrenos y las legras de los almadreñeros, no vienen hechas de fábrica, sino que las hacen los herreros, y los había muy expertos en darles bien la forma y el temple.

El barreno consiste en una varilla como de dos centímetros de gruesa y de unos cincuenta de largo; en la parte de atrás lleva como una argolla, en la que se le coloca el mango de madera, que va transversal, para hacer girar el barreno con los brazos. En la parte delantera va la boca, que se compone de dos *gangas* curvadas hacia la parte externa y

hacia la parte derecha, que es hacia la que tiene que girar para barrenar. El corte lo llevan ambas *gangas* en el borde, y al girar el barreno va sacando la madera.

Las tsegras son de dos tipos, ambas en forma de gancho, y se componen de dos pletinas delgadas de acero, donde lleva el corte; una se emplea sobre todo para darle la perfección al hueco por dentro de la madreña; la parte del corte lleva un poco de curvatura hacia arriba, dando la vuelta y haciendo un poco de gancho; esta herramienta lleva corte por las dos orillas. Atrás se le introduce un mango de madera para apoyarlo sobre el hombro del almadreñero.

Como la boca de las legras tiene que ser de acero y muy bien templado, para que tenga buen corte, por el centro lleva una especie de nervio, de hierro dulce, para que la hoja no rompa. La boca de las legras es de distinta forma, según para la que se emplee; por ejemplo, para hacer el vaciado de la cavidad del pie; esta tiene una ligera curvatura hacia arriba, con el fin de que al trabajar la parte baja del hueco de la madreña, el mango de la legra sobre los laterales de la madreña no le impida trabajar la parte baja, donde tiene que descansar el pie.

Con la parte curvada de la legra, o gancho, se trabaja la parte de arriba del hueco de la madreña. La otra legra, que tiene la forma de la boca distinta y más pequeña que la anterior, se usa sobre todo para redondear el calcaño de la madreña, de forma que amolde bien al pie.

Facer madreñas a la medida de la zapatilla: coriosas, del pía la bidul, a ser posible...

Cuando encargaban un par de madreñas, algunas personas, sobre todo si eran para mujeres, mandaban una zapatilla, a poder ser nueva, para que el almadreñero le diese el hueco a la medida justa. Otros mandaban un palito del largo de la cavidad de una madreña que tuviesen en uso. Algunos, la medida esa la labraban por un lado y escribían una nota aclaratoria. Recuerdo que una vez un señor de una braña le ponía a mi padre, que era quien las iba hacer, esta misiva: *que sean coriosas*; otros ponían: *fáimelas del pía la bidul*.

Porque el pie del árbol es siempre donde la madera es más resistente; pero claro, el árbol sólo tenía dos o tres *rueldos de pie*, y cada uno podía dar dos o tres pares de madreñas; según el grosor del árbol, del tronco se obtenía hasta que solo las daba ya de mitad; de corazón o rollo pocas veces se aprovechaban, pues era la peor madera.

Los detalles con el bastrén, el esbocón, el rayador, el ahumado...

El almadreñero, además de las herramientas ya mencionadas, usaba otras más como la gubia, que empleaba para hacerle la calcañera, cuando se comienza a escavar; luego tiene el rasero o cuchilla de dos rabos, que se usa para dejar la madreña por afuera bien alisada y para quitar todos los golpes de la azuela; o el *bastrén*, que también se emplea a

modo de cepillo para alisar la madera; y para hacer bien la embocadura de la madreña, tanto por la parte de la tapa como en los laterales, se emplea el *esbocón*, cuchillo corto a modo de estilete.

Para ello usa un potro o caballete de madera, provisto de cuatro pies, y un tablón horizontal sobre el que se sienta *esparrado* el almadreñero. Vertical, hincado en dicho tablón, va una pieza de madera, sobre la parte en la que apoya el pecho el almadreñero; esta pieza tiene dos oquedades para sujetar la madreña. A lo largo del tablón lleva un hueco alargado, y a las dos orillas de ese hueco, tiene unas piezas dentadas, donde lleva un pasador la otra parte móvil para sujetar la madreña; esta pieza llega hasta cerca del suelo, donde tiene una pequeña tabla en la que se apoyan ambos pies del operario, que acciona esta pieza, de forma que la madreña queda sujeta, y la va cambiando de postura según pida, para pasar el rasero por toda la madreña.

Luego, ya le hace el lijado sobre todo por la parte de arriba de la madreña, para luego hacer los dibujos sobre la tapa, que se hacen con un *rayador*, especie de gubia con una boca, haciendo un surco un poco más grueso; y por la otra parte se hace más fino. Hay almadreñeros que se esmeran más en este detalle, sobre todo los de Caso; para ello, suelen hacer a gubia un rosetón o una flor, que le da belleza a la madreña, aunque también puede quedar en blanco o barnizarla, con barniz negro; o, si no, se le un color amarillento, que

suele ser con el humo de corteza de abedul, y luego dándole una mano de barniz incoloro.

El oficio ambulante del madreñero, las madreñas al trueque, por encargo...

El almadreñero no solo trabajaba su oficio en su casa, sino que también salía por los pueblos con la herramienta a cuestras, metida en una cesta alargada con un asa para cogerla; estas cestas las hacían los *manegueiros* o *goxeiros*. Había madreñeros que echaban varios días trabajando por las casas, donde eran contratados para hacer madreñas para la familia: dos o tres pares para cada miembro. Durante el día hacía el trabajo de la madreña sin acuchillarla ni pulirla, algo que dejaban para la noche, sobre todo si era en invierno. Un buen almadreñero podía hacer cuatro y hasta cinco pares en el día; los había muy diestros en el oficio, sobre todo los somedanos, concejo donde era abundante la madera de haya, y era la principal fuente de ingreso de la casa.

Las madreñas que iban destinadas a exportar a otros lugares, había algunos comercios que las compraban; al mismo tiempo, el que las vendía dejaba parte del importe en el comercio para comprar los enseres, alimentos y demás artículos para el consumo de la casa; o sea, que era una especie de trueque. En alguna casa, varios de los varones se dedicaban al oficio. Algunos solían ir para el monte, y aprovechaban alguna ca-

baña de los pastores para pernoctar; durante el día se dedicaban a *estabazar*, preparar de hacha las madreñas, que luego, cuando tenía una cantidad ya preparadas, las transportaban para sus casas donde ya las remataban. Era tal la cantidad de madreñas que se hacían en esa zona de Somiedo, que tengo visto camiones cargados hasta arriba de madreñas.

En el concejo de Caso también se hacían muchas madreñas, pues la madera abundaba, con grandes bosques de haya; el almadreñero casín solía ser más delicado en construir las madreñas, hacía bonitas tallas sobre la tapa, y luego les daban barniz transparente para embellecerlas. En la casa donde yo nací, mi padre y mi hermano mayor eran almadreñeros, durante el invierno solo se dedicaban al oficio, y el resto del año, a no ser cuando la recogida de los cereales y la hierba, también las hacían; cuando no eran de encargo, las vendían a comercios, o, si no, a algún almacenista que compraba al por mayor a los almadreñeros de la zona.

Con unas madreñas en el caballo, y otras a cuestras y a pie para casa

Donde la madera escaseaba, era un problema, pues había que desplazarse a por ella. Cerca del nacimiento del Río Navelgas, afluente del Esva, había un gran monte de haya, y allí iban con frecuencia a buscar madera. Para llegar al monte y preparar la carga para el caballo, tenían que levantarse unas dos horas antes de amanecer, pues si era en invierno ne-

cesitaban el tiempo. Comenzaban por cortar el árbol, trocear el tronco y *estabazar* de hacha las madreñas, quitándoles la mayor parte posible, para no acarrear peso innecesario, algo que les llevaba el día casi entero.

Al terminar, preparaban dos sacos bien llenos para el caballo, unos veintiocho o treinta pares; y para no perder el viaje, que les llevaba cerca de tres horas, en un saco ponían otros dos pares, y cada uno mismo lo llevaba a cuestras y a pie de nuevo para casa. La vida era muy dura, había que recurrir a todo para lograr la subsistencia de la familia. A mí me tocó también acarrear a cuestras, sobre todo de Bullacente, braña que dista dos o tres kilómetros de la aldea de Parada; solía ir con mi hermano, y aunque solo tenía diecisiete o dieciocho años, poníamos siete u ocho pares cada uno, y cuando se bajaba aquella cuesta hasta llegar a casa, ya no se tenía uno sobre las piernas.

Con el cuidado de la madera: que no retorciera como la figar

Las madreñas, además de haya, abedul, aliso, se podían hacer incluso de nogal, o de castaño bravo, que se considera madera pesada, pero después de seca es ligera y resistente. Cuenta la tradición, que una vez un almadreñero hizo unas de *figar*, de higuera; cuando las terminó, las calzó; y, como en aquellos tiempos las cocinas eran de *llar*, después de cenar se puso a echar un *pigarzo*, pequeño sueño entornado en el escaño, con los pies arrimados a la lumbre para te-

nerlos calientes. Cuando despertó, la madera con el calor retorciera de tal manera, que no era capaz de sacar los pies de ellas y tuvo que valerse del hacha y hacerlas astillas para poder sacar los pies. Algunas maderas al secar suelen retorcer mucho, como ocurre con la higuera.

Como calzado similar a la madreña, estaban los zuecos, este calzado era de origen gallego; yo a quien primero los he visto fue a los hojalateros y afiladores; estos dos gremios procedían de Galicia, cuando venían por los pueblos, reparando cacharros unos y, otros reparando paraguas; también afilaban en su *roda*, cuchillos, tijeras navajas de afeitar, etc. Este calzado, los zuecos, se componía del piso, que era de madera; de una especie de suela de un zapato; y de la bota, que era de unas botas ya viejas. Para que no pase el agua, en la suela se le hacía un rebajo todo en redondo al piso; y sobre ese rebajo se claveteaba el cuero de la bota; luego se remataba con una vira también de cuero, de forma que quedaba hermético. Para dar el paso era algo incómodo, pues al no doblar el piso cansaba bastante el pie. Para que no se gastase la madera, se claveteaba con tachuelas por la parte de abajo.

En todas las profesiones suele ocurrir algún fracaso, y según el temperamento del profesional, puede terminar en una rabieta. Esto fue lo que le ocurrió a un almadreñero, que además lo conocí yo. Estaba el susodicho artesano haciendo madreñas y, cuando estaba terminando de barrenar por dentro la última de la jornada, le sacó

el barreno por la punta; tal fue el enojo que se apoderó de él, que cogió el hacha y las que hiciera aquel día las hizo todas astillas; luego se aserenó.

Los manegueiros, goxeiros o maconeiros

Comenzando por abrir las blindas con cuidado

Estos profesionales se dedicaban al trabajo también de la madera, bien fuese abriéndola en láminas delgadas, usadas en cestería; o con las mimbres muy flexibles, que también se emplean para esta labor. *Los manegueiros*, emplean la madera de rollos delgados, que suelen tener un grosor máximo de unos seis o siete centímetros; la más adaptada es el castaño bravo, que sale de los retoños del árbol cuando se corta; o bien la de avellano.

Los palos tienen que ser lisos, sin nudos, y de largo, lo que puedan dar. Para abrirlos hay que calentar los troncos, que suele ser en el horno de cocer el pan; pero con calor medio, para no quemarlos; o, si no, cociéndolos en una especie de bañal de chapa, que se llena de agua y se calienta hasta que hierve.

Entonces se procede a abrir los troncos. Como la madera con el calor ablanda, en el centro del palo se clava la cuchilla o rasero de alisar *las blindas*; pero siempre por la punta del palo, nunca por la del pie; nada más iniciar la separación de las dos mitades, se hace con ambas manos, cuidando muy bien de que abra justo al medio; luego, cada mitad, se abre a medio centímetro aproximado. Esta parte se

vuelve a abrir al medio dando dos *blindas* de unos dos milímetros. Y así hasta que se abre todo el tronco; luego, se acuchillan las blindas, primero por un lado y luego por el otro.

Esto se puede hacer con una escalera manual, que se arrima contra una tapia, dejándola un poco inclinada; a la altura conveniente del operario, se clava un travesaño a los dos laterales; por la separación que queda entre el travesaño y el peldaño de la escalera, tiene que pasar una estrecha tabla, sobre la que se coloca la *blinda*; con el pecho del operario se hace presión a modo de palanca, para que la lámina de madera no resbale al acuchillarla.

El trenzado programado de las blindas

Las *blindas* que sirven para hacer el fondo del *maniego* suelen ser de las más anchas, y un poco más gruesas que las de tejer el lateral. Para comenzar, se colocan sobre el suelo paralelamente las blindas que ha de llevar, dejándolas un poco separadas entre sí; entonces se van colocando otras tantas al otro sentido, entrelazándolas, y procurando que la medida del fondo sea la misma de los dos lados. Es decir, la parte sobrante de las blindas ha de ser a cada lado la misma que la del fondo.

Entonces ya se procede a levantar el maniego. Para ello, el *manegueiro* coloca un pie al borde de la *blinda* y la pone vertical, mientras que el otro pie lo pone por la parte de afuera. Para hacer buena sujeción, en la parte de arriba, amarra una

cuerda, de forma que cada blinda que va levantando, cruza la cuerda; y sigue amarrándolas así hasta que tiene levantado todo el lateral, siempre con el cuidado de que la cuerda no se suelte.

Las blindas del fondo, se llaman costillas; como son número par, a una de ellas se le hace una hendidura desde el fondo hasta arriba, con lo que ya son nones; y se procede a la tejedura o lateral; al llegar a esa hendidura, se cruza y ya queda el entretejido. Para comenzar por el principio del lateral, la primer blinda se labra dejándola más estrecha para iniciar; y a medida que se va cruzando por la tejedura, ya se deja de su ancho; estas blindas para la tejedura son más estrechas que las costillas, de unos tres centímetros, y se van subiendo a medida que se van colocando. Cuando se llevan unas tres vueltas colocadas, ya se puede soltar la cuerda que amarraba las costillas.

Con el detalle del aro que cierra el maniego

Terminado de subir todo el lateral, se le pone el aro en la boca del *maniego*; para ello, se busca un palo largo, que sea algo más que la circunferencia del *maniego*, con unos tres centímetros de grosor; se abre a la mitad, se labran solo por la parte de dentro, y se colocan ambos aros: uno, por la parte de dentro del *maniego*; y otro, por la parte de afuera. Luego, se recortan los sobrantes de las costillas, dejándolas todas a la misma altura. La unión de los dos

aros no debe coincidir en la misma parte, donde se junta el empalme. Por fin, se afinan las dos puntas de cada aro, para que queden del mismo grosor que el resto.

Con un hierro apuntado por una parte, el *badillo*, se pone al fuego hasta que está al rojo; se hacen unos agujeros por la parte de abajo del aro, en la costilla; y con unas finas blindas sacadas de la parte externa de los palos cuando se abren, es con lo que se va sujetando el aro; en cada agujero se le dan tres vueltas; y se continúa haciendo el agujero en cada segunda costilla, para que el aro quede bien sujeto.

Por fin, cuando se arma el *maniego* o *goxo*, se van golpeando con el mazo una especie de cuña de madera dura, para apretar entre si las blindas, tanto las del fondo como las de la *tejedura*. De esta forma, el acabado quedará perfecto.

Unos maniegos o goxos, siempre a la carta, por tamaños y usos: de antes y de ahora

Los *maniegos* pueden ser de distinto tamaño, según para lo que se empleen: los de mayores dimensiones se suelen emplear cuando se recogen las castañas para llevar los erizos a las *corras*. Las castañas, al caer del árbol, unas ya se desprenden del erizo, y se van echando en un fardel que la persona lleva atado a la cintura; los erizos, en cambio, se cogen con unas mordazas de madera para no pincharse, y se echan en unos cestones, los *maniegos* de pequeño ta-

maño, provistos de un asa para poder moverlos a mano; cuando se llena un cestón, se vacía dentro del *maniego mayor*, y se lleva a la *corra* o *xoxa*.

También se usaban por tamaños, cuando se sacaban las patatas para ir echándolas en ellos. En las brañas, sobre todo donde el terreno era pendiente, se empleaban para sacar la tierra del fondo de la finca y subirla arriba; o para llevar el estiércol para abonar las tierras, porque en muchas ni podía entrar el carro; estos maniegos solían ser de pequeño tamaño. Luego había otros ya medianos, que tenían múltiples aplicaciones, como acarrear a cuestras los nabos para el ganado, o el verde que también se les daba en la cuadra.

También hoy día son muy apreciados los cestos para llevar la comida a una persona, que está trabajando en alguna finca lejos de casa; o para ir al mercado a vender un buen cesto de huevos; por ello, tenían un asa en el centro para cogerlos. Se hacían también unas cestas de fondo cuadrado y poco lateral, como de unos veinte o veinticinco centímetros, con cuatro pequeñas asas, una en cada lateral. Para hacerlas más decoradas, la penúltima blinda era muy fina, y se hacía de *sangoño*, o *arraclán*, arbusto que tiene la madera amarilla, y, al tostarlo a la lumbre, se desprende la corteza; así se hacía una cenefa que adorna estas cestas, empleadas para llevar la comida a las fincas cuando eran varias personas.

Otro trabajo de los *manegueiros*, eran las nasas, que usaban los furtivos para pescar truchas; consta-



Nasas hechas por el goxeiro (Museo del Pueblo de Asturias).

ban de dos partes: el *nasín* y la nasa. Para construirla una nasa, lo primero se hacía el *nasín*, una especie de embudo, que al entrar la trucha ya no podía salir; luego, ya se hacía el resto de la nasa; la parte delantera tenía una ancha embocadura, que se iba estrechando hasta llegar al *nasín*; aquí tenía una estrechez, y luego hasta el fondo se bombeaba, pues era donde paraban las truchas después de entrar por la boca y pasar por el *nasín*. Las nasas se solían hacer de madera de roble por resistir más a la humedad del agua. Se podían hacer también de mimbres lo mismo que las de blindas.

Con los cestos y cestas cada semana camín del mercao, que daban p' algunos gastos diarios

En Asturias los cestos y cestas eran muy comunes. En unas zonas se llaman *maniegos*, en otras *maconas* y en otras *goxos* o *goxas*, pero en todas partes había artesanos que se dedicaban a hacerlos y luego iban por los mercados a venderlos. En la zona donde yo nací había una aldea en la que casi todos los vecinos eran mane-

gueiros; abundaba la madera, lo mismo la de castaño, que la de avellano, y sobre todo en invierno se dedicaban a ello; así los vendían en el mercado de Navelgas, que se celebraba todos los domingos, y aunque el valor de la mercancía, no suponía mucho, iban sacando para los gastos cotidianos.

Otros manegueiros salían a hacer cestos por las casas, de pueblo en pueblo. En la casa donde yo nací había un señor, Manuel, que era de La Cerezal de Rellanos, y solía echar cuatro o cinco días en cada casa, según los cestos que tuviese que hacer, porque entre cortar la madera, tostarla para abrirla, labrarla y luego hacer los *maniegos*, le llevaba su tiempo.

Otro de los modelos de *goxos* o *maniegos*, son los que se emplean para colocarlos en caballerías, y sirven para transportar en ellos mercancías; o para llevar al mercado cerditos, para venderlos como cría para el siguiente año, y, después de bien cebados, matarlos para el *samartín*. Estas cestas son de a dos (siempre un par), dejándoles una separación de algo más de medio metro por el medio, que apoya sobre la albarda del animal, de modo que las cestas cuelgan una por cada lado.

Son un tipo de cestas alargadas, y en el aro, por la parte exterior, llevan un asa, por la que se pasa una palanca desde la una a la otra, con el fin de que apoye también sobre la albarda y evite que las cestas cuelguen demasiado, con el peligro de que viertan lo que llevan dentro. Estas cestas se llaman banastas, y

pueden aplicarse para varios usos, como el que usaban las compradoras de huevos, mantequilla y otros artículos que solían recoger por los pueblos, para venderlos luego en los mercados semanales de villas (Tineo, Luarca, Grado...).

Para construir estas banastas, las blindas que hacían la unión de las dos cestas, podían ser seis, y tenían que servir también para el fondo de las dos cestas; de lo contrario, cuando se pusiese peso dentro de ambas cestas, se desarmarían.

Cortando la madera siempre al menguante de invierno, o en los meses con erre

La madera se cortaba en invierno, en cuarto menguante; también se decía que valía los meses que tuviesen “erre”, porque es cuando la savia del árbol está baja; y cuarto menguante, porque la madera es más flexible y no rompe; el resto del año, la madera carece de duración, pues lo mismo que para cualquier otra cosa, sí es cierto que repercute este detalle. Hay una frase que dice: *el que fai un cesto, fai un ciento, dándole blindas ya tiempo*. En todas las profesiones la destreza es la que prima.

Voy a dar paso a un acontecimiento que ocurrió a este servidor. Tendría acaso yo unos doce años y estaba Manuel el Manegueiro, que todos los años hacía los *maniegos* en la casa; yo el tiempo libre lo pasaba a su lado mirando cómo hacía para trabajar la madera, la facilidad de cómo la empleaba para hacer los trabajos,

etc. Un día me decidí a preparar madera para hacer un pequeño cesto para las truchas, porque ya sabía pescarlas a caña; de modelo tenía uno muy bonito que se lo regalara un señor a mi padre, muy hábil también en la pesca a caña.

Me pongo manos a la obra, le tejí el fondo y levanté las costillas, dejándole en la boca lo más cerrado posible; comencé a hacerle el lateral, para que saliese bien bombeado, y las dos primeras vueltas de las blindas, perfectamente; pero cuando ya tenía que ir estrechando, si las apretaba hacia abajo por un lado, se subía hacia arriba por el otro; así estuve un rato, y visto que no lograba dejarlo como yo pretendía, se me acabó la paciencia; cojo el cesto y con todas mis fuerzas lo lancé por el aire y fue a caer en el medio de un prado que tienen al lado de casa; con ello ya vencí la rabia y pasó todo.

Pero la cosa no acabó ahí. Después de un cierto tiempo, fui a segar con la guadaña un poco de segado para el ganado, y en esto se me atasca la guadaña; miro a ver lo que era y resultó ser el famoso cesto; lo cogí en la mano, lo miré detenidamente y lo subí para casa; entonces le di el intento definitivo y lo terminé. Me ocurrió lo que a la mona que subió al nogal a por una nuez que estaba verde, pero yo logré vencer el obstáculo. Todavía lo vi hace pocos años, que andaba rodando por el camaranchón de la panera; lo cogí en la mano y lo estuve contemplando, al mismo tiempo recordando aquellos años felices de mi infancia. En todas las pro-

fesiones hace falta experiencia para lograr el objetivo.

Hasta el exilio invernal de los manegueiros, de pueblo en pueblo también

Al *manegueiro* le basta poca herramienta para hacer su labor: con una navaja grande, de buen corte, y fuerte, para cortar y abrirlos palos, para hendirlos; con la cuchilla de dos rabos, para labrar las blindas; el *badilo*, para hacer los agujeros del aro a los cestos y *maniegos*; y la *cuña*, pequeña tablilla de madera dura, de boj o de *urz*, arbustos de madera muy dura, que se emplea para ajustar las blindas entre sí. La forma y tamaño de los *maniegos*, *goxos* o *maconas*, en cada zona de Asturias reciben distinto nombre, lo mismo que la forma que les suelen dar, y el servicio que se les da.

Hay un tipo de ellos, que son más abiertos en la boca que en el fondo, son los llamados "cestos carreteros", muy empleados en toda clase de obras, por ejemplo para sacar escombros o para adecentar las carreteras cuando no estaban asfaltadas; o para transportar relleno allí donde se formaba un bache. También eran muy empleados en las minas, sobre todo las de carbón; para vender el carbón por las casas, empleaban un cesto de cierta medida, que solían ser cuarenta quilos de carbón; o para entregar a los propios mineros el cupo de carbón que se les asignaba gratis, por ser mineros.

Los *manegueiros*, los había que tenía un radio bastante extenso para

trabajar el oficio, pues salían en octubre y no regresaban hasta el carnaval o La Pascua; además del pago por el trabajo en metálico, había clientes que también les daban víveres, que bien los agradecían para el sustento de la familia el resto del año.

Los cunqueiros

El arte del ensamblaje del torno a pedal, y el ajuste de la pieza a tornear

Este gremio también depende de la madera: unos profesionales, que en su mayoría, procedían de Degaña e Ibias, y lo mismo trabajaban en su lugar de origen, que como ambulantes por otros concejos y pueblos. El torno lo montaban sobre una especie de banco. Para hacer girar la pieza a tornear, hay una parte que es fija en el banco, con un rollete en forma de polea giratorio; este rollete en la punta tiene un punzón con una cruceta que se clava en la pieza de madera a tornear; de la otra parte, también lleva otra pieza, esta de corredera, para fijarla a la distancia que pide lo que se está torneando; a la misma altura que va la cruceta, tiene un punzón giratorio que se hinca en la otra punta de la pieza a tornear; de esa forma ya queda montada la pieza para hacerle el trabajo.

El antiguo torno es activado mediante un pedal por el tornero; para ello se hinca en el suelo, al lado del torno, una pértiga de madera que sea flexible; en la punta se le amarra una correa de cuero, que le da una vuelta completa al rodillo; y la otra punta se amarra al pedal. Al pisar este pedal el

tornero, la pértiga ciñe y baja, al mismo tiempo que el rollete con la pieza a tornear gira, y el tornero con las legras preparadas va desbastando la pieza de madera; al soltar el pedal, la pértiga sube y el tornero aprovecha también este movimiento para ir labrando la pieza; y así hasta que ya dio la forma a lo que torneó, bien sea una taza, o un plato. Para hacerle el vaciado por dentro, tiene que cambiar de posición el soporte donde apoya las legras, dejando un tarugo de madera donde va el punzón sobre el que gira la pieza. Una vez terminado de hacer la pieza, se saca del torno y se corta ese pernio interior.

Con su lenguaje de la tixileira, inseparable de su oficio

Los utensilios que más se hacían eran escudillas, platos, fuentes para distintos usos en la casa. También se hacían *ferideras*, para *mazar* la nata y sacar la mantequilla: una especie de barril pequeño, que para golpear la nata tenía una pequeña rueda con un delgado mango; este salía por un agujero de la tapa, se accionaba con la mano, subiendo y bajando la pequeña rueda, hasta que la nata ya se transformaba en mantequilla.

Hoy los tornos ya son mecánicos movidos por un motor y según para lo que se empleen, bien para madera o para metales, los hay muy sofisticados; incluso se pueden programar para hacer el trabajo que se pretende. Los *cunqueiros*, lo mismo que otros oficios, tenían un dialecto o jerga para entenderse entre ellos, en estos, era la *tixileira*.

Los angaceros o ingaceros

Los ganzos o angazos, los garabatos, las garabatas...

Estos artesanos también dependían de la madera, y se dedicaban a hacer todo tipo de garabatos, angazos o *ingazos*, porque en cada zona de Asturias llevan distinto nombre; son rastrillos hechos de madera, que se emplean para tareas del campo, para ajuntar el segado, o para la hierba cuando se cura. Consta esta herramienta de una pieza de madera cuadrada, que suelen ser de entre cuarenta o sesenta centímetros de largo, con una hilera de dientes o púas de madera dura, fresno por ejemplo; en el centro se les coloca el mango, que es un palo de unos dos metros de largo, y se coge con ambas manos para ajuntar el segado o la hierba. Son los garabatos o angazos.

Otro tipo de herramientas, son las *garabatas*, más largas, de unos sesenta centímetros, con los dientes más juntos que los garabatos, y el mango más largo también. Para acoplar el mago, se le abre por el medio, por una punta haciendo una especie de horquilla; cada parte se introduce en los dos agujeros horizontales que ya lleva la garabata; se emplean en el trabajo de la hierba cuando ya está curada, para ajuntar toda la hierba que queda esparcida después de hacer los balagares.

Estos artesanos también solían hacer parihuelas para colocar en las caballerías y transportar la comida del ganado. También solían hacer *estiles*, para colocar en las guadañas

para segar, y mangos para toda clase de herramientas. Solían ir a los mercados a vender la mercancía.

El manar, menal o manal

La habilidad con la manueca y el pértigo sobre el cereal

Este ingenio de sangre es un sustituto del simple palo o vara que se emplea para machacar ciertos productos, como las habas, o la mies después de curada en las eras para extraerle el grano. El *manar* es un ingenio para golpear, por ejemplo, el centeno o el trigo en las eras; para manejarlo, hace falta cierta experiencia, pues para darle todo el impulso, se le da un volteo en el aire al *pértigo*, de modo que el golpe sobre lo que se está machacando recibe el doble de efecto.

El *manar* consta de dos piezas de madera que sea resistente, que son la *manueca* y el *pértigo*. La *manueca* es un mango, hecho a torno, que en la parte de arriba lleva un reborde; la otra parte se coge con una mano, bien sea la derecha o la izquierda, según de la mano que trabaje el usuario; tiene como unos doce centímetros de torneado, por donde se coge la herramienta; la otra mano la puede colocar más distante o más cercana en la *manueca*, según la fuerza que se le quiera impulsar al *pértigo*.

El *pértigo* tiene que ser de madera muy dura y al mismo tiempo pesada, por lo que se solían hacer de acebo; en la parte que va unido a la *manueca*, se le aprovecha donde tenga varias cañas en redondo, de forma

que se cortan dejando un nudillo en cada una. El pértigo suele tener de largo algo menos del metro, mientras la *manueca*, puede tener 1,25 m.

Para ambos, se cortaba un trozo de cuero de vacuno, sin curtir y bien remojado para que se adaptase muy bien a la *manueca*; se colocaba en la cabeza, dejando un poco de espacio para pasar una correa con la que unir al pértigo; por los dos laterales de la *manueca*, se recortaba, quedando de forma que el cuero, tanto por una parte, como por la otra, se pudiese coser con una delgada correa. Esta pieza tenía que girar alrededor de la cabeza de la *manueca*; y como esta ya tenía el reborde hecho en la madera al tornearla, el cuero después de duro, no se salía.

Porque el manejo del pértigo también tenía sus riesgos laborales...

Al pértigo se le hace la misma operación que a la *manueca*, con otro trozo de cuero, para coserlo, y se ciñe muy bien sobre todo en los nudillos, porque en el pértigo no tiene que girar. El motivo de que gire en la *manueca*, es con el fin de que, al voltear en el aire el pértigo, no se atasque y pueda dar el estacazo a quien lo maneja. Para unir pértigo y *manueca* hay que hacerlo por medio de una correa de cuero resistente, que se podía aprovechar de varias procedencias; una de las más apropiadas es de la uretra de un cerdo macho, cuando se hace la matanza; este órgano se deja curar, y para colocarlo hay que tenerlo en remojo hasta que ablanda, y

anudarlo muy bien de manera que no se suelte.

Expongo todas estas recomendaciones para el manejo del manar, porque cuando yo tendría unos doce años, me mandaron en casa *mayar* habas; yo estaba en el camaranchón de la panera, cojo el manal, y como supongo sería la primera vez que lo usaba, al voltearlo, el golpe en vez de ser sobre el montón de habas, fue en mi cabeza, ¡gracias que la tenía dura!

El manal era empleado hasta primeros del siglo XX, pues se usaba para majar los cereales en las eras, que en aquellos tiempos solía ser centeno. El cereal después de bien curado, se colocaba tendido en la era, haciendo una hilera; los *mayadores* se colocaban en dos hileras unos por cada lado del montón. Tenía que ser igual número de los que trabajaban a mano derecho, como los que empleaban la mano izquierda; al voltear en el aire el pértigo, este lo hacía en la misma dirección.

Además la mayada tenía que ser con todos al mismo compás, para no pegarse unos a otros con el pértigo; el golpe sobre el montón era al mismo tiempo en los de cada lado, aunque el movimiento se alternaba el de un lado con los del otro. Cuando ya le daban una pasada, cambiaban de posición la paja, es decir con lo de abajo para arriba, al mismo tiempo que la sacudían para que cayese el grano. Volvían los *mayadores*, y así hasta que ya daban por concluida la faena.

En fin, los oficios en torno a la madera fueron durante siglos la forma de vivir de muchas familias en

los pueblos: la agricultura y la ganadería solas no daban lo suficiente como para mantener aquellas familias más que numerosas de hace tan solo menos de un siglo. Ya la emigración, en unas y otras formas, es muy antigua. Incluso aquel desplazamiento forzado de un pueblo a otros,

y a concejos más o menos alejados, suponía muchos sacrificios para el artesano y para su familia. Pero no quedaba otro remedio: había unos materiales, como la madera, y había que aprovecharlos. Ya lo decía el refrán: “Buenu ye el oficiu que mantién al amu”.

EL CANTAR DE L'AGUA

RÍUS YA REGUEIRAS DE TEBERGA

CELSO PEYROUX



La laguna de La Foceicha vierte sus aguas en la reguera Fontetexu.

*... Si vas deprisa, el río se apresura.
Si vas despacio el agua se remansa...*

Ángel González

*Hebo de ser daquién el que te diere
esi tremar de riega cristalina,
esi roncir de fueyes verbeneres
qu'esparde pent'l aire en cada esquina*

Xuan X. Sánchez Vicente

Preámbulo

El mundo rural está desapareciendo y con él hombres y mujeres, ganadería y pastizales, el cortinal comunitario y el huerto de la casería, costumbres y leyendas, la lengua vernácula y aquellos nombres de lugares

que fueron apareciendo con los años nominados por los lugareños.

Topónimos bautizados por hechos, acontecimientos y peculiaridades singulares del terreno que se sucedieron en los pueblos y aldeas y que fueron pasando de generación en generación hasta nuestros días. Términos que tomaron su acepción por una circunstancia y que con los días fueron acuñados y aceptados. Unos por eventos históricos: *La Revuelta'l Muertu*, por la aparición de un cadáver desconocido durante la Guerra Civil; otros legendarios, *La Fonte los Huesus*, por la aparición de restos humanos en la batalla que librara D. Pelayo contra los moros en el Camín Real de La Mesa; *Las Fuércigas*, una enorme grieta hendida en la tierra por debajo de la falda de Sobia donde se cree desde siempre que cada año es mayor su abertura; *Los Fundiles* de Marabio cuyo arroyo desemboca en Valdecerazales luego de atravesar, de forma soterrada, la peña Gradura; el *Cueto el Fraile* en la Granda de San Salvador, nombre que toma por su semejanza con un monje; el *Cuetu las Once*, en la ladera de Sobia que marcaba a los lugareños la hora; *Fenestrada*, que se abre como un gran ventanal entre dos vallinas de Sobia; los *Cantus Lautreira*, visitados por los buitres; *Penalba* por el color blanco de la piedra. Y así todo un rosario de nombres familiares que con los tiempos fueron bautizados por nuestros ancestros.

Dada su utilidad para seguir distinguiendo los accidentes del terreno y por preservarlos para las ge-

neraciones venideras, se hace indispensable que se vayan recogiendo por parroquias o bien de forma genérica, como se hace en este caso, con los ríos y cursos de agua y con los montes que circundan los concejos asturianos, pueblos, aldeas y valles. Todos los nombres aparecen en la lengua vernácula tal y como se reconocen desde siempre. Sería una impertinencia y una falta de consideración castellanizarlos tal y como un hombre de letras de Valdecarzana intentó llamar la "Peña Pajarita" al *Picu Paxarina*.

Aprovechamos este preámbulo para agradecer a todos los comunicantes, hombres y mujeres, que hicieron posible este trabajo. Ellos y ellas son y serán siempre los primeros con su palabra precisa y preciosa a la hora de contar relatos, leyendas, cuentos y, como en el capítulo que nos ocupa, acompañar al cronista en sus excursiones fluviales procurándole topónimos y anécdotas que con el tiempo habrían desaparecido. Cada vez que una mujer o un hombre del mundo y del espacio rural desaparecen es como si ardiera la más valiosa de las bibliotecas. He aquí la lista –solicitando disculpas por si alguien se queda en el tintero– de quienes han puesto su verbo para legar la Historia y Vida del concejo a los que vienen detrás: Milio Arias, los Hermanos Busto, Luis y César Álvarez de La Focicha; José Fernández y Paulino y Luis Rodríguez de La Villa de Su; Vidal Lagar, José Pérez, Conrado, Manolo, Susa y Basilio de Parmu; Mino Argüelles, Porfirio García y Juan José



Julio Veiga.

Lorenzo de Fresnéu; Julio Álvarez de Veigas de San Salvador de Alesga; Hermanos Reboredo, Manolo López Arias y Ramón Cuervo de Riel.lu; Luis y Foro de Cuañana, Firme, Tino y Chema Miranda de Torce; Hermínio el de Barriu; Colás el de Cuña; José Ramón Arias de Survil.la; Agustín Díaz de Cansinos; Juan y Aquilino Díaz de L.lamas; Enrique García, Valentín, el carpinteiru, Lolo Iglesias y Pepe Xuaca de Vil.lanueva; Xuan Toral, Julio Álvarez y Gerardo García de Prau, Mario, José Riera y Alejandro Tablón de Taxa; José María Iglesias de Campiel.lu; Benito García, Enrique Riaño, Andrés Farrín y Paco Siso de Entrago; Amalia, la molinera, Varisto Fernández, el carpintero y Mario Calleja de Las Ventas (Proaza), Pacho Granda, Carola y Antón Patallo de Vil.lamaore; José Manuel y Rosi en Riomaore y María del Mar, Olvido, Gerardo y Segundo de Santianes. También mi gratitud al compañero

Xulio Concepción Suárez, catedrático y filólogo por su inestimable colaboración y apoyo.

En fin, un agradecimiento muy especial es el dirigido al catedrático tebergano Xosé Lluís García Arias por sus numerosos trabajos sobre Teberga. Además de su Tesis Doctoral *El habla de Teberga, diacronía, sincronía e introducción a la toponimia*, quien fuera Presidente de la Academia de la Llingua Asturiana, ha escrito varios libros entre los que merecen mención los relacionados con la toponimia tebergana publicados por la Academia de la Llingua Asturiana. Sus desvelos en esta y otras disciplinas merecen los mayores elogios.

Ríu Parmu

*Qué guapa ya la'augua clara
cul curazu de cristale
che de sole qi lu sclara*

Fernán Coronas

Curso fluvial en su zona meridional denominada El Privilegio que corre desde el puerto de Ventana hasta el desfiladero de Estrechura con un recorrido aproximado de siete kilómetros entre las cotas 1.700 m. En la parte superior de la capa carbonera de la Olga, donde tiene su nacimiento y los 600 m del túnel que da acceso al Valle del Privilegio. La Reguerina, como se le conoce, recoge las aguas de Socel.lares, la Fonte Ventana y a su paso las regueras de Las Becerras, Los Molares, Samocho, La Ortigosa, Sangradal, Trobaniel.lu, Cantopradón, Las Cuevas y Fontegrande –cuyas aguas bajan de Villa de Sub–, La Verde y Cuevas. Convertido ya en un



Río Parmu a su paso por Huerta.

verdadero río por su caudal, este curso corre por el fondo del hayedo de Montegrande, la braña de Las Cadenas, pasa por el pueblo de Parmu alimentándose de las aguas de las regueras de El Molar y La Fonte, cerca del Molín de Carmina. El río se sumerge poco antes del túnel y pasa por debajo de la Cueva Huerta por espacio de unos 300 metros para formar a su salida, cerca del antiguo Camino Real de Presorias, el río Valdesampedro como la corriente fluvial más importante del concejo.

Como curiosidades en sus orillas destacan: la Cueva Huerta –declarada “monumento natural” por el PORN– y Los “Abrigos prehistóricos” de Fresnedo con sus pinturas rupestres de la Edad del Bronce y el grandioso paraje de la garganta de Estrechura que el río fue abriendo a través de millones de años. En la ladera Este, y a escasos centenares de

metros del túnel, hay diseminadas varias cuevas en las que aparecieron varios elementos líticos de la Prehistoria. Durante el verano el río desaparece al sumergirse en las proximidades de La Covona reapareciendo –como lo hace el Guadiana– en Pozotubo en la salida norte de la cueva.

Río Laverde

*Desde el alto peñón baja el torrente
y ora es manto de espuma en el vacío,
ora un collar que se nos fue en rocío,
ora epopeya de tambor batiente.*

Alfonso Camín

Es el afluente más importante del Río Parmu. Nace, con el nombre de El Regueirón, en Solabóvida en los alrededores del Col.láu del Conde y de las ruinas de la ermita de San Miguel en una cota de 1.780 metros de altitud pasando por La Campona, Los Acebones y la Fonte Perico. Con el arroyo que baja de la fuente de la braña de Las Navariegas y la reguera del Escarbáu de Carbaceo forma el río Fundil que se precipita por la cascada de Los Xiblos para unirse, tras pasar por La Ferviencia, Navalín y Los Tornos, en Praumulín a la reguera de Las Llapetas y de la reguera de Cuevas que acumulan ya un abundante caudal. Esta reguera proveniente de la braña de Cuevas recorre La Veiga, la Fonte Lasquistera, Los Escalones de Pedro, Las Cueñas, el Valle Felechón, Posafueches, Las Espiniteras, la Cuesta Lechosa y La Debesa. Ya en las cercanías del pueblo de Parmu se le une el Riazores y el Cantopradón. El río La Verde es un



Cascada de los Xiblos.

curso fluvial de gran belleza que culmina el esplendor de su lecho entre barrancas y hayedos con la caída en vertical de sus aguas en la catarata de Los Xiblos con tres saltos en una vertical de más cien metros de altura.

Ríu L'Ortigosa

*El ríu l.leva l'augua
que del mio cuerpo se derroucara*

Xuan Bello

Nace en la Veiga de Refuexu, cerca de la base de La Ferreirúa. Pasa por La Granda y cerca del Mancebo se une a la reguera que viene de la Fonte las L.lastras para continuar por Las L.lamporias. Luego hace su recorrido por La Fonte Lurtigosa (en este lugar se encuentra el depósito de aguas que abastece al pueblo de Parmu) y pasa bajo la carretera que conduce a puerto Ventana. Desde

aquí corre por Las Muelas, Lacebal, Los Pontones y toma las aguas de la reguera de Las Becerreras para seguir hacia La Venta. En Trambosríos se une al que baja del puerto, cuyo itinerario ya quedó señalado.

Ríu Valdesampedru

*... Primavera que deixas el camín,
el ríu, las regueras de flor bordáus
que fais del cortinal, idial xardín,
soun tuas flores pensamientos cal.láus...*

Mino Fuenteseca

Es el curso fluvial, queda dicho, más importante del municipio no por la distancia de su recorrido (unos 7 kilómetros) sino por el caudal que lleva antes de unirse con el río Valdecarzana en el barrio de La Favorita, ya en San Martín. Corre dirección sur-norte y las cotas de altitud se pueden fijar en la 440 de Entrago y la 600



Cascadina del Surianu.



Cascada de La Viecha en Torce.

del Pozotubo, en el desfiladero de Estrechura. Cerca del antiguo camino real que conducía al Privilegio, se une el arroyo de Valdepiedro que baja por términos de Fresnedo y en San Vicente al arroyo de Presorias para continuar por La Manga, l'Intechal, la Costapina, la Foxaca, Primisiú, Pieinengu, Cutiel.lus, Ministeriu, Veigas y La Ponte donde recibe las aguas del Río Barriu.

En el L.lanu de San Salvador de Alesga, el Valdesampedro toma las aguas de la Reguera'l Castiel.lu, en Pumarín la de Valdesuchán que viene d'Uril.leiru y en Palombar de Riel.lu recoge el caudal del río Cuañana que forman las dos regueras de San Xuan de Volantes y de Argudín.

En su recorrido pasa la Veiga, La Barrera, Barzamanán, Las Veigas, Praupalacio, La Marquesa (La Favorita), donde se le une el río Valdecarzana. Su corriente desciende lentamente camino de Entragu, recogiendo un menudo curso que viene de Las Paradiel.las, pasa por La Pumeda y se echa en brazos del Vanzáu, donde se recogían parte de sus aguas mediante una presa accionada con compuertas manuales que abastecía a la Electra Tevergana. En Entragu queda configurado el río Teberga al unirse el río Valdesantibáñez.

Como apuntes relacionados con este río son los cantos rodados, aluviones y sólidos arrastrados por el deshielo del glaciar de Ventana que se

fueron acumulando, durante millones de años, en las vegas de San Martín de las Arenas. Hoy, tras las excavaciones para la construcción de nuevos edificios, han quedado al descubierto los llamados “regodones” que se encuentran diseminados bajo el manto vegetal del Praopalacio y del barrio de El Canto, la parte más vetusta de la villa, donde se levantaba, en siglos pasados, la ermita de San Martino y donde fueron hallados restos de una vieja necrópolis.

A orillas del Valdesampedru, en San salvador de Alesga ha sido construido el Parque de la Prehistoria con una serie de reproducciones facsimilares de pinturas rupestres y grabados.

Río Barriu

*... Malapenas veio
los choupos espaciase
pa faere campaña
a la canción del río*
Roberto G. Quevedo

Es este el afluente más importante del Río Valdesampedru que recoge las aguas de los arroyos de Reipiexa, Val.linalanieve, L’Aguil, El Guérgalu y Entroncada para formar el río Torce. Es de destacar la bella y desconocida cascada de La Viecha. En el lugar denominado Entambosríos se unen las corrientes de este arroyo y del que pasa por el pueblo de Barriu tomando su nombre hasta su desembocadura en San Salvador de Alesga.

El Río Barriu propiamente dicho lo forman la reguera que viene de la Fonte Paraxinas y de Carbacedín para unirse en Moréu poco antes de la Faya’l Conde a la reguera que

baja de la braña de Fonfría y las regueras de la Capil.la, Rebalbo, La Cárcoba y la de Carroceda. A este curso ya formado en un amplio arroyo se une la reguera del Soriano que se precipita en una bella cola de caballo (La cascadinna del Xiblo, a no confundir con Los Xiblos del río La Verde) para continuar su curso por Cutimedio, Las Cadernias y Trespandu donde se recogen las aguas de la reguera La Rama que baja del monte de Pol.lares, y en fin, las regueras de Trambosríos y La Vara que proceden de Cuña.

Cuando se cita la reguera de La Capil.la, este topónimo hace alusión a la ermita de La Magdalena, cuyos restos de su planta aún se pueden ver. En cuanto a la Faya’l el Conde, es un lugar donde el Conde de Agüera se apostaba esperando el paso del oso en las monterías que se llevaban a cabo por la falda de Peña Negra de Torce. Otras dos “esperas” eran La Mozqueta y La Mozquetina como paso obligado de los plantígrados al ser acosados por los monteros.

Río Valdecarzana

*¡Ay río de mi infancia,
dichoso río
que saltas entre peñas
a tu albedrío!*
José M.^a Lana Díaz

Es el segundo río por importancia del concejo que corre el fondo del valle del mismo nombre adoptando una dirección oeste-este. Tiene unos 9 kilómetros aproximadamente de recorrido y está situado entre las cotas 1.380 metros en Puerto San



Río Valdecarzana a su paso por La Plaza.



Río Bayu.

L.laurienzu y la 460 de San Martín. Nace en la Campa La Cortina con el nombre de la Ponte pasando por la braña de Tuiza, La Corcina y La Cotaduría para recibir las aguas de la Reguera Miranda que baja de Las Molinas y recoger, al paso, los arroyos de Burbacel y la Reguera San Martín que proceden de Las Baulías y de Vil.lar de Su. Antes de llegar al pueblo de Vil.lanueva, por un recorrido geológico de pudingas, arenisca y cuarcita ferruginosa, se encuentra con el río de Val.linarmada que forma en la braña de L.lamaraxil la reguera Bayu. En La Veiga, a mitad de camino entre Vil.lanueva y Vixidel, se le une el río Cualmundi con las regueras que vienen de La Sedernia, Rebeil.lada y El Mosquito formándose ya lo que es el río Valdecarzana propiamente dicho. Por debajo del Castaño de Mil recibe el caudal de la Reguera de Trambasaguas que baja de Panasquín y Fumayor, la reguera Quintanal, la reguera La Torre, que se unen por Santiagón, la Reguera Vil.launel que nace en El Acebal, la reguera de L.lamas que procede de Navachos y en Boyares se le une la de Cansinos

que viene de Fontemichera, Praofornu, La Senriell.a y Rodiles y continuar por La Obra, Los Cotabayones recorriendo La Casa Nueva –donde se encontraba el molino de Juan y de Pacita– y La Plaza para desembocar en el Valdesampetro. Como lugares a visitar se encuentra la iglesia de Santa María de Vil.lanueva (románico declarado “Monumento Nacional”) y la Colegiata de San Pedro en La Plaza, templo erigido en el siglo XI, también declarado “monumento Nacional”.

Río Valdesantibáñez

*... Cuando llueva pemiles, y con fíos
llegues a ver les mules, y los xelos
faigan cocer los potes, y nos ríos
se piesquen alefantes con anzuelos...*

Teodoro Cuesta

Curso fluvial que baña el valle del mismo nombre en dirección oeste-este –paralelo al Valdecarzana– teniendo como orografía de separación las sierras de Santa Marta y Monreal. Se sitúa entre las cotas 440 de Entrago y 1.570 en La Mirandiel.la con un recorrido aproximado de unos

9 kilómetros. Su caudal y lecho no se conforman hasta que se convierte en el río Taxa al recoger las aguas de los arroyos de Mirandiel.la que baja de Bustiel.lu, La Verde que viene de la falda de L’Abeil.la y La Grieta que nace en Piarrodrigui.

En términos de Taxa se alimenta después de pasar Bonando, de las regueras del Águila y Canalcaleiro para ir recorriendo Piedramala, Las Veigas, Tambascal, Ponte L.lastra y Robléu. En su itinerario el río Taxa ya se convierte en el Valdesantibáñez al recoger las aguas de la reguera de Corros, que procede de Cabaniel.las y, en La Foz, las aguas de la reguera Manta que viene de la Conca, Bazonil, El Rozu y el Salto l’Agua formando una cascada cuando el caudal es abundante. Por Pilanegro y Fontescaldas se le une el arroyo de L’Aguichón y en Fabares, ya en el pueblo de Campiel.lu, lo hace la reguera La Conca que baja de Santa Marta por La Trapa y la L.lamargona.

En La Aragona, donde se encontraban las antiguas explotaciones mineras de Hullasa, se une el río Mediación formado por varias regueras. Por un lado están las dos que descienden de Riumaore, bañando la aldea por ambos lados dirección Sur: la reguera del Gaxu (en la braña del Val.le) que nace en Rechongo para continuar por Brañaviecha, Salto l’Agua (en cuyas cercanías se encuentra la conocida cueva de Trestáranu), Trambasaguas, La Fonte Gaxu y La Muela. Mientras que por la otra vertiente desciende la que nace en Cuetamadra para seguir su curso por



Río Mediación.

Casandrín, Las L.lamas, La Puntiga y L’Albarechu. Las aguas de la Fonte Gaxu abastecen a las aldeas de Castro, Mediación y a los pueblos de Santianes y Bárzana.

Al pueblo de Vil.lamaore le ocurre algo semejante, al encontrarse este bello e histórico núcleo rural entre la reguera que procede de Las Duernas (Puerto de Marabio), Sanralín, Los Alces, L’Armoníu, Vaucháu, La Quinta, La Facina, Las Pandiel.las y L’Aragona como punto de enlace con el Santibáñez. Por el otro lado, corre la reguera que viene de la famosa y renombrada Fonte la Corra entre las laderas de Picomedio y Picolacuesta, para continuar por La Cabada La L.lavandera y unirse en Vaucháu con la anterior. Como apuntes de interés merecen mención las coplas populares que se refieren a la Fonte La Corra más como leyenda que como hecho histórico y sobre todo relacionado con los buscadores de *chalgas*:

... En la Fonte la Corra
dijo la mora:
aquí quedan mis cerencejos
que valen más que siete concejos...



Puente viejo d'Enragu (foto de 1898).

y otra que se acerca a la también ya conocida en Valdecarzana sobre el castillo de Miranda:

*... Tengo la cabeza rota
de carretar oro y plata
desde la Fonte La Corra
al acebín de la granda...*

En Santianes –núcleo rural conocido por sus explotaciones mineras y donde toman nombre el río y valle (*Sancti Jhoanes*)– se une la reguera Castro que baja desde los términos de Hedrada para discurrir por Boscón, Ibesaviecha, Pradera, Penascón, Ribachón, Las L.ieras, los Cuarteles del Cuarto (antiguas viviendas mineras), el Tercero (bocamina), L'Argotán y La Pomarada. En términos de Bárzana, el río se alimenta de la reguera L'Asturiana que procede

de Francos y también de la reguera Sopena a la que también se conoce por el Ríu Prau.

Este afluente nace en Términos de Santa Ana (puerto Marabio) y baja por L'Espadanal, Riquiñones, El Pradal d'Abaxu, Fontiviecha. Reichán, Traslatichera, La Calza, el Ríu (donde hay un molino), Güertas de Rozada, Cacabiechu, El Toral, L'Auteiru, Biescas, Praus la Ilesia, Pradera Queimada y Bárzana. A este curso de agua se le une en Prau el que viene de La Corradina, Solafonte y La Melendral. En fin, el arroyo de Vil.lalube que desciende de la Sierra de Santa Marta y el arroyo que nace en la Fonte la Cairúa. El río Santibáñez ha de recorrer aun, La Veigona y el Pradacón antes de desembocar en la Barzaniel.la para formar, de una manera definitiva, el río Teberga.



Vanzau d'Entragu.

Desde principios del siglo XX hasta la década de los Noventa (1992) el Valdesantibañez se cubría de negro al arrastrar sólidos y menudos como resultado de los lavaderos de la empresa de carbón Minas Teberga que, en los años cuarenta, tomaría el nombre de HULLASA.

Río Teberga

*¡Qué suave qu'ella cuerre!
¡Qué llimpia surte l'agua
¡Qué comba fay el vidru
que de la peña salta!*

Juan M. Acebal

El río Teberga comienza a configurarse en el barrio de La Marquesa, en la villa de San Martín, cuando se unen los ríos Valdesampetro y Valdecarzana tomando el cau-

dal definitivo en el pueblo de Entrago –primer núcleo rural del concejo– al hacer lo propio con el Valdesantibañez cuyo curso se acaba de describir.

Encontrando la salida del municipio al abrir su corriente, a través de millones de años, el cordal de Sobia-Penagadura, pasa por Cotarrén y lo que fue el Caleiro Delfín, por delante la cueva prehistórica del L.labanón (comienzo del desfiladero de Valdecerezales) donde se le une, por la orilla izquierda, un “misterioso” arroyo procedente del puerto de Marabio. El viaje subterráneo lo inicia en el Pozu l'Agua que toma las aguas de la reguera Murias en los alrededores Michadoriu.

Cruzada la garganta por donde pasan al mismo tiempo el río, la Senda del Oso y la carretera Trubia-San Mar-



Molín d'Entragu.

tín, se une el arroyo de la Cantera Colorada y ya en Las Ventas lo hacen las regueras que bajan de San Esteban, El Vasu, Gramolateil.la y Valdemoru. En las hoces de Olid, un embalse abierto en la década de los sesenta, le cierra el paso y es conducido por medio de un canal subterráneo hasta Valdemurio, en el concejo de Quirós, para alimentar la central hidroeléctrica situada en Proaza. No obstante, el pequeño arroyo en el que se convierte el Teberga, durante unos seis kilómetros, continúa su curso por La Horniel.la, recoge las aguas de la reguera Banduxu a su paso por L.laneces, las regueras que bajan de La Penona y del Rausau y se une en Caranga d'Abaxo, cerca de la capilla de San Mamés, al río Quirós. A partir de aquí, los dos menguados caudales forman el río Trubia que continúa su corriente abajo por el desfiladero de Peñasjuntas, los concejos de Proaza, Santo Adriano y Oviedo para echarse en brazos del Nalón.

Molinos, centrales y canales

*Había, fai munchos años,
erguida, na mesma oriella,
cerca d'unde faen el cuentu
del ríu y la mariselva...*

Pin de Pría

A lo largo de los tres ríos y de sus afluentes se construyeron numerosos molinos sobre los cursos del agua o levantados en una de las orillas. Se molía principalmente escanda, maíz y trigo y el dueño cobraba en especies por medio de la denominada "maquila", por cuya molienda el molinero(a) se quedaba con una parte del grano. Entre los más importantes se encuentran aquellos que, al mismo tiempo, tenían una central eléctrica en el mismo edificio para abastecer a las aldeas y pueblos colindantes. Entre ellos destacan: el *molín* de Carola en Infiesta, levantado en el río Medión cuyo gerente fue Tino; la central de Isidoro Rodríguez en el río Barriu con la vieja dinamo



Canal o presa del Molín d'Entragu. (foto de 1956).



Ríu Teberga en el desfiladeru de Valdezreizales.

Pelton que abastecía a Barriu, Torce y Cuña y cuyo gerente era Avelino Rodríguez; la central de Parmu que abastecía al Privilegio, gestionada por José Pérez y la central del Valdecarzana en Villanueva de Juan el Tebergo, que gestionaba Milagros y que abastecía a varios pueblos del valle. Esta central tenía, al mismo tiempo un molino para escanda y trigo y un rabil para separar el grano de la escanda. Otra de las centrales se encontraba ya fuera del concejo tebergano. Su gerencia corría a cargo de Manolo y abastecía los pueblos de Trespeña: Santa María, Fabar y Bustiello, además de Las Ventas lugar donde estaba situada.

La más importante de todas fue la denominada "Electra Tebergana" perteneciente al conde de Agüera que

tenía tres operarios-electricistas: Amaro Menéndez, Álvaro Alonso y Martín Menéndez. Abastecía a todo el concejo a excepción de las que quedan mencionadas. La incomprensible y temida "piqueta" de algunos políticos demolió un bello edificio en la drillo de principios del siglo XX para el ensanche de la carretera Trubia-Puerto Ventana. También este complejo poseía el molino más importante y el mayor rabil del concejo que lanzaba la *poxa* (envoltura del grano) al río y era también utilizada como mullido en las porqueras.

Por otra parte es necesario mencionar las denominadas "canales" que, mediante un complejo de balsas, cribas, canales, cangilones, agotadores, listones, malacates, *caxetus* (cabrestante aéreo) como trans-



Puente d'Entragu (foto de 1938).

portes para sacar la hulla del río, y otros elementos, recogían el carbón y menudos que escapaban del control de los lavaderos que Hullasa tenía en El Pradacón. Se construyeron tres de estos aprovechamientos en el río Teberga entre el pueblo de Entrago y el puente Numerounu del antiguo ferrocarril: La de Avelino Ardura, la de los Hermanos Rodríguez (Jaime y Chelo) y la de Ángel Caleya. De las dos primeras se obtenían buenos rendimientos.

El escritor tebergano José María Ruilópez describe en este pasaje literario, de su novela, *Todo junto al río*, la visión de un río desde la infancia y el penoso trabajo que había que realizar en las “canales”:

... Diego lo sabía muy bien. Allí, en Teberga, había como dos ríos. Uno de las montañas hasta el puente de Entrago,

y otro desde allí en adelante. En la primera parte, las aguas eran transparentes, frescas, verdes por el reflejo de la arboleda, cantarinas por los perfiles pétreos que las seccionaban. En Entrago formaban El Vanzao, un embalse natural, un lugar de diversión, donde Diego, Fabio y los demás se bañaban, competían, charlaban y disfrutaban del verano.

La segunda parte del río estaba marcada por los escombros que arrojaban los lavaderos de La Empresa. Eran aguas grises, sin fauna, son riberas embetunadas de tierra, con murmullo lastimero. Era un lugar de trabajo, de esfuerzo, donde los hombres se afanaban en separar el carbón de la tierra, revolcándose ambos en un juego desafiante para las bocas necesitadas. Era como una cirugía líquida y oculta, la disociación de lo bueno de lo malo.

Este río, en aquel valle, en cuanto las lluvias hacían su presencia, aumentaba pronto de caudal. Era un río pequeño, pero que maduraba de forma precipitada y por ello anárquica, convirtiéndose en clamor de espuma bur-



Chelo, el de Armando, en las canales de Cotarrén.

bujeante que se desbocaba por pronunciadas pendientes.

En esos recorridos perentorios, cruzaba los pueblos, lamía las casas muchas veces osadas en su ubicación, y llegaba a entrar en establos y viviendas. En su seno, solía llevar troncos podridos, como piraguas antiguas, piedras pulidas como tambores profundos, animales muertos como arruinada fortuna y toda suerte de maderas viejas.

Diego era consciente de que con aquel río de alocada biografía era necesario tenerlo todo muy bien estudiado para iniciar una aventura como la que él pensaba, para el progreso de su familia: Irene y el pequeño Víctor (...).

... El agua estaba más próxima. Diego no suponía que el nivel estuviera tan alto ya. Apenas podían llegar a las canales, tenían que ir bordeándolas, agarrados a la broza que salía de la pared, para poder llegar a la plataforma donde estaba el carbón apilado. El mineral brillaba a la luz de la linterna. El retumbo del río impedía el diálogo entre padre e hijo.

La pila formaba un cono de tres metros de alto por nueve de base. La lluvia no cesaba. El agua tenía un color arcilloso en el tumulto. En los laterales había un oleaje que amenazaba. Diego observaba el movimiento del agua. En unos momentos ya había subido apreciablemente. De seguir así, habría llegado a la falda de la montaña de carbón, y comenzaría a lamerlo como si quisiera ablandarlo antes de deglutirlo.

Diego clavó la linterna en el cúmulo mirando hacia abajo. Tiró los sacos vacíos a salvo de la corriente. Su hijo no sabía qué era lo que iba a hacer. Bastante tenía con situarse fuera del alcance del agua, que trepaba hacia ellos con las manos extendidas. Su padre le entregó uno de los sacos con un gesto para que lo mantuviera abierto. Víctor lo tomó con las dos manos y lo abrió, colocándolo de pie. Diego comenzó a cagarlo de carbón con una pala. El niño creía que su padre pretendía sacar todo el carbón saco a saco. Echaba unas paladas que eran como baldosas tiradas dentro del costal, que hacían tambalearse a Víctor, asido a él

con todas sus fuerzas. El río bramaba sin cesar. De vez en cuando se oían golpes secos, troncos arrastrados por la crecida que navegaban sin destino y chocaban contra las peñas emergentes. Diego ató la boca del talego, lo cogió en el aire y lo colocó en el borde de la pila de carbón. Dio otro a Víctor, lo llenó y lo situó junto al anterior. Así hasta rodear la pila con un cordón de sacos. El agua los rozaba intentando intentado romper su estructura tejida (...).

Epílogo

En el presente trabajo solo se esboza la parte más importante de la toponimia Fluvial. Para completarlo, serían necesarios otros capítulos sobre la fauna y la flora y las decenas de anécdotas que en ríos y regueras han acontecido, algunas de ellas recogidas bajo forma de relatos y leyendas. Los grandes pescadores de truchas y anguilas, los atropellos fluviales con lejía y dinamita para sacar truchas del río y los cazadores de l.lóndrigas (la nutria). Merecerían

también un capítulo aparte los molinos existentes o ya derruidos en cada concejo y, sobre todo, los molineros y molineras cargados de amores y picaresca:

*... Que vengo de moler morena
de lus molinus d' abaxu,
dormí cun la molinera ¡olé y olé!
nun me costó gran trabachu...*

También resultaría de gran interés recoger anécdotas de las lavanderas lavando apoyadas en la tabla o el cajón de madera con la ropa apilada en baldes de zinc o en canastas de mimbre, mientras ponían de vuelta y media a una vecina, cantando o criticando al prójimo.

En fin, Aprovechando, antes de que sea demasiado tarde, se hace necesario recuperar de manera aún más minuciosa y pormenorizada topónimos que aún quedan sin rescatar evitando que el tiempo, la desidia y el río del olvido se los lleve corriente abajo.

LA TOPONIMIA DE CABANAQUINTA: POR EL CAMÍN DE LOS VAQUEROS, ENTRE EL PUEBLU Y EL PUERTU

XULIO CONCEPCIÓN SUÁREZ

*Mañana voy pal puertu
con cinco vaques y un perru,
con la montera picona
y un pelu pintéu d'acebu*

Anotación previa

En la inolvidable compañía de Joaquín Fernández por algunas brañas alleranas, tuve la oportunidad de conocer de primera voz algunos nombres de su infancia pateaba con *so güilu* por los cordales de La Fonfría, Canietsa o Vegará. Entusiasta amigo de las palabras, y de la filología en concreto, Joaquín siempre cavilaba sobre sus etimologías, sus componentes significativos, su contenido humano, su simbolismo etnográfico. Un allerán muy *agraecíu* con la *so tsingua* asturiana: aquella lengua que aprendió *pe las caleyas del tsugar*, y que siempre mantuvo al lado de las terminologías científicas y técnicas más específicas de su lenguaje en el campo de la Hematología y la Medicina en su conjunto.

Joaquín, Xuacu –como me prestaba llamarle cuando compartíamos la *tsingua* más *tsariega* entre *ayeranos* y *tsinizos* (los vecinos de *Tsena*)–, fue

un ejemplo de allerán de pura cepa, estudiante y estudioso desde el *pueblu* hasta el laboratorio, la clínica y el despacho. Desde que *risca l'alba* hasta que la *arretsuma la tsuna percima los cordales*. Desde la cuna hasta las canas, siendo *mocecu*, *muzu* o *güilu*. Desde las *caleyas* de Escobio hasta la inmensidad de la ciencia, mucho más allá de los riscos de las montañas, las regiones, las ideologías y las lenguas.

En fin, Joaquín sonreía con las etimologías de las palabras, desde las sabrosas voces lugareñas de la infancia, hasta las precisas y preciosas terminologías profesionales más específicas, en las que suenan tan sonoras las raíces griegas y latinas; y sentía esas melosas melodías de las palabras como si de las esquilas y campanillos se tratara, al mor de la cabana, y al murmullo de las aguas en el manantial de la Fonfría al silencio de la medianoche.

Por todo ello, se me ocurre, una vez más, colocar (siquiera a un *llau*, y entre paréntesis) algunas etimologías que tantas *parrafás* nos llevaban en plena calle, *ca vez que nos encontrábam*os *nalgún actu*; o *pel teléfono*, hasta que

echaban chispa los cables, o el resto de los que esperaban linia empezaban a apurar.

El lenguaje toponímico allerano: la herencia proindivisa de los güelos y las güelas por caleyas y cabanas

El paisaje allerano actual, documentado en la memoria de quienes fueron (y, algunos, siguen siendo) vaqueros y vaqueras en los puertos, supone una larga historia trashumante entre el fondo del valle y los altos de los cordales. Entre la primavera y la *seruenda* (el otoño); entre la infancia y la vejez. Los *güelos*, con su sabiduría milenaria del entorno, *yeran el alma de las brañas*. Y, en buena parte del año, los únicos maestros de los nietos, por ejemplo, señalando con ilusión el nombre asturiano de cada planta: *l'abidul*, *el tixu*, *la xistra*, *la xanzaina*... O acompañando a cada paraje que pisaban con el nombre adecuado: La Paraya, Carbayalín, La Funfría... Valoraban cada porción de terreno en el monte o en el poblado.

Gracias a aquellos *güelos y güelas* de ayer, disfrutamos hoy de todo un lenguaje del suelo (el saber toponímico asturiano), que nos va describiendo ese mosaico de lugares palmo a palmo: todo un diccionario oral en su mayoría, y sin alfabetizar en muchos casos. Y gracias a aquellos nietos, ya con canas ahora, escuchamos la función que desempeñaron esos lugares del suelo en el uso que tenían para los lugareños varias décadas atrás. Y así seguimos pisando sendas y mayadas sobre este gran diccionario del paisaje organizado a su modo

desde tiempo inmemorial: topónimos prerromanos, de romanización, medievales...

Cabanaquinta (Cabañaquinta, ahora para la mayoría), todo un símbolo de las alturas conservado en los valles

Incluso si nos dejamos llevar por las palabras, tal vez sea Cabanaquinta (Cabañaquinta, hoy para los más) uno de esos pueblos que mejor simbolizan aquella organización inmemorial de unos valles programados en torno al ganado desde la primavera al otoño, y desde el otoño a la primavera otra vez. La lectura de los nombres del terreno, el léxico vaquero, el uso de las plantas (la *etnobotánica*), las formas precarias para curarse lejos de casa (*fitoterapia*), la gastronomía de las cabañas, las coplas, los dichos populares..., nos lo recuerdan en una serie de aspectos todavía. Autores como Joaquín o Santos Nicolás tienen varias páginas dedicadas a los vaqueros alleranos.

La posición estratégica de Cabanaquinta en concreto parece la elección de un paraje en el límite inferior posible de unos valles que seguían pensando en las alturas todo el año: en el tiempo de volver a las cumbres veraniegas. Una remota *cabana* prerromana. Porque las nieves de los altos en Braña o en Vegará obligaban a descender hasta las vegas posibles más fonderas, al límite justo donde vaqueros y ganados pudieran pasar el invierno con cierta holgura: buenos pastos junto a las vegas del río (como bien recuerda

Vega), casas al abrigo de los vientos en los recodos de los valles, *güertos y güertas soleyeras* para recoger frutos tempranos en primavera.

O al cobijo de las peñas, como señala el nombre *Escoyo* (lat. *scopulum*, ‘peñasco’): un poblamiento al abrigo en la ladera muy propicio para el invierno; en allerano, *escuyu*: ‘paso entre peñas’. Distinto por tanto a *L’Escuyu* de Piñeres –nos previenen en el poblado–. En un caso, sin metáfora: sin cierre de la vocal tónica; en el segundo caso, con ella. Tal vez para que no se confundieran los nombres de poblado tan vecinos.

El mismo poblamiento antiguo de Cabanaquinta está situado, no por casualidad, sobre el cauce empozado de un arroyo (como en *La Vatsina*), con los *güertos* y las *güertas* en las riberas bien orientadas al sol; más fondas quedan las vegas ya más expuestas a las *xelás* del río Blencu (el río Aller), que desciende de los altos por los valles de Casomera y Felechosa. El núcleo antiguo de Cabanaquinta parece, pues, estratégicamente elegido para el poblamiento invernal. Se diría que la palabra también desciende de las cumbres.

La vida que comenzaba en los altos: La Cuesta Cantabria, Orria...

Y puestos a *afilvanar* el *palabreru allerán* colgado de los cordales cimeros, muy representativa resulta en la toponimia *La Cuesta Cantabria*, a tantos kilómetros de la región santandereina, y tal vez con el mismo origen: lo que son las paradojas, y a pesar de las

distancias (el lenguaje del suelo es ajeno a las lindes, a las *tsindes*, regionales). *La Cuesta Cantabria* es un topónimo desapercibido en los libros y en los mapas asturianos, pero del mayor interés lingüístico y etnográfico allerano.

Se trata de un conjunto de pastizales carbizos y de peñas sobre El Vatsé Orria (como Orria, en Lena). Se suele interpretar el topónimo a partir de la raíz prerromana **kant-* (‘roca, piedra, montaña’), más raíz sufixa *-briga* (‘altura, fortaleza’). El componente Cantabria describiría, en principio, ‘la fortaleza, la defensa natural en la altura rocosa, por la simple aspereza del terreno’. No por casualidad el topónimo se encuentra sobre Orria, voz igualmente prerromana: **or-r-*, **ur-r-* (‘altura, monte, montaña’).

O El Castiitsu, de resonancias prerromanas también

Y como los topónimos nunca están solos, sino que forman todo un lenguaje ensamblado del suelo, tras *La Cuesta Cantabria* está El Picu’l Castiitsu (picacho sobre Carbayalín y La Fonría): lugar que domina todo el valle de aquellas brañas y caseríos sobre Rubayer. De forma paralela, entre los mismos valles alleranos está Castietso y Los Castietsones (en los altos de Casomera).

O Los Castietsos (en Felechosa y Polavieya). Más abajo, La Pena Castro (sobre Petsuno); El Castietso (sobre Entrepenes). Otra forma de poblamiento en los altos, en aquel proceso escalonado de descenso a los

valles durante los meses invernales. La poesía popular allerana, recogida por Juaquín, alude a la vida nativa, en tiempos bastante más próximos.

Paso la vida nel monte,
ente las penas y las fayas.
La mio alegría ye'l viento
y la cencerra las cabras.

La misma voz Castiitsu (Castichu, *castiellu*...), tan frecuente en la toponimia asturiana, se suele atribuir sin más a la voz latina *castellum*: 'refugio, poblado de montaña, campo fortificado', aplicada al terreno en forma real o figurada, según los casos. Ahora bien, para Edward Roberts (*Diccionario etimológico*...), la base léxica se remonta bastante más allá de los romanos: se trataría de la raíz indoeuropea *kas-, *kes-, con el sentido de 'cortar, separar', que resultó *castrum* en latín, una vez incrementada la base con el sufijo *-tr* ('lugar de').

Serían, en definitiva, las viviendas aisladas en lugares salientes, cortados naturalmente alrededor, separados para su protección y vigilancia en las alturas. De ahí, hasta la misma Castilla: tierra de castillos (*Castietsa*, en el uso de los vaqueros por todo el cordal limítrofe).

En resumen, los altos alleranos sobre Rubayer están tejidos de voces prerromanas latinizadas con el tiempo, algunas muy transformadas con la interpretación popular. Pero este lenguaje del suelo atestigua un conjunto de poblamientos indígenas en las cumbres de estos cordales, que se corresponden con lo que ocurre en

el resto del conceyu allerán: Currietos, Las Vegas de la Reina, y semejantes... Y con lo que ocurre en el resto asturiano: Castiellu, Castrillón, El Castión, Castropol, Castro, El Castro, Ricastro, El Questru, O Castelo...

Y así lo vienen a atestiguar unos cuantos topónimos asturianos más. Sirva de ejemplo el caso del Alto la Cobertoria (en uno de los pasos del Aramo desde Lena hacia Quirós); y la Cobertoria del valle (justo bajo santa Cristina). Al lado de los dólmenes, túmulos y menhires de la zona y de los cordales de enfrente, da la impresión de que el poblamiento primitivo del alto en torno a los castros de Tsago y Brañavalera fue descendiendo poco a poco hasta controlar completamente el valle, justo en la encrucijada de Felgueras, río Lena, altos del Güerna... El nombre latino sustituyó al de los megalitos. Y los poblados del valle a los corros y castros del alto.

Cabanaquinta: Cabana, para muchos todavía hoy

Como se apuntó más arriba, la misma voz *cabana*, se supone de raíz celta, *kap-p- ('capa'), más sufijo *-nn-*, latinizada luego en *capanna* ('con forma de capa'). Se trataría de un primer poblamiento rústico más fondero, en aquel movimiento estacional de los altos a los valles, según los ritmos marcados por los ganados y los pastos.

El segundo componente está menos claro. A parte del recurso fácil al antropónimo supuesto (lat. *Quintus*), se suele citar la voz latina *quinta* en su acepción de 'villa, casería'. O el

adjetivo *quinta* como ‘quinta parte de los frutos de la tierra que pagaban los arrendatarios al señor’, al lado de los diezmos, primicias..., al resto de las instituciones. Sería ‘la cabaña de la villa, la casería grande’, en sus comienzos. Tal vez, esa vida pensada desde los poblamientos cimero late en los dichos actuales:

¡So!, Casomera,
rincha Cotsanzo:
Cabanaquinta
ta más abaxo.

Finalmente, una *quinta* también era una medida en *millas* sobre los caminos romanos: como en Les *Tercies*, El *Michu*... El francés S. Gendron interpreta topónimos del tipo La Carte, La Quinte en relación con las *millas* romanas medidas en leguas desde un punto concreto, la frontera en algunos casos. La ‘cuarta, la quinta’... legua. Más difícil de justificar en el caso allerano.

En todo caso, la voz *cabana* hace referencia a esa edificación rústica, con techumbre de *tsábanas* (losas), hoy todavía relativamente bien conservadas en muchas brañas alleranas más o menos altas: Brañafoz, El Cople, Tsacia, La Fresnosa... Esas *cabanas* podían estar exentas o pegadas a los *veyares*, *cuerrias*, *primaliegas*..., para el ganado menor sobre todo.

Esa conciencia indigenista y rural del pueblo, como lugar relativamente alto de más raigambre que el resto del conceyu, y de los demás conceyos asturianos más fonderos, pudiera latir en la copla recogida por Jaquín:

Val más una morena,
criada en Cabañaquinta,
que toes les moces xuntes
desde aquí a la marina.

El diseño toponímico de Cabanaquinta: el casco urbano

Como se viene señalando, el espacio ocupado hoy por los distintos barrios, *güertos*, *güertas*, *caserías*..., del pueblo capital (cabecera) del conceyu allerán, lleva nombres descriptivos de las funciones que desempeñaron antaño. Es el caso de *La Casona*: tal vez una primera casa señorial, un poco mayor y más organizada tras las *cabanas*, como ocurre en tantos pueblos asturianos; la más *soleyera*, donde primero da el sol y tarda más en quitarse; en el centro del poblamiento, en un espacio más llano, cerca del agua...

De ahí también lo de *casa solariega* en el léxico común: con el privilegio del sol, tan esquivo para las casas de los menos hacendados, de los más pobres, de los menos dóciles al señor terrateniente, de los que habían de levantar su *cabana* en los peores *tambascales*, al *aveseo* (a la umbría)... En definitiva, la *villa* en el sentido romano de casi dos mil años atrás: lat. *villam* (‘finca rústica, casería señorial completa’).

Cimavitsa, La Foyaca, La Vatsina...

Y así, en el lenguaje toponímico de un poblado como Cabanaquinta, van cuadrando los nombres en el mosaico. Por ejemplo, *Cimavitsa*: barrio cimero sobre la plaza y las casonas solariegas; empozado sobre el arroyo,

al cobijo del viento Norte: muy *soleyeru* también buena parte del año. Encima de la *villa*: sobre *La Casona*. O *La Foyaca*: casería empozada (lat. *foveam*), como tantos *Fuexos* y *Fueyos*, muy gratos tiempo atrás, cuando hasta las vaguadas y las pozas del terreno eran imprescindibles para cobijarse (hombres y ganados) de los vientos, de los fríos invernales... No por casualidad junto a *La Vatsina* (lat. *vallem*): un valle agradable también, con agua... Y en forma diminutiva por ser buena y abundante.

Todo lo contrario de lugares como *Frieres*: allá en los altos de Cabanaquinta, bien expuestos a los rigores del viento y las nevadas a destiempo en otoño y primavera sobre todo.

El Barreru: zona más barrizosa, recia, húmeda..., para los sembrados. Sopedraño: barrio en la margen derecha del río, bajo una ladera pedregosa, y sobre la piedra suelta de los *tserones*. En definitiva, entre la piedra, bajo o sobre la zona pedregosa. *El Boleru*: para *xugar* a los bolos en las horas muertas de las tardes y festivos. *Benteveo*: paraje alto y vistoso sobre el casco urbano.

La explotación del suelo

O *El Campal*: fincas más propicias a los pastos en las riberas del río. Como *Vega*: la vega siempre húmeda, retirada y verde de las aguas, a poco que se esfumaran de las riberas las xelás invernales. Todo lo contrario de *L'Esprón*: el terreno más áspero, de peor calidad, ya fuera del pobla-

miento. O *EL Garrapetal*: zona de malezas, solo aprovechable para las leñas menudas en tiempo de las cocinas del *tsar del suilu* (el *llar*, la lumbre del hogar).

Los Arrebotsaos: zonas de rebotosos, muy útiles antes para la rama del ganado y las leñas. *L'Argumusu*: abundante en *érgumas*, muy rebuscadas para *roxar* los *fornos* del pan y otros usos domésticos.

O *La Rozá* (casería actual en la margen izquierda del río, frente a Cabanaquinta): otra zona que se fue aprovechando para los sembrados, con la roza previa (ruptura, roturación del suelo, roza de la maleza). Lo mismo que El Monte la Rozá, sobre Conforcos, ya en un terreno bastante peor, pero muy aprovechado antes para las leñas, *estru*, mullidos diversos para el ganado. No había desperdicios ni malezas tiempo atrás: casi imposibles las quemas del monte. Sería también el caso de *Zarameo*: zona carbiza y de pastizales sobre Cabanaquinta.

Muy apreciados eran los *llerones*, los *tserones*: voz prerromana *glareia* ('piedra suelta'), para señalar esos espacios sobre las mismas aguas del río, frecuentemente inundadas con las primeras lluvias torrenciales del otoño y del invierno, pero que producían en primavera tardía y verano unos pastos tan verdes como privilegiados para el ganado: se *pastiaban*, se segaban luego, y daban *toñada* para la vuelta de los puertos. Un privilegio de los más pudientes, hoy con demasiada frecuencia inundados, no solo por las aguas, sino por el matorral

creciente otra vez. Queda *El Tserón*, *Los Tserones* para atestiguarlo: vegas llanas bajo las casas de Cabanaquinta, en parte edificadas hoy, con diversos tipos de construcciones.

No faltan en torno al poblamiento de Cabanaquinta los usos comunales sellados en sus topónimos. Por ejemplo, *La Prindá*: el lugar donde se bajaban los ganados tomados en prenda por los cordales, al haberse pasado la raya de unos puertos o pastos a otros. Una vez pagado el empeño provisional (*la prindá*), se devolvían al dueño.

Como no faltaban las pequeñas industrias rurales para el consumo del pueblo, con los materiales de la zona. *La Teyera*: un paraje sobre Cabanaquinta en el que se recuerda una teyera; zona húmeda, con suelo barrizoso. O *La Molina*: para el molino. *Forno*: tal vez de cal, un *caliru*, para encalar las tierras, pintar, desinfectar las cuadras...

Las formas, naturaleza del terreno

La Tsongar: conjunto de fincas que se estiran sobre el río Aller, muy apreciadas también por estar verdes buena parte del año; muy propias para los pastos otoñales y del invierno. La tierra alargada: lat. *longam*, **longarem*.

En otras ocasiones había que aprovechar los materiales que ofreciera el suelo. Como Arnino, sobre Cabanaquinta: es decir, lugar *arenizo*, lo mismo que L'Arenal, sobre Rubayer. Era la única arena al alcance de todos.

La antroponimia: la colonización del espacio allerano

Poco a poco fueron protagonistas del suelo los propietarios. *Valmar*: el valle de Mario (lat. *Marii*), hasta la Pena Valmar (que preside la vaguada, en el límite de las casas de Cabanaquinta). Un valle antes cultivado, por muy pendiente, montaraz y sombrío que parezca hoy. Y como límite de las posesiones privadas o del pueblo, queda *El Purtietsu*: una zona hoy carbiza sobre Valmar y el pueblo; antes, la salida a los pastos comunales del monte. O Abule, zona hoy de fincas de Sopedraño: antropónimo poseedor latino *Abuli* (documentado por Abascal Palazón). Es el caso de L'Ayón, sobre Cabanaquinta también: antropónimo latino poseedor *Alionus*, que cita el mismo autor.

Etnobotánica, etnoterapia allerana

Hasta los topónimos en apariencia más insignificantes llegaron a nuestros días cargados de sentido. Es el caso de *El Merandonal* (*El Marandonal*, *El Marandal*, según informantes): una zona solejera y de suelo recio sobre El Barrio y el poblado de Cabanaquinta, muy propicia a los *meruéndanos*, *miruéndanos*, *viruéganos*..., esas fresas silvestres tan rebuscadas por los *mozacos* y *mozacas* tiempo atrás *pa merendar*, tantos años antes de los foskitos, el chocolate y la nocilla (también de *nueces* antes, ¡quién lo diría!).

Justo frente al Ayuntamiento de Cabanaquinta, en aquel espacio más privilegiado del reducido poblado antiguo, bajo La Casona, queda El

Pumarín: tal vez, un *pumar* pequeño, una pumarada menor o muy buena (también el nombre podría haber llegado por un antropónimo, aunque con el mismo origen).

El lenguaje de los caminos

Otros nombres de la rica toponimia allerana en una zona de tanto trasiego como la encrucijada de Cabanaquinta, recobran sentido cuando leemos el suelo con los paisanos del pueblu. Es el caso de *El Preu Vieyu*, en el camino por el valle de Beyo, que por supuesto nada ha de tener que ver con *vieyu de pipa algún*. Como en tantos casos de *vieya*, se refieren a caminos viejos, antiguos, principales por el valle o por los altos. De ahí el género femenino (Vieya): vía, calzada vieja. Valle abajo, en Piñeres, queda *La Venta*: una posada, mesón, tal vez casa de postas, junto al camino, tiempo atrás.

Fueron primero *vías pecuarias* (caminos de los rebaños en el invierno o en el verano, respectivamente). Luego vías romanas, o caminos reales, caminos carrales... En todo caso, caminos antiguos (lat. *veculum*), estratégicos: por zonas relativamente seguras, a una distancia prudente sobre las inundaciones de los ríos, lejos de los argayos, los aines... *El Yanón de Preu Vieyu* está también sobre Cabanaquinta: un rellano en el camino a los altos del cordal.

Y valle abajo, hasta Morea: la zona de las zarzadoras

De esta forma, por el lenguaje del suelo, se diría que los parajes

altos se fueron uniendo a los más fonderos a medida que los indígenas fueron descendiendo progresivamente a los valles, en busca del refugio invernal: el alimento tras el otoño, los frutos secos conservados laderas abajo, libres de las nevadas por unos meses invernales. O cuando ya se pudieron colonizar las riberas más boscosas y enmarañadas de los ríos (*Sotiello*: 'el bosque pequeño'). Es el mismo sistema ecológico que nos recuerdan hoy *corzos, robazos, xabalinos...*, que descienden hasta el límite con los pueblos, una vez que las nieves altas y la escasez de alimentos les obligan rebuscar los castañeros sobre las mismas riberas de los ríos mayores y más fondos.

Así el nombre de *Morea* (Moreda, una vez castellanizado) parece el ejemplo de un poblamiento relativamente más reciente, que alude a un lugar abundante en *moras*, primero levantado discretamente sobre el río (Morea Riba); y finalmente sobre los mismos *tserones* con frecuencia inundados por las aguas del río Blencu. Pero el poblamiento más arraigado del valle seguiría afincado en Cabanaquinta: así lo consideraron los alleranos hasta el punto que allí sigue la administración de todo el *conceyu*.

Valle arriba, La Pola'l Pino: La Pola Vieya

Bastante más arriba, queda hoy la *puebla* medieval del conceyu: La Pola Vieya, La Pola'l Pino (bajo Felechosa), que incluso llegó a asentarse como el resto de las pueblas asturia-

nas, en capital del *conceyu*: Pola Tsena, Pola Llaviana, Pola Somiedo, Pola Allande... La Pola'l Pino, con las excelentes condiciones geográficas en lo mejor del valle, tiene el mismo origen de *puebla* (lat. **popula*), que tuvieron tantas otras, todas ellas también en los espacios ribereños más abiertos y productivos de sus ríos respectivos (Lena, Nalón, Pigüeña...). Por esto, Polavieya fue capital del *conceyu* desde el siglo XIV al XV, con carta puebla de 1318, antes que Cabanaquinta, y que Cotsanzo, como recuerda la copla recogida por Juan Uría Rúa:

Collanzo es la capital,
donde está el Ayuntamiento,
para castigar a los malos
y traerlos a derecho.

El caso de La Pola'l Pino añade un dato más. Posee un valor documental doble, a la hora de justificar ese género dimensional que late en el topónimo (la palabra femenina, siempre mayor, **popula*, en este caso), puesto que valle abajo, sobre Piñeres, está el recogido poblado del *Puibliu* (lat. *populum*), pero en masculino: el pueblo pequeño, por marcar bien la distinción de funciones con el de la cabecera del valle, ya bajo Felechosa. La Pola, por excelencia, era el pueblo grande.

Y otros límites en el ascenso y el descenso de las brañas altas: vaqueros, marigüelos y marniegos

Esos límites del poblamiento, progresivamente descendentes desde los altos a los valles (no al revés,

como suele creerse) se mantienen en el rico lenguaje allerano también. Precisamente explica Joaquín la diferencia que mantienen los *vaqueros* en una división léxica que parece igualmente pensada desde los altos. Así, se consideran *vaqueros* auténticos (por derecho propio) los que viven de Felechosa, o de Casomera, hacia arriba: en realidad, con una continuidad ininterrumpida entre el poblado y las brañas. Es decir, los verdaderos pobladores del Alto Aller: los que aguantan reciamente las inclemencias del tiempo en los días más duros del invierno. A los *vaqueros* auténticos alude la copla:

Na Pola son curiosos,
que insiertan los castañeros;
nel Pino son hortelanos,
y en Felechosa, vaqueros.

Por el contrario, llaman *marniegos*, a los lugareños de los pueblos más fonderos (bajo Cotsanzo), los que venían de los pueblos más lejanos del valle, los que ya no viven exclusivamente de las vacas, pero que también quieren aprovechar los pastos de los puertos altos con los mismos derechos; tal vez, *invernriegos* (lat. *hivernum*), los que invernan abajo. En Lena alterna el topónimo *La Marniega* y *La Inverniega* (popular y de los escritos, uso vulgar y culto, respectivamente). Los *marniegos* eran considerados por los *vaqueros* como usurpadores de los puertos. Suben en primavera, aprovechan los pastos, bajan los productos al poblado cada semana, y descienden a pasar el invierno al

fondo del valle, mucho menos riguroso que en la parte cabecera.

Finalmente, llaman *marigüelos* a los lugareños de los pueblos intermedios, entre Felechosa, o Casomera, y Cotsanzo (El Pino, La Pola, Tsamas...), parecidos a los *marniegos*, que no vivían solo del *ganao*. Eran algo mejor vistos por los vaqueros, pues estaban más próximos, y aguantaban en parte los rigores invernales de los altos, aunque ya más benignos con ellos, por estar un poco más fondos. El apelativo no está del todo claro. Tal vez, en relación con ese adjetivo derivado de *María* (sufijos valorativos *-ic-*, *-uel-*), en el diminutivo que recoge la copla allerrana:

Perico fo pa la siega,
Marica quedó ttorando.
¡Ay! mio Perico del alma,
ónde tarás cabruñando.

De *Marica* (algo así, como *Marriina*, de otros conceyos), con ese sentido diminutivo y femenino al tiempo, saldría el término **maricuelos*, por ser intermedios entre los vaqueros auténticos y los más despreciados valle abajo. La evolución fónica hizo lo demás: de **maricuelos*, a *marigüelos*, por la sonorización de consonante intervocálica (*-k- > -g-*), como en el resto de la lengua asturiana en muchos casos.

Dir pal puerto: dir pa la braña

Varios nombres llevan nombre de braña en estos valles altos allerranos. Braña: bajo Rioseco; Brañadiusu: lat. **veranea deorsum*, es decir, 'braña de abajo', lo mismo que El Desayusu, en los altos de Santibanes,

camino del Rasón y La Piornosa. Brañafoz, sobre Rubayer y Orria: sobre la *foz*, el estrechamiento entre las peñas. Brañadios: tal vez, divinizada por aquel sentido de culto a los dioses para que ahuyentaran los rayos (no cabe aquí, *deorsum*, por no ser braña fondera, sino todo lo contrario, la cimera). Brañietsa, bajo La Tsaguna: braña pequeña y buena (sufijo apreciativo). La Braña, amplia y conservada: sobre Yananzanes, camino a los altos de Piedrafita. Brañaloso, que suele interpretarse en relación con el paso de los osos, aunque puede tener otras explicaciones.

Quedan todas las otras brañas con diferentes nombres descriptivos de otras funciones del paraje. El Gumial: tal vez de la raíz prerromana **komb-*, **kumb-*, variante de **kam-b-* ('curvo, valle pequeño'), una vez sonorizada la consonante inicial; un valle entre altos, muy adecuada la voz a un puerto tan escondido entre las cumbres de L'Alba y Xexa. Carnietsa: tal vez del lat. *cannam* ('caña'), a través del diminutivo posible **cannellam*. Se trataría de una designación metafórica, aplicada a todo este puerto sobre Rubayer; voz adecuada también a la vaguada alta y a los canalizos que descienden al Fondil.

No habría que descartar una referencia a la peña blanca del paraje (prerromano, **kan-*, roca'). Palmián: rellano muy vistoso en alto, al cobijo de la peña, y en contraste con las pendientes rocosas colaterales. Tal vez derivado del lat. *palma* ('palma, mano'), aplicada en forma figurada al terreno; sufijo derivativo apocopado.

El camín del puerto: el camín de los vaqueros

Allá por abril arriba, con los primeros gritos primaverales, los vaqueros comenzaban a arrimar el ganado a los cordales y caserías altas camino de los puertos. Poco a poco, los iban distribuyendo cada uno en torno a sus cabañas, al ritmo que de las *fayas* iban brotando las *fueyas* al borde de los altos. Era señal de que el ganado ya no se moriría de hambre. Y, en último caso, para eso estaba el ramaje aún incipiente y más tierno del arbolado: los pastores de Los Picos siguen echando hoy las *jueyas* de las *jayas* al ganado en primavera, cuando aún escasea el pasto sobre los *jayeos*. Era una época de alegría para toda la familia, como recuerda la copla que cita Joaquín Fernández: “Mañana voy pal puerto...” (cita inicial).

Desde Cabanaquinta el camín de los vaqueros se había de bifurcar en Cotsanzo: uno hacia La Fonfría y Vegará; el otro, hacia San Isidro y Braña. Salía por Vega: voz ya prerromana, **(i)baika* (‘terreno llano a orillas del agua’). Seguía por Tsevinco, voz bastante más dudosa. En principio, como solución más fácil podría pensarse en el antropónimo *Labincus* citado por Albertos Firmat, y que, a su vez, podría remontarse a otra raíz más antigua, y más acorde con la geología de la zona.

Ciertamente, *Tsevinco* (Levinco hoy para la mayoría) es zona rocosa por toda la vertiente de Petsuno (Pelúgano, ahora), lo que supondría una seria dificultad para los caminos

en el valle y en la ladera tiempo atrás. Por eso la piedra (la roca) podría haber dado nombre a la zona, antes del asentamiento del poblado en el fondo del valle sobre el río. De paso por el paraje, uno se inclina a pensar en la raíz prerromana, ya celta o precelta, **lab-* (‘piedra lisa’), origen posible del amplio campo de las *tsábanas* y *tsabaneras*, tan frecuente en la geografía asturiana de montaña, y en aquellas laderas de Tsevinco en concreto. Sufijo *-nk-*, considerado ya indoeuropeo con el sentido despectivo, valorativo...

Tal vez se trate de la misma raíz indoeuropea **slab-* (‘liso, resbaladizo’), que Rivas Quintas asocia a voces europeas del tipo *lavinca*, en referencias parecidas. En definitiva, *Tsevinco* vendría a significar ‘lugar de roca’, con algunos matices (escarpada, pendiente...), aplicado al paisaje de la pendiente sobre el valle, antes del poblamiento más fondero, en esos tiempos sin duda bastante más inundado por las aguas del río Aller.

Pe La Bárcena: tan paicia nel nombre a la mesma Barcelona

Poco más arriba, el camino seguía por La Bárcena, aquí con más seguridad referido a las zonas húmedas y al agua. Como para otros casos asturianos, o para el mismo Barcelona catalán (lo que son las coincidencias) se supone la raíz prerromana **bar-* (‘vega, agua, orilla’), que dio la base **bar-ka-* > **barga...*, por referencia a ‘lugares fértiles con

agua'. Y de ahí, **bar-k-ena*: 'lo perteneciente a la orilla del agua'. O la misma **bar-k-en-ona*, Barcelona y La Barcelona (*preu* en Fierros): una 'bárcena grande' o 'sobre el agua'.

Tras los pasos del ganao, seguían los vaqueros por Entrepeñes, de nombre evidente, y sin duda con algunas dificultades para cruzar entre aquellas peñas muchos siglos antes que las mazas y las máquinas ensancharan suficientemente el paso sobre las aguas del río en estos lugares más llanos. Poco más arriba, Valdevenero: un valle con referencia a vetas diferentes (minerales, aguas, coloración del suelo); voz latina *venam* ('vena, veta, corte, filón'); sufijo *-arium* ('abundante en').

Y en Cotsanzo, tomar pa Casomera

Y daban así los vaqueros en Cotsanzo, Collanzo para la mayoría hoy. Muchas interpretaciones también. Está arraigada en el pueblo la teoría de los *collacinos*, a partir de la inscripción en piedra, de la vecina iglesia de Serrapio: *Arronidaeci y Coiacini*. Se dice que se trata de una referencia a supuestas tribus ástures prerromanas. No obstante, el proceso también podría ser el inverso: que los nativos debían el nombre al topónimo ya asentado previamente en el paraje.

Pero, el hecho de que exista *Cotsancios* (lugares altos) en Belmonte obliga a buscar una base de coincidencias más amplia. Podría tratarse de un compuesto del latín *collem* ('colina'), o *collum* ('cuello'); o de *caput*

('cabeza'). Segundo componente, raíz prerromana **ant-i-* ('alto'), como serían los parajes belmonteses; que otros interpretan con referencia hidronímica también. Sería el caso de Collanzo en Aller y en el barrio de Santa Cruz de Mieres: ambos sobre el río y en el comienzo de las pendientes, o entre pendientes. Para otros casos, como *Vimianzo* (galego), Vega de Anzo..., no habría que descartar una forma **Antius* a partir de *Antus*, *Anthus*, documentados en la antroponimia latina. Topónimo complejo, en definitiva.

En Cotsanzo seguían los vaqueros de La Fonfría, Brañafoz o Vagará, por la derecha del *confurcu* allerán (la bifurcación). Pasaban por Cuérigo: tal vez, de la voz prerromana, hispano-latina, *corrugum* ('barranco'), luego 'cauce' sin más. La Barraca: de la raíz prerromana **bar-r-* ('agua'), **barra* ('palo, pértiga'), con sufijo considerado prelatino también, *-ak-*.

Muchos barrios con este nombre se interpretan como lugares de primitivas chozas de madera para estancias temporales en ciertas estaciones del año: tal vez, poblamientos primitivos de paso o de estancia corta, en el invierno, antes de subir a los altos más tarde. Suelen estar junto al agua, de forma que se superponen las dos referencias: el agua produce abundantes palos para las construcciones, tan usados tiempo atrás (*barrretas, verdiones, pertegones, várganos, varales...*). Serían las *barracas* y *barracones* posteriores, con otros sentidos derivados.

Ya per Carpienzo, Tsamas, El Romañón..., arriba

Pasaban por Carpienzo. Y recordamos el adjetivo *pienzu* ('torcido, desigual'), presente en El Monte Pienzu, que preside las pendientes del Sueve. Podría ser adjetivo aplicado tal vez al monte como 'pendiente' que contrasta con las vegas bastante más sosegadas del río. Para el primer componente, Corominas relaciona con el italiano *scarpa*, que llegó a significar 'base de un muro de fortificación'; supone para ello la raíz prerromana (tal vez ilirio-ligur), *karp-*, ya en las lenguas indoeuropeas. De ahí luego, *escarpado*: en pendiente oblicua. Carpienzo describiría una pendiente muy marcada, escarpada.

El camino seguía por Tsamas: un paraje húmedo que motivó la voz prerromana *lama*: 'ciénaga, terreno pantanoso'; más tarde, 'pradería húmeda', raíz estudiada con detalle por R. Menéndez Pidal. Y Romañón, de referencia menos clara. Por ser casería recordada por los alleranos en producción, y por estar en la ladera, por encima del valle, parece un compuesto de *agrum* (campo) más posesor, tipo latino *Mannius* citado por Dauzat para la toponimia francesa. De **Mannionen*, saldría el topónimo Romañón: el campo cultivado de Manius.

De Casomera parriba, ya casi se divisaba el mayéu...

Ya en Casomera, seguimos cavilando con las diversas interpretaciones que los propios alleranos o

los estudiosos de estos temas, fueron dando al nombre. Ahora bien, el hecho de que exista *Casomero* en Lena, justo sobre las casas del pueblo de Carabanzo, hace pensar en Casomera como un derivado más de *casa* ('cabaña', antes), más *summam*, *summariam* ('la más alta'). Un tiempo atrás, Casomera sería el poblamiento relativamente más alto de aquel valle. Por unas u otras condiciones del pueblo alto, quedó tal vez la copla:

Si pasas per Casomera
y tsevas caballería,
nun digas nin so nin arre,
que igual te quitan la vida.

En el pueblo nos cuentan otras interpretaciones posibles, según la voz oral; y en ocasiones leemos algunas muy fantaseadas. Dada la condición soleada del pueblo, no parece muy adecuada la voz latina *casa* más **umbreram* ('sombria'), evolucionada la palabra romance después: *casa* solo *sombria* en el invierno, no es pueblo especialmente a lo *aveseo*.

Poco más arriba, siguiendo el cauce del río, descansaban (*alendaban*) vaqueros y ganados en *La Paraya*. Nos lo recuerda el nombre: el participio latino citado *paratam*, **paraculam* ('dispuesta, preparada'), aplicado a una tierra 'adecuada, propicia', para el asentamiento animal o humano; o para hacer un alto en la andadura, en este caso, antes de las cuestas más pindias hacia los puertos. Una parada pequeña, con el matiz que lleva el sufijo diminutivo, *-cul-* muy adecuado al paraje.

Pente Las Foces de varios siglos atrás: no las de la carretera, claro

El camino sigue por la margen izquierda del río, hoy directo a Les Foces. Pero, siglos atrás, incluso van solo algunos años, es evidente que las *foces* eran intransitables en épocas de lluvias sobre todo. El camino en la peña ni se podía tallar ni mantener con las herramientas de antaño. Todavía recuerdan hoy los vecinos de Rubayer que, en épocas de lluvias, nieves, desprendimientos de piedras, neveros..., había una senda alternativa, más alta, por Otambo y Posadorio: sobre las peñas altas de la margen izquierda del río.

Así, el camino subía de La Paraya por L'Arpinín: ladera izquierda del río, muy pendiente. Tal vez una antigua voz prerromana tipo *arpa*, variante de *alpa*, *alpe*, *alba* ('pasto de montaña'), que cita el francés Éric Vial. O un derivado antropónimo infrecuente, lat. *Arpinum*, tomado de la ciudad del Lacio *Arpino*, a través de un nombre personal en genitivo Arpin(i) > Arpín. Sería el caso de Penarpín, en los altos quirosanos, igualmente *pindio*, escarpado, sobre el río también. Junto al camino queda también la Fuentona: de nombre evidente. En los comienzos, tal vez con el mismo origen.

El camino más reciente (bajo la carretera actual) se adentraba entre Les Foces de Rubayer: los estrechamientos entre las peñas, descritos en forma figurada (metafórica) con la voz latina *fauces* ('gargantas', 'pasos de montaña'). Hoy el camino serpentea firme entre las calizas. Pero nos

imaginamos las dificultades para el paso a pie varias décadas atrás, con los hinchentes del río en primavera y otoño. Por ello había otros caminos alternativos más altos, aunque rodearan más los valles. De hecho el lugar de L'Arenal describe la zona arenosa que habría de formarse en los desembordamientos del río.

Pel camín más eltu de Posaorio a Ruayer

Como se dijo, en La Paraya se desviaba un camino alternativo para los peores días en Les Foces. Ascendía por Bustietso (lat. *bustum*, pastizal 'quemado') al Posaorio, conjunto de pequeñas fincas sobre las peñas, que bien explican el nombre: un lugar donde se posaban los pesos tras la pendiente (lat. *pausam*); o por el que se pasaba (lat. *passum*). Ambas referencias son muy adecuadas al paraje encaramado tras las rocas, con algunas fincas todavía. El camino se nota bien en algunos tramos, cada año un poco más *ente la maleza*.

Y descendía por Otambo: tal vez un derivado más de *altum*, como L'Utitu, Otero, y tantos otros. O como el mismo Montó ('monte alto'), justo frente a Otambo. Este tramo del camino se conserva bien visible hoy unos metros por encima de Les Foces, donde enlaza con el que venía sobre el cauce del río (carretera actual).

Y Ruayer: Rubayer pa la mayoría hoy

Llegaban, por fin, a Rubayer, por La Puente, una acepción de la pa-

labra en femenino (lat. *pontem*), con esa diferencia genérica, tan abundante en asturiano: lo femenino, siempre mayor que el masculino correspondiente (*casta / cestu, cancietsa / cancitsu...*). En este caso, las puentes, siempre más seguras, mayores, más duraderas, de piedra o grandes maderos...; frente a los puentes, que con demasiada frecuencia se los llevaban esas crecidas de los ríos en torrentera.

Dice el refrán: “Setiembre seca las fuentes, o lleva los puentes” (pero no *las puentes*). Solo se lleva los puentes: los del género masculino. No por casualidad allí está L’Intrueyu: la entrada segura (lat. *intraticum*), como L’Entrego, Entralgo... La entrada pequeña en este caso, tal vez por el estrechamiento del valle sobre el río en este punto.

Cruzaba las *caleyas* de Ruayer, Rubayer, para los más arraigados. Río Aller, para los castellanizados. Quizá por ser el poblamiento cimero del río que nace en los altos de Vegará y Las Vegas de la Reina. En La Reguera Luz. Tal vez el origen del topónimo Aller, como el de la región francesa de Alier: se supone la raíz preindoeuropea **al-i-*, **al-l-* (‘blanco’), aplicada a los cursos de agua, que resultó en latín *al-bus*, y *al-nus* (‘álamo’, por su corteza ‘blanca’). Ver J. M. González, “Algunos ríos...”, p. 277).

En definitiva, el nombre y el conceyu allerán pudieran remontarse a una lejana raíz prelatina **al-*, **el-*, con el sentido hidronímico de ‘fluir’, que parece presente en los altos alleranos de *Ayones*, *Eyu...*, justo al otro lado de Rubayer y Vegará, en los altos

de Braña y del río Alba. No por casualidad toponímica, son las cabeceiras altas de los afluentes más largos del río allerano.

La Casa’l Monte

Pasadas las primeras pedreras más *pindias* entre las casas del poblado, llegamos a L’Arenal: un remanso del río en El Vao, que debe el nombre a la *arena* que dejan los *hinchentes* (inundaciones), muy aprovechada antes para las construcciones de la zona. Todavía hoy se aprecia en aquel rellano junto al puente una arena fina, más bien negruzca, tipo pizarra, sin duda erosionada en las canteras con este tipo de piedra por el cauce del arroyo arriba.

El mismo Vao viene a designar una situación parecida: del lat. *vadum*; a su vez, celta **bad-*, **bed-*, ‘arroyo, zanja’, aplicado a lugares de paso difícil, por la zona más *vadeable* del río o de la vaguada. Los *vados* eran imprescindibles tiempo atrás, cuando los precarios pontones de *maera* se iban también río abajo con las espumosas aguas turbulentas de las torrenteras invernales. En este punto se bifurca el camino, bien conservado todavía: por la izquierda del arroyo, hacia los altos de Canietsa; por la derecha, a La Fonfría.

Y sobre El Vao, damos en La Casa’l Monte: un par de caserías soleyeras con buenas *tsábanas* en los *teyaos* de las cuadras y cabanas, no por casualidad sobre La Casa Baxo: otro conjunto de cuadras con fincas, antes de llegar al Vao, que se recuerdan

sembradas de pan, patatas, arvejos... Con este par de casas ya en el monte, recordamos el sentido antiguo más rústico de *casa*, frente al domicilio actual: lat. *casam* ('choza, cabaña'), frente a *domum*, la 'morada, el domicilio' que llegó a nosotros.

Topónimos como La Casa'l Monte atestiguan esa doble vivienda de los vaqueros dentro y fuera del poblado, una buena parte del año. Incluso su primera vivienda tiempo atrás, cuando, salvo los días más crudos del invierno, pasan su tiempo en las caserías de los cordales más o menos altos.

Tsegando ya a Pedromolín, Talabarda...

Un poco más arriba el camín del puerto pasa junto a Pedro Molín: una buena finca sobre el río, con casería conservada; tal vez el nombre del propietario de un molino tiempo atrás (Pedro el del Molín), reducida la expresión en asturiano. Y un poco más arriba, Talabarda: otro conjunto de buenas caserías entre frondosos fresnos que presiden la campera, antes tan útiles por sus ramas para el *ganao* (*foyaos, fexes*) en otoño y primavera. Se sitúan en un pequeño altozano con rellano superior. Destaca una gruesa, sana y alta peral silvestre, *peruyal*, con sabrosas frutas en otoño: aún está cargada este año, aunque demasiado altas para la mano. No se perdería una sola *peruya* en los días de la braña.

Ni en el silencio de campera tan bucólica aflora más claro el sentido

del topónimo. No obstante pensando en Talavero de Onís (a la falda del Monte Ibéu), convendría la raíz prerromana **tala* como 'tierra pedregosa', que cita Menéndez Pidal. Tal vez, una variante de la otra raíz prerromana **tul-* ('altura'), tan frecuente en toponimia. Para el segundo componente, convendría también un derivado de **bar-*, **bard-*, variante de **barg-* ('altura, pendiente'), de donde el mismo asturiano *bardiu*, *bardal*. Sería la pequeña altura sobre la cuesta que desciende empinada al río, muy adecuado al paraje.

El camino se empina ladera arriba, de donde el nombre del Ateyu: un atajo evidente para evitar las curvas del camino que zigzaguea entre fincas y matas; lat. *taleam*, *taleleare*, **taleum* ('corte, cortar'), aplicada a un camino secundario y más estrecho, aunque sea más difícil. El camino se usaba para el paso a pie, y era el uso normal del ganado en primavera, por el deseo ardiente de llegar pronto a los frescos pastos de las cabanas; en el otoño, ya de regreso, con las prisas de bajar a las *toñadas* (el *toneyu*) más suculentas en las fincas más fonderas.

Columbrando, por fin, vaqueros y ganados, la camperina más apacible del Carbayalín

Finalmente, estaba la entrada del puerto: El Carbayalín. Todavía hoy abundan en el paraje los *carbayos*, los robles asturianos, tan valorados tiempo atrás en los pueblos: maderas resistentes, rama para el ganado en primavera, a falta de yerbas más tem-

pranas. Se supone la raíz prerromana *kar-b-, en principio, ‘roca, planta dura’, más tarde referida al ‘roble’, tal vez a través del posible *carbaculum; sufijo diminutivo o apreciativo en este caso, tanto por la posición retirada del paraje en aquel rellano a media ladera, como por el aprecio que le tienen los alleranos como lugar *topaeru* buena parte del año: agua abundante, pastos, arbolados, retirado de los altos... Poco más arriba, no por casualidad tampoco, está Yana Carbeyu: una campa entre arbolado diverso, antes sin duda *carbayos* en abundancia.

El Puerto La Fonfría: La Funfría, para alguno todavía

Y llegaban ganaderos y ganados a La Fonfría, el puerto más representativo del valle: pastizales abundantes, fincas para la yerba de segar, cabañas... El lugar de ‘la fuente fría’. Hoy solo asociamos al nombre las aguas refrescantes en plena *calisma* agostiega, pero tiempo atrás, una fuente fría era una verdadera nevera en pleno verano, que aseguraba toda una industria de la leche, *las mantegas, las cuayás*... Con agua fría se mantenían los productos de toda la semana para bajarlos al *mercao* el sábado. Todo dependía de la capacidad de tan naturales neveras. La fuente *los odres, la otsera...*, de otras brañas.

Ya a la entrada de las primeras cabanas, el camino (por fin) se conserva limpio, con una verde pradera en la caja principal, a modo de las mejores calzadas romanas: la senda amplia (metro y pico de anchura) se

estira casi horizontal entre las fincas y el monte, con buenos pareones en piedra igualmente conservada y uniforme. Un vistoso homenaje a los *güellos* alleranos que con tanto arte, *frayones* en los *deos* y *moyaúras*, los ensamblaron décadas atrás. Y a las *güellas* de la braña que, con no menos cuidados y peripecias, les llevaban el pote de castañas al *mediudía*, o de *farinas con mantega*, cocinadas al mor del *fuibu* y de las *fayas* en la cabana. *Con cuatro rustiones de tocino, nel meyor de los casos, seguían el güilu y el niitu muriando hasta la nueche.*

Con la vista sosegada sobre muros tan centenarios, en ocasiones rematados con *chatas* de acebos para defenderlos del ganado, la vista se remansa en una más que cuidada presa que fluye generosa y plateada camino del riego hacia las fincas: se sumerge de cuando en cuando por los aguatochos (*aguañales*) bajo los gruesos muros, y alimenta las paciones sedientas en pleno agosto. Bien las agradecerán los ganados.

Con un par de tragos, ya queda claro el nombre de la braña

En charla amena con los vaqueiros el sentido del nombre fluye como las aguas. Así nos recomiendan refrescar el mediodía en la fuente de la mayada: un manantial abundante sobre la senda, con varios espacios separados por piedras que suponemos recipientes (*otseras*) donde se enfriaban los *odres* con la leche y las mantegas tan solo unas décadas atrás. Ya a los primeros tragos no seguimos ca-

vilando sobre el topónimo. Tampoco lo permiten los labios.

Y todavía nos advierten los vaqueros que hay alguna fuente en el valle aún más fría: ni tres sorbos seguidos resisten los dientes –nos aseguran–, por *muchu secañu* que traiga el caminante. Una es La Fuente les Vegues de la Reina (bajo las cabañas cimeras en Vegará); y la otra La Fuente la Xuncareta: en los altos del Regueru Fonfría. Más arriba queda La Fuente'l Tsegu, sobre la finca del mismo nombre.

Como se dijo más arriba, todas estas fuentes eran muy apreciadas en la braña para enfriar la leche y las mantegas en los odres que se bajaban a los mercados de Cabanaquinta cada semana: cada *xueves*, con 4 horas a caballo en la andadura, bajaban los vaqueros a los poblados, con tiempo suficiente para preparar los productos que llevaban el viernes al mercao, normalmente, las *muyeres*. Las *otseras*, las *fuentes de los odres*, habían de estar cerca de las cabanas, de forma que pudieran estar vigiladas, habida cuenta de la escasez de productos y de abundancia de bocas que *fartucar* en tantas cabanas. Lo recuerda la copla recogida por Joaquín Fernández:

Tseváronme del esteblu
el zurrón y la guiyá,
la zapica y la salera,
y el odre con la mazá.

Hasta había que “meter los xatos en zapicu” en demasiadas ocasiones

Para asegurar la leche, y que no la agotaran los *tarrales* (los terneros), estaban los *bescones*: pequeñas fincas

junto a la cabaña donde se encerraban durante el día y la noche, para ordeñar antes, y dejarles el resto, las *esmuciúras* en ocasiones. De ahí la expresión “meter los xatos nel zapicu”: quitarles la leche, hasta arruinarlos.

De ahí, el *Boscón*, a lo fondero de La Fonfría: pudiera ser un derivado la voz latina *vescam*, con el sentido de ‘espesa’, aplicado al matorral tupido de arbustos, o arbolados diversos, pues con las rozas del matorral, a veces en el suelo peor, se harían los *vescones*, con ese sufijo peyorativo en consecuencia. El mismo origen ha de tener La Visqueta (*viesca* pequeña): zona de matorrales en el camino a Canietsa.

El trabajo diario y las estrategias con el ganado para sacar el mayor rendimiento a los productos en el puerto quedan recogidos en las coplas que recoge Joaquín también:

Por el valle de Valverde
vi baxar un allerano,
de madreñas y chapinos,
en el rigor del verano;
que venía de las vacas,
que venía del ganao;
y día derecho al corral,
para enderezar los xatos.

La Vega Baxo, La Brañuela...

Tal vez por contraste con la braña mayor de La Fonfría, los vaqueros llamarían La Brañuela a una más pequeña, igualmente apropiada para la estancia prolongada en el verano: expresión del latín vulgar *veranum tempus*, (‘en principio, tiempo primaveral’), aplicado al ‘final de la primavera’ (finales de mayo-junio); frente al *estío* (‘segunda parte del ve-

rano'), más propicio a los calores estivales. Y del *veranum* se hubo de formar **veranea*, para designar esa parte del *verano* (ya sin nieves ni invernadas), cuando el tiempo permite la subida definitiva de los vaqueros a los puertos con los ganados: el tiempo de la *braña*. Con el diminutivo *-ol-* (*-uel-*), quedó el aprecio de los lugareños en la *braña* y en la palabra al tiempo.

En aquel recogido y reposado rellano en las riberas de Reguera Luz se recogen las fincas y cabanas de La Vega Baxo, sin duda en precisión correlativa de La Brañuela, unos metros más arriba en la ladera de Vegará (margen derecha del arroyo), considerada la vega de arriba. La parte más fondera de La Vega Baxo lleva el nombre del Tsegu. Y como no vemos lago alguno en pleno agosto, nos explica Fito el nombre: se inunda con las torrenteras de la seronda, y con los deshielos de la primavera. Por eso sigue verde en las mayores sequías estivales.

De La Vega Baxo *xubimos* por L'Ateyu: el atajo, camino pendiente y estrecho; del latín *taleam*, *taleare* ('corte, cortar'); y culumbramos en La Brañuela, sin duda tiempo atrás mayada principal de la *braña*, donde se reconstruyó recientemente una capilla en piedra destruida con la guerra (quemada con saña, nos cuentan los vaqueros). Según la voz oral, en La Capilla, que también sirvió de albergue, se hacía una boda anual el día la fiesta, en la que tenían prioridad los novios del Pino.

En todo caso, una campa orientada al suroeste, al cobijo de las

peñas, topaera y vistosa: divisa todo el valle entre Vegará y algunas case-rías de Rubayer. Del lat. **veranea*, más sufijo diminutivo, por esa circunstancia de apreciada y buena, sobre todo en contraste con los pastos por encima hacia la cumbre.

Las Vegas de la Reina, Vegará...

Y columbramos, por fin, la cima del puerto por Las Vegas de La Reina. Muchas interpretaciones del topónimo se fueron tejiendo entre los vaqueros y vaqueras al mor del *fuiibu* en las cabanas durante tantos años. Lo mismo ocurre con El Mirador de la Reina (sobre Covadonga), Fuente la Reina (en Brañitsín de Lena)... O La Vega'l Rey, Vega de Rey, El Camín del Rey, El Camín de la Reina, El Río Reinazu..., de otros parajes asturianos.

Para lo de *Reina* en Vegará sigue muy arraigada entre los vaqueros la interpretación popular: que el nombre se debe a la reina Urraca, con residencia en Petsuno. Ella era la dueña de todas aquellas fincas, luego en posesión de La Casona de Vega. Finalmente las fueron comprando otros vaqueros, que las siguieron dejando en herencia a los propietarios de hoy. Pero que en el origen está la reina Urraca.

Tal vez, sean así las cosas en este caso concreto. No obstante, en otros topónimos con Rey / Reina, solo se trata de una interpretación popular llevados por la palabra. Son simples parajes con riegos (valles pequeños), vaguadas con agua o sin ella, pero siempre canales destacados en el contorno. La palabra se inter-

pretan desde una raíz prerromana *rek- ('riego, curso de agua'), transformada bajo el influjo del homónimo regi, regina ('reina'), lat. regem 'rey'. La voz solo se refiere al cauce del arroyo: la transformación popular vino después, en aquel sano deseo de buscar orígenes ilustres a los nombres lugareños. O tal vez proceda directamente del prerromano *rein- ('río'), en el origen de los ríos europeos Rhin, Reins, Reno...

En el caso de Vegará, la pequeña vaguada de Las Vegas de la Reina era la vida del puerto tiempo atrás: cerca de las cabañas, zona húmeda, segada en verano, abundante en pastos otoñales, con tupidos *cafresnos*..., una buena finca de valor incalculable para la vida en unos altos siempre más expuestos a los fríos y a la maleza de las carbas. De ahí las interpretaciones y las leyendas, siempre en busca de un origen digno, de una posesión real, de unos privilegios de las vegas por su excelente calidad, de una posesión prestigiada en definitiva... Un valle bueno en un puerto alto: que no era poco en tiempos bastante más precarios.

La Campa Luz, La Reguera Luz

Nos dicen los vaqueros que el río Aller nace en La Reguera Luz, a su vez alimentada con las aguas que rezuman abundantes de las lamas y *xuncares* de Les Vegues de la Reina. Y cavilamos sobre el topónimo, tan parecido al Arroyo de la Luz, afluente del Guadiana en Cáceres. Existe, ciertamente, el nombre personal Luz, del lat. *Lucius*, a su vez de *lucem* ('luz, cla-

ridad, resplandor'), pero no hay tradición arraigada sobre el posible protagonismo de algún vaquero o vaquera en la reguera, que le hubiera dado el nombre.

Por esto, habría que pensar en una referencia directa a la claridad de la altura (la luz de la altura), en esta zona ya limítrofe con la vecina leonesa (más soleada y orientada al sur). La referencia directa podía estar en La Campa Luz: una reducida y muy soleada campera orientada al saliente, en la margen izquierda del arroyo, casi al salir a la cumbre, en contraste con el *regueru*, más oscuro (*tsobiniegu*, *visiegu*) que fluye a su lado por el hayedo.

Una vez más pensamos en el género dimensional: lo femenino, la *reguera*, mejor en este caso como pasto y refugio del ganado; lo masculino, el *regueru*, inservible aquí: un enmarañado matorral boscoso, si acaso refugio de alguna alimaña extraviada en aquellos altos. Cabrían otras interpretaciones, ciertamente. García Martínez interpreta el topónimo *Lucillo* en relación con la base prerromana *lucus* ('bosque, bosque sagrado'); o con el prerromano *luk- ('altura'); adecuadas al paraje en parte.

Noales, sin los *Nogales que se inventaron algunos mapas

Por las camperas de aquellos altos, refrescamos la vista por los mayaos de L'Utiru: un verdadero alto (lat. *altarium*, que luego daría el *altar*), es decir, un otero desde el que se divisa buena parte de aquellos valles en

una y otra vertiente. O *xubimos* hasta Noales para columbrar los puertos contiguos del Gumial y Braña. No está tan clara la voz. Las diversas variantes entre los propios alleranos (Noales, Moales...); y, sobre todo, las manipulaciones contaminadas de algunos mapas y guías de rutas, muy poco respetuosos con el entorno lingüístico y natural, complicaron aún la interpretación. Hasta El Picu Nogales se lee en ocasiones.

Por supuesto que imposibles los ‘nogales’ a estos casi 2000 m en altura. Bajo El Picu Noales nacen varios arroyos, como se dijo. En principio, para aquellas carbas escarpadas de piedra blanquecina tan escasa para el pasto, cabría el latín *naucum*, con el sentido de ‘cosa de poco valor’: suelos de cuarcita, escasos en pastizales. Como sería adecuado a los valles bajo el picacho un posible **nauca*, derivado del indoeuropeo **naw-a-* (‘valle, hondonada del terreno’).

Se trataría de una aplicación de la voz a los profundos valles que descienden por la fastera allerana hacia Cuevas y Felechosa: tierras **naucales*, **noucales* (‘de valles, con arroyos’), con sonorización posterior de la velar hasta desaparecer. Morfología del suelo semejante por la vertiente de León.

Pero no está claro el topónimo. Por la misma pobreza de aquellos suelos pedregosos, no habría que descartar un derivado de *novum*, a través de *novales*: adjetivo que se aplicó en la toponimia asturiana a numerosas tierras rozadas o roturadas (nuevas) en el monte para otros cultivos, una vez

agotados los espacios más cercanos a los poblados. Es el caso de Noales, Los Noales, La Noval, El Novalín, Ñoales. Podrían ser los pastizales altos, ya más escasos de la braña, y, en consecuencia, menos utilizados; solo cuando no había otro remedio.

Recoge Santos Nicolás la variante Moales, que podría referirse a los abundantes arroyuelos menores nacidos poco más abajo, lo mismo hacia la vertiente asturiana que hacia la leonesa de Redipuertas. Pudieran recordar la raíz prerromana **mei-*, **moi-*, con el sentido de ‘fluir’, ‘curso de agua’, más sufijo abundancial típico del oriente asturiano. Sería el caso de *Moal*: en Cangas del Narcea. Poco clara la voz con tanta variante fónica.

Por el senderu del nombre, desde Xexa hasta Xixón

Con la vista colgada de Xexa (picacho al lado de Noales) sobre el valle del Gumial, pensamos en el asturiano occidental: *xeixu* (‘piedra blanquecina muy dura’). Tal vez, latín *saxum* (‘piedra grande, peñasco, roca’), en plural, por ser un conjunto estirado de peñascos junto a Noales. Irregularidad fónica de la primera vocal átona, por disimilación posible con la segunda.

Pudiera ser también el origen de Xixón (lo que son las paradojas). Y de Jijona: el pueblo del turrón bajo aquella peña grande y alomada, bastante mayor que la asturiana: el género femenino dimensional una vez más. *Xexa* es, ciertamente toda una zona alomada de morrillos que se

prolonga entre los valles del Gumial y La Varera, y preside todo el paisaje que desciende a Cuevas.

Las plantas, los animales: la vida de la braña tallada en los topónimos

De vuelta del alto Vegará, con la nublina ciega en los talones, descendemos saboreando topónimos a uno y otro lado de braña tan dignificada por los vaqueros y vaqueras que hoy mismo habitan las cabanas. Se diría que, tiempo atrás, toda la vida organizada del verano quedó colgada en el lenguaje toponímico del suelo. La Xuncareta: buena finca alta con fuente sobre el arroyo, en referencia a los *xuncos* (los juncos), tan utilizados antes para los utensilios en las cabañas (cordeles, cestos, *cibietsas*...). Como La Fuente'l Carrescu, en Vegará: de los *carrascos* (los acebos que pinchan, nos advierten los vaqueros). O L'Acebal, más abajo, en el camino a Canietsa: la zona de los *acebos*, los que no pinchan.

Camino de Canietsa, queda la *Texera*, con los *texos* todavía incrustados en la peña para contarlos. Lo mismo que Cuitu *Texón*, un poco más arriba (lat. *taxum*, *Taxus baccata*). Unos árboles muy apreciados en la braña por su madera tan dura, que sirve para casi todo y para varios siglos por delante: *barcales* para las fuentes, *tablones*, *mayuelos*, *escudietas*, tazas, platos...

Otros nombres recuerdan los *abidules*: L'Abidurial (lat. latín vulgar tipo **betulus*, a partir del clásico *betulla*, a su vez, considerado de origen

celta: **bet-*, **bed-*, **bid-u* ('abedul, bosque'); muy utilizados en las cabañas para hacer *madreñas*, *gaxapos*, *man-gos*... O La Varera: por las varas flexibles para los cestos, *cebatos*, *paxos*... (simples lugares húmedos a veces). Los abedules, por su madera noble y ligera, dejaron topónimos en otros valles, como el de Braña, donde todavía hoy abundan aún entre las peñas. Lo dice la copla:

Las vaquinas de mio padre
caminan ya pa Beldoso,
sestian na Foz del Alba
y nel Baitasero l'Oso.

Imprescindibles serían los *ablanos* y las *ablanas* en el puerto por el otoño arriba, apañados del camino para los bolsilos o en al zurrón, y así *frañirlos* reposadamente en la *cabana*. Más duros, los primeros; mejor de *frañir*, con los dientes incluso, las *ablanas*. Ni de unos ni de otras se perdería un *carripoche entel barro* desde la casa a la cabana, por toda la *seruenda*. De ahí quedaron nombres como El Yenu los Ablanos, hoy ya a discreción de los animales del bosque.

Los bustios, las morteras..., el uso comunal del monte

Los pastizales carbizos de Bustril (Bisturil, para otros) atestiguan otra costumbre arraigada en las brañas: la de quemar la maleza de forma controlada, de manera que los peorales improductivos se pudieran convertir en pastos frescos. Son los abundantes Bustio, Bustietso, Bustelo, Bustillo..., por la diversa toponimia de esta y de otras regiones: lat.

bustum ('quemado'). Nada que ver tienen aquellas quemas racionadas con la combustión de tantos incendios irracionales hoy (con motivos muy diferentes, por supuesto). Ya lo advierte la frasecita: "El fuego es el peor depredador de la naturaleza después del hombre".

Poco claro, a pesar de su abundancia asturiana, contemplamos el nombre de Morteros de Baxo y Morteros de Riba: un conjunto de pastizales que tal vez deba el sentido al uso consuetudinario de los moradores (lat. *morari*) de cada pueblo, por aquel derecho de morada (vivir en él 365 días más uno). Hay otras interpretaciones, como la pertenencia de estos pastos (o sembrados sobre los pueblos) a las famosas *manos muertas* medievales (iglesia, monasterios, señoríos, nobleza...); *terras mortarias*, en este caso. En las morteras, los vecinos tenían siempre unos derechos, pero el aprovechamiento de los productos siempre era comunal; las propiedades y las *xebes* vinieron después.

Hasta los más mocetones y decididos columbraban los cordales más altos *con el gaeñu encurniéu y los fierros colgaos del hombru*, dispuestos a soportar los calores estivales segando yerba en los tupidos *yerbazales* castellanos. Lo recuerda el topónimo La Senda los Segaores entre El Puerto Valverde y Piedrafita. Como lo dice la copla recogida por Juaquín:

Fuiste, galán, pa la siega,
nun me trixiste gordones:
en viniendo las mayucas,
maldita que una me comes.

Formas del suelo, colores, sensaciones, leyendas, los límites de las brañas...

Inagotable el lenguaje toponímico de las brañas alleranas. En referencias semejantes, o por la simple forma empozada del suelo, queda Yanacaorna: tal vez de *planam* ('llana'), más *cavum* ('cóncavo, hueco'), aplicado luego a las *cavornas* huecas de los árboles gruesos y ya viejos, o quemados; o a los rellanos cóncavos, en pando, del terreno. Espacios muy propicios al ganado, caserías altas, retiradas... Otras veces señalaban la pendiente lisa, como Les Tieses, La Campa les Tieses: del lat. *tensas* ('tendidas, tirantes, tiesas'), como La Tiese, La Tesa, de otros parajes).

Otros espacios eran señalados por los colores, o las coloraciones aproximadas, que tuvieran una función indicativa para los lugareños. Pena Blanca: conjunto de calizas altas sobre Morteros, muy observadas por su brillo especial en días de lluvias. O porque son las que antes se cubren con las nieves en las primeras *farraspás*, y anuncian la hora de *arrancar con el ganao*.

Menos clara aparece La Mayá los Rubios, El Quentu los Rubios: tal vez, por los suelos amarillentos, rojizos (lat. *rubeos*'), donde suelen caer rayos, como nos dicen los vaqueros. O por ser simples zonas pedregosas (lat. *rupeos*, 'rocosos'). Evidente homofonía difícil de identificar, sobre todo cuando se dan las dos circunstancias: suelos con vetas rojizas en las rocas. Otros parajes están más a la vista: Cotsá Verde (casi siempre verdoso).

En otras ocasiones las palabras advertían de las cualidades del terreno, como El Freyu: lugar donde se sume el agua misteriosamente (del lat. *frangere*, ‘romper, fragmentar’). Aquellos desprendimientos en forma de *argaxos* suponían verdaderos problemas para el ganado y para los caminos de la braña sobre todo.

Su pequeña historia tiene La Fuente l’Argoyana: manantial sobre El Tsegu. Dicen los vaqueros que se debe a una vaquera de Los Argüellos leoneses, que allí se despeño en un mal paso con día de niebla en sala ciega sobre el valle. En todo caso, existe en asturiano la palabra *argüellos*, *argüeichos*, *argoyos*: la planta del *arfueyu*: el muérdago; tal vez, el *Viscum album* L. Estos parásitos sueltan una resina muy pegajosa que se usaba antes como cola, pegamento, para cazar pájaros. Se supone un derivado de *aquifolias*: ‘hojas agudas’.

El Camín de los Moros, bien marcado al filo de la ladera alta

Visible sigue hoy el camino por los altos de Busturil y El Castitsu, El Camín de los Moros: una senda que cruza de Vegará a la ladera de Brañafoz, y que pudiera ser la vía principal de comunicación de estos puertos con la vertiente leonesa por los altos, tal vez usado para otras muchas funciones después (guerras, fugaos, estraperlo...).

En realidad, la palabra *Moros* es muy abundante en diversas toponimias regionales, pero casi siempre con el sentido de la **mor-* (roca, sa-

liente rocoso, monte’), aplicada a lugares geográficos prominentes: picos, montículos vistosos, peñascos destacados sobre el entorno. En algunos casos, se trata simplemente de ‘lugares oscuros’, ‘mouros’, que dicen más al occidente asturiano (lat. *maurum*): peñas negras, suelos pizarrosos, de vegetación oscura, orientados al norte, valles cerrados, sombríos... Las leyendas vendrían después. En este caso se trata de lugares altos, boscosos, sombríos en parte, ciertamente.

Los nativos prevenían también los terrenos malos con palabras. Es el caso de La Maea y El Maeón: malos terrenos y regueros en los altos de la braña. Se interpretan a partir del romance *moheda*, (‘monte alto con maleza’), en relación con el árabe *moeda*, ‘monte con jarales’ (Asín Palacios, Contribución...). Cabría también la voz árabe *magida*, ‘espesura, lugar de maleza’.

El Picu Faro, desde el que xugaban los vaqueros a ver quién podía divisar faro alguno en la distancia

Más dudoso resulta El Picu Faro, que preside los valles altos de estas brañas, pues nos aseguran los vaqueros que *nin con nublina ni sin ella* había manera de columbrar El Faro de Xixón. Podía estar motivado por algún otro faro de la costa, desaparecido con el tiempo. O, tal vez, deba el nombre a otras costumbres de los vaqueros con aquellas señales en los montes (y entre los montes) para comunicarse tiempo atrás. O, simplemente, por la supuesta percepción

ansiosa de un faro en la costa desde los altos de una braña. Era uno de los entretenimientos vespertinos (apuestas, *xuegos...*) en los días más largos del verano por los altos de los puertos: a ver quién podía contemplar un faro sobre el mar en una noche clara. Hay otras interpretaciones menos probables aquí.

Finalmente, los ganados tenían unos límites para no caer en las *prindás*: las tomas en *prenda* por los vecinos de la otra ladera en la vecina región leonesa, hasta que se pagara la multa impuesta por cabeza de ganao y día. En Vegará lo marca *La Raya*, como en el caso de Braña por Sanisidro: en principio, solo una franja divisoria de aguas vertientes por toda la cima de los cordales entre una región y otra; o entre una parroquia y otra. En algunos casos, había pareones, *xebes...* Muchos litigios se recuerdan por estos límites, simbolizados por topónimos asturianos como El Cantu la Riña y semejantes (Puertu Cuera, entre Peñamellera, Cabrales y Llanes).

Con otras muchas brañas, ya hacia Morgao y La Tsaguna

La actividad brañera en los altos de Rubayer se continúa por Cabrerizo (pastos más propicios al ganao cabrío); El Goxal: tal vez por los abundantes *codoxos*, del latín *cutisum* (griego, *cytium*): ‘codeso’, planta del tipo *peornos*, con muchos usos rurales, tiempo atrás. De **Codoxal*, saldría *Goxal*, con la sonorización asturiana inicial de otros casos (re-

fuerzo en estas ocasiones). Y en los altos ya más cimeros, La Tsaguna: una peña con pequeña ‘laguna’ a la falda, que mantiene agua incluso hasta el verano arriba.

O Morgao, monte sobre Brañafoz: teniendo en cuenta la voz romance antigua *morgao* (conservada en salmantino por los pastores, con el sentido de ‘mayor, heredero’); o *morgado*, *morazgo*, *mayorazu* de otras regiones (siempre, ‘el mayor’), habría que pensar en el lat. **maioraticum* (‘el mayor’), derivada de *maiozem*, como adjetivo aplicado al monte más alto en este caso. El Picu Morgao sería el mayor, tal vez por extensión, entre aquellos altos. Más dudoso sería aquí un derivado del lat. *amurca* (borra, maleza), aplicado a la vegetación del suelo.

El descenso de la braña

Ya por el otoño arriba, los ganados sabían cuándo era el tiempo de regresar a los pueblos. Y los vaqueros tenían unas marcas en el terreno. Por ejemplo, suelen mantener como referencia algún peñasco que, una vez cubierto con las primeras nieves, anuncia que la internada va en serio, por lo que ya es preciso *arrancar con el ganao* – en expresión de los vaqueros.

Tal vez sea la función de *L’Escubiu Marniegu*: una zona pedregosa muy pendiente sobre La Reguera Luz, en una línea situada a una altura por encima de La Brañuela, a poco de descender a La Vega Baxo, por tanto. Sería el peñasco interniego: lat. *scopulum* **hibernaecum* (el que marca el

tiempo invernizo). De hecho, por el valle de Sanisidro queda la copla para recordarlo:

Quando l'abidul rincha,
y el río Los Fueyos brama,
vaqueirinos y marniegos
ya podéis baxar de Braña.

Función parecida debían tener Las Marmeguina y La Marmegona por encima de La Brañuela también: las zonas donde bajaban a retirarse los ganados con las primeras invernaadas del otoño. Por algo lo de Braña Baxo, claro.

Y el otro camín del Puerto a Braña y a Sanisidro

Volviendo de nuevo atrás, hemos de recordar el otro puerto de los vaqueros de Cabanaquinta. Desde Cotsanzo también, el *camín de los vaqueros* se desviaba a Braña por La Pola'l Pino, La Pola Vieya. Como se dijo, una de tantas pueblas asturianas (y de otras regiones, en formas variadas), que fueron levantando los diversos reyes medievales con el objetivo de formar poblamientos administrativos mayores (lat. **popula*) para organizar los conceyos dispersos en los pueblos más pequeños de montaña.

De ahí lo de *La Pola Vieya*: poblamiento mayor antiguo: O poblamiento mayor al lado de la calzada antigua que entraba desde León por Sanisidro. Todo hace suponer que el asentamiento allerano mayor en esas remotas fechas estaba aún por encima de Cabanaquinta. Tal vez demasiado arriba para ser capital del *conceyu*.

Un poco más arriba, las buenas vegas de Felechosa, como La Felguera, Felgueras, y semejantes, hacen referencia a otro componente del paisaje imprescindible tiempo atrás por sus cualidades (¡quién lo diría hoy!): el *felechu*. Los felechos se segaban en los montes para hacer abono en los establos o en los barrizales de los caminos. Eran también un buen conservante para la fruta, el transporte del pescado... Tierra de *felechos*.

Ya en Cuevas, más que en las concavidades de las rocas, hemos de pensar en las concavidades del suelo: el terreno *encuevao*: muy propicio en el otoño a la bajada del ganado de los puertos (Braña, El Gumial...), por ser zona abierta, soleada, productiva, resguardada entre las peñas por ambos lados del valle; allí podían aguantar los ganados hasta la llegada del invierno. Lat. vg. **cova*, a partir del lat. *cava* ('hueca'), aplicada al terreno en forma figurada.

Rioseco, Riofrío..., según las inclemencias del año

Por contraste, un poco más arriba, Rioseco recuerda otra buena zona de pastizales a la falda de los puertos, pero que en los otoños más secos, parte del río se sumerge en los abundantes pedregales del valle; no es que seque del todo, pero no aflora el agua en el cauce, aunque fluye más *fonda*. Ello suponía una seria dificultad para los ganados que aprovechaban el *toneyu* (la otoñada) toda la *seruenda* arriba.

Por La Rebotsada (ladera sin duda antes con bastantes más *rebotosos* que hoy), los vaqueros serpenteaban hacia Riofrío: un paso sobre el río, tan abundante en aguas como expuesto a las corrientes del norte. Siempre muy fresco, para detenerse poco, lo mismo en la subida que en la bajada.

Por fin, placentero resultaría el paisaje a vaqueros y ganados al filo de divisar El Filato, justo a la entrada del Puerto Braña: el pequeño edificio en el paso de regiones vecinas, en el que había que pagar fielmente los impuestos por consumos, al trasiego de las mercancías en carretas por caminos y carreteras. De ahí el nombre: voz latina *filum*: ‘hilo’, aplicado primero al ‘fiel de la balanza’, y luego al pago obligado de los impuestos por ‘pesos’ declarados en el transporte.

Braña Sapera, La Salencia, Las Comuñas...

Esparcidos los ganados por aquellas bucólicas camperas, resuena especialmente el nombre de Las Comuñas: vaguada actual de fincas siempre verdes a la derecha del valle junto al río. Es decir, las praderas aprovechadas en forma de *vacás* (derechos por número de vacas), y en uso comunitario, en *comuña*: cada vaquero tiene sus *vacás* en proporción directa a la cantidad de pradera cercada que posea en el puerto. Tal vez del adjetivo plural neutro, *communia* (aplicado a *prata*, los praos comunales).

Interesante resulta el lugar de La Salencia (tan semejante al some-dano Saliencia): conjunto de pastiza-

les sobre el arroyo que nunca llega a secarse del todo por el verano, bajo El Mayéu Torres; vierte hacia La Raya, por la vertiente leonesa de San Isidro; limítrofe, por tanto, de los pastos alleranos y leoneses. Podría tratarse de la misma raíz indoeuropea **sal-* (‘corriente de agua’), a través de **salia* (estudiado por Martín Sevilla). Sufijo abundancial *-ent-*, frecuente en la hidronimia europea para formar adjetivos a partir de sustantivos, que luego se nominalizarían ellos también. En definitiva, el lugar asegurado del agua.

La Vega Salgareo: *mayaos* con *cabanas* en la margen izquierda del río, frente a Los Cotsaínos. Tal vez, de la planta *salicaria*, la *salgar*, espigada y alta, de flores azuladas, propia de lugares húmedos (*Lythrum salicaria* L.), como es el caso de la vega. Los pastores cabraliegos llaman *salgares* a unas plantas más bien bajas, muy verdes y de hojas alargadas, más anchas en la base, con unas pintas casi blancas, que come el ganado cuando salen en primavera. Salgareo parece un derivado más de *salicem* (‘sauce o mimbre’); o de una voz prerromana hidronímica tipo **salico-*, **salica*, **sarrica*. Por ser zona lamiza, también cabría la raíz indoeuropea **sal-* (‘agua’), una vez latinizada la raíz.

La Yana’l Fitu, La Raya...

Ascienden los pastos de la braña hasta La Yana’l Fitu, justo al filo de La Raya, de donde el nombre: en asturiano, un *fitu* es un ‘mojón’; parecido al *jitu* en el oriente asturiano

es un 'palo'; y entre los montañeros, un *jitu* es 'cada montoncito cónico de piedras que señala la senda en los altos'. En caso allerano, la voz ha de aplicarse a diversos tipos de límites, antes muy rigurosos por los altos entre vertientes opuestas, parroquias, pastos... Cabeza Quilis relaciona algunos de estos topónimos con las piedras plantadas, a *pedra chantada*, caso de topónimos tipo Piedrafita. En algunos casos, hubo túmulos, dólmenes, ciertamente: *Los Fitos*, abundantes en la toponimia asturiana.

Para La Yana'l Fitu habría que pensar más bien en los límites de la braña: del lat. *fictum* ('clavado, fijo'), aplicada la voz a esas circunstancias limítrofes señaladas antes con piedras, muñones tallados que se conservan en muchos casos, que motivaban las *prindás* (la toma en *prenda* del ganado que traspasaba los límites en uno u otro sentido regional). Algo parecido ocurriría en La Fitina y la Fitona, por La Braña La Fonfría arriba, en el valle de Ruayer. O en Piedrafita: verdadera cresta rocosa en los altos de San Pedro y Bustempruno, divisoria de aguas vertientes con los pastizales leoneses de Cármenes. Hay algunas otras etimologías para casos concretos.

En fin, tan importantes fueron los límites por los altos en aquella precaria economía pastoril lo mismo para hombres que para ganados, como recuerda la copla:

Del Visu a La Pena l'Alba,
se avista Cotsá Vegón;
se dieron terribles palos:
Diego mató a Pericón.

Las otsas, las otseras, los odres...

Una sucesión indefinida de costumbres vaqueras se esparcen por las campas y las carbas del Puerto Braña. Como La Fuente los Odres: pequeño manantial justo bajo Los Cotsaínos, en la senda que cruza el río hacia las cabañas de La Vega Salgareo y altos del Eyu. Era la *otsera* de la braña, como se dijo: el lugar de la *mayá* donde se ponían a enfriar los *odres* (recipientes de piel de cabra, o de oveya) con leche, mantega, cuayá..., para conservarlo fresco mucho tiempo.

Cada *mayá* tenía sus fuentes adecuadas para sus *odres* o sus *otsas* (ollas de barro): eran manantiales fríos cercados con piedra, o tallados a modo de duernos en madera de *tixu*, como el que se conserva en El Gumial, al otro lado de Brañarreonda y Cotséu Bildusu. Se cubrían por encima con un tablón o *tsábana* (losa), de modo que los perros o cualquier animal no pudiera acceder a ellos y acordar con los inestimables productos de toda una semana.

Maruxina, ponte'n puyu,
y del puyu, tsama a Xuan,
que venga a mazar ya l'odre:
que los faricos ya tán.

En definitiva, el lenguaje topónimo en boca de vaqueros supone toda una organización del suelo con el pensamiento familiar de muchos siglos atrás, cuando cada palmo de terreno significaba algo para la vida a campo abierto. Sabrosos al paladar resultan nombres como El Vatse'l Pletu (en recuerdo del *platu*): pequeña vaguada alta sobre El Mayéu

La Capilla, por el camino que asciende a los altos del Picu Torres. Tiene agua. O El Vatsé l'Ascudietsa (por la forma de escudilla): justo al lado. El primero, más llano, un poco en pando; el segundo, más cóncavo. Como las platos y las escudietsas de la cabana, que mal se quitarían de la mente *pe las sendas de los puertos*, en épocas de tan precarios alimentos de los veranos, lejos de las mesas y maderas del poblado.

Más dudosos resultan topónimos como L'Eyu, El Monte l'Eyu, El Mayéu l'Eyu... Nos dicen los vaqueros que ciertamente hay ajos silvestres por algunos de aquellos cantizales. Pero el hecho de que exista La Cotsá Ayones bajo el mismo alto, y que ambos parajes sean puntos cimeros en uno de los afluentes más altos y largos del río Ayer, hacen pensar en una base prerromana hidronímica, interpretada popularmente por los alleranos.

Y otras muchas brañas alleranas sobre Cabanaquinta

La Vega la Valencia (sobre Felechosa, ya limítrofe con Sobrescobiu y Casu), con las buenas cualidades que lleva el nombre, como tantas otras *Valencia* en las diversas geografía regionales: tal vez del participio adjetival latino *valens*, *-entis* ('fuerte, vigoroso'), a través del sustantivo *valentia* ('poder, capacidad'), como señala J. M.^a Albaigès (*Enciclopedia...*, pp. 625 y ss.); siempre lugares estratégicos y productivos al tiempo. En el caso allerano, la situación retirada y escondida de esta fértil braña sobre los

valles, hace pensar en un lugar adecuado para la estancia prolongada y segura tiempo atrás, entre las peñas escarpadas a la falda del Retriñón.

Un poco más a la derecha de estos altos, sobre Conforcos, columbrando ya el valle de Santivanes, podríamos seguir cavilando sobre las etimologías de La Fresnosa y El Fresneal (por los abundantes fresnos); Bustroso (lat. *bustum*, luego *busto*, 'pastizal quemado'); La Texera (por los *texos*, los tejos, de tan dura madera); Tsacia: del adjetivo latino *flaccidam* ('suave, floja'); o de *glaciem* ('hielo, agua helada'), en una ladera orientada al oeste como aquella, con largos inviernos hasta la primavera arriba.

La despedida del puerto

La bajada del puerto era a un tiempo ilusionada y triste, por las muchas y diversas experiencias del verano. Con ese detalle incluido del amor por las palabras de la braña, los topónimos que va citando uno a uno el vaquero al despedirse de la *cabana*. Lo recuerda la copla recogida por Joaquín:

Adiós, Vega'l Carrizal,
Mayaín de Valsemana.
Adiós Fuente la Fumiosa,
adiós, reguerín del Alba.

Conclusiones

La toponimia de las brañas alleranas, de *Cabanaquinta parriba* en este caso, resulta hoy un patrimonio lingüístico imprescindible a la hora de rastrear con los cinco sentidos la vida de los pueblos en ese ininterrumpido

movimiento estacional entre los altos y los valles; entre los pastos fonderos y los cimeros; entre la primavera y el invierno otra vez.

Ese lenguaje allerano del suelo, aprendido por los nietos de los *güelos* tras sus pasos infantiles por los caminos del valle y de los altos, nos remonta a lejanos tiempos prerromanos donde unas mismas culturas de paso por estas montañas escarpadas fueron tejiendo un difuso diccionario oral coincidente con otras regiones y otras lenguas (La Cuesta Cantabria, Orria, El Castiitsu, Castrillón, Castellón, Castilla...).

Ese mismo lenguaje toponímico se vuelve casi universal a poco que crucemos La Vega la Valencia (sobre Felechosa), y recordemos sobre el mapa de un viaje cualquiera otras muchas regiones con la misma base lingüística: Valencia de Don Juan, Valencia de Alcántara (Cáceres), Valencia del Mombuey (Badajoz), València d'Àneu (en Lleida), Valencia (en La Coruña, Orense, Salamanca...), Valence (en Francia), Valença do Minho (en Portugal)... Lo que son las paradojas y el sentido interregional de las palabras.

Con ese diccionario oral allerano transmitido por los vaqueros, vamos descubriendo, apreciando, valorando, aquel aprovechamiento de los recursos naturales que los lugareños, de los pueblos altos en este caso, practicaban en el verdadero sentido ecológico de la palabra: estudiaban el medio en cada época del año, para poder comer en la casa, *en la casa'l monte* y en la braña durante las cua-

tro largas estaciones, a veces demasiado duras en los pueblos altos.

Lugares como Cabanaquinta, Carbayalín, L'Acebal, La Fuente los Odres, La Funfría..., serían poco menos que sagrados tiempo atrás, cuando había que cambiar de cabana en primavera; enfriar la leche para las buenas *mantegas* bajo los calores del verano; aprovechar hasta la última bellota de los *carbayos* (los robles) en el otoño; o espiar con cuidado los animales que acudían a las bayas rojas de los acebos por el invierno (*corzos, robazos, xabalinos, palombos, glayos...*). Había muchas bocas que alimentar cada mañana. Pero quedaron los nombres para contarlos. Y la memoria de los paisanos y paisanas para seguir proyectando y reconstruyendo el tiempo.

Gracias, Joaquín, Xuacu, por tu *trabayu en tantas estayas, fasteras, andechas y facenderas*; gracias *asgaya per tantas otras sendas, cuendias, pedreras y vereas*, que nos fuiste dejando abiertas más allá de la *braña, el mayéu y la cabana*. Gracias por tu impercedera aportación a la etnografía, a la etnomedicina, a la etnolingüística, y a la *l-literatura* asturiana.

Fuentes orales

Imprescindibles resultaron para el trabajo las propias informaciones de Joaquín en varias andaduras veraniegas por las sendas de aquellas brañas: hasta hicimos a pie el camino de los vaqueros, al completo entre Casomera y los altos de Vegará. Cientos de nombres fue sacando de su memoria prodigiosa el que fuera zagal en la

braña con su güelu, siendo muy rapaz. Como imprescindibles fueron los vaqueros de aquellas brañas en el valle paralelo a Sanisidro, sobre el mismo nacimiento del río Aller (por algo llamado el vatse Ruayer).

Antonio y Ovidio, en Vitsar. Miguel y José, en Piñeres. José el de Santos, en Petsuno. David, Chuso, Duardo, Jaime, en los cordales de Cabanaquinta y de Tsevinco. Toni, Juan, Joaquín, Fito, Jose, en Escoyo. Cándido, Jesús y Esteban, en los altos de Conforcos y puertos de La Carbazosa. J. Manuel Erminio y Tonín: en Braña Foz (sobre Rubayer); Javier, Francisco, Leandro González, Dolfo, Amable, Reme y José Luis: en Rubayer; Arturo, en La Casa'l Monte. José y Juan: en Felchosa; Santiago, en La Varera.

Erminio, Marcelo, Cecilia y Manuel: en La Pola'l Pino. Marina y Fernando: en Santibanes de Murias; Adolfo Menéndez, y Miguel Rodríguez: en Piñeres; Aladino, Enrique y Manuel: en Vitsar de Piñeres. Maruja,

Antonio el Roxu, Eloína, María, Carmina y Dionisio Escalona: en el Puerto Vegará; Elvira y Dioni, pastores de Redipuertas y El Curueño. Fito, Jose, Pedro el de Yanos, Sergio, Lolo Caleyín, Xuacu, Flora, Sila, en el Puerto Funfría, La Vega Baxo y Les Vegues de la Reina; José Antonio, Marcelo, Eva, Manolo, en Canietsa.

Gracias a todos ellos y a ellas por tantas informaciones y detalles a la hora de reconstruir el camino antiguo por el que los vaqueros y vaqueras xubían y baxaban con el ganados y los productos de la braña una buena parte del año. Y gracias por los detalles a la hora de buscar la explicación más adecuada para los topónimos con más dudas: aquellos de los que ya no quedan referencias a la vera del camino, reducidos con el tiempo a la palabra asturiana tan transformada en la entrañable variedad allerana de estos valles (la más *cerrá*, como dicen ellos mismos con sorna).

INFORMACIÓN BIBLIOGRÁFICA

ACEVEDO Y HUELVES, B. (1915): *Los vaqueiros de alzada en Asturias*. 2.ª ed., Oviedo.

BARAGAÑO, Ramón (1977): *Los vaqueiros de alzada*. Gijón, Ayalga.

CONCEPCIÓN SUÁREZ, Julio (2002): "Costumbres vaqueras en las brañas lenenses", en *Etnografía y folclore asturiano: conferencias 1998-2001*. Oviedo, RIDEA, pp. 75-119.

————— (2004): "La alimentación en la casa'l monte y en las cabañas de la montaña central asturiana", en *Etnografía y folclore asturiano: conferencias 2001-2003*. Oviedo, Real Instituto de Estudios Asturianos, pp. 159-194.

FERNÁNDEZ GARCÍA, Joaquín (2002): "La vida tradicional en el concejo de Aller", en *Etnografía y folclore asturiano*. Oviedo, RIDEA, pp.134-198.

————— (2002): "Las majadas en el concejo de Aller", en *Etnografía y folclore asturiano...* Oviedo, RIDEA, pp.199-251.

- (2002): “La vida tradicional de Aller en su poesía popular”, en *Etnografía y folklore asturiano*. Oviedo, RIDEA, pp.252-284.
- (2006). “Comer para trabajar y sobrevivir (la alimentación tradicional en el concejo de Aller)”, en *Etnografía y folklore asturiano. Conferencias 2003-2004 y 2004-2005*. Oviedo, RIDEA.
- GARCÍA MARTÍNEZ, Adolfo (1988): *Los vaqueiros de alzada de Asturias*. Principado de Asturias.
- (1996): *Las brañas somedanas*. Oviedo, KRK.
- GARCÍA MARTÍNEZ, Adolfo y otros (2002): *Trabayar pa comer. Producción y alimentación na Asturias tradicional* (2 tomos). Ayuntamiento de Xixón.
- NICOLÁS APARICIO, Santos (2005): “Los vaqueros de Felechosa”, *Belenos, Asturias*, número 19, páxinas 70-79.
- ROBERTS, Edward A. y B. Pastor (1996): *Diccionario etimológico indoeuropeo de la lengua española*. Madrid, Alianza Editorial.
- URÍA RÍU, Juan (1976): *Los vaqueiros de alzada. De caza y etnografía*. Oviedo, Biblioteca Popular Asturiana.
- VALLADARES ÁLVAREZ, Juan A. (2005): *El brañeo en Asturias*. Oviedo, Real Instituto de Estudios Asturianos.

ICTIOTOPONIMIA DE LOS CONCEJOS DE CARREÑO Y GOZÓN

CRISTIAN LONGO VIEJO

Zona de estudio

Los Concejos de Carreño y Gozón se localizan en el centro de la zona costera asturiana y abarcan un área territorial de unos 150 kilómetros cuadrados muy bien definida, la de El Cabo Peñes. En estos concejos, aunque cada vez menos, tuvo una gran importancia, como actividad económica, la pesca, de ahí que sea una zona propicia para el estudio de la toponimia marinera.

Metodología

Para la elaboración de este artículo hemos llevado a cabo, en primer lugar, un trabajo de campo mediante una serie de entrevistas con pescadores mayores de 60 años que siempre hayan residido en el concejo. Mediante paseos junto a los acantilados o recorridos en barca por la mar, se han recopilado los nombres de los diferentes sitios, así como, en este caso, las características del pez o crustáceo en cuestión. Posteriormente, hemos consultado libros de toponimia de otras regiones españolas, principalmente, costeras como Galicia, Ma-

llorca, así como de otros países europeos, como Francia e Italia, todas ellas con lenguas de origen latino y con un sustrato formado por diversas lenguas prerromanas. Finalmente, establecemos la etimología que explique la motivación semántica del topónimo.

Aplicaciones didácticas

La toponimia no es solo una disciplina lingüística, sino que abarca diferentes ciencias: religión, historia, geología, geografía, biología, física, geología... Y todo ello porque cada topónimo recoge una parte de las costumbres y cosmovisión de los diferentes pueblos que han habitado un territorio completo.

En este caso nos hemos centrado en los ictiotopónimos, es decir, los nombres de cantiles, pozos, acantilados, piedras, bajos que son conocidos por la especie marina que abunda y, por lo tanto, se pesca en esos lugares.

Aquí pretendemos elaborar una especie de guía con aplicaciones didácticas que sirva tanto para los es-

tudiantes de diferentes etapas –secundaria, universidad–, como para pescadores principiantes y turistas.

Para los estudiantes constituye un ejemplo modelo de la nueva metodología interdisciplinar conocida como trabajos por proyectos, es decir, trabajos que engloban diferentes materias de los currículos de enseñanza de la ESO y Bachillerato. De este modo, los estudiantes practicarían conocimientos de geografía costera asturiana, para poder llegar al punto exacto donde se halla el topónimo; de biología, al conocer la morfología de las diferentes especies marinas que habitan en nuestra costa; de plástica, a partir de la descripción ofrecida física de alguna especie y el visionado de fotos o bien acudiendo a una rula para verlas, pueden dibujarlas; de igualdad, al aprender a cocinar, tanto alumnos como alumnas, platos que utilizan alguna de estas especies, así podrían acudir a IES como el de Morreda, Pravia o Llanes, que cuentan con módulos de grado medio y, algunos, superior de cocina y cuyas instalaciones pueden usar los alumnos para sus creaciones culinarias, aconsejados por los profesores de cocina de dichos módulos.

Y practicarían conocimientos de historia, mediante la búsqueda y lectura de documentos que hablan de costumbres, tradiciones pesqueras, hundimiento de embarcaciones, enfrentamientos con piratas..., y, además, citan algunos de los topónimos de lengua castellana y asturiana, conociendo etimologías y viendo ejemplos de sustrato de lenguas prerromanas

que se han conservado en la lengua asturiana y castellana, así como el proceso de creación de palabras nuevas a partir de sufijos y prefijos; de educación física, aprovechando la senda costera que recorre los dos concejos, los alumnos pueden recorrer a pie o en bicicleta diferentes tramos para llegar a los diferentes enclaves, así realizan deporte en un entorno privilegiado.

Para atraer a turistas, ya que, bien a pie o en bicicleta, gracias a la senda costera que recorre los dos concejos, o bien en barco, pueden acceder a los diferentes lugares que se encuentran en un enclave paisajístico caracterizada por su biodiversidad, donde convive el mundo rural y el mundo marinero como es el del enclave de El Cabo Peñes. Además, pueden degustar alguno de los platos elaborados con estas especies en algunos de los innumerables restaurantes o bares que jalonan esta zona costera. La ruta se completaría con la visita de alguno de los museos de la zona, como pueden ser: el Museo Marítimo que se encuentra en Luanco o el Centro de Interpretación Marino, sito en el faro de El Cabo Peñes.

Para pescadores, ya que en una época en que la tradición oral se va perdiendo, ya no se transmiten los conocimientos de la tradición y cultura tradicionales de generación en generación, lo que provoca que se olviden muchos nombres de puestas de pesca. Esto permitiría, tanto a los pescadores que salen con sus embarcaciones, como a los que pescan con caña desde tierra, conocer nuevas puestas así como las especies se cap-

turan en ellas. Además se ofrecen sus posibles usos como carnada para capturar otras especies y la mejor época del año para pescarlas.

Para lograrlo hemos organizado cada topónimo en los siguientes campos: geografía, localización precisa del lugar para poder acceder al mismo. Biología, se ofrece una descripción física del pez o crustáceo en cuestión. Gastronomía, se mencionan los diferentes platos que se elaboran con esa determinada especie marina; además nos sirve, de manera transversal, para educar en igualdad, ya que se trata de platos que pueden elaborar tanto hombres como mujeres. Historia, cuando existan documentos escritos que citen alguno de los topónimos, puesto que, además, nos permiten conocer los acontecimientos históricos, costumbres y tradiciones pesqueras. Lingüística, se recogen todas las palabras asturianas y de otras lenguas romances o prerromanas que han dejado su huella en la lengua asturiana y se establece la etimología, además se estudian, desde el punto de vista morfológico, los procesos de formación de palabras mediante prefijos y sufijos.

Informantes

Este artículo hubiese sido imposible realizarlo sin la información propiciada por los informantes de diferentes pueblos de la zona: Pepina y Angelita en Candás, Montse, en el Valle; Pepe, en Guimarán; Carlos, Conchita y el historiador local Moncho, en Albandi; Milúas, en El Pobláu

de Aboño; Pepín el de la Rizosa, Lolo, Joaquín y Agustín, en Candás; Alfonso Quintana y su mujer Pilar, en Antromero; Monotos, en Luanco; José Alfredo, en Bañugues; Perargentino, en Viodo; Prudencio, en el Cabo Peñes; Jamín de Venturo, en El Ferrero; Julio y Chus, en Verdicio; Isaac, Ramón de Motil y Toño, en San Martín de Podes; Ramón el noruego y Ricardo Manín, en Llaviana.

Ictiotopónimos

Aleznero

GEOGRAFÍA. El Aleznero se localiza en el lado izquierdo del Puerto de Moniello~Muniello (parroquia de Luanco), tras pasar El Caliro. Es un lugar donde se cogen gran cantidad de oricios.

BIOLOGÍA. En cuanto a sus características físicas, Barriuso (2002: 326) recoge en el puerto de Luanco la siguiente definición:

Concavidad formada en las rocas de fondo por un conjunto de camas de erizo individualizadas, donde estos animales establecen en agrupación su alojamiento. *La alezna* 'erizo de mar', también conocida como *oricio* en la mancomunidad del Cabo Peñes, es un equinoideo de cuerpo esferoide.

El mismo autor nos da más detalles sobre su hábitat y forma de vida:

Suele vivir en fondos rocosos o fangosos, en cavidades excavadas en las rocas que reciben el nombre de casas. Son utilizados, los más pequeños, como *enguado* 'cebo diluido en el agua' para la pesca de peces pequeños. La agrupación de estos equinoideos da

lugar a los dichos *alezneros*. Se recogen durante el invierno y la primavera mediante el llamado *gancho* (Barriuso, 1986: 422-423).

GASTRONOMÍA. En Asturias suelen consumirse al natural o un poco cocidos acompañados de sidra y, aunque en los últimos años han ido apareciendo diferentes especialidades como el caviar o el paté de oricios. El caviar de oricios se ha convertido en una de las conservas gourmet más apreciadas de Asturias.

LINGÜÍSTICA. La palabra *lezna*, antiguo *alezna*, la define el DRAE (2001) como “instrumento que se compone de un hierro con punta muy fina y un mango de madera, que usan los zapateros y otros artesanos para agujerear, coser, respunpear”. Corominas y Pascual (1980) derivan esta palabra del germano **al sna* ‘lezna’ (deducido del alemán antiguo *alansa* ~ *alunsa*), más el sufijo *-ero* < *-ar u* latino que designa, en este caso, un lugar abundante en *aleznas*. Al erizo se le llamaría *alezna* por sus púas agudas como *leznas*. En cuanto a la forma *oricio*, provendría del latín *ericius* y *hericius* ‘erizo’, derivados del latín arcaico *er* y *her*, en griego *cher* ‘erizo’ (Barriuso, 1986), con disimilación de la vocal inicial, fenómeno habitual cuando la vocal átona se encuentra trabada por /-r/: *erbía-arbía* ‘herramienta’, *arrincar-arrancar*, *terréen-tarrén* (García Arias, 2003).

Arañón L' ~ Oreñón L'

GEOGRAFÍA. L'Arañón~L'Oreñón se halla en la entrada de La Ría d'Avi-

lés, en su margen derecha (parroquia de Llaviana), una vez pasada la zona acantilada conocida como El Costao. De forma semicircular tenía un entrante en La Ría que, como comentan los pescadores, recordaba las patas largas del arañón. Hoy presenta una parte de arena y otra de pedrero. Debido al deterioro y la contaminación causados por las continuas obras llevadas a cabo en La Ría, hoy solo es utilizada por algunos pescadores de tierra.

BIOLOGÍA. Barriuso (2002: 269) nos describe las características de este crustáceo:

Decápodo de cuerpo corto, dimensiones 19 por 15 centímetros, la pata mayor puede alcanzar los 50 centímetros. Es marchador y posee un caparazón globoso y surcado, más largo que ancho; tiene un rostro con fuerte espina, su dorso es espinoso y posee unas patas muy largas, el primer par con pinza, el último aplicado sobre el dorso. Tiene un color rojo o rojizo y vive en aguas profundas. En los diferentes puertos asturianos se le conoce con nombres como *araña*, *arañón*, *centollo gavián*.

GASTRONOMÍA. Se prefieren los *centollos* hembras, pues tienen huevas, que es lo que más gusto da. Para que tengan mucha carne hay que asegurarse que esté bien fresco, pues a medida que pasan los días se va vaciando. Son variadas las recetas que se pueden elaborar con este crustáceo. *Centollo* cocido: en una cacerola grande, se pone abundante agua a fuego vivo, con una hoja de laurel y sal. Se echa el centollo, se tapa la cacerola y, cuando rompe el hervor se cuece durante

quince minutos a fuego vivo (si fuera muy grande se cuece cinco minutos más). Pasado ese tiempo se retira el agua y se deja enfriar. Una vez frío se abre con cuidado de romper el corazón, se saca la carne del cuerpo, esta se parte en trozos y se coloca en una fuente o plato. En la cáscara se deja el jugo y la parte pastosa y se mezcla con las huevas. Una vez preparado se coloca esta al lado de la carne del centollo y a un lado se ponen las patas. Se sirve acompañado de un mazo de madera para abrir las patas. *Centollo* con huevos duros: Una vez cocido el centollo y ya fríos, se abren con cuidado para no romper el caparazón, se saca la carne del cuerpo y las patas, con cuidado de que no se pierda nada del jugo, se pica no muy menudo, se le agregan a la carne picada los huevos cocidos picados y la salsa vinagreta, preparada batiendo aceite y vinagre con un poco de sal hasta que quede como una crema; se añade la cebolla picada y el perejil; se vierte sobre la mezcla, se revuelve con cuidado y se rellenan los caparazones.

LINGÜÍSTICA. Por el parecido entre la forma de la playa y aquel saliente que recuerda la fisonomía del araño, el origen de este topónimo está en la forma latina *arana* 'araña', 'telaraña'. Pero podríamos estar ante una interpretación popular, de hecho también se conoce esta zona con el nombre de L'Oreñón formado a partir de la voz latina *ra* 'orilla, borde', presente en topónimos como El Picu l'Oral, L'Oral, L'Orial, Oriella, Perlora... (Concepción Suárez, 2007) y la forma prerromana

**on-n-o* 'arroyo, río', que aparece en nombres de lugar como El Río Güeña, Estragüeña, Bueño (Concepción Suárez, 2007) que se adecuan perfectamente la localización de esta entrada a la orilla del Río, como siempre denominaron los mayores de la parroquia de Llaviana a la actual Ría d'Avilés.

Ballena de Tierra, La y Ballena de Fuera, La

GEOGRAFÍA. La Ballena de Tierra y La Ballena de Fuera son dos islotes en el entorno de El Cabo Peñes grandes que se localizan en las inmediaciones de El Bravo. La navegación en esta zona del Cabo Peñes es peligrosa por la gran cantidad de bajos, por lo que solo los marineros expertos, que conocen la zona se atreven a faenar en este lugar.

BIOLOGÍA. En Asturias se conoce con el nombre de *ballena* tanto a la ballena, *Eubalaena Glacialis* gray, como al rorcual, *Balaenoptera Physalus* (L). Tiene un cuerpo musculoso con láminas córneas en la boca, llamadas barbas o *ballenas*; su cabeza es medianamente voluminosa y su cuello carece de pliegues inferiores. No tiene aleta dorsal. Suele tener la piel cubierta de cirópodos parásitos. Mide unos 14 metros de longitud. Por su parte, el *rorcual* se distingue de la ballena por una serie de pliegues en la garganta. Además, posee una aleta dorsal en forma semilunar. Llega a medir 18 metros de longitud y pesa cerca de 80 toneladas. El color del dorso es gris oscuro y el vientre blanco, Barriuso (1986: 442 y 444).

GASTRONOMÍA. *Ballena* estofada, en fiambre, o fricandó (guisado, en este caso de pescado, acompañado de salsa y setas). También se comen los sesos, que se aconsejan escalfados y con una salsita fuerte. Para fiambre, se especifica que la mejor pieza es un trozo de cachalote o ballenato (rorcual) joven. Filete de *ballena*: derretir un poco de mantequilla en la sartén y freír el filete según tu criterio, poco hecho o en su punto. Se suele acompañar con ensalada de tomate o ensalada de coliflor nueva. Una buena salsa para acompañar la puedes hacer cociendo medio litro de zumo de manzana en la sartén. Añadir medio decilitro de nata líquida y retirar cuando empieza a hervir.

HISTORIA. La pesca era la principal fuente de riqueza de Gozón durante la Edad Media. La *ballena* ocupaba un lugar fundamental en esta actividad. Tal como señala Pando García-Pumarino (1989: 30):

Su pesca se realizaba desde lanchas dotadas con timonel, cinco remeros y arponero. Una vez capturada la pieza se procedía a su reparto según unos usos y costumbres específicos de cada lugar. En Luanco la pieza cobrada era llevada al denominado Puerto de Ballenas, la actual playa de La Ribera, para, a continuación, proceder a su *destocinado* o descuartizado. En esta operación únicamente eran admitidos los que, de forma directa, hubieran intervenido en su captura. Cada uno de ellos portaba un cuchillo, de mango de palo, con el que cortaba la parte que le correspondía. Se reservaba la regalía, o parte que le correspondía al Rey, y que habitualmente consistía en una tira de la cabeza a la cola, y la parte del vientre, que se destinaba siempre a la Cofradía de Nuestra Señora del Rosario.

El mismo autor nos da más detalles relativos a la pesca de la ballena:

La grasa de los cetáceos era derretida y *embarricada* en unas instalaciones que existían en la actual calle de San Juan. Esta calle se denominó, durante muchos años, de *la Fumienta*, en razón del mucho *fumo* que la operación de derretir las grasas producía. Otra parte de la carne se salaba y era aprovechada para el consumo humano. Los huesos tenían múltiples usos en utensilios caseros o en la construcción de las cercas de las casas [...]. Esta pesca, que se realizaba fundamentalmente en los meses de invierno, se mantendrá con una cierta vitalidad hasta el siglo XVI, decaerá durante el XVII, para desaparecer, totalmente, en el XVIII. En el año 1686 tenemos las últimas referencias alusivas a una ballena capturada en Luanco.

LINGÜÍSTICA. Otros topónimos pertenecientes a la misma familia léxica son: La Ballena (Llanes), de 15 metros de altura y denominada así por su forma alargada (de este a oeste), se trata de la segunda isla en extensión de las situadas en la playa de Antilles. Islote Peña de la Ballena (Gijón) es un peñasco que sobresale 6 metros del nivel del mar entre la punta de La Forcada y la punta Grande, en medio de la ensenada llamada Cala de la Ciruela. Islote El Ballenato (Cudillero) se encuentra situado frente a la playa del Sable o de Deiros, en la parroquia de Oviñana y alcanza 30 metros de altura sobre el mar (VV AA, 2002). En Galicia, Cabeza Quiles (1992) señala los lugares de Baleiras e Baleiros, playa y ensenada, respectivamente ubicadas cerca del faro de Corrubedo, Ribeira (A Coruña). Balea, nombre de una playa sita en la parroquia de Lira, con-

cejo coruñés de Carnota. Barreiro da Balea, hidrotónimo próximo a la costa de Corme (A Coruña). Baliera, nombre de una punta localizada en la ensenada de San Cibrao, concejo de Cervo (Lugo). Sacau Rodríguez (2004) menciona el lugar de Punta de Balea, extremo meridional de la península de Balea, en la parroquia viguesa de Alcabre. Por lo tanto, su etimología deriva del latín *ballaena*, y esta, a su vez, del griego *phálaina* 'ballena, cetáceo marino' (Segura Munguía, 2003). Según Corominas y Pascual (1980-1983), la forma *balaena*, más corriente en latín, se ha mantenido en otros romances: italiano *balena*; catalán *balena*. La que subsiste en castellano *ballena* y en portugués, *baleia*, fue creada o favorecida por una falsa etimología culta griega 'lanzar', por el agua que lanzan hacia lo alto. Por su parte, Barriuso (1986: 442) siguiendo a Ernout y Meillet (1967), sostiene respecto a su origen lo siguiente:

Como señala Cabeza Quiles (1992), estos topónimos están motivados por la presencia de este cetáceo en nuestro litoral en épocas pasadas, hoy en día es más difícil poder verlos, tal vez, esporádicamente, en la época estival. De este modo, se denominan así playas, ensenadas o rocas, que por su tamaño y forma recuerdan a las *ballenas*, animal muy importante en la economía de los puertos pesqueros hasta el siglo XVIII.

Bigaral, El

GEOGRAFÍA. El Bigaral se trata una pequeña cala situada en Antromero de

la que los vecinos destacan la gran cantidad y la calidad de los caracoles marinos que se pueden recoger. También se conoce como la Playa de Los Cristales como consecuencia de la gran acumulación de cristales, ya que fue utilizada como vertedero de envases de cristal, que debido a la acción del mar se fueron asentando en la zona.

BIOLOGÍA. Barriuso (2002: 272) describe de esta manera el *bígaro* *Nassa Reticulata* (L.):

Gasterópodo de concha en forma de espiral y fusiforme, con superficie estriada, callosidad blanca en el borde interno de la abertura y canal sifonal corto; altura 2-3 centímetros. Color pardo. Propio del fondo arenoso litoral o debajo de piedras.

GASTRONOMÍA. Se consumen cocidos. Se cuecen en agua hirviendo con sal, durante cinco minutos. Se escurren y se sirven en platos pequeños. Se sacan de la cáscara con un alfiler. Sirven de entretenimiento como aperitivo y se suelen acompañar con sidra.

LINGÜÍSTICA. Otros topónimos pertenecientes a la misma familia léxica son: Punta Bigareiro (Coaña) se localiza en las cercanías de la localidad coañesa de Ortiguera y domina, por el oeste, la boca de entrada del puerto pesquero de dicha población (VV AA, 2002). Los Bígaros forman el monte saliente y divisorio entre Somiedo y las zonas leonesas de Torres-tío, sobre la calzada romana de La Mesa (Concepción Suárez, 2001). Al mismo campo léxico pertenecen las siguientes voces asturianas. Por su

parte Concepción Suárez (2001) recoge las voces *bígaru* y *bígaros* referidas a unos instrumentos sonoros que hacían los vaqueiros y pastores con *cuernu* de vaca u otras conchas para comunicarse en el monte. En otras zonas asturianas recibirían el nombre de *turul.los*, *turuchos*. Existe también el femenino *bígara* que hace referencia a un tamaño mayor, ya que las *bígaras* son más alargadas que los miembros masculinos (Barriuso 1986).

Como afirma Concepción Suárez (2007) se trata de una palabra de origen oscuro, ni el DRAE (2001) ni Corominas y Pascual (1980-1983) recogen su origen. Posiblemente sea prerromana a juzgar por el sufijo *-aro*, enraizado con el céltico *pick-*, *bikk-* ‘punta, bastón’, que originó en galo *beccos* ‘pico’ y en gallego *bico*. La voz se habría aplicado a los *bígaros* por el sentido puntiagudo del cuerno marino. De la misma opinión es García Arias (2004-2005), que lo relaciona con el céltico *beccum* ‘pico del gallo’. De tal manera es posible que la referencia a elementos puntiagudos haya estado presente en la formación de *bígaru* y *bícaru*, con numerosas aplicaciones metafóricas posteriores. Por otro lado, Barriuso (1986) tiene en cuenta la forma latina *bicarus* ‘pequeño vaso’. Habría que partir de un originario préstamo del griego *bikos* ‘ánfora, vaso’ al latín **bicus*, latente en el derivado diminutivo latino *bicarus*, que se aplicaría a este gasterópodo por su forma cóncava. El sufijo *-al* es un sufijo muy común en nuestra lengua que sirve

para derivar adjetivos a partir de bases nominales. Se remonta a *-lis*, sufijo latino que tiene la misma función gramatical. Este sufijo tiene un valor colectivo que sirve para designar la abundancia y la buena calidad de los *bígaros* en esta pequeña cala a la que acuden los pescadores de la zona para su recogida.

Bogues, La Peña les

GEOGRAFÍA. Esta puesta de pesca se halla antes de llegar a El Pedrero del Fondal (San Martín de Podes). Los pescadores subrayan la cantidad y calidad de *bogues* que se pueden capturar en esta puesta.

BIOLOGÍA. Barriuso (1986: 137) explica de la siguiente manera las costumbres de la *boga*, *Boops Boops* (L.)

La *boga* se acerca a la costa en primavera y verano; el resto del año prefiere aguas más profundas. Los pescadores de Luanco acostumbraron a capturarla en ensenadas cercanas a las rocas, con la red fija de fondo llamada *beta*, donde el pez queda enmallado. En Candás fue rehusado durante mucho tiempo su consumo, por aversión a la pulga que trae en la boca.

GASTRONOMÍA. La *boga* se puede cocinar frita y al horno. Para que sea más sabrosa debe ponerse con una salsa. Aquí recogemos una receta llamada *boga a la jardinera*. Se limpia de tripa el pescado, escamándolo bien y dejándolo entero y se colocan en una fuente de horno. Se sazonan las dos bogas con los ajos y el perejil (todo muy picado y machacado en el mortero), se les añade sal, se rocían con

zumo de limón y se dejan en el adobo, durante una hora. Mientras tanto se pica la cebolla, se pelan los tres tomates, se les quitan las semillas y se cortan en trocitos. Los dos pimientos verdes se lavan y se cortan en trocitos. Se mezcla todo y se espolvorea de sal. Se reserva. Pasado el tiempo del pescado, se colocan alrededor las verduras preparadas, se espolvorean con el pimentón. Se riega el pescado con unas ocho cucharadas de aceite y el vino y se mete a horno moderado, durante veinte o veinticinco minutos. Para servirlo se traslada con cuidado, pasándoles por debajo una espumaderas. Se sirve rodeado de las verduras y espolvoreado de perejil picado.

LINGÜÍSTICA. Corominas y Pascual (1980-1983) proponen el latín *bōca* 'boga, cierto pez' y este del griego βωξ 'boga', que aparece ya citado por Plinio. El gramático latino Festo (siglo II d. C.) dice que *boga* viene de *a boando*, *id est, vocem emittendo*, es decir, de la voz que emite este pez, ya que existe la creencia de que es este el único pez que chilla. El resultado *boa* de Candás, hoy en desuso, se produce por ultracorrección; dado que en el habla local a veces se introduce una -g- antihiática entre ciertas vocales contiguas, como por ejemplo en *rigo* (río), fuente de Santaruga (de Santarúa). Esto provoca que los hablantes, al tomar conciencia de dicho fenómeno fonético, eliminen dicha consonante por ultracorrección en casos de origen etimológico como sucede en esta forma *boa* (boga) o *tor-túa* (tortuga).

Cabra, La

GEOGRAFÍA. La Cabra es un cantil situado entre la zona conocida con el nombre de Ñera y la Punta la Vaca (Luanco). Es un lugar idóneo para la pesca, que destaca, sobre todo, por las capturas de la especie conocida con el nombre de la *cabra*, lo que le da el apelativo al lugar.

BIOLOGÍA. *La cabra*, *Paracentropistis Cabrilla* (L.) es descrita de la siguiente manera (Barriuso, 2002: 237):

Cuerpo fusiforme, comprimido y alargado; 15-25 centímetros. Boca grande, mandíbula inferior prominente. Aleta dorsal única. Cola un poco escotada. Color variable, generalmente rojizo; flancos con franjas transversales de color rojo pardusco, cruzadas con otras longitudinales amarillentas o rojizas; vientre amarillento.

Barriuso, sobre las costumbres de *La cabra*, *Paracentropistis Cabrilla* (L.) señala (1986: 112) que suele acudir a las inmediaciones de la costa, donde es capturada con *linia*~ *liña* "cuerda o hilo de cualquier tipo o materia, que se echa al agua para pescar, bien manteniéndola a mano o con caña".

En una publicación posterior (Barriuso, 2002: 159) añade:

También cae en *el tresmallo* "red compuesta de tres paños. Se fondea en las inmediaciones de la costa, en calados de 5 a 7 brazas, aunque puede llegar hasta veinte" y se usa para la captura de peces litorales como *la xulia*, *la cabra*, *salmonete*, etc.

GASTRONOMÍA. *Cabra al horno*: empezamos por freír las patatas cortadas

en rodajas del calibre de un pitillo. Esta operación la haremos junto con los ajos y la cebolla, con la sartén tapada y con sal, porque es bueno que suelten el agua de vegetación y se vayan cociendo sin dorarse. No obstante, como hay que removerlas un par de veces, al levantar la tapa se escapa el vapor y al final quedan ligeramente doraditas. Las colocamos en la bandeja del horno haciendo una cama y repartimos por encima un picadillo de aceitunas negras, perejil y tomillo. Este aderezo era para darle un aire mediterráneo, contando con que el sabor del pescado se pareciera al de la dorada en papillote.

Ponemos el pez encima (mejor abierto la espalda, pero también se puede asar entero), salpimentamos, echamos un poco de limón para levantar el sabor, y se le puede echar unos cominos, porque actúa como potenciador de sabores.

Vertemos el vino en el fondo de la rustidera y lo llevamos al horno precalentado a 200°C., durante unos 10 o 12 minutos (al estar abierto a la espalda, se hacen en un muy poco tiempo).

Cabras al horno con verduras al horno: primero preparamos la cama o base de verduritas en el Lekue (estuche de vapor), colocando primero los calabacines bien cortaditos y sobre estos ponemos bien repartidos los espárragos trigueros, que metemos al horno con un chorrito de aceite y sal, y lo dejamos unos veinticinco minutos a 180 grados aproximadamente.

En ese momento metemos la *cabra*, entera, solo le quitamos sus tri-

pas y algunas aletas, colocándola sobre las verduras y dejándola cocinarse al horno dentro del lekue, con un chorrito de aceite de oliva virgen extra, y sal al gusto, dejándola hacerse unos veinte minutos, para luego dejarlo unos cinco minutos más con el lekue abierto para que se dore en el horno.

Y ya solo queda presentar la *cabra* al horno con una rica guarnición de verduras. Además, cabe recordar que la *cabra* se le conoce también como *cabracho*, el cual es un ingrediente imprescindible de algunas sabrosas recetas de gran tradición tanto en España como en el extranjero, como es el caso de la caldereta asturiana o de la popular “bullabesa” francesa.

Por lo que podemos prepararlo de diferentes formas, al igual que el popular pastel de *cabracho*, otra deliciosa manera de saborear este pescado de roca.

LINGÜÍSTICA. Voz derivada del latín *cpra* ‘*cabra*’. A este pez se le aplica dicho nombre por su costumbre de saltar sobre el agua, DRAE (2001). También podría deberse el nombre a los apéndices cutáneos del rostro, de tamaño muy pequeño, en forma de cuernecillos (Barriuso, 1986).

Cazona, La

GEOGRAFÍA. La *Cazona* es una puesta de pesca situada en un saliente hacia la mar, que se localiza una vez que se ha descendido el cantil (también aprovechado como puesta de pesca), conocido con el nombre de El Pedregal, en las inmediaciones de El Faro Peñes.

BIOLOGÍA. Sobre este pez, Barriuso (2002: 260) nos dice lo siguiente:

En los puertos de Candás y Luanco, el *cazón*, *Galeus Galeus* (L.), designa un pez que se caracteriza físicamente por presentar un cuerpo alargado y esbelto, de unos 2 metros. Cinco aberturas branquiales, rostro agudo y cortantes, boca ínfera, dientes agudos y cortantes, piel finamente granulada. Aleta dorsal doble. Cola amplia y apuntada. Color gris en el dorso y flancos, vientre blanquecino.

Sobre sus costumbres, el mismo autor, en otra de sus obras (1986: 91) comenta que el *cazón*, también conocido como *tolla* en la zona de Luanco, “vive en lugares profundos y se aproxima durante el verano a la costa para la reproducción. Su carne es muy apreciada”. En cuanto a su captura se realiza con el arte de fondo llamado *miño* “red compuesta de tres paños, al modo del *tresmallo*, pero mayor que este, de hilo más grueso y más amplia luz de malla, utilizada para capturar langosta, juntamente con centollo, rape, raya, *cazón* y otras especies” (Barriuso: 2002: 211). También “suele caer en las volantas arte de red destinada a la pesca de merluza; secundariamente captura abadejo, besugo, *cazón* y alguna otra especie” (Barriuso, 2002: 210).

GASTRONOMÍA. *Cazón* con patatas: se rehoga con aceite de oliva, la cebolla, el pimiento, el tomate maduro y la hojas de laurel. Una vez hecho, añadir las dos patatas peladas y cortadas en trozos. Rehogarlas unos minutos, colorearlas con el azafrán, cubrirlas de agua, taparlas y dejar cocer.

Cuando las patatas estén casi cocidas, echar el *cazón*, las gambas peladas, un majado hecho con los dientes de ajo, tras trocitos de pan frito, 150 gr. de almendras y una ramita de perejil. Una vez majado, echarlo todo a las patatas y dejar cocer unos minutos.

Cazón en adobo: se deja en maceración el *cazón* durante 8 horas aproximadamente, escurrir y freírlo en aceite muy caliente y abundante.

Cazón en salsa picante: se calienta el aceite en una sartén de dos asas y freír los dientes de ajo pelados y picados. Antes de que tomen color añadir la harina, rehogarla sobre el fuego para que se dore y se acaben de hacer los ajos. En cuanto tomen color, añadir el pimentón y la guindilla en aros, separar del fuego e incorporar las rodajas de *cazón* pasadas por harina y sacudirlas para que no lleven demasiada. Dorarlas durante un minuto de un lado y dales la vuelta y dorarlas por el otro lado. Añadir el vaso de vino moviendo la cazuela y después agua hirviendo hasta cubrir el pescado. Mover durante unos minutos sobre el fuego y servir. Acompañar de arroz blanco o de patatas fritas.

Cazón rebozado con alcachofas salteadas: Se salpimienta los ocho filetes de *cazón*. Se baten los huevos, se añade un poco de sal y perejil picado y se mezcla bien. Se pasan 4 rodajas por harina y huevo y las otras 4 por pan rallado. Se fríen brevemente por los dos lados en una sartén con aceite. Se pelan los dientes de ajo, cortándolos en láminas y poniéndolos a dorar en una sartén con un poco de aceite.

Se limpian las alcachofas, retirando las hojas exteriores, las puntas y los tallos. Se cortan en rodajas finas, se añaden a la sartén y se saltean a fuego medio durante 5 minutos. Se sirve en una fuente amplia, en el centro las alcachofas, a un lado el *cazón* rebozado y al otro el empanado. Durante la fritura, el aceite de oliva virgen no ofrece ningún cambio sustancial en su estructura y conserva sus propiedades mejor que otros. Otra ventaja del aceite de oliva virgen como grasa de fritura, es la formación de una corteza en la superficie del alimento que impide cualquier penetración del aceite en el interior del mismo.

LINGÜÍSTICA. No queda muy claro el origen etimológico de este topónimo. Corominas y Pascual (1980-1983) hablan del origen incierto del vocablo *cazón*, nombre de un pez selacio muy voraz así como de otras especies de peces; este vocablo aparece en portugués, catalán y dialectos francoprovenzales e italianos. Creemos que deriva del latín vulgar **cattione* y este de *cattus* 'gato', pues muchos selacios llevan nombres como "perro" o "gato". También recogen estos autores la etimología propuesta por la Real Academia Española (RAE), quien considera que proviene de "cazar", seguramente por la voracidad del *cazón*. Por su parte Barriuso (1986) ofrece dos argumentos a favor de **cattione*: en primer lugar, considera que el nombre científico, latino *galeus* tomado de Aristóteles, nos conduce a la misma idea por el griego *galée* 'gata', incluso el DRAE (2001)

parece sugerirlo al derivar *cazón* de "cazar", actividad característica del felino terrestre; en segundo lugar, defiende un argumento, sostenido por Corominas y Pascual (1980-1983), que se basa en el otro nombre por el que se conoce este pez: *tolla*. Así afirma este autor que en el Diccionario de Autoridades (1969), junto al nombre de *tollo*, se utiliza también *gato marino*. El origen de *tollo* no está nada claro, pero es probable que pueda estar relacionado con el esp. *tollo* 'atolladero, hoyo', catalán *toll* 'charca', posiblemente derivado del celta *tullon* 'hueco, hollo', que estaría relacionado con el pez, debido a los lugares cenagosos donde este habita

Centollera, La

GEOGRAFÍA. La Centollera es una puesta de pesca próxima a la Cueva, donde los marineros de la zona de Viedo dejan las lanchas. Es muy frecuentada por los pescadores y, como su nombre indica, destaca por la gran abundancia de centollos que se capturan.

BIOLOGÍA. *El centollo, Maja Squinado* (Herbst), pertenece a la familia de los máyidos. Barriuso (2002: 268) recoge su descripción física:

Caparazón ovoideo cordiforme, más largo que ancho, prolongado en rostro, con dos espinas rostrales cónicas. Seis espinas largas y agudas por cada lado; superficie dorsal tuberculada, espinosa y con pelo. Los cuatro pares posteriores de patas son decrescentes, terminadas en punta y cubiertas de pelos. Especie litoral, hasta 50 metros de profundidad. Caparazón de color

rojo o rojizo, frecuentemente cubierto con algas y otros cuerpos extraños. Presenta unas dimensiones de 18 por 20 centímetros.

El centollo se pesca a mano extrayéndolo con el *garabato* o *gamo*. Se utilizan sobre todo artes de malla fijos al fondo, concretamente el rasgo. En anteriores tiempos se empleaban las nasas de bandeja, de cebolla, de barril y, en particular, la nasa del centollo, esta de grandes dimensiones. Su carne es exquisita (Barriuso, 1986: 369).

GASTRONOMÍA. *Centollo* a la marinera: se prefiere usar *centollas* para este plato. En una cacerola grande se echa abundante agua, el laurel (una hoja pequeña) y la sal. Se pone a fuego vivo; se echan las dos *centollas*, se tapa la cacerola y, cuando rompe el hervor, se cuecen durante quince minutos a fuego vivo. Pasado ese tiempo, se sacan del agua y se dejan enfriar. Mientras tanto, se cuece la merluza (1/4 de kilo) y el pixín (1/4 de kilo) en agua fría con un trozo de cebolla, el laurel, una cucharada sopera de vino blanco y sal. Cuando rompe a hervir, se retira la merluza del caldo y se sigue cocinando el pixín (por ser más duro) diez minutos más. Pasado ese tiempo, se retira del fuego, se escurre y se deja enfriar. Una vez frías las *centollas*, se abren con cuidado para no romper el caparazón. Se saca la carne del cuerpo y de las patas a una fuente, y se corta en trocitos. Las huevas y la parte marrón se pone en el mortero y se machacan con las yemas de los dos huevos duros, el zumo de un limón y,

poco a poco, se le agregan cuatro cucharadas soperas de aceite; se remueve con cuchara de madera hasta que esté bien ligada la salsa. Se comprueba de sal. Fría la merluza, se le quita la piel y las espinas y se desnuda también el pixín y se juntan con la carne de las *centollas*, se echa la salsa del mortero, se revuelve para mezclarlo, se rellenan los caparazones y se sirve frío.

LINGÜÍSTICA. En el habla de estos dos concejos los informantes distinguen entre *el centollo* y *la centolla*, que es la que cría; es decir, se la reconoce por llevar *corales*, "hueva", de color rojo en el vientre. De nuevo estamos ante la diferencia semántica entre el masculino y el femenino, este último hace referencia a lo que produce y da fruto (Pérez Toral, 2004). A la misma familia léxica pertenecen los nombres de los siguientes lugares: La Centollera: se trata de una serie de piedras situadas a la parte izquierda de la Playa la Ribera (Luanco). A Playa Centolleira (Tapia de Casariego): es una ribeira de planta rectangular, en la parroquia de Campos y Salave, al este de Fanfoliz, con acantilado próximo a los cuarenta metros (VV AA, 2002). Cabeza Quiles (2008) menciona lugares gallegos como el de Centoleira, nombre de una punta costera de la parroquia de Carreira, A Coruña y Centoleiros, nombre de unos islotes situados enfrente de la punta anterior. Por todo lo anterior, aunque de origen incierto, estamos de acuerdo con el DRAE (2001) y con Corominas y Pascual (1980-1983) quienes ofrecen

como probable origen para el nombre de este crustáceo el galo *cintullos* (documentado solo como nombre de persona), procedente de uno más antiguo *kintu-ollos* ‘el principal y grande’, llamado así quizás por ser una de las variedades más grandes y poderosas del cangrejo. Esta forma daría lugar al nombre *centot*, muy empleado en la Edad Media en Gascaña del que también aparece algún ejemplo en Aragón. A la forma *centollo* se le añadiría el sufijo *-era* < lat. *-ara* con valor abundancial, ‘lugar en que abundan *los centollos*, criadero natural de *centollos*’.

Crianza, les piedras de la

GEOGRAFÍA. Les Piedres de la Crianza son un conjunto de cinco piedras en las inmediaciones de la isla de La Erbosa (El Cabo Peñes), que destacan por la gran cantidad de *perceba* que crece en las mismas; De tal modo que es un lugar muy frecuentado por los perceberos en busca de este crustáceo de gran fama culinaria y por el que se pagan precios muy altos, debido a su escasez y la peligrosidad que entraña el trabajo para arrancarlos de las rocas.

GASTRONOMÍA. Se lavan muy bien en agua fría, pero sin dejarlas permanecer en ella mucho tiempo. En una cacerola, proporcionada a la cantidad, se pone abundante agua para que cubra bien los percebes, y sal (dos cucharadas soperas por litro de agua). Cuando el agua hierve a borbotones, se echan los percebes, y cuando vuelve a hervir, se

aparta la cacerola del fuego, se retiran del agua, escurriéndolos bien; finalmente, se cubren con un paño hasta el momento de servirlos.

LINGÜÍSTICA. Existen palabras, tanto en el asturiano como en el castellano que pertenecen a la misma familia léxica de la forma *crianza*: Para *criar* en nuestra región encontramos, como más generales, los siguientes rasgos semánticos: “criar”, producir, desarrollarse algo; salir un fruto; producir, desarrollarse, crecer, infectarse una herida –criar una herida– (García Arias, 2002-2004). Por su parte el DRAE (2001) recoge *criar* “producir, engendrar, procrear dicho de un ser vivo: desarrollarse, crecer” y *crianza* “acción efecto de criar algo”. De lo anterior se deduce que estamos ante una palabra originada en el latín *cre re* ‘crear, engendrar, procrear’ más el sufijo *-anza* < *antia*, utilizado para la formación de sustantivos verbales que denotan acción y efecto. Esta etimología la recogen tanto Corominas y Pascual (1980-1983) como el DRAE (2001). En nuestro caso, estamos ante un conjunto de piedras que atrajeron la atención de pescadores y perceberos por la gran riqueza de especies marinas que se capturan allí, aunque en menor cantidad que en otros tiempos.

Farraguetes, la piedra Les

GEOGRAFÍA. En las cercanías de la puesta de Cornorio (San Martín de Podes) se encuentra esta piedra muy frecuentada por los pescadores de la zona por la gran cantidad de peces que se capturaba, sobre todo, *farraguetes*.

BIOLOGÍA. Barriuso (1986: 213-215) nos dice de este pez lo siguiente:

La mayor parte de las denominaciones dadas a esta especie hacen referencia a la abigarrada pigmentación de su piel. En Candás se la conoce con el nombre de *farragueta*, mientras que en Luanco se la conoce con el nombre de *mandiata*, aunque también se denomina *farragueta* a la de tamaño mayor. En otros puertos de Asturias se la conoce con nombres como: *maragota* (Avilés y Lastres), *botona* (Gijón y Tazonés). La *farragueta* vive en medios rocosos o entre algas. Suele picar el anzuelo largado desde bote con una simple línea. También cae con facilidad en el trasmallo. Su carne es fina y muy apreciada.

GASTRONOMÍA. *Farragueta al horno*: se pone el aceite a calentar para freír las patatas y las verduras. Mientras se calienta el aceite, se cortan las patatas en rodajas finas, y la cebolla y el pimiento también en rodajas. No es imprescindible que sean extrafinas ya que se van a freír primero. Dependiendo del tamaño estarán más o menos tiempo al fuego. Cuando el aceite esté bien caliente se echan las patatas; siempre las patatas primero, es importante. Cuando lleven unos minutos (depende del grosor) se echan las verduras al aceite. Se trata de que queden pochadas, pero no es necesario que estén hechas, ya que se van a terminar en el horno. Así que cuando estén ya hechas, se sacan a una fuente de horno y se disponen a modo de cama. Se salan ligeramente. Se les hacen unos cortes a la *farragueta* para introducir las rodajas de limón en él. Se salpimenta y se pone encima de las patatas. Cuando se van a quemar en el horno. Se saca del horno

y se espolvorea patatas. Al horno a unos 190°-200°. El tiempo es relativo. La *farragueta* pesaba 1,800 Kg. y necesitó algo más de media hora. Se calcula que para un pinto de poco más de 1 Kg. se necesitarán 20 minutos. También se debe tener cuidado del punto de las patatas, si se pasan demasiado algo de perejil fresco por encima. Si no se tiene fresco, el de bote no vale absolutamente para nada. También puede rallarse un poco de cáscara de limón por encima (ojo, solo la parte amarilla) o exprimir un poco del limón. Sise hace lo segundo, no debe uno pasarse para evitar, que se apague el sabor de la *farragueta*.

Guiso marinero de *farragueta*. Lavamos y cortamos el pescado en filetes. Lo salamos con sal gruesa y dejamos unas 2 horas. En una cazuela de barro, ponemos un poco de aceite para bañar el fondo. Colocamos las patatas en rodajas de 1 cm aprox. sobre las rodajas, sobre estas la cebolla en juliana fina y encima colocamos el pescado que previamente lavaremos para quitar el exceso de sal. Ponemos los guisantes alrededor. Echamos la hoja de laurel. Espolvoreamos el orégano. En un vaso, ponemos el aceite y el colorante. Revolvemos bien y vertemos en la cazuela. No es necesario poner más líquido, pues al empezar a hervir, el pescado soltará agua y será suficiente. En caso contrario, podremos añadir medio vasito de agua. Ponemos a fuego fuerte y cuando empiece a hervir, bajamos al mínimo y dejamos unos 10-15 minutos. Apagamos y dejamos reposar.

LINGÜÍSTICA. Voz derivada del latín *fārrāgo* ‘forraje, mezcolanza, fārrago, compilación, cosa de poco valor, bagatela’; pronunciada antiguamente como llana *farrago* (Segura Munguía, 2003). Barriuso (1986) sostiene que *fārrago* alude, en el pez, a la mezcla de colorido. *Farragueta* es también el nombre que en Avilés se da a conjuntos indiferenciados de lábridos. Pertenece a la familia léxica del latín *far* ‘trigo, escanda’, de donde procede *fārrāgo*, que ya Varrón interpretó en dicha lengua como “mezcla de varias cosas empleada para alimento de animales”. Por otro lado el sufijo *-eta* se remonta al sufijo catalán-aragonés *-et, -eta*, proveniente a su vez de *-ittus*, originariamente hipocorístico de origen no latino. En cuanto a su aspecto semántico, hay que destacar que en catalán se utilizaba para la formación de diminutivos propiamente dichos (*verset* ‘verso pequeño’, en castellano *versete*; *menoret, -a* ‘monje o monja franciscana’, en castellano *menorete*; *barqueta* ‘barca pequeña’); pero, en castellano, además de este valor diminutivo, se utiliza con una especie de aprecio burlador, capaz igualmente de resultar positivo o descalificar y despreciar (Pharies, 2002). En cuanto a la terminación *-es* para los femeninos plurales, como en este caso *farraguetes*, Díaz Castañón (1966) habla de la plena vitalidad, en la zona de El Cabo Peñes como en todo el asturiano central, de la palatalización de las terminaciones *-as > -es* (*silles, meses, cases*); *-an > -en* (*canten, bailen, caminen*).

Llampero, Puerto

GEOGRAFÍA. Puerto Llampero es una ensenada de piedra y grijo que se localiza al oeste del Cabo Peñes. Sobre su parte izquierda se halla el castro de El Castiello. Cuando las condiciones meteorológicas son adversas para poder doblar El Cabo Peñes, este puerto, navegando hacia el este, es uno de los fondeaderos naturales para guarecerse y esperar a que esas malas circunstancias mejoren.

BIOLOGÍA. La *llámpara* ‘lapa común’, *Patella Vulgata* (L.), es un gasterópodo sobre el que Barriuso nos comenta (1986: 390):

Existen [...] dos tipos en Asturias: el primero conocido como tipo bretón, [...] el segundo tipo vasco [...]. Sobre la costa asturiana son vascas en la zona oriental desde el límite de la provincia hasta Llanes exclusive y bretonas, de Llanes a Navia; desde aquí al occidente se distribuyen bretonas en los salientes costeros y vascas en los entrantes. Esta distribución de norte a sur parece obedecer a una mejor aclimatación de las bretonas a mares europeos más norteños y las vascas a otros más meridionales.

Les *Llámpares* son adecuadas para el consumo humano y se recogen a mano con ayuda de un instrumento cortante que permita despegarlas de las rocas. Dentro de les *Llámpares* existen otras dos especies, la patella intermedia Jeffreys, también conocida con el nombre de *llámpara* en los puertos de Luanco y Candás, que resulta la más apreciada para el consumo; frente a la *Patella lusitanica* (Gm.), nombrada en los dos

puertos como *gaviotera*, que no suele aprovecharse para el consumo, puesto que al hallarse por encima del agua es seca y dura.

GASTRONOMÍA. *Llámpares guisadas*: lo primero que se hace es lavar bien *les llámpares*. Se lavan una a una para quitar el máximo de arenilla y de algas que suelen quedar pegadas en la concha. Después se dejan en agua fría unas horas cambiando de vez en cuando el agua. De esta forma se elimina la arenilla que aún puedan tener. Una vez limpias se pasa a cocinarlas al vapor. Para ello se pone un cazo al fuego con dos dedos de agua. Cuando comience a hervir se incorporan *les llámpares* y se tapan. Se mantienen así hasta que se desprendan de la concha, tardarán menos de un minuto. Se reservan *les llámpares* y el agua de la cocción y se pasa a preparar la salsa. En una sartén se pone un poco de aceite de oliva virgen y se dora a fuego bajo la cebolla que se habrá picado muy fina. Cuando comienza a dorar se incorporan el ajo picado junto con el perejil fresco. Se rehoga y se pasa a incorporar el tomate pelado y picado. Cuando se vea que ya está cocinado se incorpora una cucharilla pequeña de pimentón. Rápidamente, para evitar que se queme el pimentón, se añade un chorro generoso de vino blanco. Colamos el caldo en el que se tenían *les llámpares* y se incorpora a esta salsa. Se deja cocinar unos minutos más. Una vez hecha la salsa, se pasa por la batidora y por el chino hasta conseguir una salsa fina. Se

vuelve a poner la salsa al fuego y se añade unos taquitos de jamón serrano. Pasados unos minutos, se incorporan al cazo *les llámpares*. Se pueden poner ya sin la concha puesto que se han soltado, pero normalmente se incorporan también al guiso. Se dejan cocinar *les llámpares* en la salsa no más de tres minutos ya que si se supera el tiempo de cocción quedan muy duras.

Paella de llámpares: se lavan *les llámpares* en varias aguas hasta que se elimine la arena que tienen. Se escaldan en agua hirviendo. Se desprenden de las cáscaras y después de coladas se reserva el agua. En una paellera, se dispone el aceite en la que freiremos ligeramente la cebolla y el ajo picados, procurando que no lleguen a dorar. Se añade el agua de escaldar *les llámpares* en tal cantidad, que duplique el volumen de arroz que vamos a utilizar y se espera a que rompa a hervir, en ese momento se agrega el arroz y, cuando esté ya casi en su punto de cocción, se añaden *les llámpares*, el laurel y el azafrán.

LINGÜÍSTICA. Barriuso (1986: 390), siguiendo a Corominas y Pascual (1980-1983), afirma sobre la etimología de este vocablo lo siguiente:

Llámpara como en español *lapa*, procede del latín *lappa* "lampazo", "hierba adherente", del griego *labein* "agarrar", por la capacidad adhesiva del molusco. En la forma asturiana *llámpara* se observa la típica palatalización de l- inicial y un final no etimológico, que constata la tendencia a la sufijación -aro, -ara, de origen indoeuropeo. Hay además un incremento epentético nasal *m*, probablemente atraído del as-

turiano *llamber* “lamer” (< latín *lambere*), por la actitud del animal pegado a la roca, como lamiéndola.

Otro posible origen, que recogen Corominas y Pascual (1980-1983), es la forma prerromana **lappa* ‘losa, piedra, laja que sobresale’ por comparación de la concha con la losa que tapa una covacha. Esta raíz está hoy presente, con el sentido de piedra, en el verbo *lapidar* ‘apedrear o matar a pedradas’ y *lápida* ‘losa generalmente funeraria’. Por lo tanto, esta voz hace referencia a la presencia y calidad de este gasterópodo en la zona, como bien indica el sufijo *-ero* (< *-arium* latino) con valor abundancial.

Llangostera, Piedra La

GEOGRAFÍA. Se trata de una piedra situada en las inmediaciones de la buraca. El nombre es bastante claro y hace referencia a la cantidad considerable de *llangostas* que se pescaban en esta puesta.

BIOLOGÍA. Barriuso (2002: 265) recoge la siguiente definición de *langosta Palinurus Elephas* (Fabricius):

Alcanza una longitud de 50 centímetros. Marchador. Cuerpo robusto, cefalotórax abombado, rostro pequeño, antenas cilíndricas muy largas, apéndices sin pinzas, con uñas. Color rojo *elephas* (Fabricius) es “un crustáceo de cuerpo alargado y abdomen duro, con una pardo o fusco, con manchas amarillas.

GASTRONOMÍA. *Llangosta-langosta a la americana:* Viva la *langosta* (de un kilo y medio aproximadamente), se le cortan las pinzas y las patas. Seguida-

mente se parte en rodajas por las articulaciones, recogiendo, en un recipiente, el jugo y sangre que pueda soltar al partirla; la cabeza se parte al medio, a lo largo, recogiendo en el mismo recipiente el jugo que suelte esta, así como las partes blancas de dentro y las huevas, si las hubiera; las pinzas y las patas se machacan un poco para poder quitarles la carne con más facilidad y se echa toda la carne de estas en el mismo recipiente donde está recogido el jugo y todo lo demás. Se le agrega media cucharada de mantequilla y dos cucharadas de coñac, se deja en espera machacándolo un poco. En una cacerola se ponen unas cinco cucharadas de aceite y media de mantequilla derretida, se ponen los trozos de *langosta* y se saltean a fuego fuerte hasta que tengan un color rojo vivo, sin que se dore la carne; entonces se rocía con el coñac (medio vaso de los de vino) y se prende fuego; cuando ya está apagado, se moja con el vino y se le agrega la cebolla muy picada, la salsa de tomate, un poco de pimienta de Cayena y sal. Se deja cocer lentamente durante quince minutos. Pasados estos se saca. Se retiran los trozos de la salsa y si se quiere, se les quita la cáscara; se ponen en una fuente y se coloca esta sobre un recipiente con agua bastante caliente para que no se enfríen. La salsa de la cocción se pasa por el pasapurés en una sartén. Se machaca bien todo lo del tazón y se calienta un poco para que se deshaga bien la mantequilla, se pasa por un colador o pasapurés, apurándolo bien y se mezcla con la salsa. Se deja

cocer lentamente, unos dos minutos; a continuación se comprueba de sal y se retira del fuego, se le pone una cucharadita de zumo de limón, se mezcla y se vierte sobre la *langosta*. Se sirve en seguida.

Llangosta-langosta con verdura: se limpia la cabeza de *pixín* y se pone al fuego con un litro de agua fría y sal. Se cuecen hasta que quede reducido a la mitad, después se cuele y se reserva. Se lava la verdura (un kilo de repollo rizado o lombarda), se pica y se cuece hasta que quede tierna; entonces se escurre y se reserva. Se corta y se prepara la *llangosta* (igual que en la receta anterior); se le agrega la cebolla muy picada, la salsa de tomate, un poco de ralladura de nuez moscada y el caldo del pescado. Se cuece lentamente durante diez minutos. Pasados estos, se machaca bien todo lo del tazón y se calienta un poco para que se deshaga la mantequilla (una cucharada) y se mezcla con la *llangosta*, se incorpora la verdura y se cuece lentamente otros diez minutos. Para servirlo se ponen los trozos de langosta en una fuente y alrededor la verdura con la salsa.

LINGÜÍSTICA. Existen otros lugares cuyos nombres pertenecen a la misma familia léxica: *El Picu la Langosta* (Ribadedeva), promontorio costero de Pimiango, alto y extraplomado sobre la mar y con una punta algo roma (VV AA, 2002). Cabeza Quiles (2008) recoge topónimos gallegos como Lagosteiras, nombre de una punta litoral del concejo coruñés de Muxía. Punta Lagosteira, otro cabo del con-

cejo coruñés de Arteixo. Por lo tanto, podemos afirmar como proponen Corominas y Pascual (1980-1983) que estos topónimos tienen su origen en la forma latina *loc sta* 'saltamontes, langosta de mar' y señalan las variantes *lacusta* y *longusta*, más próximas a las formas asturianas apuntadas, étimos quizás explicables por influjo de otros vocablos que aparecen ya dados en el latín tardío (aparece *langosta* 'saltamonte' en versiones bíblicas del siglo XIII). Afirman estos autores que el sentido primitivo fue 'saltamonte', extendido a *langosta* por comparación con las patas de los dos animales. La presencia de esa *-n* adventicia se justificaría por la contaminación con *longus*, debido a la longitud de sus patas. No obstante, también es posible que esa *-n* naciera en *langostino* por propagación de la otra nasal (el latín vulgar **lucustinus* es ya palabra antigua) y de ahí se propagara a *lagosta*. En Asturias encontramos las dos realizaciones, así en Veiga tenemos *chagosta* y en Cuideiru *llagosta*, mientras que en Gijón y en Candás aparece la forma *llangosta*, tal como lo recoge Barriuso (2002). En Asturias alternan las realizaciones *llangosta* / *llagosta* para referirse a este crustáceo. De nuevo encontramos la utilización del masculino y el femenino para aludir a la diferencia de tamaño, de tal manera que la *llangosta* es siempre mayor que el *llangostu* (langostino).

Mejillones, Les piedras los

GEOGRAFÍA. Constituyen un conjunto de piedras en las inmediaciones de la

playa de la Aguilerina (perteneciente a la parroquia de San Martín de Podes), muy frecuentadas por los pescadores de tierra por su abundancia en mejillones, de gran calidad y tamaño.

BIOLOGÍA. El *mejillón*, *Mytilus Edulis* (L), es un “bivalvo de conchas desiguales, una convexa y otra plana, forma auriculada, con costillas estriadas y redondeadas; longitud 8-13 centímetros. La valva convexa es blanquecina, la plana es rojiza, rosa o castaño; interior blanco. Vive en fondos de guijarro, arena y algas” (Barriuso, 2002: 273).

GASTRONOMÍA. *Mejillones a la gallega:* se lavan, limpian y abren; después se ponen en una cacerola con un vaso (de los de vino) de agua fría, y un pellizco de sal. Se ponen al fuego vivo, se revuelven, de vez en cuando, hasta que abran; entonces se retiran en seguida del fuego (desechando los que han quedado cerrados, pues es señal de que están malos y no se pueden aprovechar). Se van poniendo en una cazuela. Se cuele el jugo que soltaron, poniendo en el colador un trapo fino para que no pase nada de arenilla. En una sartén se echan unas cinco cucharadas de aceite y se fríe la cebolla picada muy fina, con el perejil; cuando empieza a dorarse, se agrega el pan rallado, se da una vuelta y se separa del fuego, se añade el pimentón, se remueve, se vuelve a poner al fuego y se echa el jugo de los *mejillones* y el vino blanco, se sazona de sal y se deja hervir unos minutos. Se pasa la salsa por el pasapurés y se vierte sobre los *mejillones*. Se hierven en la salsa cinco minutos, y se sirven

en la misma cazuela. Si se quiere, se puede, al tiempo que se echa la cebolla, un poco de guindilla.

Mejillones en salsa picante: se lavan, se limpian y se abren los tres kilos de *mejillones*. Una vez abiertos, se retiran, se les quita la concha vacía, se cuele el jugo que han soltado por un colador con una tela fina puesta dentro de este para que no pase la arenilla. Se pone en una sartén unas seis cucharadas de aceite y se fríe lentamente la cebolla muy picada con el laurel y la guindilla.; cuando esté tierna, se agrega la harina (una cucharada rasa), se rehoga unos minutos, se ponen el pimentón (media cucharadita) picante, unas hebras de azafrán (una pa-peleta) y se sigue rehogando un poco más, a fuego muy lento para que no se queme; a continuación se echa el jugo de los *mejillones*, se sazona de sal y se hierve cinco minutos. Debe quedar una salsa espesa sin exceso, si fuera necesario se agrega un poco más de agua. A continuación, se pasa por el pasapurés y se pone la salsa en una cazuela, se agregan los *mejillones*, se ponen al fuego, y se cuece unos diez minutos. Se sirven enseguida en la misma cazuela espolvoreados con perejil picado (dos cucharadas).

Mejillones con mahonesa: se les quitan las barbas a los *mejillones* y se lavan bien en agua fría abundante; una vez limpios se ponen en una cacerola, se cubren de agua fría, se les pone un poco de sal, se tapa la cacerola y se ponen, a fuego vivo, unos cinco minutos, contados desde que rompe el hervor. Una vez abiertos se les quita la concha vacía y se dejan

enfriar. Mientras tanto se pica el perejil muy fino, se miden dos cucharadas y se mezclan con la mahonesa. En una fuente se coloca la lechuga cortada en trozos sazonada con sal, aceite y limón o vinagre, y sobre ella se van colocando los *mejillones* cubiertos con la mahonesa y el perejil; se cortan los limones cada uno en cuatro pedazos y se ponen en la fuente para adornar el plato.

Mejillones con vinagreta: se preparan los *mejillones* como los anteriores. Mientras que enfrían se hace la vinagreta a la que se le puede añadir unos pimientos morrones picados (estos se ponen en el momento justo de servirlos). Una vez fríos los *mejillones* se les quita la concha vacía y se reparte la vinagreta por encima de cada mejillón. Se ponen con cuidado en una fuente y se sirven muy fríos.

LINGÜÍSTICA. Tanto en Carreño como en Gozón, se conservan las denominaciones autóctonas asturianas de este bivalvo: *musión* en Luanco y *mosillón* en Candás (donde también se le llama *virigüeto*), aunque hoy se encuentran en pleno retroceso ante la forma castellana. En la región vecina de Galicia encontramos topónimos que pertenecen a la misma familia léxica: Cabeza Quiles (2008) registra el lugar de Mexillosa, punta donde abundan los *mejillones* y que se sitúa en la parroquia de Visma, en el concejo de A Coruña. Sacau Rodríguez (2004) menciona la llamada Punta Mexilloeira que se encuentra a medio camino entre Nerga y Barra, en la costa. De todo lo anterior podemos

concluir, siguiendo a Corominas y Pascual (1980-1983), que esta palabra derivaría del hispano-latino **muscellio*, -*nis*, derivado de *muscellus*, que a su vez es diminutivo del lat. *musculus* 'mejillón'. De esta forma procederían las formas autóctonas asturianas *mosillón*, *musión*, *morción*, *muxón*, *muxión*, repartidas por los diferentes puertos asturianos; mientras que la forma castellana *mejillón* sería un préstamo del gallego-portugués o acaso del asturiano occidental. A favor de la tesis del origen gallego-portugués, estos autores aportan dos argumentos del siglo XVIII, el primero se basa en que desde Aveiro se llevaban los mejillones en barriles de conserva a Castilla; el segundo afirma que tanto el nombre como la especie del mejillón resultan algo ajeno al castellano de su tiempo, como pone de manifiesto esta cita que toman del padre Sarmiento: "unas conchas triangulares y azules, con dos tapas, y que se comen".

Muiles, El pozo los

GEOGRAFÍA. El Pozo los Muiles se localiza bajo la urbanización de Xivares (parroquia de Albandi). En esta zona donde se acumulaba el agua, se capturaban los muiles.

BIOLOGÍA. Con el término genérico de *muil* 'mújol' se designan en los concejos de Luanco y Candás cinco variedades de la familia de los *mugílicos*. Barriuso (1986: 253) nos ofrece la descripción física de estos peces:

Peces abdominales. Cuerpo fusiforme. Boca pequeña o mediana, protáctil, con el labio superior carnoso. Los

opérculos se extienden bajo la garganta, donde pueden aproximarse o bien dejar un espacio o istmo yugular. Algunos tienen los ojos recubiertos en parte por un párpado adiposo. Dientes rudimentarios o nulos. Escamas grandes. Sin línea lateral aparente. Aleta dorsal doble.

En cuanto a sus costumbres, Barriuso (1986: 256) destaca lo siguiente:

Viven en el río, muchas veces entre las aguas salobres y penetran al mar en distintas épocas del año para la puesta. [...] Es muy comentada por los pescadores la capacidad de los muiles para evitar ser capturado. Ya Plinio (s. I) habla de la desconfianza del *múgil*, a quien atribuye que en lugar de morder el anzuelo desprende el cebo a golpe de cola. Y San Isidoro de Sevilla (s. VI) atestigua que, al encontrarse el *múgil* con la red, salta por encima de tal manera que parece volar.

Su captura suele hacerse en la primavera y en el verano con anzuelo desde los mismos muelles del puerto, también pueden caer en artes de malla. Esta pesca coincide con el momento migratorio de la freza, que acude hacia el litoral formando grupos. Su consumo no suele ofrecer inconvenientes siempre que la pesca se haya efectuado lejos de aguas sucias (Barriuso, 1986).

GASTRONOMÍA. Se trata de un pez que se encuentra con frecuencia muy cerca de las playas, lagunas y algunos ríos; el mejor es el de la roca, pues el de otros sitios lleva cieno en la tripa y adquiere su sabor. Recién pescado es como mejor resulta. Cuando son pequeños, se preparan fritos, ya mayores, admiten ser guisados.

Muil a la marinera: vaciado y limpiado el *muil*, se lava y se seca con

un paño; se coloca en una fuente de horno, se rocía con limón y se deja macerar durante un cuarto de hora. Pasado este tiempo se sazona de sal, se vierten por encima ocho cucharadas de aceite, aproximadamente, y se mete al horno, con calor mediano durante un cuarto de hora más o menos. Para que no le falte jugo mientras se está asando, se coloca debajo del *muil* una cacerola con agua hirviendo, de esta forma se mantiene dentro del horno el grado de humedad necesario para que el *muil* quede jugoso. Después se limpia la cabeza en una cacerola con una taza (de las de desayuno) de agua fría, durante veinte minutos. Pasados estos, se cuele el caldo y se reserva. Mientras tanto se pone en una sartén mediana, aceite (el fondo cubierto); se acerca al fuego, y cuando está caliente se echa la cebolla y los ajos picados; cuando empieza a ponerse dorada la cebolla se agregan los tomates cortados en trozos cortados en trozos y el laurel; se cuece a fuego lento unos cinco minutos; a continuación se agrega el vino, se sazona de sal y se sigue cocinando un poco más removiendo de vez en cuando, En el mortero se machacan las almendras y las avellanas hasta que queden hechas una pasta, se deslíen con una tacita (de las de café) del caldo de pescado reservado y se agregan a la sartén. Se sigue cocinando cinco minutos más, y se comprueba de sal. Se pasa por el pasapurés. Si la salsa quedara espesa se adelgaza con un poco más de caldo de pescado o agua. Cuando el *muil* lleva como un cuarto de hora de cocción se vierte

sobre él la salsa, se cubre con una hoja de papel de aluminio y se vuelve a meter en el horno uso diez minutos más. Para servirlo se traslada con cuidado de no estropearlo a una fuente y se ponen por encima, alrededor, su salsa. Se sirve en seguida.

Muil con patatas: se manda se limpia y vacía y, posteriormente se lava y se seca bien con un paño. Se pelan las patatas, se cortan en rodajas finas y se fríen en una sartén con abundante aceite hasta que estén tiernas, sin que lleguen a dorarse. Se escurren y se extienden en una fuente de barro. Encima se pone el *muil* untado con aceite y sazonado de sal. Se rocía con el zumo de limón, se cubre con la cebolla cortada en rodajas, alrededor se colocan los tomates, aplastados. Se riega todo con el vino blanco. Se distribuyen en trocitos, por la superficie la mantequilla y se mete al horno, con calor mediano treinta minutos aproximadamente. En su punto, se retira del horno, se le quitan las rodajas de cebolla y el tomate, se pasan por el pasapurés y se vierte sobre el *muil*. Se sirven en la misma fuente.

LINGÜÍSTICA. Voz derivada del latín *m g l 'mújol'*. El resultado asturiano, desde el punto de vista fonético, es el adecuado a partir de la forma latina, con la pérdida de la *-/γ/-*; mientras que la forma castellana *mújol* es catalanismo, (Barriuso, 1986).

Ostrera, La

GEOGRAFÍA. La Ostrera era un criadero de ostras que se hallaba en

medio de las antiguas junqueras que había en las inmediaciones de La Ría d'Aboño. Hoy es terreno ocupado para actividad industrial.

BIOLOGÍA. Barriuso (1986: 403) aporta la siguiente información acerca de las *ostras*:

El interior de la concha y la carne cambian su color blanquecino por rojizo si el animal acaba de desovar. Los pescadores advierten que cuando está roja, la *ostra* es venenosa, al menos no recomendable para el consumo. Escasea en nuestro litoral, por lo cual nunca constituyó objeto de explotación espontánea. Los mayores enemigos de las *ostras* son los cangrejos, porque se alimentan de ellas, para lo cual se valen de un ingenioso recurso: el cangrejo aguarda a que la *ostra* abra instintivamente las valvas, puesto que carece de fuerza para obligarla; en ese momento le arroja dentro una piedrecilla que impide a la *ostra* cerrarse, al tiempo que él acude a devorarle la carne.

GASTRONOMÍA. Las *ostras* se consumen casi siempre vivas y al natural. Se les suele añadir unas gotas de zumo de limón, lo que no resulta imprescindible. Tal costumbre data del tiempo en que los transportes eran muy lentos y el limón se utilizaba para demostrar que la *ostra* estaba aún viva y que, por lo tanto, se podía comer sin peligro. Para abrir las *ostras* se usan unos cuchillos especiales, o bien un cuchillo corriente de punta redonda. La *ostra* debe comerse en los meses que tienen */r/*, es decir, en los meses que las aguas de mar están más frías, pues en el verano, con el calor comienzan a criar.

Ostras en salsa fría: se abren las tres docenas de *ostras*, se tira la concha de arriba y se colocan en una

fuente, unas al lado de otras. En un recipiente se mezclan catorce cucharadas soperas de aceite con cuatro cucharadas de limón, se añade el tomate concentrado, las tres yemas de huevo cocidas aplastadas con un tenedor y el perejil. Se sazona con sal fina y se bate hasta que quede una salsa espesa. Se pone sobre cada *ostra* una cucharada de salsa, se coloca la fuente sobre un recipiente que contenga hielo y se sirven.

LINGÜÍSTICA. El DRAE (2001) cita *ostra* como: “molusco lamelibranquio marino, con concha de valvas desiguales, ásperas de color grisáceo por fuera y blanco anacarado por dentro, de las cuales la mayor es más convexa que la otra y está adherida a las rocas”; *ostrera* “perteneciente o relativo a las ostras”, “persona que vende ostras”, “lugar donde se crían y conservan vivas las ostras”. A la misma familia léxica pertenece el topónimo Ostrera, lugar de Collera junto al Sella, del que afirma ser un sitio abundante en *ostras*, García Arias (2004-2005). De lo anterior podemos concluir siguiendo a Corominas y Pascual (1980-1983) que el origen de esta voz está en la forma portuguesa *ostra*, que viene del latín *ostrā*; la forma castellana *ostra* no puede explicarse como descendiente de *ostrā*, pues no se comprendería la pérdida de la /ě/. La forma etimológica castellana es la antigua *ostría* u *ostia*, todavía se dice *ostión* en Andalucía o Cuba.

A la voz *ostra* se le habría añadido el sufijo *-era* < *-aria* (Pharies, 2002), sufijo muy productivo de adje-

tivos y sustantivos que refiere, en esta ocasión, un lugar abundante en *ostras*, ya que estamos ante un antiguo criadero de estas.

Panchos, La puesta los

GEOGRAFÍA. Después de pasar la puesta conocida como Les Gayegues y antes de la bajada de Paredes (en la parroquia de San Martín de Podes), se localiza esta puesta de pesca, que destaca por la gran cantidad y calidad de panchos que los pescadores de la zona capturaban y capturan, hoy en menor número.

BIOLOGÍA. Barriuso (2002: 239) nos ofrece la descripción física del pez:

Cuerpo oblongo, alto y comprimido; longitud de 30 centímetros y hasta 50 centímetros. Rostro corto, ojos proporcionalmente grandes. Aleta dorsal única. Cola escotada. Coloración generalmente rojiza, flancos con bandas longitudinales algo doradas, mancha oscura en el arranque de la línea lateral.

De nuevo Barriuso (1986: 126) realiza valiosas contribuciones sobre el *pancho*:

El *besugo* es objeto de importante explotación en todos los puertos pesqueros. Se le captura a la línea con la cuerda del *besugo* e, igualmente, con varios tipos de palangre. La pesca del *pancho* se efectuó con procedimientos varios tradicionales, como la *cala*, la *rapeta* o *panchera*, la *cabrera*, el *cabudo* de cruz y la *coblá*, aparejos todos de línea. Después de fin de año el *besugo* pierde sazón y se vuelve desabrido, por lo cual dicen en Mieres que no está en comida, y añaden: en enero, *caballón pa'l besugero*.

Por su peso, la *pancha* o *pancheta* se define como besugo de tres en kilo (Can-

dás). Antiguamente, según costumbre luanquina, la *pancha* se quedaba entre la tripulación del barco, distribuida en partes alícuotas, reservando una porción para ser ofertada a las vendedoras de la calle. El *pancho* lo adquirirían las fábricas de conserva, preparado en escabeche, se vendía luego principalmente en Castilla durante la época de la siega.

Hay quien rechaza la identidad dada entre *pancho* y *besugo*, considerando que entre ambos median diferencias no solo cronológicas, sino también específicas. Aunque esto no es así, en parte tiene razón, ya que bajo el nombre de *pancho* se reconoce en conjunto la cría de especies varias, particularmente de *besugo* y *aligote*, similares durante la edad joven, pero distintos en su madurez. Atendiendo a los caracteres juveniles, las obras científicas clasificaron el *pancho* como *Pagellus Bogaraveo*.

GASTRONOMÍA. Este pescado se prepara preferentemente frito; aunque también se puede poner al horno o con salsa de tomate.

Pancho al horno: Se limpian los dos panchos y se les quita la piel. Al tiempo de prepararlos se sazonan con tres dientes de ajo y una rama de perejil machacado en el mortero y se ponen en la fuente de horno. Se rocían con zumo de limón y se sazonan de sal. Se dejan una media hora. A continuación se cubre el fondo de una sartén mediana, con aceite y, cuando está caliente, se fríe la cebolla picada menuda; cuando empieza a dorarse se agregan los tomates pelados, sin pepitas y cortados en trozos, se sigue friendo un poco más y se agrega un diente de ajo con una rama de perejil machacado en el mortero y desleído el vino y el caldo disuelto en una ta-

cita (de las de café) de agua; se deja hervir unos minutos y se vierte alrededor de los *panchos*. Se rocían con tres o cuatro cucharadas de aceite y se meten en el horno, con calor moderado, hasta que estén asados (aproximadamente veinticinco minutos). De vez en cuando se riegan con su salsa. Se sirven en la misma fuente.

Pancho con salsa de tomate: se limpian los panchos y se les quita la piel y se cortan en trozos. Al tiempo de prepararlas se sazonan con los ajos machacados en el mortero. Se dejan una media hora. Mientras tanto en una sartén, con el fondo cubierto de aceite, se fríe la cebolla picada menuda; cuando empieza a ponerse dorada se agregan los tomates y el perejil picado, se sazona de sal y se deja freír todo junto hasta que esté bien hecho; se pasa por el pasapurés y se reserva. Se pone sal a los trozos de *pancho* y se van friendo, por tandas, en una sartén con abundante aceite, a medida que se va friendo se traslada a una cazuela de barro o fuente de horno, se vierte la salsa sobre el pescado y se agregan unas cuatro cucharadas de aceite de freírlo. Se sacude la cazuela para repartir la salsa por todo el pescado y se deja cocer lentamente unos diez minutos. Se sirve en la misma cazuela.

LINGÜÍSTICA. Este pez recibe diferentes nombres dependiendo de la fase de desarrollo en la que se encuentre: *besugo* (Candás y Luanco), es el adulto; *panchote* (Luanco), *medio besugo* (Candás), es el joven desarrollado; *pancha* (Luanco), *pancholeta*

(Candás) el pequeño de unos 20 a 25 centímetros; *pancho* (Luanco y Candás) es la cría del besugo, menor que el anterior (Barriuso, 1986).

Para Corominas y Pascual (1980-1983) el origen de esta forma estaría en el latín *pantex*, *-icis* 'cría de besugo' y 'vientre, barriga, panza (coloquial)'. Por su parte Barriuso (1986) afirma que no está claro el vocablo *pancho*, en relación con el latín *pantex*, *-cis* 'panza', quizás se halla introducido a través del mozárabe, como opinan Corominas y Pascual. Los derivados *panchote*, *pancheta*, *panchín*, etc., evidencian el tamaño en las sucesivas etapas de crecimiento. *Pancha* adopta la terminación del femenino, aumentativo respecto a *pancho*; de nuevo nos encontramos ante la oposición entre femenino, por lo general más grande, más productivo, frente a lo masculino, más pequeño, menos productivo, de menor calidad (Pérez Toral, 2004).

Perceberes, Les

GEOGRAFÍA. Les Perceberes son unas piedras próximas a El Campo la Ñarbata (Bañugues), donde antiguamente se cogían muchos de estos crustáceos. Hoy en día, el incumplimiento de la veda y la depredación llevada a cabo por el hombre han conducido casi a su total desaparición.

BIOLOGÍA. *La perceba* (*Pollicipes Cornucopia*, Leach) es un crustáceo de la familia de los policipidos y alcanza una longitud de 5 centímetros. Barriuso (1986: 375) ofrece la siguiente descripción: "Cuerpo situado en la ex-

tremidad de un pedúnculo. Caparazón con dieciocho placas, al menos. Patas representadas por filamentos en la base del pie. Vida fija sobre las rocas litorales. Color de las placas blanco o gris".

En otra obra suya, el mismo autor (1986) nos sigue informando sobre este crustáceo:

Les *percebes* se pescan durante la marea baja empleando una rasqueta (llamada de diferentes modos: *bristonza*, *percebera*, etc.) con la que se arranca el animal de la roca. La operación de captura es sumamente peligrosa, ya que este crustáceo se encuentra sobre rocas batidas por las olas. La parte comestible es el pie y constituye un plato muy apreciado y caro tanto por la dificultad que supone su recogida como por la escasez del producto.

GASTRONOMÍA. Se lavan muy bien en agua fría, pero sin dejarlas permanecer en ella mucho tiempo. En una cacerola, proporcionada a la cantidad, se pone abundante agua para que cubra bien los percebes, y sal (dos cucharadas soperas por litro de agua). Cuando el agua hierve a borbotones, se echan las percebes, y cuando vuelve a hervir, se aparta la cacerola del fuego, se retiran del agua, escurrendolos bien; finalmente, se cubren con un paño hasta el momento de servirlos.

Lasaña de percebes: Se ponen las algas a remojo en un bol con agua fría durante 20 minutos. Se Saltean las algas brevemente en una sartén con un poco de aceite. Se pone a hervir abundante agua con bastante sal, se introducen *les percebes* y, cuando vuel-

van a hervir, se retiran a un plato. Se cuele el agua de cocer *les percebes* a otra cazuela. Se añade más agua para rebajar la cantidad de sal y cuando hierva, se introducen las láminas de pasta de una en una. Se cocinan durante 3-4 minutos, se escurren y se reservan. Se pica finamente las chalotas y se pochan en dos cazuelas con un poco de aceite en cada una. Se pela los tomates, se parten por la mitad, se les retira las pepitas, se cortan en dados, se introducen en una de las cazuelas y se cocinan brevemente con una pizca de sal y otra de azúcar. Se reservan. En la otra cazuela se prepara la salsa añadiendo a la chalota la nata, perejil picado al gusto y una pizca de sal. Se cocina brevemente, se tritura, se cuele y se reserva. Se mezcla el tomate con *les percebes*, y se prepara la lasaña intercalando láminas de pasta con percebes y tomate. Se termina con una lámina de pasta. Se sirve la lasaña con las algas por encima. Se salsea y se decora con perejil picado.

Crujientes de percebes con alga de roca: en primer lugar en una sartén se mezclan aceite y harina. Se ligan con una varilla y se incorpora la leche poco a poco. Después se añaden a la mezcla *les percebes* troceadas y una pizca de sal. Se mezclan bien. Se forman las croquetas y se pasan por huevo y pan rallado. Se fríen. Como guarnición se cortan las algas y se emplatan junto con las croquetas.

LINGÜÍSTICA. En Asturias y otras regiones peninsulares existen topónimos que pertenecen a la misma familia lingüística: Punta Percebera

(Valdés) donde es frecuente la pesca con caña y la recogida de percebes. Islas Perceberos o Porceberas (Valdés). Playa de Perceberos o Porceberas (Valdés). Punta Percebera (Muros de Nalón) situada al oeste de la playa de la Guardada. La Piedra los Percebes en Ribadedeva (VV AA, 2002). Cabeza Quiles (1992) cita en Galicia La Pedra Percebeira, donde abunda este crustáceo. El mismo autor (2008) menciona el topónimo Percebellosa, una punta litoral con piedras ricas en percebes que se halla en la parroquia de Corme Aldea, Ponteceso, A Coruña. A partir de lo anterior, podemos concluir que la etimología de este topónimo sea una alteración de **polcēbe(de)*, procedente del bajo latín *pollicīpēs-ēdis*, compuesto de *pollex* 'pulgar' y *pes* 'pie', así llamado por su forma semejante a un dedo, adherido por un pedúnculo a las rocas (Corominas y Pascual, 1980-1983). A partir de **polcēb(de)* resultaría *percebe* por asimilación de la vocal inicial y rotacismo de la /-l-/ implosiva: *arbōre* > *árbol*, *arbitr re* > *albidrar* 'arbitrar', son otros ejemplos de este fenómeno en asturiano (García Arias, 2003). Según Barriuso (1986: 375) la forma con -a se debería a "la creación analógica de un femenino singular, a partir de un supuesto femenino plural, *les percebes*, confundido en principio con el masculino castellano *los percebes*".

Pinfanero, El

GEOGRAFÍA. En EL Castro (parroquia de Viodo) entre las puestas de Las Sobrinas y La Riba, se encuentra esta

puesta de pesca, muy frecuentada por los marineros de la zona.

BIOLOGÍA. La aguja, *Belone Belone* (L.), es conocida en los diferentes puertos asturianos con los nombres de *aiúja*, *aguya*, *pínfano* / -u, *chínfano* / -u, *tínfano*, *xínfanu*. En la parroquia de Viodo, perteneciente al concejo de Gozón, el nombre más utilizado es el de *pínfano* / -u; aunque en la vecina parroquia de Bañugues también se usa la forma *guya*. Barriuso (2002: 58) describe este belónido del siguiente modo:

Tiene un cuerpo alargado, fino y cilíndrico. Alcanza unos 80 centímetros o más de longitud. Presenta una boca hendida hasta debajo de los ojos, con las mandíbulas muy prolongadas en forma de pico; por su parte, la mandíbula inferior es un poco más larga que la superior. Posee dientes en doble serie y son mayores y más agudos los de la mandíbula inferior. Tiene una aleta dorsal única, originada al principio del último cuarto del cuerpo. Por lo que respecta a la aleta anal es más larga que la dorsal; mientras que sus aletas ventrales son algo menores que las pectorales. Posee una caudal escotada. Su dorso es de color verdoso o azulado, mientras que sus flancos están recorridos por una franja plateada y, además, su vientre es blanco. Tanto su mandíbula inferior como sus mejillas son plateadas. Finalmente, sus aletas son blanquecinas, excepto la dorsal y la caudal que son grisáceas.

GASTRONOMÍA. Se trata de un pescado azul y se suele preparar frito.

Pínfano frito: se limpian bien los cuatro *pínfanos*, cuidando de quitarles las escamas. Se extraen las tripas y se ensartan con brochetas desde la cola hasta la cabeza en tres puntos, de ma-

nera que dibujen una S. Se Calienta aceite en una sartén y los freímos de uno en uno hasta que estén bien dorados y cobren una textura crujiente. Se retiran de la sartén y se dejan escurrir en papel de cocina absorbente. Se Mezclan en un cuenco el vinagre de arroz con el mirin, el azúcar y la sal. Se cortan las guindillas por la mitad, se quitan las semillas y se pican finamente. Se Pelan los cebollinos y se pican también. Se Agregan la picadura de guindilla y de cebollinos a la mezcla de vinagre y mirin. Se ponen en una fuente los pescados fritos y se vierte la mezcla por encima. Se dejan en adobo durante una hora. Entretanto, se pelan el rábano blanco y se ralla. Transcurrido el período del adobo, se sirven los peces aguja acompañados de ralladura de rábano blanco y se aderezan con el adobo. Se cortas el limón en rodajas y se incorporan como guarnición.

Pínfano en salsa: se sala el *pínfano* y lo freímos enharinado en tacos medianos y apartamos en una cacerola. En una sartén rehogamos a fuego lento la cebolla en rodajitas y los ajos troceados. Cuando esté pochado, se le agrega el tomate troceado y se deja hacer. A continuación, añadimos el vino y dejamos que se evapore. Se Pondrá todo esto en la batidora con un poco de agua y lo agregamos a la cacerola con el *pínfano* y lo cubrimos de agua. Echamos las bolitas de pimienta, azafrán, el laurel y la pastilla de avecrem de pescado y dejamos cocer, a fuego lento, vigilando que no le falte agua. Tiene que quedar con salsa trabada.

LINGÜÍSTICA. Además de los diferentes nombres dados a esta especie, existe, además, tal como recoge García Arias (2002-2004) la palabra *chinfaneru* 'red para pescar *chínfanos*' (Cg.). Por lo tanto, siguiendo a Corominas y Pascual (1980-1983), la forma asturiana *chínfanu* tendrían su origen en la forma latina *scīnīphes* o *cīnīphes* 'cínife, mosquito', procedente a su vez del griego σχίψιν, σχιπτός, que designan varias especies de insectos y gusanos que pican o muerden. De ahí que, según estos autores, la palabra *chínfanu* –Belone, Belone (L.)– surja por comparación de los dientes de este pez, agudos como sierra, con el aguijón del cínife. Por su parte, Barriuso (1986) cree que la relación entre el insecto y el pez se debería a los saltos que el belónido suele dar fuera del agua, a modo de cortos vuelos. La misma explicación valdría para el resto de variantes asturianas: *pínfano* / -u, *tínfano*, *xínfanu*. Este autor también contempla la posibilidad de que se trate de un galleguismo, con explicables adaptaciones varias, a partir del gallego *chímpano* 'paparda' (*Scomberesox saurus*), motivado por la costumbre del pez de saltar sobre el agua, de la raíz onomatopéyica CHIMP-, en relación igualmente con el gallego *chimpar* 'lanzar', *chimparse* 'saltar'. A esta forma *pínfano* / -u se le añade el sufijo -ero/ -u < lat. -RIUS para designar un lugar abundante en este tipo de belónido. Este sufijo es muy utilizado en asturiano con este valor abundancial: *carbayu* → *carbayera*, *cuchu* → *cucheru*, *lleña* → *lleñeru*, etc. También, como hemos visto más

arriba, se utiliza este sufijo -ero / -u para designar un objeto o un recipiente en el que guardar algo, como en *chinfaneru* 'red para pescar *chínfanos*'; otros ejemplos en Asturiano serían: *café* → *cafetera*, *sopa* → *sopera*, *ceniza* → *ceniceru*, *xabón* → *xabonera* (GLIAs, 1999).

Pulpos, La piedra Los

GEOGRAFÍA. Se trata de una roca en las inmediaciones de la playa de Rebolleros, antigua playa de Candás, esta zona era muy frecuentada por los pescadores para la obtención de estos moluscos octópodos y también como zona de baño por los niños de la villa, de hecho, muchos de ellos aprendieron en esta playa a nadar.

BIOLOGÍA. Con la palabra *pulpo*, *Octopus Vulgaris*, Lamk, se designan todas las especies, así como a la hembra" (Barriuso, 1986: 382).

Este mismo autor lo describe de la siguiente manera:

Cuerpo globoso y rugoso, con cabeza diferenciada del saco corporal. Tentáculos gruesos y robustos, el primer par más corto, todos ellos con dos series de ventosas de gran capacidad adhesiva. Vive en fondos litorales de roca y arena. Longitud de 0,40 a 1 metro. Color variable, según el estado de reposo o de excitación, normalmente gris oscuro con manchas verdosas (Barriuso, 2002: 270).

Barriuso (1986: 382-383) explica cómo se captura este molusco:

El *pulpo* acostumbra a ocultarse en guaridas rocosas, de donde se le puede extraer directamente prendido con *el gamo*. Es útil, no obstante, auxiliarse de

reclamo, formado este con un manojo de trapillos blancos que, al pasarlo por el agua, atrae al animal fuera del refugio, donde queda expuesto a la captura. Otros procedimientos consisten en atraparlo con la *garabexa* [utensilio compuesto de un mango con pinchos para enganchar pulpos debajo del agua], de las jibias, o bien con ciertos tipos de nasa, y aun mediante el arte de fondo llamado *rasgo*. En Candás hay quien estimula al pulpo a salir de la cueva haciéndole cosquillas con una varilla, como los niños a los grillos.

GASTRONOMÍA *Pulpo al ajo arriero*: se lava y se cuece. Al tiempo de cocerlo, se agrega la hoja de laurel. Ya cocido, y frío, se corta en trozos y se coloca en una cazuela de barro u otro material que resista el fuego. En una sartén pequeña, se pone aceite (aproximadamente una tacita no llena) de las de café; cuando esté caliente se fríen, lentamente, los cuatro dientes de ajo picados y la guindilla (si se desea ponerse), hasta que empiecen a dorarse; entonces se retira la sartén del fuego, se deja que enfríe un poco el aceite y se echa una cucharadita (de las de café) de pimentón, rehogándolo fuera del fuego; después se agrega la cucharada sopera de vinagre, se revuelve y se vierte sobre el *pulpo*. Se revuelve para mezclarlo, se sazona de sal y se deja freír todo unos cinco minutos. Se sirve en seguida en la primera cazuela. Antes de llevarlo a la mesa, se comprueba de sal.

Pulpo con patatas: se limpia y se cuece el pulpo (un kilo aproximadamente). Cuando esté tierno se saca del agua y se deja enfriar. Mientras tanto en el mismo caldo se cuecen las patatas (un kilo), peladas y cortadas

en trozos grandes, cuidando que se conserven enteras. Se sazonan de sal. Cuando esté frío el *pulpo* se corta en trozos que no sean demasiado pequeños, se ponen en una cacerola y se les agregan las patatas ya cocidas y escurridas. En el mortero se machaca un diente de ajo con una rama de perejil, se deslíe con un cacillo del agua de la cocción y se agrega al guiso. En una sartén pequeña se pone aceite (unas seis u ocho cucharadas) y se fríe un diente de ajo, ligeramente aplastado; en cuanto esté dorado se estruja, con un tenedor contra la sartén para que suelte todo el jugo y se separa del aceite; se retira la sartén del fuego y se deslíe el pimentón, se vierte sobre el guiso, se remueve un poco para mezclarlo, se comprueba de sal, se pone al fuego para que dé un hervor (debe quedar con poco caldo), se traslada a una fuente alargada y se sirve caliente.

LINGÜÍSTICA. En la región vecina de Galicia existen topónimos pertenecientes al mismo campo léxico: Cabeza Quiles (2008) registra los topónimos A Polbeira, islote arenoso donde abundan los pulpos, que une el castro de Baroña con el continente, en la ría de Noia, concejo de Porto do Son (A Coruña). Pobeira, punta situada en la ribera derecha de la ría de Noia, en la parroquia de Esteiro, Muros, A Coruña. En conclusión, su origen está en la voz latina *polypus* y esta del griego *πολύπους*, 'de muchos pies'. Según Corominas y Pascual (1980-1983), aunque la forma *polypus* tenía una /ð/, debió de pronunciarse con timbre cerrado, como suele suce-

der en los helenismos (torno, golfo, golpe). Posteriormente el paso de la /ō/ > /u/ se debería al influjo de la líquida /-l/ como ponen de manifiesto estos otros ejemplos: *cũlme* > *cume*, *sũlcu* > *sucu* 'montículo de un terreno'. También podría explicarse el paso de la /ō/ > /u/, al tratarse de un nombre de animal marino, si partimos de una forma del primitivo astur-leonés, donde la *u* puede explicarse por metafonía ante la *-u* final. Con esta voz se hace referencia a un lugar donde se pescaban muchos *pulpos*, hasta cuarenta *pulpos* llegaron a coger algunos en un solo día. Estos solían utilizarse como carnada en *la pesca al pincho* y no para el consumo, ya que la cocina regional del *pulpo* es de iniciativa reciente.

Roballera, La

GEOGRAFÍA. Puesta de pesca situada junto al *carreru* paso natural que permite ir de La Gaviara de Tierra a La Gaviara de Fuera (Cabo Peñes). Como recuerdan los pescadores de la zona se pescaban abundantes y buenos *rodaballos* en esta puesta.

BIOLOGÍA. Barriuso (1986) recoge la siguiente definición de este pez:

El rodaballo, *Scophtalmus Maximus* (L.), se caracteriza por poseer un cuerpo oval rómbico muy alto y comprimido, con el flanco derecho plano y el izquierdo algo convexo; es el pleuronectiforme más alto de nuestra fauna. Tiene una longitud de 0,40 a 1 metros. Su boca y mandíbula inferior son muy oblicuas. Sus ojos son pequeños, ambos al mismo nivel o el inferior un poco avanzado. Su piel no tiene escamas, con numerosos tubérculos

óseos esparcidos. La línea lateral forma una curva sinuosa sobre la aleta pectoral y traza una rama hacia cada ojo. Posee una aleta dorsal única, larga y algo angulosa, que se extiende desde antes de los ojos hasta la raíz de la cola. Al mismo nivel llega la aleta anal, también angulosa, que avanza desde debajo de las aberturas branquiales. Sus aletas pectorales son cortas y espatuladas, mientras que las aletas ventrales no totalmente simétricas. Tiene una caudal amplia, con pedúnculo robusto. Sus aletas dorsal y anal extendidas proporcionan al cuerpo el contorno rómbico característico. Su color es variado, adaptable al fondo, normalmente gris verdoso con profusión de pequeñas manchas. Se le captura con artes de arrastre. Los marineros de Candás explotaron tradicionalmente excelentes caladeros de rodaballo en las playas de Entrecabos (zona marítima comprendida entre el Cabo Vidio y el Cabo Busto), preferiblemente cerca del *ronchel* 'fondo marino de rocas'.

GASTRONOMÍA. Pescado blanco, de carne fina y exquisita; su mejor preparación es cocerlo en un caldo corto corriente o de leche; este último es muy indicado para esta clase de pescado.

Rodaballo al horno con almendras: se lavan los trozos de pescado (kilo y medio), se secan bien con un paño y se sazonan de sal. Se unta una besuguera, o fuente de horno con dos o tres cucharadas de aceite y se ponen los filetes de *rodaballo*, se riegan con seis cucharadas de vino blanco seco o champán, se ponen las dos cucharadas de mantequilla o margarina en trocitos y repartida por encima de los filetes, se pone alrededor un vaso (de los de vino) de agua y se mete al horno, con calor mediano, unos cua-

renta y cinco minutos, rociándolo de vez en cuando con el caldo de la besuguera mientras está haciendo. Se trituran 100 gramos de almendras enteras, peladas y ligeramente tostadas con el rollo de pastelería o una botella (deben quedar finas, sin exceso). Cuando el pescado esté hecho, pasado el tiempo, se retira del horno (se deja encendido), se deja enfriar un poco el pescado y se le quita la piel; se unta después cada filete con yema de huevo, se espolvorea con las almendras y se vuelve a poner en el horno cinco minutos más con el horno muy caliente. Para servirlo se traslada a una fuente, trozo por trozo, con cuidado de no estropearlo y se vierte por encima todo el jugo. Se puede acompañar de patatas al vapor que se rehogarán, unos minutos en el jugo, después de retirar el pescado.

Rodaballo con mejillones: Se quita la cabeza y se limpia el *rodaballo* (kilo y medio aproximadamente). Se cuece. Mientras tanto, se limpian muy bien los mejillones (un kilogramo), quitándoles las barbas; se lavan y se ponen en una sartén, amplia, se rocían con un vaso de vino blanco y, a fuego mediano, se saltean para que abran. Una vez abiertos, se retiran del fuego, se saca el mejillón de su concha y se reservan. Se cuele el caldo por un colador fino y una tela fina puesta dentro de este. Se disuelve el caldo concentrado en una taza (de las de desayuno) de agua fría. En un cazo o sartén se ponen dos cucharadas de aceite y una cucharada sopera, colmada, de mantequilla; cuando está derretida se echa la ha-

rina (una cucharada sopera, colmada), se dan unas vueltas y, poco a poco, se agrega el agua de los mejillones y después y después el caldo, en la proporción que haga falta, hasta conseguir una salsa ligera. Se cuece unos diez minutos, dándole vueltas de vez en cuando. Se comprueba de sal y se rectifica si hace falta. Se separa del fuego. En la fuente donde se va a servir el *rodaballo* se coloca este sin piel y en trozos grandes, pero sin espinas. En un tazón se ponen las dos yemas de huevo y se revuelven con un poco de salsa, removiendo deprisa para que no se cuajen; cuando estén mezcladas, se mezcla con el resto de la salsa, agregando también los mejillones, se revuelve bien y se vierte por encima del *rodaballo*, se espolvorea con el perejil y se sirve caliente. Si se ponen almejas, se prepara de la misma forma.

LINGÜÍSTICA. Existen una serie de topónimos que pertenecen a la misma familia léxica: Punta A Robaleira, parroquia de Serantes (Tapia de Casariego): saliente que cierra la playa de Penarronda por el este, próxima a las islas Pantorgas. El acantilado tiene aquí casi 28 m. sobre el mar (VV AA, 2002). Cabeza Quiles (2008) menciona el lugar gallego de Robaliceira, punta situada en el límite de los concejos costeros de Cedeira y Ortigueira, A Coruña. De este modo parece que este vocablo es de origen incierto, quizá del céltico **rotoballos* 'el de cuerpo redondo', compuesto de las voces célticas *rotā* 'rueda' y *ballos* 'miembro' (Corominas y Pascual,

1980-1983). García Arias (2000) explica las voces asturianas *roballu* y *rodaballu* a través de esa forma céltica **rotoballos*. En la forma asturiana *rodaballu* se produce la sonorización de la *-t-* > *-d-* y la asimilación del timbre de la *o* pretónica a la *a* tónica: *rodaballu*. En la forma *roballu*, se produce la pérdida de la *A* pretónica: **rodballu* y, posteriormente pérdida de la *d-*: *roballu*. A esta voz se le añade el sufijo latino *-āria* > *-era*, con el significado, en este caso, de 'lugar donde abunda este pez'. *Rodaballera*, por su extensión, cinco sílabas, favorece la pérdida de la sílaba pretónica: **rodaballera* > *roballera* (Pharies, 2002).

Sargos, La Puesta Los

GEOGRAFÍA. Puesta de pesca que se encuentra al lado del cantil, que se localiza en la parroquia de San Martín de Podes. Los pescadores del lugar destacan la gran cantidad de *sargos* que se podían pescar desde ese lugar.

BIOLOGÍA. Barriuso (1986: 148-149) nos describe y aporta los diferentes nombres que recibe este *peixe*:

Su cuerpo es elíptico y comprimido, con una longitud de 20 a 40 centímetros. Posee una cabeza obtusa, boca poco protractil, hocico prominente, aunque moderado. Tiene cuatro dientes frontales incisivos en cada mandíbula, cuatro series de dientes laterales molariformes en la mandíbula superior y tres en el inferior. Línea lateral señalada, un poco menos convexa que el perfil dorsal. Posee una aleta dorsal única, con sus porciones espinosa y blanda, cuya parte final cae un poco atrás como consecuencia de la acentuada convexidad de perfil corporal;

lo mismo sucede en la anal. Sus aletas pectorales son agudas, tan largas como la cabeza; mientras que las aletas ventrales son la mitad de largas que las pectorales. Su caudal es amplia y bastante escotada. Se caracteriza por un color gris plateado. Sus flancos cuentan con siete u ocho franjas negras verticales. Hay una mancha negra pequeña en la base de la aleta pectoral y otra grande en la raíz de la cola. Aletas ventrales negruzcas, caudal con margen negro.

GASTRONOMÍA. *Sargo frito*: se limpian los tres sargos de $\frac{3}{4}$ de kilogramo aproximadamente cada uno, se cortan en trozos y se sazonan de sal. En una sartén se pone aceite a calentar, cuando está caliente se pasan los trozos de pescado por harina, se sacuden para que caiga lo sobrante y se fríen, por tandas; cuando están dorados por un lado se les da la vuelta para que doren por el otro. En su punto, se escurren, se ponen en una fuente alargada y se sirve, acompañada de ensalada de lechuga y tomate.

Sargo a la sidra: se limpian los dos sargos, de kilogramo y medio cada uno aproximadamente, se le quitan las tripas (se deja la cabeza). Después se lava, se limpia con un paño, se sazona de sal y se coloca en una besuguera. En una sartén con fondo bastante cubierto de aceite, se pone a freír la cebolla picada muy menuda, cuando esté tierna se agregan los dos dientes de ajo y perejil y una rama de perejil machacado en el mortero y desleído con la sidra (un vaso de los de vino) y el coñac (cuatro cucharadas). Se echa en la cebolla, se le da un hervor, se pasa por el pasa-

purés y se vierte sobre la chopa. Se pone a horno, moderado, durante unos quince minutos. A media cocción se espolvorea con una cucharada de pan rallado. Para que no le falte jugo mientras se está asando, se coloca debajo una cacerola con agua hirviendo, de esta forma se mantiene dentro del horno el grado de humedad necesario para que los *sargos* queden jugosos. De vez en cuando se riega con el jugo que va soltando. Se sirve con patatas hervidas o al vapor, cortadas en cuadros.

LINGÜÍSTICA. Este pez recibe el nombre de *sargo* en Luanco y Candás. En este último concejo también se recoge la variante *sardo*. El *sargo* joven desarrollado recibe el nombre de *pica* (por su hocico apuntado) en Luanco y *chopa* en Candás. El *sargo* joven, por su parte, se le conoce como *pica* en Luanco y *palmera* (guarda relación con el tamaño de la palma de la mano) en Candás y, finalmente, la cría de *sargo* se llama *pica* en Luanco y *relojín* (diminutivo de reloj, por la forma redondeada de las crías) en Candás.

Según Corominas y Pascual (1980-1983) se trata de una palabra procedente de la latina *sargus* 'sargo, especie de mújol (pez)'. Barriuso (1986) añade sobre la etimología de este pez que la variante *sardo*, que se escucha en el puerto de Candás, surge por analogía y paralelismo con *sarda* y *sardina*.

Xulia, La

GEOGRAFÍA. La *Xulia* es una piedra con vegetación, situada junto al acantilado

bajo los terrenos de la Granda donde se halla el edificio de telefónica en el entorno de El Cabo Peñes. Solo se puede acceder a esta puesta con la bajamar. Es un lugar en la querencia de los pescadores, ya que obtienen buenas capturas, sobre todo de *xulies* 'julias, doncellas'. Desde La *Xulia* se accede a la zona conocida como Solarrriba, perteneciente al Ferrero.

BIOLOGÍA. La *xulia*, *Coris Julis* (L.), el macho, y *Coris Giofredi* Risso, la hembra, es descrita del siguiente modo (Barriuso, 2002: 243):

Cuerpo alargado algo comprimido, 15-25centímetros. Hocico agudo, labios carnosos. Aleta dorsal única. Cola redondeada. Esta especie experimenta inversión sexual sucesiva: es hembra durante la primera fase de su vida y macho después. En la fase femenina presenta coloración llamativa, con franjas longitudinales rojas y amarillas; puede tener una mancha azul o negra en el opérculo.

GASTRONOMÍA. *Xulia con alcachofas*: se sazona el pescado (300 gramos sin piel y cortado a tacos) y se reboza con un huevo y cuarenta gramos de harina. Se Espolvorear con un pellizco sazonador de ajo y perejil. Se pone abundante aceite en una sartén y se fríe hasta dorar. Se reserva al calor sobre papel de cocina para que absorba el exceso de aceite. Se Corta el tallo y las hojas duras de las tres alcachofas y laminar. Se echan unas gotas de aceite en una sartén y freír. Se saca y reserva sobre papel de cocina. Se sirven los tacos de *xulia* rebozados acompañado de las alcachofas laminadas.

Xulias con pimientos dulces y chorizo: Se doran las *xulias* (un kilo) junto con el chorizo (120 gramos) en una sartén semihonda con un poco de aceite de oliva. Se sazona con sal y pimienta, se retira de la sartén y se reserva. En la misma sartén, se agrega la cebolla blanca picada (una taza), tres dientes de ajo picado finamente, una cucharadita de pimiento dulce picado, una cucharadita de palillo fresco rallado. Se Cocina hasta que la cebolla esté cocida. Agregar el vino blanco (media taza) y se reduce a cero. Se agregar la *xulia*, el chorizo y el caldo de pescado, se sazona con sal y pimienta. Se Tapa y se deja sudar hasta que el pescado esté cocido. Una vez cocido, se retiran de la sartén el pescado y el chorizo. Se Ajusta el líquido, se rectifica la sazón y se termina con una cucharada de sacha culantro picado y una cucharadita de chile o pimiento picante picado. Se vuelve a poner el pescado y el chorizo a la sartén y se sirve todo junto en un plato hondo. Se acompaña con unas yucas o plátanos maduros sancochados.

Xulies con verduras: se fríe el pescado (cuatro filetes) en aceite caliente y a fuego lento. En otra sartén se saltean las verduras (dos tazas de verdura china picada y se sazonan al

gusto con salsa de soja, la salsa de ostión y el jengibre licuado al gusto. Una vez listo, se sirve el pescado cubierto con las verduras y con todo su jugo. Si se desea espesar, se diluye un poco de chuño en agua fría y se agrega a la cocción.

LINGÜÍSTICA. Voz derivada del nombre femenino de persona *iūlia*, *-ae* frecuente en varias mujeres romanas, especialmente la hija de Augusto (Segura Munguía, 2003). En cuanto a su etimología, Barriuso (1986: 223) afirma:

Xulia, español Julia, doncella y otros nombres de significación análoga sugieren la idea de una graciosa joven-cita por sus movimientos, delicadeza y policromía. Originariamente procede del griego *ioulis* y *ioulos*, nombre de un pez de color rojo, de donde lo tomó en préstamo el latín *iulis* y *iulus*, sin que conozcamos la especie designada. En español se asoció al nombre de persona *Julia*.

En otras zonas de Asturias recibe el nombre de *xulia cagona* (Candás) por las manchas que presenta. *Xulia de la banderina* (Llastres) a causa de sus bandas rojas y amarillas. *Carabinera* (Tazones), ya que sus manchas recuerdan el antiguo traje de los guardias carabineros. *Xulia del rabo negro*, *Xulia de la mancha negra* (Candás), *xulia pinta'l rabu* (Llastres), nombres todos ellos debido a la variedad cantábrica de cola negra (Barriuso, 1986: 222).

BIBLIOGRAFÍA

- ACADEMIA DE LA LINGUA ASTURIANA (1998): *Gramática de la llingua asturiana* (GLIAs). Uviéu, Academia de la Llingua Asturiana.
- (2000): *Diccionario de la Academia de la Llingua Asturiana* (DALLA). Uviéu, Academia de la Llingua Asturiana.
- BARRIUSO, E. (1986): *El léxico de la fauna marinera en los puertos pesqueros de Asturias Central*. Oviedo, IDEA.
- (1987): *La lengua marinera de Asturias*. Oviedo, IDEA.
- (2002): *Atlas léxico marinero de Asturias*. Oviedo, RIDEA.
- BUSTO, M. (1984): *Historia del concejo de Carreño en la general de Asturias*. Gijón, Caja Rural Gijonesa.
- CABEZA QUILES, F. (1992): *Os nomes de lugar. Topónimos de Galicia: a súa orixe e o seu significado*. Vigo, Xerais.
- (2000): *Os nomes da terra. Topónimos galegos*. A Coruña, Toxosoutos.
- (2008): *Toponimia de Galicia*. Vigo, Galaxia.
- CASARES, J. (1952): “Bogavante”, en R. de Balbín (dir.), *Estudios dedicados a Menéndez Pidal*, II, 49-55. Madrid, CSIC.
- CONCEPCIÓN SUÁREZ, J. (2001): *Diccionario toponímico de la Montaña Asturiana*. Oviedo, KRK.
- (2007): *Diccionario etimológico de toponimia asturiana*. Oviedo, KRK.
- (2009): “Etno-: el pueblo, lo popular en la cultura”, (<http://xuliocs.com/>, [en red]). Acceso: 18 de abril 2010.
- (2011): *El paisaje toponímico asturiano: unidad dentro de la diversidad*. Oviedo, RIDEA.
- COROMINAS, J. y J. A. PASCUAL (1980-1983): *Diccionario crítico-etimológico castellano e hispánico*. Madrid, Gredos. 6 tomos
- D’ANDRÉS, R. (2008): *Diccionario toponímico del concejo de Gijón*. Gijón, Ayuntamiento de Gijón.
- DAUZAT, A. y Ch. ROSTAING (1984): *Dictionnaire étymologique des noms de Lieux en France*. Paris. Librairie Guènégaud.
- DÍAZ CASTAÑÓN, M. C. (1966): *El bable del Cabo de Peñas*. Oviedo, IDEA.
- DÍAZ LÓPEZ, C. et al. (eds.) (2006): *Gozón. El libro del concejo*. Avilés, Azucel.
- (eds.) (2007): *Carreño. El libro del concejo*. Avilés, Azucel.
- ERNOUT, A. y A. MEILLET (1967): *Dictionnaire etymologique de la langue latine. Histoire des mots*. Paris.
- GARCÍA ARIAS, X. Ll. (2000): *Propuestas etimológicas (1975-2000)*. Uviéu, Academia de la Llingua Asturiana.
- (2002-2004): *Diccionario general de la lengua asturiana*. Oviedo, Prensa Asturiana, S. A. / La Nueva España.
- (2003): *Gramática histórica de la lengua asturiana*. Uviéu, Academia de la Llingua Asturiana.
- (2004-2005) *Toponimia asturiana: el porqué de los nombres de nuestros pueblos*. Oviedo, Prensa asturiana, S. A. / La Nueva España.
- FRADE, H. del y R. FIGAREDO (2002): *Marinos, puertos y barcos en la antigua Asturias*. Oviedo, Trea.

- LONGO VIEJO, C. (2007): *Estudio diacrónico de la toponimia marinera de los concejos de Carreño y Gozón*. Oviedo, RIDEA.
- PANDO GARCÍA-PUMARINO, I. (1989): *Luanco y concejo de Gozón*. Luanco, Ayuntamiento de Gozón.
- PÉREZ TORAL, M. (2004): "Rendimiento y significado de la oposición de género en algunos topónimos asturianos", *BIDEA*, 164, 27-40.
- PHARIES, D. (2002): *Diccionario etimológico de los sufijos españoles*. Madrid, Gredos.
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA (2001): *Diccionario de la Real Academia Española (DRAE)*. Madrid, Espasa Calpe.
- (2009): *Nueva gramática de la lengua española, I y II*. Madrid, Espasa Libros.
- (2010): *Ortografía de la lengua española*. Madrid, Espasa Libros.
- RIVAS QUINTAS, E. (1982): *Toponimia de Marín. Berba*, anexo 18. Santiago de Compostela, Universidade de Santiago de Compostela.
- SACAU RODRÍGUEZ, G. (1996): *Os nomes da terra de Vigo. Estudio etimolóxico*. Vigo, Instituto de Estudios Vigueses.
- (1998): *Os nomes da ría de Vigo I, Cabo Silleiro-Berbes*. Vigo, Instituto de Estudios Vigueses.
- (2000): *Os nomes da ría de Vigo II, Berbés, Oitavén-Verdugo*. Vigo, Instituto de Estudios Vigueses.
- (2004): *Os nombres da ría de Vigo III, Oitavén-Verdugo, O Facho de Donón*. Vigo, Instituto de Estudios Vigueses.
- (2007): *Os nomes beiramariños. Desde O Cabo Silleiro ata O Porto da Guarda*. Vigo, Instituto de Estudios Vigueses.
- SEGURA MUNGUÍA, S. (2003): *Nuevo diccionario etimológico latín-español y de las voces derivadas*. Bilbao, Universidad de Deusto.
- VV AA (2002): *Enciclopedia del paisaje de Asturias. Todos los accidentes geográficos del Principado*. Oviedo, Prensa Asturiana, S. A.

LA RENTA Y LAS CARGAS TRIBUTARIAS EN UNA PARROQUIA Y COTO DE LA MONTAÑA CENTRO-OCCIDENTAL ASTURIANA DEL CONCEJO DE SOMIEDO A MEDIADOS DEL SIGLO XVIII. COTO DE AGUINO Y PERLUNES

ANTONIO ÁLVAREZ RODRÍGUEZ

Introducción. Metodología de trabajo

Los afanes fiscalizadores y tributarios del reinado de Fernando VI fueron puestos de manifiesto a través de su ministro-secretario, responsable de la hacienda real, el Marqués de La Ensenada; con ello pretendían lograr una *Única Contribución*¹ proporcional a la riqueza de cada uno. Y así tuvieron como consecuencia la elaboración de un metódico, minucioso y exhaustivo documento, que se ha venido a denominar como el *Catastro de Ensenada*, y se ha convertido en el primer documento escrito global sobre la economía y la sociedad española, a partir del cual se pueden iniciar estudios y valoraciones del estilo del que aquí se plantea.

Las respuestas a las ya conocidas cuarenta preguntas de *La encuesta*² (en lo sucesivo la *encuesta*) nos aportan una *foto fija* del estado y la riqueza española de mediados del siglo XVIII, que atrae a investigadores y curiosos y genera estudios de muy diversa índole. Cada nuevo intento de aproximación a las respuestas generales del Catastro de Ensenada (en lo sucesivo el *catastro*) supone para quien lo inicia motivo de preocupación y de orgullo a la vez. Muchos han sido los autores que lo han destacado³. Por ello, no introducimos novedad en el planteamiento, pero esperamos que sí en los resultados. En algunos trabajos anteriores⁴ ya se han puesto de manifiesto tesis y planteamientos que difieren en

¹ <http://pares.mcu.es/Catastro/servlets/ServletController?accion=2&opcion=10> (consultado en 1/07/15).

² <http://pares.mcu.es/Catastro/servlets/ServletController?accion=2&opcion=31b> (consultado en 1/07/15).

³ Vid. MARTÍNEZ CACHERO, Luis Alfonso (1960): "Asturias y el Catastro del Marqués de la Ensenada", *Boletín del Instituto de Estudios Asturianos*, n.º 39.

⁴ GONZÁLEZ PRIETO, Luis Aurelio (2013): "La renta de un municipio de montaña a mediados del siglo XVIII", en *Pasión por Asturias. Estudios en homenaje a José Luis Pérez de Castro*. Oviedo, RIDEA, pp. 579-605.

parte de las corrientes de opinión mayoritarias⁵.

A partir del año 2010, el Instituto de Estudios Asturianos (RIDEA) ha iniciado un gran proyecto que pretende publicar y agrupar la transcripción de todas las respuestas generales de Asturias⁶, hasta ahora parciales y dispersas en trabajos particulares; no es aprovechable en nuestro caso, pues no están transcritas las respuestas ni para el concejo de Somiedo ni para sus cotos, uno de los cuales, el de Aguino y Perlunes, es nuestro objeto de estudio. Por ello, nuestra primera labor ha consistido en obtener una correcta transcripción de las respuestas⁷ para el coto de Aguino y Perlunes; para ello, se han tomado como referencia las imágenes digitales disponibles de las mismas en el portal del Ministerio de Cultura⁸.

Efectuada dicha transcripción, y una vez a nuestra disposición las respuestas, el trabajo ha continuado con la recopilación de datos catastrales de todas las fincas privadas existentes en la parroquia de Aguino según el catastro de 1960 y sucesivos años. Para este trabajo se han to-

mado como referencia las copias digitales de las fotos aéreas catastrales donde vienen correctamente dibujadas las parcelas⁹. Con estos datos se ha confeccionado un completo deslinde de las mismas en cartografía actual, a fin de comparar, lo más fielmente posible, las superficies reales de aprovechamiento en los años 50 del siglo XX con las superficies declaradas en el *catastro*.

También se han recopilado en archivos particulares de varias familias de los pueblos, escrituras antiguas del deslinde de los montes comunales y foros, censos y compras de fincas particulares, a finales del siglo XVII y comienzos del XVIII, unos años antes de la confección del Catastro, y que nos servirán para referenciar la veracidad de las respuestas. Todo este trabajo de recopilación, cartografía y análisis de datos se ha completado con el propio conocimiento previo del terreno, el reconocimiento de campo y la información particular aportada por los vecinos y familiares sobre usos del terreno y cultivos, tanto en el siglo XX como anteriores¹⁰.

⁵ Vid. MATO DÍAZ, Ángel (2010): *La sociedad rural en el concejo de Ponga (1750-1930): labradores, pastores, madereiros y arrieros*. Oviedo, Servicio de Publicaciones de la Universidad de Oviedo.

⁶ El trabajo se inicia en 2010 con la publicación de *Las respuestas generales del Catastro de Ensenada en Asturias. Allande Cabranes I*, Real Instituto de Estudios Asturianos, 2010

⁷ Transcripción realizada por Juan Álvarez Calzón natural de Aguino, bajo la supervisión y corrección del autor.

⁸ <http://pares.mcu.es/Catastro/servlets/ServletController?accion=4&opcionV=3&orden=0&loc=8698&pageNum=1> (consultado en 12/09/12).

⁹ Consejería de Agroganadería y Recursos Autóctonos del Principado de Asturias. Dirección General de Política Forestal. Servicio de Montes.

¹⁰ Datos extraídos y completados a partir del “estudio monográfico sobre el coto de Aguino y Perlunes” que el autor viene desarrollando en los últimos cuatro años y que aún no está publicado.



Imagen de Aguino con las últimas tierras que se trabajaron en la década de los años 80 del siglo XX. Todas las parcelas que se ven en la foto fueron tierras hasta mediados del siglo XX.

La disponibilidad final de unas superficies actualizadas, ubicadas digitalmente sobre el Mapa Topográfico del Principado de Asturias a escala 1:5000¹¹, y su correcta medición, van a ser una herramienta imprescindible, como señalan ya los expertos historiadores¹², en la consecución de los fines que nos proponemos: determinar los niveles de renta en el siglo XVIII y el

peso de los impuestos frente a la renta. Aspiramos, por tanto, no solo a interpretar y descifrar lo contenido en las respuestas, sino a dar un paso más hacia el conocimiento de la situación económica real de aquellos vecinos y de aquellos tiempos. Finalizaremos con un breve apunte de la situación actual y algunas propuestas para futuras actuaciones sobre el territorio.

¹¹ Publicado por: Consejería de Infraestructuras y Política Territorial. Dirección General de Ordenación del Territorio y Urbanismo. Año 2000.

¹² RUIZ DE LA PEÑA SOLAR, Juan Ignacio (1984): *Introducción al estudio de la Edad Media*. Madrid. Siglo XXI editores, p. 299.



Foto de Perlunes desde Carbeineo a finales del siglo XX con las parcelas que fueran tierras en su mayoría, ya dedicadas a prados de siega.

Realengo y señorío. Marco jurisdiccional de un coto de montaña

Dado que el ámbito que nos ocupa se corresponde con los terrenos del coto de Aguino y Perlunes, con todo lo comprendido entre sus límites, entendemos necesario matizar qué se entendía por coto en el antiguo régimen, pues según la respuesta número uno del interrogatorio “esta población se llama coto de Aguino y Perlunes”. Y conforme a la segunda

respuesta, “dicho coto es de señorío el que pertenece al excelentísimo señor Marqués de Valdecarzana y el Señor Ramón Flórez, vecino de Santianes de Molenes, concejo de Grado, y como tales señores nombran cada uno un juez y alcalde de hermandad”.

El Marqués estaba residenciado en Madrid, y a él correspondía un tercio aproximadamente de los impuestos, siendo los otros dos tercios para la familia Flórez, cuyo cabeza era quien ostentaba el título de Señor de Aguino¹³.

¹³ PATAC DE LAS TRAVIESAS, José María: *Árbol genealógico de la casa de los Flórez en Somiedo, mayorazgo de Babia y cotos de Aguino y Perlunes, fundado en 1523*. Biblioteca pública Jovellanos de Gijón, aula del Padre Patac, ms.

El historiador asturiano Juan Ignacio Ruiz de la Peña nos acerca al concepto de coto:

Con posterioridad a 1295 se constituyeron los cotos a partir de un territorio que conformaba una demarcación autónoma dentro del estado. Sustraídos a la acción directa de los oficiales de la corona y sometidos a la potestad de un titular, el señor que asume el ejercicio de las funciones públicas sobre las tierras y los hombres de su señorío¹⁴.

Definición que podemos completar con el más extenso análisis del también historiador Juan Díaz Álvarez:

El ejercicio de la jurisdicción suponía el trasvase a manos privadas de unas competencias de carácter público. El señor pasaba a ser la única autoridad con plenos poderes, no solo sobre un cierto territorio, sino sobre los individuos que allí se hallaran. El señor podía establecer a su arbitrio las reglamentaciones que le parecieran adecuadas, gozaba del derecho de nombrar justicias y otras autoridades, ejercía el derecho de apelación y cobraba los derechos señoriales. Esta situación favorecía que el titular de cualquier señorío pudiera abusar: por ejemplo mantener el control sobre los recursos y actividades económicas, sacando así el máximo provecho de su posición¹⁵.

Destacamos este hecho, pues el concejo de Somiedo era de Realengo y por tanto su administración diferente. El pertenecer jurisdiccionalmente al ámbito privado de un señor

del coto suponía el deber de satisfacer determinados impuestos a dicho señor, que luego veremos gravaban doblemente las rentas de sus habitantes, pues no estaban por ello exentos de los tributos que imponía la corona, ni tampoco de los que marcaba la Iglesia para todos los habitantes de España.

Marco histórico y geográfico. Población

La fundación de la parroquia de Aguino nos es desconocida, teniendo como único dato documental el recogido del libro *La Iglesia de Asturias en la baja Edad Media* del historiador asturiano Javier Fernández Conde, de quien recuperamos la anotación del libro Becerro de San Salvador del año 1385 que nos incumbe (p. 174):

Arçiprestalgo de Somiedo, parroquia de Santiago de Aguino, húsala a presentar el duque del Infantadgo. Es capellán Alfonso Gonçález e beneficiado Menén Gonçález. Ha de manso... días de bues. De los diezmos lieva la metad el capellán, la otra metad el beneficiado. Pagan media procuración. Riende esta capellanía... mrs.

Si bien esta primera constancia documental es de finales del siglo XIV, es fácil suponer que su fundación era muy anterior, quizás en el entorno del año mil, para cuyas fechas hay constancias docu-

¹⁴ RUIZ DE LA PEÑA SOLAR, Juan Ignacio (1977): “Baja Edad Media”, en Benito Ruano, Eloy: *Historia de Asturias*. Oviedo, Ayalga ediciones, t. 5, p. 131.

¹⁵ DÍAZ ÁLVAREZ, Juan (2006): *Ascenso de una casa asturiana: los Viçil de Quiñones, marqueses de Santa Cruz de Marcenado*. Oviedo, RIDEA, p. 131.

mentales de otros lugares de Somiedo, similares al que nos ocupa¹⁶. También sabemos que la Iglesia parroquial fue templo *de asilo*¹⁷, pues así constaba inscrito sobre la puerta principal de acceso.

Respecto a la fundación del coto, poco o nada se puede decir; su primera aparición documental data de 1493 y se corresponde con la venta de la mitad del coto por Juan de Tineo (de la casa de Ibias y Cubillas), a Álvaro Flórez, castellano perpetuo del castillo de Alba y señor de la torre de Flórez¹⁸. Juan de Tineo había adquirido su parte por herencia de su tío Diego Fernández de Ibias y Miranda según testamento de 11 de Mayo de 1483¹⁹. Luego, con posterioridad a 1523 la documentación ya es abundante²⁰, suficiente para seguir la evolución del coto y de los juicios sobre la jurisdicción del mismo que

empresen las familias Miranda y Flórez, quedando la situación finalmente como aparece en las respuestas del *catastro*.

Sea como fuere, en el censo de 1585, primero que se conserva en el Ayuntamiento de Somiedo, ya se encuentran censados 20 vecinos en Aguino (11 hidalgos, 3 escuderos y 6 pecheros cuantiosos) y 25 en Perlunes (10 hidalgos y 15 pecheros cuantiosos)²¹. Para el año 1620, y después de haber sufrido un gran descenso provocado por las pestes de finales del siglo XVI, el número de vecinos queda fijado en 15 vecinos para Aguino (2 pecheros cuantiosos y el resto hidalgos, de los cuales los del apellido Menéndez y Entrago son notorios y *de casa y solar conocido*²²); y 31 vecinos para Perlunes (con 15 hidalgos, uno de casa y solar conocido del apellido Caunedo, y 16 pecheros

¹⁶ Vid. ABOL BRASÓN, Manuel (1994): "Historia. Instituciones". Artículo recogido en *Somiedo. Parque natural*, editado en Oviedo por Senda editorial, pp. 94 y ss.

¹⁷ BENITO GOMAYO, Pedro: *Instituciones del derecho canónico*: <http://www.cervantesvirtual.com/servlet/SirveObras/03693952011336051954480/p0000009.htm>, cap. VIII (consultado en julio de 2015).

¹⁸ FAYA DÍAZ, María Ángeles y ANES FERNÁNDEZ, Lidia (2007): *Nobleza y poder en la Asturias del Antiguo Régimen*. Oviedo, KRK ediciones, p. 309: "En cuanto al coto de Aguino y Perlunes, era de Álvaro Flórez, castellano perpetuo del castillo de Alba y señor de la Torre de Flórez, que fundó mayorazgo con sus bienes de Somiedo y las Babias en 1523 a favor de su hijo Juan; en 1493 Juan de Tineo le había vendido una parte del coto, que le pertenecía por herencia, en 25.000 maravedíes. Tras pleito entre los Flórez y los Miranda, aquellos hacen venta en 1545 y en 1566 a los Miranda, pero en 1610 piden en Valladolid nulidad de aquellas ventas; los Miranda siguen litigando y, aunque en 1651 la sentencia es favorable a los Flórez, finalmente la jurisdicción será para los primeros".

¹⁹ GUTIÉRREZ, Elena (2000): *La casa de Ron y sus agregadas*. <http://familia-ron.org/LA%20CASA%20DE%20RON.html> (consultado en julio de 2015).

²⁰ Archivo casa Valdecarzana: RIDEA (45 cajas con documentación de los siglos XIII-XIX).

²¹ Libro del consistorio de Somiedo (1578/1599): Archivado en Ayuntamiento de Somiedo bajo el epígrafe 1.1 concejo Ayuntamiento/pleno. 1.1.0.6 Astas de sesiones. Caja 26/1. Transcripción propia.

²² FAYA DÍAZ, María Ángeles (2008): "La nobleza asturiana: servicio a la Corona y ascenso social", recogido en Faya Díaz, María Ángeles y Martínez Radio, Evaristo: *Nobleza y ejército en la Asturias de la Edad Moderna*. Oviedo, KRK ediciones, pp. 112-121.

cuantiosos)²³. Cabe mencionar en este punto que para esa fecha del 1620, en Pola de Somiedo, estaba la capital del concejo, dotada por ello de las ventajas de las Polas²⁴; solamente avvicinaba a siete vecinos, de los cuales seis eran rentistas del séptimo y de la casa Miranda²⁵.

De esos 46 vecinos de principios del siglo XVII, se va a pasar a 62 vecinos en 1722²⁶: 23 hidalgos notorios, 3 de solar conocido y 6 pecheros cuantiosos en Aguino; y 13 hidalgos, uno de solar conocido, y 20 pecheros cuantiosos en Perlunes; y a los 63 que nos informa el *catastro* en su respuesta 21, en cuyo computo se incluían once viudas. Completamos esta información con un censo de personas repartidas por rango de edades, algo posterior en las fechas: el censo de Aranda de Enero 1769²⁷, elaborado a partir de las declaraciones de Don Salvador Suárez Nava, párroco de Aguino y según el cual la población se componía de 244 personas (mitad varones y mitad hembras). Supon-

dremos en lo sucesivo para la época del catastro una población de los mencionados 63 vecinos, y unas 240 personas que nos dan una ratio de 3,80 personas por vecino, congruente con las ratios que se consideran válidos para la época²⁸.

Mencionar que del estudio de los vecinos casa por casa, se deduce una gran estabilidad en la presencia de las familias, con apellidos que se mantienen estables en el tiempo y que así continuarán hasta el siglo XX, según se deduce del análisis detallado de los censos y de los Libros Canónicos, disponibles estos a partir de 1767. La presencia de un linaje del apellido Flórez a partir de mediados del siglo XVII²⁹ nos inclina a pensar que algún segundón, heredero de la propia familia dueña de la jurisdicción del coto, se hizo cargo de las tierras que dicha familia seguramente poseía en propiedad con anterioridad a dicha fecha.

Por otra parte la familia del Marqués de Valdecarzana apenas po-

²³ ÁLVAREZ RUBIO, Julio (1995): "Actividades profesionales y condición jurídica privilegiada". Oviedo, *Boletín del RIDEA*, número 145, pp. 336-338.

²⁴ Vid. RUIZ DE LA PEÑA SOLAR, Juan Ignacio (1981): *Las polas asturianas en la Edad Media*. Oviedo, Universidad de Oviedo, Departamento de Historia Medieval.

²⁵ ÁLVAREZ RUBIO, Julio: *op. cit.*, p. 334. En el caso del coto de Aguino no se cita que sus vecinos fueran forens ni rentistas, hecho destacable, pues en este padrón de moneda forera suele constar tal extremo.

²⁶ Ayuntamiento de Somiedo. 2.7.2. Empadronamiento. Caja 89/5: padrón de Calle Hita de 1722. Transcripción propia.

²⁷ INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA: Censo de población de Aranda de 1768, tomo VII. A partir de la copia manuscrita realizada por la Real Academia de la Historia en 1773, p. 31. Transcripción propia.

²⁸ Para el concejo de Cabranes, por ejemplo, esta ratio era de 3,71, según datos recogidos en: http://enciclopedia.cabranes.es/v_portal/informacion/informacionver.asp?cod=178&te=14&idage=68&vap=0. Consultado en julio de 2015.

²⁹ En el padrón de calle Hita de 1692 aparece censado en Aguino Lucas Flórez hidalgo notorio. Unos años antes aparecen también nombrados el mismo Lucas, Pedro y Juan Flórez, como vecinos de Aguino en la escritura de deslinde de los montes parroquiales con el pueblo de Villar dada en 6 de julio de 1663 (archivo documental de hijos de Valiente Álvarez de Perlunes).

seía tierras propias, pues en un apeo de rentas de la casa solamente constan dos prados de poca extensión en Perlunes³⁰. Otras familias del concejo (Cañedo, Sierra o Peláez.) o ajenas a él (Casaprim de Llanera o Peláez-Miranda de Oviedo), también poseían algunas propiedades que los vecinos llevaban en rentas o mediante foros, pero cabe pensar que era un porcentaje muy pequeño del total de la propiedad. Los herederos del linaje Flórez en Aguino se muestran con el tiempo como los propietarios de la mayor parte de los terrenos y de los mejor situados y más productivos³¹, dato que nos remite a lo apuntado más arriba.

El resto de terrenos comunales eran propiedad de los dueños jurisdiccionales del coto, incluidos los puertos del Páramo y Horticeda, dos apreciables manchas de pastos de

195,46 y 70,42 Ha respectivamente. Las consideraremos incluidas en el coto porque así las considera el *Catastro*. Estos puertos eran la mayor fuente de ingresos para los señores del coto que los arrendaban a las merinas del Marqués de Santiago por 700 reales de vellón al año en el caso del Páramo, y en 132 reales Horticeda a los vecinos de La Pola³².

Por lo que respecta al ámbito geográfico, la parroquia de Aguino se ubica en el concejo de Somiedo y ocupa una extensión real de 2.019,59 Has (elaboración propia a partir de las escrituras de deslindes históricas³³, y medida sobre la cartografía digital más arriba mencionada). La superficie de la misma se desglosa en los siguientes términos (ver figura adjunta sobre distribución de la superficie cultivada dentro de la parroquia):

³⁰ Relación de rentas de la casa de Miranda en el Valle del Lago, Caunedo, Aquino y Perlunes, etc. del concejo de Somiedo. Archivado en RIDEA bajo el epígrafe “Casa de Valdecarzana: 3.5 Administración del patrimonio. 3.5.0.3 Relaciones e inventario de propiedades”, caja 30/24 de 1718.

³¹ La desaparición de las respuestas particulares del coto nos ha impedido profundizar más en este aspecto, lo cual sería deseable.

³² Datos extraídos de la respuesta 28, según los cuales El Páramo pertenecía a Ramón Flórez y Horticeda al Marqués. Nunca se ha podido demostrar por qué título de propiedad se adquirieron estos terrenos, a pesar de los juicios emprendidos por los vecinos para tratar de recuperar dichos terrenos. Finalmente los compraron los vecinos de La Pola de Somiedo en la segunda mitad del siglo XIX.

³³ Archivo documental de la familia de José Alba Flórez de Aguino y de la familia de Valentín Álvarez Díaz de Perlunes. Copia de las escrituras de deslinde dadas una en Aguino lugar de los *Retsayos* a 6 de julio de 1739 y la otra en la Torre de Babia a 12 de julio de 1663, donde se delimitan legal y oficialmente los linderos del coto, con mojones y marcas sobre piedra natural y ante escribano público y varios vecinos de los pueblos colindantes.

	PERLUNES		AGUINO		TOTAL PARROQUIA	
	Sup. (Ha)	%	Sup. (Ha)	%	Sup. (Ha)	%
Monte alto y bosque	344,39	34,42	249,59	33,14	593,98	29,41
Fincas privadas	175,80	17,57	77,00	10,22	252,80	12,52 ³⁴
Rocas y peñas	62,33	6,23	100,52	13,35	162,85	8,06
Camperas	20,70	2,07	5,00	0,66	25,70	1,27
Monte bajo y matorral	397,34	39,71	321,04	42,63	718,38	35,57
Horticeda					70,42	3,49
Páramo					195,46	9,68
TOTAL	1.000,56		752,18		2.019,59	(16.057 d. bs.)

Esta superficie total de 16.057 días de bueyes (d. bs.) difiere un tanto de los veinte mil días de bueyes que se declaran en la respuesta número diez acerca de las medidas de tierra del término y sus usos; hecho lógico, pues en dicha respuesta se da una superficie aproximada de la extensión del coto, ante la falta de mediciones fiables y reales sobre superficies tan agrestes³⁵.

El total de fincas privadas que comprenden prados y tierras de labor asciende a 252,80 Ha que equivalen a 2.010 días de bueyes, que luego analizaremos comparativamente con lo recogido en el catastro.

Esa superficie de fincas se dividía para este catastro de los años cincuenta-sesenta del siglo XX, entre tierras, prados, huertas y montes particulares, conforme a la siguiente distribución:

	AGUINO Sup. (Ha)	PERLUNES Sup. (Ha)	TOTAL	
			Sup. (Ha)	(d. bs.)
Tierras de labor	17,29	40,12	57,41	456,48
Prados de Yerba	54,14	118,72	172,86	1.374,38
Montes	5,03	15,80	20,83	165,62
Huertos	0,54	1,16	1,70	13,52
TOTAL	77,00	175,80	252,80	2.010,00

Elaboración propia.

³⁴ Cf. OCAMPO Y SUÁREZ-VALDÉS, Joaquín (1990): *Campeños y artesanos en la Asturias preindustrial*. Oviedo, Silverio Cañada editor, p. 17. Se contempla una media del 8 al 11 por ciento de superficie cultivada. Entendemos que los cálculos efectuados en ese trabajo se basan en las superficies declaradas, no en las reales, tanto públicas como privadas. Para nuestro caso la cifra asciende a casi el 15% si consideramos El Páramo y Horticeda excluidos del cálculo.

³⁵ Los terrenos de la parroquia se sitúan entre cotas de 700 msnm y más de 1500 msnm con zonas inaccesibles de escarpadas crestas en roca.

Datos sobre los que volveremos más adelante.

Mencionaré, para terminar este apartado, que nuestra comarca quedó históricamente apartada de las rutas principales de comercio y peregrinación³⁶, sorprendiendo a visitantes y estudiosos³⁷; y por ello, ninguna institución pública ni centro de interés privado vino a proporcionar otras fuentes de ingresos que no fueran las producciones propias, tanto del campo como de la ganadería.

Pesos, medidas y precios

Conocidas las superficies, y el tipo y distribución de terrenos, es preciso antes de continuar, establecer el marco referencial de pesos y medidas y acotar la medida del día de bueyes que hemos introducido ya en el apartado anterior; contamos con tres referencias que nos van a servir para establecer los pesos y medidas vigentes en la parroquia durante la época considerada y que son: los trabajos de

Elena Naharro³⁸, Pérez de Castro³⁹ y lo contemplado en la novena respuesta de la *encuesta*.

Empezando por esta última, copiamos literalmente su transcripción:

Ala novena dijeron que la medida que usa este coto es: por días de bueyes que se compone de treinta varas de frente y sesenta de largo y en el término que ocupa un día de Bueyes se siembra con: tres copines de pan o de centeno o cuatro copines de cebada y al año siguiente un copín de maíz, otro de habas negras y se nota que: la fanega en este coto es castellana que hace seis copinos por la de San Salvador de Oviedo, y se compone de nueve medidas o tres héminas o cuatro cuartales.

Como la vara es castellana, la primera equivalencia será de un día de bueyes igual a 1.257,73 m² o 12,6 áreas. Una hectárea por tanto, equivaldrá a unos 7,95 días de bueyes.

En el trabajo de Pérez de Castro se establece para la fanega la misma equivalencia para el concejo de Somiedo:

Fanega	Copín	Celemín	Medidas	Héminas	Cuartales	Litros	Kilos
1	6	6	9	3	24	56,76	42-47

³⁶ ÁLVAREZ FERNÁNDEZ, María (2009): *Oviedo a fines de la Edad Media*. Oviedo. KRK ediciones, p. 456. La antigua calzada romana del Camín de La Mesa carecía para esta época de estudio de importancia económica, claramente desplazada por el puerto de Pajares, ya fuera de nuestra comarca.

³⁷ ROSO DE LUNA, Mario (1916): *El tesoro de los lagos de Somiedo*. Madrid, librería de la Viuda de Pueyo, pp. 402 y ss.

³⁸ NAHARRO QUIRÓS, Elena (1994): "Economía (de Somiedo)", recogido en *Somiedo parque natural* (dos volúmenes), editado en Madrid por Senda Editorial, p. 173.

³⁹ PÉREZ DE CASTRO, José Luis (1973): "Pesos y medidas populares en Asturias", publicado en la *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, tomo XXIX, cuadernos primero y segundo. Madrid, p. 198.

Completando con los datos del trabajo de Naharro: 1 hémina = 2 celemines y 1 celemín = 4 cuartos. Lógicamente el peso de la fanega varía con la densidad del material que se mida. Para granos de escanda se estimaba sobre los 42 a 45 kg.

En lo referente a precios nos atenemos a los contenidos en el propio *catastro* en la respuesta 14:

A la catorce dijeron que el valor que ordinariamente tiene: la fanega de pan en este coto, como es de quince reales de vellón, la de maíz, habas negras o centeno nueve reales de vellón menos cuartillo y la cebada ocho reales de vellón. El carro de hierba a doce reales de vellón la pación de otoño cuatro reales y algunos pedazos de huertos de hortaliza de corta dimensión lo regulan según la calidad de tierra a que corresponda y no regulan la tierra Inculca de particulares por servir de pasto común cuando está valdío.

Las equivalencias, ya sabidas, eran de: un ducado, once reales de vellón, y un real de vellón, cuatro cuartillos o 34 maravedíes⁴⁰.

Aunque estos precios parecen bajos en comparación con otros concejos asturianos⁴¹, están dentro de los promedios, muy fluctuantes e inflacionistas, de la época.

Otros pesos que nos vamos a encontrar serán la Libra de queso o



Foto aérea de los años cincuenta del siglo XX, con algunas parcelas próximas al pueblo de Aguino, tal como se dividían en esos años. Muchas de ellas ya aparecen citadas en escrituras de finales del siglo XVII.

manteca, y la Arroba de manteca. Estas medidas las suponemos equivalentes a 460 gr y 11,5 kg respectivamente, si bien no precisamos su transformación a medidas actuales, pues sus precios vienen en función de esos pesos.

Cálculo de la renta. Renta total y per cápita

Para el cálculo de la renta total tomaremos como punto de partida las respuestas, pero *completando, ma-*

⁴⁰ Vid. HEISS, Aloiss (1869): *Descripción general de las monedas hispano-cristianas desde la invasión de los árabes* (tomo tres). Madrid, R. N. Milagros Piamonte.

⁴¹ En Cabrales se cifraban veintidós reales para la de trigo y doce para la de maíz (vid. GONZÁLEZ PRIETO, Luis Aurelio, *op. cit.*, p. 585) y lo mismo en Pravia para el trigo y doce para el maíz (vid. GARCÍA VALDÉS, Celsa: "El concejo de Pravia en el siglo XVII", recogido en BIDEA, n.º 111, 1984, p. 94.). En Anllares del Sil, la fanega de trigo valía 24 reales y la de habas lo mismo (vid. <http://anllaresdelsil.blogspot.com.es/search/label/H.%20Anllares%20en%20el%20Catastro%20de%20Ensenada>. Consultado el 6 de agosto de 2015).



Foto aérea de Perlunes (1956) con las parcelas aún dedicadas a tierras en su mayor parte. Todas estas parcelas ya se trabajaban en el siglo XVIII porque muchas aparecen ya citadas en escrituras y misas de aniversario.

tizando y ampliando dichas respuestas con los supuestos vistos en los apartados anteriores y otros que iremos añadiendo.

Renta agropecuaria

Las producciones agropecuarias toman como base los cereales, siendo los principales la escanda, el trigo, la cebada, el centeno y el maíz. Otros como el mijo y el panizo ya no se plantaban o estaban en franca recesión. Siguen en interés las habas negras, las blancas y las algarrobas: no confundir estas alubias, de planta baja y tallo fuerte, con las muy poste-

riores judías de enrame que se asociaron tan bien con el maíz, o entutoradas con palos de avellano; también llamadas fabas en Asturias, y que serán la base de un nuevo plato, la fabada. Hacemos esta aclaración porque en algunos trabajos se confunden las unas con las otras.

Habría que añadir alguna legumbre más como los *pricuelos* (mue-las en castellano), *arbeyos* (guisantes) o lentejas, todos ellos muy cultivados hasta el siglo XX; pero su importancia total no es destacable, y ni siquiera se computan a efectos fiscales. Los cultivos de huerta (básicamente ajos, cebollas y berzas) no computan ni para el

décimo ni para el resto de impuestos. Todos estos cultivos están dentro de los más habituales en las comarcas de montaña, y lo son desde la Baja Edad Media⁴²; aunque bien es cierto que los cereales ya se conocían en época Castreña, parece que fueron los romanos quienes los introducirán definitivamente en la región⁴³.

La escanda era el cereal principal de producción, con arraigo en Asturias desde los tiempos del neolítico⁴⁴; el aprecio por la misma y por el pan de su harina es harto conocido y ponderado⁴⁵. Su adaptación al terreno y sus necesidades de abono hicieron que este cereal fuese el rey de las cosechas; y su paja firme, su "porte rudo y montaraz"⁴⁶, capaz de aguantar ciertos vientos indeseables, aún la reafirmaron más como cultivo preferente. Se cultivaban las variedades *poavía* y *fisga*.

El trigo de temporada, que se sembraba en otoño, también era apre-

ciado y tenía muy establecido su campo, pero la mayor fragilidad de sus pajas y el menor aprecio por el pan de su harina jugaba en su contra⁴⁷.

El maíz tuvo unos comienzos difíciles como cereal de cultivo, sería casi un siglo después del *catastro* cuando entrase a formar parte importante de la simiente en alternancia con la escanda y el trigo, y en paralelo con la patata. En los primeros años de su extensión por Asturias no contó con el beneplácito de campesinos ni señores, incluso hubo quien lo denostara y argumentase contra su utilidad y rendimiento⁴⁸. Por los diezmos que se declaran, vemos que el maíz comenzaba su expansión en la parroquia; si bien su importancia nunca llegó a los extremos que alcanzó en las comarcas orientales⁴⁹, sí es cierto que en Aguino era casi desayuno y cena a principios del siglo XX, preparado como *cuecho* (pulientas o fariñas) o *papas*⁵⁰; pero en

⁴² ÁLVAREZ CASTRILLÓN, José Antonio (2007): *La comarca de los Oscos en la Edad Media. Poblamiento economía y poder*. Oviedo, KRK ediciones, pp. 243 y ss.

⁴³ SANTOS YANGUAS, Narciso (1984): "La economía agropecuaria en la Asturias castreña prerromana". Oviedo, BIDEA, n.º 112, pp. 499 y ss.

⁴⁴ CAMINO MAYOR, Jorge (2005): "Prehistoria e historia antigua", en Fernández Pérez, Adolfo y Frieria Suárez, Florencio, *Historia de Asturias*, KRK ediciones, p. 99.

⁴⁵ SANTO TOMÁS Y PUMARADA, Fray Toribio (2006): *Arte general de grangerías*. Salamanca, editado por San Esteban para el Museo del Pueblo de Asturias, pp. 791 y ss.

⁴⁶ OLIVÁN, Alejandro (1850): *Manual de agricultura*. Madrid, Imprenta de la viuda de Burgos, p. 72.

⁴⁷ Sobre alimentación del campesino: *vid.* GONZÁLEZ PARDO, Julio (1999): *Economía y sociedad en la montaña centro-occidental asturiana en la crisis del antiguo régimen*. Oviedo, RIDEA, pp. 79-80.

⁴⁸ SANTO TOMÁS Y PUMARADA, Fray Toribio, *op. cit.*, pp. 272 y ss.

⁴⁹ PUEYO MATEO, Luis Antonio (2002): *El retablo de una memoria. El valle bajo de Peñamellera de 1889-1939*. Peñamellera Baja, edita Ayuntamiento del municipio. En la página 274 nos habla de la monotonía de la dieta basada en el maíz, que dio origen al dicho: "Por las mañanas pulientas, al mediodía borona, a la noche torta".

⁵⁰ El *cuecho* era la forma habitual y tradicional de comer la harina como una pasta hervida de cereal y leche o agua de consistencia poco espesa. Se acompañaba de miel o manteca cocida, sobre todo cuando se usaba como desayuno en los prados durante la siega. Mas antiguamente se hacían con la harina de trigo o escanda o la que hubiera y luego ya siempre con maíz. Las papas se preparaban hirviendo harina de maíz con agua, con consistencia más seca lo que permitía llevarlas en el zurrón como bolas y comerlas durante el día.

Perlunes, donde el maíz “no fruteaba bien”⁵¹, fue la patata la que terminó por ocupar el puesto de privilegio en la alimentación⁵², como ingrediente básico en los cocidos acompañada de berzas y carne curada del sanmartín.

Aunque la importancia del cereal americano no fuera tan elevada, no cabe duda de que él es el responsable de las paneras y de parte de los hórreos y corredores⁵³ necesarios para su secado, con que se complementaron las viviendas; quede bien claro y remarcado, no obstante, que en esta parroquia nunca el maíz llegó a desplazar a la escanda como cereal panificable, ni en la tierra ni en la mesa⁵⁴.

Se completa el cuadro agropecuario con la yerba de los prados y las paciones. Ambas se computan a efectos del catastro como producción agrícola. La yerba seca era necesaria para alimentar el ganado, pues la

paja no basta; y el cuidado de los prados y la maduración de la yerba eran extremos bien conocidos y manejados por el campesino⁵⁵.

No se mencionan en el *catastro* ni hórreos ni paneras: ninguna noticia de los 34 que censamos a comienzos del siglo XX, 14 en Aguino y 20 en Perlunes. Quizás no los había por la escasa producción de maíz; o quizás había tan pocos que pasaron desapercibidos; ciertamente de gran parte de ellos nos consta su construcción posterior, incluso la mayoría son posteriores a la segunda mitad del siglo XIX, pero algunos más antiguos deberían haber existido ya para esa fecha.

No había frutales de importancia: no se reseña nada en el *catastro* y nos consta que el castaño no se introdujo hasta finales del siglo XIX y solamente en Aguino (en Perlunes no lo permite la altura); y nunca llegó a ser una fuente importante de alimento, a

⁵¹ Declaraciones orales de José Álvarez de Perlunes.

⁵² Para nuestra parroquia y más concretamente en Perlunes se decía: “Para almorzar patatas, para comer patatas solas y para cenar patatolas”. En el caso de los vaqueiros de Perlunes que trajinaban hacia León solían traer maíz para consumo propio cuando regresaban de vender por los pueblos de Salas y Belmonte, y gustaban de cenar el *gurupu*, una mezcla de las sobras del cocido de medio día con harina de maíz y abundante grasa de cerdo, cocinado a la sartén. La borona o pan de maíz nunca fue del gusto de la gente, no se hacía en las casas y si alguna vez se comía era porque se compraba en los pueblos de Belmonte o Salas, se consideraba un pan *garutsón* y sin sustancia. (Entrevista a José Álvarez Álvarez de Perlunes y Lucinda Rodríguez de Aguino).

⁵³ GARCÍA MARTÍNEZ, Adolfo (2008): *Antropología de Asturias, T. I.* Oviedo, KRK ediciones, p. 72.

⁵⁴ GÓMEZ PELLÓN, Eloy (1994): “El proceso de cambio del medio rural Asturiano”. Recogido en *Perspectivas del medio rural Asturiano. Encuentros en Torazo 1987-94*. Principado de Asturias, Ayuntamiento de Cabranes, p. 19.

⁵⁵ OLIVÁN, Alejandro (1850), *op. cit.*, pp. 111 y 112. La necesidad de que la yerba madure y suelte parte de su semilla en el prado para garantizar la siguiente cosecha es un extremo que hoy no resulta posible debido al ramoneo de las especies salvajes y a la costumbre de ensilar en verde, hechos que están dando al traste con las praderas tradicionales en estas zonas de montaña, que se ven sustituidas por yerbas de inferior calidad pascícola.

diferencia de otras comarcas, tanto al oriente⁵⁶ como al occidente⁵⁷ de Asturias. Del resto se recogerían nueces y avellanas, pero poco más allá de unos cestos de frutos para autoconsumo en algunas ocasiones del año; y puede que algunas bellotas para los cerdos.

Tampoco se menciona la patata porque quizás su cultivo aún era testimonial, y no formaba parte del diezmo; pero que dada la rápida y gran difusión de la misma entre los vaqueiros sería extraño que, al menos en Perlunes, no se hubiera iniciado su cultivo⁵⁸.

Tomamos como base para el cálculo de las producciones agrícolas lo declarado como diezmo en la respuesta 16 (en realidad el sexto del diezmo, según la respuesta 15):

A la quince dijeron que sobre las tierras del término de este concejo sólo se halla impuesto el sexto de diezmo el cual dividido en dos partes en esta parroquia de Santiago de Aguino corresponde una al cura de ella y otra al simple que es Don Fernando Flórez cura Párroco de San Salvador de Meís, reino de Galicia.

A la dieciséis dijeron que en esta parroquia y coto producen sus diezmos un año con otro: veinte fanegas (se supone de pan), aparte nueve y

cuarto de habas negras, dos de maíz, dos de centeno, otras dos de cebada, dos copines de habas blancas, otros dos de algarrobas, dos arrobas de manteca, veinticuatro libras de queso, cinco cabritos y tres corderos

Deducimos, analizando estos datos, que los resultados de producción total están muy alejados de la capacidad de producción de las tierras en base a la superficie declarada; y, sobre todo, en base a la superficie que luego estimaremos como realmente cultivada. Hay que hacer notar que las tierras ya se trabajaban sin descanso (cuarta respuesta), conforme a la generalización del cultivo intensivo para el siglo XVIII⁵⁹, y la desaparición progresiva del sistema de barbecho⁶⁰. No tomaremos por tanto, las producciones deducibles del diezmo como base para nuestros cálculos de renta.

Un cuadro comparativo de las superficies declaradas en las respuestas a la encuesta y de las superficies realmente trabajadas y existentes hacia mediados del siglo XX nos va a poner en la pista de cuáles eran las principales ocultaciones al interrogatorio del catastro. ¿Por qué suponemos que las superficies realmente trabajadas

⁵⁶ BALLESTEROS VILLAR, Francisco (2000): *Amieva y Ponga, historia y caminos antiguos*, Oviedo, Nobel ediciones, pp. 213-216. FERNÁNDEZ SUÁREZ, Ana y dos más (2009): *Asturias, concejo a concejo. Ponga*, RIDEA, pp. 47, 49 y 53. Tanto en Ponga como en Amieva es fácil encontrar en los pueblos bajos del concejo, sobre todo en el coto de Cazo, numerosas cuerrias para el almacenamiento y conservación de las castañas, junto a añosos castaños ya centenarios y abandonados. MATO DÍAZ, Ángel, *op. cit.*, pp. 46 y ss.

⁵⁷ ÁLVAREZ CASTRILLÓN, José Antonio (2007), *op. cit.*, p. 246.

⁵⁸ OCAMPO Y SUÁREZ-VALDÉS, Joaquín, *op. cit.*, pp. 82 y ss.

⁵⁹ GARCÍA FERNÁNDEZ, Jesús (1976): *Sociedad y organización tradicional del espacio en Asturias*. Oviedo, IDEA, p. 99. MATO DÍAZ, Ángel, *op. cit.*, pp. 43 y ss.

⁶⁰ GONZÁLEZ PARDO, Julio, *op. cit.*, p. 45.

en el siglo XVIII se asemejan a las trabajadas en 1950? Pues por varias razones, la primera es la referencia dada en 1739 en la escritura de deslinde mencionada a las fincas que delimitan la facería de Aguino y La Pola: “los vecinos del lugar de Aguino han de dejar en abertal los bravos de centeno que tienen sembrados al presente en la granda de fuexio que nuevamente se han rompido”⁶¹.

Esta es una referencia clara de hasta dónde ya se trabajaban los bravos del monte, y de cómo las tierras buenas distribuidas por naliegas, herías y cortinales, estaban dedicadas al cultivo de los cereales importantes: el trigo, el maíz y la escanda. A

esta referencia hay que sumar las numerosas escrituras de compraventa⁶² y censos⁶³ del propio siglo XVII donde sucesivamente y a partir de 1697, aparecen citadas las fincas tanto en el centro como en los bordes de las herías principales⁶⁴.

De igual modo, las numerosas misas de aniversario⁶⁵, que desde 1707 aparecen en testamentos⁶⁶ y en los libros de la Iglesia parroquial⁶⁷, nos van dando la pista de terrenos apartados y en el borde de las herías principales; ello nos orienta sobre lo ampliamente dominado que estaba el territorio, poniendo además en duda el supuesto de que en esta parroquia existía más tierra labrantía que prado⁶⁸.

	MEDIDADOS SIGLO XVIII	MEDIADOS SIGLO XX
Tierras de primera	256,50	75,00
Tierras de media calidad	26,00	108,00
Tierras de tercera	220,00	264,00
TOTAL TIERRAS	502,50	447,00
Prados de regadío	50,17	147,00
Prados de secano	163,13	438,00
Prados de ínfima calidad	s/d	739,00
TOTAL PRADOS	213,30	1.374,38
Huertos	s/d	3,50

Fuente: elaboración propia. Superficies en días de bueyes.

⁶¹ *Ibid.* Escritura de deslindes de 1739.

⁶² Un día de bueyes de media calidad costaba 220 reales de vellón en 1720, según una escritura del archivo familiar de la familia Bagel.

⁶³ Un censo constituido en 1698 sobre un prado de un día de bueyes lo gravaba con cinco reales anuales, un 30% de la producción anual del mismo. Archivo familiar de la familia Bagel.

⁶⁴ Podemos citar el *Penietso Blanco* en *Montrondio*, el *Campietso* en la *Naliega* de Aguino o *La Carozal* en *Perlunes*, entre muchas otras parecidas.

⁶⁵ Un vecino de Aguino, José Flórez acumula para finales del siglo XVIII unas 25 misas de aniversario sobre propiedades que va adquiriendo a lo largo de su vida y otras propias de sus antepasados. Vid. Más adelante, Archivo Diocesano.

⁶⁶ Testamento de María Alonso, por ej. En 1707, dado ante el cura párroco D. Gabriel de Cuenllas en Aguino. Archivo particular de la familia de Rosendo Feito.

⁶⁷ Archivo Diocesano de Oviedo. Parroquia de Santiago de Aguino. Ref. 56.1.6

⁶⁸ Cf. GONZÁLEZ PARDO, Julio, *op. cit.*, p. 42.

Si las superficies declaradas en 1752 fueran las realmente cultivadas, entonces tendríamos una media de 11,36 d. bs. por vecino, lo cual no puede ser cierto porque no permitiría la subsistencia de tantas familias, el pago de impuestos, diezmos y foros y censos⁶⁹. Las necesidades de subsistencia por familia estaban establecidas cerca de los 40 días de bueyes⁷⁰, es decir tres veces y media por encima de lo declarado para nuestra parroquia. Para mediados del siglo XX la superficie media era de casi cuatro Hectáreas por vecino (alrededor de los 30 d. bs.), resultando imposible ese aumento superior al 200% en esos doscientos años donde apenas hay constancia de haber ganado terrenos nuevos al monte.

Aun a pesar de las negativas opiniones que generaba en los hombres ilustrados de la época la vida en el campo⁷¹, no nos parece prudente ni

acertado tomar como ciertas las cifras del *catastro* y aún podemos aportar más pistas. Otro dato revelador es que los vecinos van comprando progresivamente los terrenos y para principios del siglo XX ya son plenamente dueños de todas las fincas; hecho impensable si sus explotaciones no produjeran algún beneficio a medio plazo.

A la vista de estos datos tomaremos como válida la superficie declarada de tierras, aún a sabiendas de que la real sería mayor, a la que luego aplicaremos las producciones mínimas, pero no podemos hacer lo mismo con la superficie de prados; la pista definitiva que nos orienta acerca de la ocultación de una importante superficie de prados, son las necesidades alimenticias del ganado y su consumo de yerba en invierno. De la respuesta 18, extractamos el ganado censado que declaran los vecinos:

Bueyes	24	Vacas	104	Terneros	18
Añojos	65	Novillos	136	Yeguas	21
Potrancos	13	Caballerías	29		
Ovejas	327	Borregos	196	Carneros	66
Cabras	104	Cabritos	61	Castrones	15
Cerdas	30	Verrones	45	Cerdos	44

Que si lo agrupamos por tipos se resume:

TIPO DEL GANADO	TOTAL
Vacuno	347
Caballar	63
De cerda	119
Cabrío y lanar	769

⁶⁹ En Ponga para esas fechas se promedian 2,15 Has (unos 17 d. bs.) según MATO DÍAZ, Ángel, *op. cit.*, p. 34

⁷⁰ OCAMPO Y SUÁREZ VALDÉS, Joaquín (1990): *op. cit.*, p. 65.

⁷¹ Sirvan los comentarios de Feijoo cuando manifestaba que "no hay gente más hambrienta ni más desabrigada que los pobres labradores". Recogido en ARANGO FERNÁNDEZ, Jesús (2009): *Montes comunales en Asturias y otras cuestiones agrarias*. Oviedo, KRR, p. 60.

Se trata de valores medios altos de 20,6 animales totales por vecino⁷²; de ellos, 5,50 de vacuno⁷³, aunque no sabemos cuánto ganado sería propiedad de los vecinos; no hemos encontrado documento alguno de aparcería o comuña de ganados para esta época y esta parroquia. Las respuestas tampoco lo mencionan, a diferencia de otros municipios⁷⁴.

Parte de este ganado pertenecería a los *vaqueiros de alzada*⁷⁵, que po-

demus estimar en unos 15/20 vecinos en base a los padrones y al conocimiento posterior de las familias que tenemos; pero el resto pertenecería a los vecinos fijos, es decir, que invernan en los pueblos. Estimando, por tanto, que en torno al 30% de ese ganado vacuno, caballar, cabrío y lanar fuese trashumante, nos queda como ganado para mantener todo el año el siguiente cuadro:

TIPO DEL GANADO	TOTAL
Vacuno	200
Caballar	40
De cerda	90
Cabrío y lanar	540

Nota: para el ganado de cerda suponemos un porcentaje más bajo, pues no era el de mayor presencia entre el grupo de los vaqueiros.

Aplicaremos ahora unos factores de conversión para transformar al ganado cabrío y lanar en unidades de ganado mayor, equiparables a ganado vacuno por sus necesidades alimenticias; tomaremos unos 6 lanares

o 10 cabrío para las equivalencias. Ajustando todas estas cifras, y considerando las crías, la relación final aproximada del ganado estante a invernar sería:

TIPO DEL GANADO	TOTAL
Unidad ganado mayor	200-250
Caballar	40

⁷² Vid. RODRÍGUEZ GUTIÉRREZ, Fermín (1989): *La organización agraria de la montaña central asturiana*. Oviedo, Principado de Asturias, p. 239.

⁷³ MATO DÍAZ, Ángel, *op. cit.*, p. 60, establece un valor medio de 6,86 unidades de vacuno por vecino para el concejo de Ponga, 3,36 en Amieva y 7,87 en Caso, y para el total de 16,7 en Ponga, 25,78 en Amieva y 18,61 en Cazo.

⁷⁴ Vid. MATO DÍAZ, Ángel: *op. cit.*, p. 62

Considerando que una unidad de ganado mayor, equiparable a una vaca adulta, precisa no menos de tres carros de yerba por cabeza⁷⁶, y para el caballar, el equivalente a un carro, estaríamos estimando que, para invemar la cabaña ganadera declarada, se precisarían algo más de 600 carros de yerba. Para producir esa cantidad a partir de los prados existentes, y teniendo en cuenta las productividades que nos proporciona el propio catastro: "El día de bueyes de prado regadío de buena calidad produce carro y medio de hierba y pación de otoño al año, de MC un carro de hierba y pación de otoño y el de YC dos tercios de un carro de yerba. El prado de secano de BC produce un día de bueyes", precisaríamos una superficie de prados no inferior a los 800 días de bueyes⁷⁷.

Supondremos, por tanto, para nuestros cálculos una producción de

623 carros; esta cifra nos parece más acorde a la realidad que la que nos proporcionarían las superficies declaradas de prados en producción, según la respuesta décima: unos 214 d. bs., que apenas producirían en el mejor de los casos, los 200 carros anuales.

Aunque posiblemente la Iglesia del momento estaba más preocupada de sus bienes materiales que de los espirituales de la gente⁷⁸, no dejarían los párrocos de ejercer en su ámbito la caridad cristiana, entendiendo que no podían cobrar el diezmo a las familias tan pobres⁷⁹ que apenas cosechaban para su sustento. No podemos pasar por alto que el cura de Aguino era el mayor hacendado de la parroquia⁸⁰; y que no precisaría para su propio sustento mayores ingresos de los que ya le proporcionaban sus bienes y cargo.

Tenemos otra referencia clara con respecto a la yerba, paja y nar-

⁷⁵ Estimamos que la mitad de los vecinos de Perlunes eran vaqueiros, pues es la tónica que hemos descubierto en los estudios generales que venimos haciendo de la parroquia. *Vaqueiros de alzada* eran los que en invierno trashumaban hacia zonas más bajas de los concejos de Belmonte, Salas, Oviedo o Luarca (vid. GARCÍA MARTÍNEZ, Adolfo (1988): *Los vaqueiros de alzada: un estudio histórico-antropológico*.

⁷⁶ Esta estimación es fruto del trabajo de campo, encuestas a las personas ancianas, y del conocimiento de la zona. Es una estimación muy a la baja y suponiendo que se acompañaría de las pajas de los cereales y de acebos tiernos y otras plantas que se recolectarían en verde. Para mediados del siglo XX las necesidades eran de cinco carros de yerba por unidad de ganado mayor; bien sabido que el ganado del siglo XX precisaba mayor alimentación por ser animales más grandes y de mayor gasto. Vid. CONCEPCIÓN SUÁREZ, Julio; GARCÍA MARTÍNEZ, Adolfo; MAYOR LÓPEZ, Matías (2008): *Las brañas asturianas: Un estudio etnográfico, etnobotánico y toponímico*. Oviedo, RIDEA, p. 103 y p. 121.

⁷⁷ Los prados de regadío eran muy escasos, siendo la mayoría de secano y en las zonas menos productivas, pues el buen terreno estaba enteramente dedicado a tierras y solamente alguna familia económicamente más pudiente podía destinar parte del buen terreno a prados de guadaña.

⁷⁸ GONZÁLEZ NOVALÍN, José Luis (1977): "La vida religiosa en Asturias durante la edad moderna", recogido en Benito Ruano, Eloy, *op. cit.*, t. 6, pp. 240 y ss.

⁷⁹ Cabe destacar un hecho notable no obstante, que según la respuesta 35: la parroquia no albergaba ningún pobre de solemnidad.

⁸⁰ ANES Y ÁLVAREZ DE CASTRILLÓN, Gonzalo (1980): *Los señoríos asturianos (discurso de ingreso leído el 14 de diciembre de 1980)*, Madrid, Real Academia de la Historia, p. 106. OCAMPO SUÁREZ VALDÉS, Joaquín (1990): *Campesinos y artesanos en la Asturias preindustrial*, Oviedo, Silverio Cañada, pp. 30-31.

vaso almacenado para el invierno: son esas *cuarenta casas de establo* que aparecen como respuesta a la pregunta 22. Eso nos supone un volumen de pajar⁸¹ suficiente para unos 1300 carros, ya fueran de pajas, yerbas o cañazos de legumbres y narvasos del maíz. El dato de 623 carros de yerba, por tanto, es compatible con la capacidad de almacenaje (el resto sería procedente de las pajas y narvasos; recordemos que pajar toma su nombre de haber sido en origen almacén para la paja). Si no hubiera ceba almacenada para el invierno, no tendrían sentido esas cuarenta cuadras y otras diez arruinadas, de las que dan fe las respuestas.

Para los años cincuenta del siglo XX censamos en Aguino unos veinte pajares en el pueblo; y 28, en

cabanas por el monte. Y en Perlunes, censamos otros 20 pajares y 25 cabanas, cifras muy superiores a las que recoge el catastro, consecuencia lógica de la mayor superficie dedicada a prados; y del mayor y mejor abonado de los mismos, así como de la mejora económica de las familias con la llegada de la patata y la redención de los derechos señoriales y los terrenos⁸². Para muchas de estas *cabanas* de monte se puede documentar su construcción a finales del siglo XIX.

No debemos descartar que más antiguamente se almacenase parte de la yerba en facinas o balagares al aire libre⁸³. La cuadra funciona además como una pequeña industria para el campesino, pues en ella ha venido realizando las diversas tareas de su hacer cotidiano⁸⁴; de

⁸¹ Hemos supuesto los pajares de unas tres brazas de ancho, que es el módulo constructivo de la época y de unas cuatro de media de largos, en base al trabajo de campo y a las cuadras que se corresponden con las de la época, como es el caso de la Casa García en Aguino en cuya fachada aparece grabada la fecha de 1751.

⁸² Los montes comunales de la parroquia se compran *de mano común* en 21 de noviembre de 1931 en escritura pública ante notario en Belmonte de Miranda. Participan 70 vecinos, 26 de Aguino y 44 de Perlunes, 15 de ellos vaqueiros de alzada. Venden Los Coalla de Grado. Para esa fecha los terrenos privados ya eran todos propiedad de los vecinos de los pueblos y no existían ni foros ni censos, ni arrendamientos ajenos a los pueblos. Sobre la importancia de esta figura comunal, *vid.* ARANGO FERNÁNDEZ, Jesús (2009): *Montes comunales en Asturias y otras cuestiones agrarias*. Oviedo, KRK ediciones, pp. 157 y ss. *Vid.* GONZÁLEZ PRIETO, Luis Aurelio y TRENZADO GONZÁLEZ, Kenedy (2004): *Proceso y consecuencias de la desamortización civil en Cangas de Onís*. Editado por Ayto. Cangas de Onís y Consejería Medio Rural, p. 120. Por esas fechas de 1930 los pueblos habían adquirido el máximo de población, como ocurría en otros concejos: MATO DÍAZ, Ángel, *op. cit.*, p. 26.

⁸³ Dada la dureza del clima invernal de alta montaña, es de suponer que este sistema no satisfaría a la gente y cuando la economía lo permitió se pasó al más cómodo y funcional sistema de pajar y cuadra donde guarecer al ganado, alimentarlo mejor, protegerlo de las alimañas y generar *cucho*, de manera controlada y en mayores cantidades, pues como bien dice el refrán popular: *Vale más cagayón de borrico que oración de obispo* (recogido en GARCÍA MARTÍNEZ, Adolfo (2008): *Antropología de Asturias T. I., op. cit.*, p. 392).

⁸⁴ IZQUIERDO, Jaime y BARRENA Gonzalo (2006): *Marqueses, funcionarios, políticos y pastores*. Oviedo, ediciones Nobel, pp. 88 y ss. En los picos de Europa la cabaña del pastor era cuadra, casa, quesería e incluso cubil y gallinero. En Perlunes al menos dos cuadras ubicadas por el lindero del monte del Torno (Los Parrondios y Casa Priquín) contaban con *forno* para pan y algunas otras, incluso en Aguino (Bustietso y Falgueirúa), disponían de *pachareta* para dormir y rincón para el fuego, protegido con una gran losa por encima, la *Chispera* para evitar incendiar el pajar. No podemos asegurar que en 1750 ya existieran con ese uso, pero algunas de ellas muestran bastante antigüedad por sus dimensiones, e incluso en la escritura de deslinde de los montes de

ahí el gran interés que mostraban siempre por disponer de una junto a sus prados de las brañas más alejadas del pueblo. Disponer de cuadra significaba almacén, cobijo y concentración de la producción de es-

tiércol, y menor trabajo en el manejo de la yerba y los animales.

Hechas todas estas consideraciones la renta agropecuaria se podría resumir y establecer del siguiente modo:

GÉNERO	PRODUCCIÓN SEGÚN EL DIEZMO	PRODUCCIÓN CONSIDERADA EN ESTE ESTUDIO (FANE GAS)	PRECIO (REALES DE VELLÓN)	VALOR EN REALES DE VELLÓN
Escanda o trigo (pan)	333,33	652,48	15,00	9.787,20
Maíz	33,33	56,68	8,75	495,95
Centeno	33,33	41,25	8,75	360,94
Cebada	33,33	24,75	8,00	198,00
Habas negras	154,00	169,73	8,75	1.485,14
Habas blancas	5,55	28,29	3,00	84,87
Algarrobas	5,55	11,28	3,00	33,84
Carros de yerba	-----	623,00	12,00	7.476,00
TOTAL RENTA AGRARIA				19.921,94

Las más de 700 fanegas de cereal de consumo, así consideradas, y las más de doscientas de legumbres, son suficientes para garantizar el sustento básico de cereal y legumbre de la población⁸⁵, la sementera, y aún se podría derivar una parte para el pago de impuestos, rentas, foros y demás gastos del vecino.

Renta ganadera

En lo que respecta a la renta ganadera partiremos de las declaraciones de ganado arriba recogidas ya, y

a los esquilmos de los mismos según la respuesta 18:

A la dieciocho dijeron que en este coto hay esquilmo de: manteca, queso, terneros, potrancos, cabritos, corderos, cerdos, miel, cera, y lana y...se regulan en la forma siguiente: a cada vaca lechera manteniendo su ternero, cinco libras de manteca cada año, haciéndose la consideración de ese año que están lecheras con el que no lo están y cada libra de manteca la regulan en un real y cuartillo por ser castellana, y cada ternero mientras mama en veinte y cuatro reales de vellón, que vienen a ser doce cada año como esquilmo de cada vaca. Y a cada cabra manteniendo su cabrito dos libras

Villar y Perlunes de 1663 ya se menciona una cabaña de Villar en lo que hoy conocemos como la braña de La Moral. La cabaña sigue existiendo actualmente (trabajo de campo).

⁸⁵ El número de kg de cereal disponible, descontadas sementeras, impuestos y diezmos nos vendría a garantizar una media de unos 300 gr. de cereal o fabas por persona y día (hemos supuesto unos 200 gramos para ancianos y niños y cerca de 400 para las personas en edad adulta, datos que aplicados al censo de Aranda de 1769 nos aproximan a esa media de 300 gr. por persona), acorde también con los datos obtenidos por Luis Aurelio en Cbrales (*op. cit.*, p. 594).

de queso cada año y lo regulan en un real de vellón... un potranco en sesenta reales de vellón, un cabrito o un borrego en tres reales de vellón, y asimismo regulan que una puerca pueda criar tres lechoncitos cada año y a cada uno los precian en otros tres reales de vellón y a cada carnero le regulan una libra castellana de lana y esta que vale un real de vellón y a cada oveja media libra de lana... de cada colmena y el modo de sacarlas ahogándolas se ha considerado equitativamente de tres

años en tres años por haberse precisado que necesitaban este tiempo los enjambres que se sacarán de las colmenas viejas antes de haberlas ahogado y en esta conformidad se regula su producto en trece reales y medio de vellón que son cuatro y medio cada año... una yunta o par de bueyes medianos valen veinticuatro ducados.

Con esos datos la renta ganadera se puede estimar en:

GÉNERO	EN PRODUCCIÓN	VALOR DE LA PRODUCCIÓN (RS. VELLÓN)	VALOR (REALES DE VELLÓN)
Vacas y sus jatos	104	12,00	1248,00
Potrancos	13	60,00	780,00
Ovejas	327	0,50	163,50
Borregos	196	3,00	588,00
Carneros	66	1,00	66,00
Cabras	104	1,00	104,00
Cabritos	61	3,00	183,00
Puerca y lechón	30*3	3,00	270,00
Colmenas (miel y cera)	65	4,50	292,50
Manteca	104*5/2	1,25	325,00
Bueyes	15	264,00	3.960,00
TOTAL RENTA GANADERA			7.980,00

La miel se trabajaba por el sistema tradicional de pequeños cortijos, próximos a las viviendas, en truébanos de madera, y con extracción de la miel por ahogamiento de la colmena completa bajo el agua, en término de unos tres años por colmena⁸⁶. En total declaran los vecinos 65 colmenas, propiedad de quince vecinos, lo cual nos indica claramente un aprovechamiento para autocon-

sumo y con pocas posibilidades de venta de excedente. El manejo de los colmenares en nada difería en el siglo XX, tal y como lo conocimos propiamente, del manejo doscientos años antes, no habiendo llegado al pueblo ninguna mejora al respecto, como las propuestas por Sampil a finales del siglo XVIII⁸⁷.

El ganado de cerda sería para autoconsumo en sanmartines fami-

⁸⁶ Vid. LÓPEZ ÁLVAREZ, Xuaco (1994): *Las abejas, la miel y la cera en la sociedad tradicional asturiana*. Oviedo, RIDEA.

⁸⁷ Recogido por Apilena de la obra original: SAMPIL, José Antonio (1798): *Nuevo plan de colmenas*, publicado en Madrid por la oficina de Don Benito Cano, pp. 97 y ss.

liares, y una vez curado y ahumado en las cocinas *tsariegas*⁸⁸, pues esa es la tradición asturiana, y apenas proporcionaría excedentes para la venta, aparte de algunos lechones de cría⁸⁹. Nunca llegaremos a saber si la crianza de cerdos era rentable para el campesino o, como ocurrió en la isla de Tikopia en 1600, hubiera sido mejor haber prescindido de la misma⁹⁰.

Renta artesana

Las respuestas a las preguntas 32 y 33 nos ponen en la pista de las rentas artesanales de actividades ejercidas por los vecinos fuera de la época de las labores agrícolas:

A la treinta y dos dijeron que en este coto hay catorce trajineros de granos y uno de ellos, vecino del lugar de Aguino, se le regula de fiscalidad quince reales de vellón cada año por cada caballería y a los trece restantes, por trajinar más tiempo, se les regula por cada caballería cada año treinta reales de vellón... resulta haber 51 caballos de carga. A la treinta y tres dijeron que en este coto hay: veintiún sastres... ganan cada día lo que trabajan, dos reales de vellón y de comer...

todos los referidos son trabajadores del campo.

Vemos que la actividad artesana estaba concentrada en dos oficios fundamentalmente: la arriería, de la cual eran mayoritarios los *vaqueiros de alzada*⁹¹, y lo siguieron siendo hasta el siglo XX; y la sastretería, más repartida entre ambos pueblos, y siempre teniendo presente que se ejercía como complemento de las faenas agrícolas⁹², y básicamente en invierno, en los meses muertos para el campo⁹³. Estas actividades tenían netamente un carácter familiar y local, siguiendo una tradición de padres a hijos como método de aprendizaje y como transmisión de conocimientos⁹⁴.

En los otros pueblos del concejo, y en el propio municipio somedano, abundan más los canteros y carpinteros, lo cual nos da una idea de cómo las actividades se asumían por valles, por parroquias, e incluso por familias. Al siglo XX llegaron los sastres en la parroquia, aún en varias de estas familias, así como los arrieros y trajineros.

⁸⁸ MUÑIZ GONZÁLEZ, Ángel (1967): *Beleño, anécdotas, memorias y burlerías*. Buenos Aires, ediciones Pandequén, pp. 19-23.

⁸⁹ La Casa García en Aguino, ya mencionada, se conservó intacta desde su construcción en 1751 hasta el siglo XX y su cocina *tsariega* estaba preparada para el ahumado del sanmartín, y además contaba con *bugadeiro* para la colada, *escano* con mesa y litera para dormir, y buen *forno* para cocer el pan.

⁹⁰ DIAMOND, Jared (2010): *Colapso. Por qué unas sociedades perduran y otras desaparecen*. Barcelona, Debolsillo, p. 386.

⁹¹ GARCÍA MARTÍNEZ, Adolfo (1988): *Los vaqueiros de alzada: un estudio histórico-antropológico*. Oviedo, Servicio de publicaciones del Principado de Asturias, pp. 134, 136, 150. GARCÍA MARTÍNEZ, Adolfo (2008): *Antropología, op. cit.*, Oviedo, KRK ediciones, pp. 217-220.

⁹² OCAMPO SUÁREZ-VALDÉS, Joaquín (1990): *La economía asturiana al final del antiguo régimen. Las manufacturas, 1750-1850*. Oviedo, Consejería de Educación Cultura y Deportes, p. 26.

⁹³ Las faenas de la casería ocupaban un mínimo de 60 días al año. OCAMPO (1990): *Campesinos...*, op. cit., p. 35

⁹⁴ Los afiladores por ejemplo, provenían de Orense. FERNÁNDEZ ROMÁN, Emilio (1998): *El afilado de cuchillos y navajas*. Madrid, ediciones Tutor, p. 38.

Habría que añadir la temporada de siegas en la que muchos varones si iban a otros pueblos a trabajar; pero esta era una actividad de pocos días y sin apenas contrapartida en dinero, pues trabajaban por la manutención, que se estimaba en un real al día y poco más; por ello, no la consideraremos a efectos positivos de la renta.

Nada se dice de la elaboración de madreñas, tan común y mayoritaria en el siglo XX, y que estamos convencidos por otros datos que aún no se había iniciado en su vertiente co-

mercial. Tampoco se menciona la confección de duelas de barril para su exportación a Castilla, actividad de la que tenemos referencias posteriores, pero que debió ser de muy baja actividad y producción, a diferencia de otros concejos⁹⁵.

El balance final de renta artesana, uniendo a la anterior, lo producido por los siete molinos harineros (respuesta 17), de los que trabajaban cuatro unos cuatros meses al año; y la tejera y la taberna (respuesta 29), nos arroja los siguientes resultados:

GÉNERO	PRODUCCIÓN	PRECIO	VALOR (REALES DE VELLÓN)
Molinos	(maquilas estim.)	(Total anual)	85,50
Taberna	(respuesta 29)	(Total anual)	5,00
Sastres	(respuesta 33)	2 reales/día	8.940,00
Trajineros de grano	(14 en total)	(Total anual)	1.440,00
Tejera	(alquiler)	(Total anual)	8,00
TOTAL RENTA NO AGROPECUARIA			10.478,50

Renta total y per cápita

La renta total sería la suma de los tres conceptos anteriores:

CONCEPTO	VALOR (REALES DE VELLÓN)	% SOBRE EL TOTAL
Renta agraria	19.921,94	52
Renta ganadera	7.980,00	21
Renta no agropecuaria (artesana)	10.478,50	27
TOTAL RENTA	38.380,44	

Dividiendo por el número de vecinos (63), la renta media por vecino sería de 609,21 reales de vellón al año; y por habitante (240), sería de 159,92 reales de vellón al año.

El mayor porcentaje de renta corresponde a la agraria (sector primario), algo que nos demuestra el pequeño peso que tenía la ganadería, a pesar de ser fuente imprescin-

⁹⁵ MATO DÍAZ, Ángel, *op. cit.*, p. 138.

dible de trabajo, abono y alimentación. “El campesino era eminentemente agricultor antes que ganadero o artesano”⁹⁶, y a ello dedicaba la mayor parte del tiempo y del trabajo. Será ya para principios del siglo XX cuando la ganadería vaya aumentando su incidencia en la renta hasta lograr superar a la agrícola como ocurre actualmente, pero ese estudio se sale del marco de este trabajo.

Quizás en la Edad Media la ganadería constituyese la base de la economía, como sugieren algunos estudios⁹⁷; pero esa no era la situación en los términos de este estudio, donde vemos que la renta ganadera era equiparable o inferior a la artesana. Incluso la consideración de uso imprescindible del ganado como fuerza de trabajo puede ponerse hasta cierto punto en cuestión, pues una gran parte del trabajo agrícola se realizaba manualmente, con el *picón*⁹⁸ de cavar: la herramienta de uso común en esta parte de la montaña asturiana. Obviamente, no era lo deseable ni lo común siempre que se disponía de pareja de trabajo; pero dejamos abierta esta opción para su



evaluación en futuros trabajos sobre el campo asturiano.

Para completar este apartado podemos establecer algunas comparaciones de renta para mediados del siglo XVIII; por ejemplo: los alfareros de Miranda cobraban, hacia 1761, unos tres reales diarios, trabajando 180 días al año, lo que importaba unos ingresos de 540 reales al año⁹⁹.

El cirujano del concejo de Somiedo percibía unos 500 reales anuales y el escribano 300, según el *catastro*. Un hacendado, con cierto patrimonio o negocios, podía manejar un nivel de renta entre cinco y diez mil reales al año¹⁰⁰, unas diez veces la renta de un campesino. El escribano de la Junta General del Principado, unos 1500 reales al año; el portero,

⁹⁶ MATO DÍAZ, Ángel, *op. cit.*, p. 59.

⁹⁷ ÁLVAREZ CASTRILLÓN, José Antonio (2007): *op. cit.*, pp. 251 y ss.

⁹⁸ El picón es una herramienta adecuada para trabajar a fondo y a la vez delicadamente el terreno, sus dos bocas, una más ancha plana y la otra en forma de pico que es la que le da nombre, permiten sallar, arriandar y escarbar con precisión, pero también cavar y trabajar para sembrar.

⁹⁹ FEITO, José Manuel (1977): *La artesanía popular asturiana*. Gijón. Ayalga Ediciones, pp. 183-184. En el mismo orden de cifras se movían los alfareros de Faro que más trabajaban, aunque la mayoría de ellos no pasaban de los 100 reales de media (p. 166).

¹⁰⁰ OCAMPO SUÁREZ-VALDÉS, Joaquín: *Campesinos...*, *op. cit.*, p. 61. Sobre la renta en Avilés de los principales contribuyentes.

unos 1000; y el comisario de la junta en la corte, unos 6.000¹⁰¹. A los mercados de Ribadeo se les suponían ingresos anuales por encima de dos mil reales; y a los marineros, por encima de los mil reales anuales¹⁰².

Los umbrales de pobreza podrían quedar fijados para una familia de tres miembros, por debajo de los 12 d. bs. (seis de tierras y seis de prados, con la mitad propios, equivalentes a 1,5 Has, necesarios para mantener una pareja de vacas); o una renta total equivalente a los 150 reales anuales. Por encima de estos valores, y sobre todo en el entorno de la renta per-cápita conforme a la media, se estaría en un nivel de vida de subsistencia; pero digno y sin penurias extremas, capaz incluso para que los vecinos fueran adquiriendo sus propiedades y los comunales, y llegaran a la tercera década del siglo XX en plena propiedad de los mismos¹⁰³. Hay que considerar que el coste de equipar una casa con lo mínimo para trabajar se puede estimar en el entorno de los 250 reales¹⁰⁴.

El diezmo, las cargas tributarias y los gastos comunes. Repercusión total y por vecino

La transcripción de las respuestas generales nos ha proporcionado

los datos referentes a impuestos pagados por los vecinos; y así en la respuesta número dos tenemos:

A la segunda dijeron que dicho coto es de señorío el que pertenece al Excelentísimo señor Marqués de Valdecarzana y al Señor Ramón Flórez, vecino de Santianes de Molenes, concejo de Grado y como tales señores nombran cada uno un juez y alcalde de la hermandad y pagan a dicho Don Ramón los vecinos del (coto) ciento cuarenta y dos reales y medio de vellón por razón de mataderas, y por la misma cuarenta y siete reales y medio de vellón al dicho Señor Marqués. También pagan al referido Don Ramón por razón de nuncio que hay del tiempo del fallecimiento de cada vecino cabeza de casa un buey, vaca o caballería, la segunda mejor que tuviera y si no el importe en dinero que puede ascender a sesenta reales de vellón cada año. También cobran dichos Marqués y Don Ramón sesenta y cuatro reales de vellón del marco de plata de cada moza soltera que en su jurisdicción respectiva saliese preñada de hombre casado o privilegiado y los del estado general pagan a dicho Don Ramón dos medidas de pan cada año por razón de papas cada uno. Y además está a cargo de los mencionados vecinos el componer cárceles, prisiones que importa cada año cuarenta reales de vellón...

Entendemos que el impuesto de *mataderas* se correspondía en dinero al equivalente a una *vaca matadera*: el impuesto que satisfacían los

¹⁰¹ FRIERA ÁLVAREZ, Marta (2003): *La Junta General del Principado de Asturias a fines del Antiguo Régimen (1760-1835)*. Oviedo, KRK ediciones, pp. 127, 142 y 145.

¹⁰² PÉREZ DE CASTRO, José Luis (2002): "Respuestas al catastro del Marqués de la Ensenada concernientes a la cuenca del río Eo". Recogido en la publicación: *En torno al bimilenario del Eo*. Editada por Foro Cultural del Noroeste, dirigida por José Manuel Gómez Tabanera, pp. 693 y ss.

¹⁰³ Cf. OCAMPO Y SUÁREZ-VALDÉS, Joaquín: *La economía...*, op. cit., pp. 8 y 9.

¹⁰⁴ FERNÁNDEZ ÁLVAREZ, José Manuel(2005): "Edad moderna", en *Historia de Asturias*, op. cit., p. 482.

vecinos del cercano coto de Clavillas y Valcárcel a su señor Don Arias de Omaña, y que aquí había perdido parte de su definición¹⁰⁵. El correspondiente al nuncio, también conocido como la luctuosa, era lo que

hoy denominaríamos de sucesiones; y el de papas o yantar, era por el derecho que tenían establecidos los señores de obligatoriedad de darles cama y comida en sus visitas al coto¹⁰⁶.

CONCEPTO IMPUESTO	EN REALES DE VELLÓN
Mataderas Ramón Flórez	142,5
Mataderas marques V.	47,5
Nuncio Ramón Flórez	60,0
Marco de plata	6,4
Papas	120,0
TOTAL	376,4

Establecemos una media de cobranza del impuesto del marco de plata (reminiscencia del antiguo impuesto por adulterio¹⁰⁷), de una vez cada 10 años, pues no era frecuente tal ocurrencia. Los libros de bautismos de 1769 a 1939 nos hablan de 75 hijos de moza soltera, muchos de los cuales son luego reconocidos por el padre que termina casándose con la madre.

La transcripción de las respuestas generales nos ha proporcionado los datos referentes a impuestos pagados a la corona por los vecinos; y así en la respuesta número veintisiete: “A la veintisiete dijera que pagan los vecinos de este coto cuarenta y cinco reales y cuatro marave-

días de vellón cada año de servicio ordinario, ciento sesenta y siete reales y seis maravedíes de vellón de la alcabala sesenta y uno y medio del millón que de este se paga a S.M.”.

Para la alcabala podemos aceptar como válida la definición recogida en la Gran Enciclopedia Universal Ilustrada Europeo Americana, editada por Espasa Calpe que en su tomo cuarto, página 205 nos la define como: “importe sobre la venta o permuta de mercancías que equivalía a un porcentaje variable entre el 10 y el 15% de lo vendido y que pagaba el vendedor o ambos contratantes en las permutas”. Como la mayoría de impuestos, la alcabala terminó por co-

¹⁰⁵ ANES Y ÁLVAREZ DE CASTRILLÓN, Gonzalo (1989): *Los señoríos asturianos*. Oviedo, Silverio Cañada editor, p. 112. Este coto muy similar al de Aguino, pagaban entre todos 200 reales de vellón o “dos vacas mataderas que los valiesen”.

¹⁰⁶ SÁENZ BERCEO, María del Carmen (1997): *El régimen señorial en Castilla: El estado de Baños Leiva*. Universidad de la Rioja, p. 202.

¹⁰⁷ Vid: FUENTE PÉREZ, María Jesús (2007): *Médicos de su honra: Violencia contra las mujeres en la Castilla medieval*, publicado en: <http://revistaseug.ugr.es/index.php/arenal/article/viewFile/2994/3082> (consultado en junio de 2015).

brarse en metálico y así aparece regulada en nuestro caso, si bien su escasa cuantía nos orienta sobre el bajo nivel del comercio local.

Los otros dos impuestos a satisfacer a la corona son los que correspondía pagar al cuerpo de pecheros, que, como ya vimos, solamente representaba el 26 % en Aguino; y alrededor del 60%, en Perlunes, debido al alto número de vaqueiros de alzada que no gozaban de la condición de hidalgos.

En lo referente al diezmo nos atenemos a las respuestas 15 y 16:

A la quince dijeron que sobre las tierras del término de este concejo sólo se halla impuesto el sexto de diezmo el cual dividido en dos partes en esta parroquia de Santiago de Aguino corresponde una al cura de ella y otra al simple que es Don Fernando Flórez cura Párroco de San Salvador de Meís, reino de Galicia. A la dieciséis dijeron que en esta parroquia y coto producen sus diezmos un año con otro: veinte fanegas (se supone de pan), aparte nueve y cuarto de habas negras, dos de maíz, dos de centeno, otras dos de cebada, dos copines de habas blancas, otros dos de algarrobas, dos arrobas de manteca, veinticuatro libras de queso, cinco cabritos y tres corderos, y este diezmo como va a lo hecho dos partes corresponde una al párroco y la otra al simple señoriado de don Fernando Flórez y le lleva en arriendo Don Juan Peláez, vecino del coto de Gua,

seiscientos reales de Vellón cada año y cobra además otro don Juan los frutos de algunos atrasos que corresponden al referido simple. Como también veinte reales del ingreso de Iglesia y se nota que es también pensión por mitad cuarenta reales de diezmos de jatos.

Tomaremos, pues, a efectos de ulteriores cálculos, el valor de 600 reales anuales de diezmo. Los gastos del común de los vecinos los podemos deducir de las respuestas:

A la veinticinco dijeron que los gastos comunes que tienen los vecinos de este coto: cien reales de vellón cada año para la festividad del Corpus Christi y treinta y nueve reales de vellón de la lámpara y cera para el altar del santísimo sacramento. Sesenta y nueve reales de vellón para la fiesta del apóstol Santiago patrono de la Iglesia parroquial de este coto, ochenta reales de vellón de la fiesta de nuestra señora de los remedios que está en otra parroquia. Y otros cien reales de vellón de la fiesta de San Antonio de Padua capilla de Perlunes, y ochenta reales de cera para el gasto y luz de la iglesia, cien reales de vellón de los gastos de setaferia cuatrocientos reales de vellón de reparos de caminos y mantenimiento de puentes que continuamente se ven arruinados. Cuarenta reales de vellón de los reparos de la iglesia parroquial y casa de rectoría, cuyos gastos importan mil dieciocho reales de vellón cada año y todo sale del repartimiento que se hace entre los vecinos.

Lo cual nos da un total de:

CONCEPTO	IMPORTE TOTAL
Cárceles	40
Mantenimiento iglesia y rectoral	50
Festividad Corpus	100
Cera para el altar	39
Fiesta del apóstol Santiago	69
Fiesta de Nuestra Señora	80
Fiesta de San Antonio	100
Cera capilla Perlunes	80
Sextaferia	100
Caminos y puentes	400

Que podemos dividir en 368 reales para gastos relacionados con la Iglesia y 540 en gastos de las infraes-

tructuras públicas.

Resumiendo el global de gastos e impuestos:

CONCEPTO	TOTAL	% SOBRE TOTAL
Tributo señorial	376,40	19
Tributo corona	213,20	11
Diezmo	600,00	30
Gastos Iglesia y fiestas	386,00	20
Gastos comunes obras y servicios	400,00	20
TOTAL	1975,60	

La repercusión por vecino y por habitante de los gastos e impuestos se puede establecer en 31,35 reales por vecino, un 5,15 % de la

renta por vecino; y en 8,24 reales por persona.

De estos el reparto sería (en reales de vellón):

CONCEPTO	COSTE POR VECINO	COSTE POR PERSONA
Tributo señorial	5,97	1,57
Tributo corona	3,38	0,89
Diezmo	9,52	2,50
Gastos Iglesia y fiestas	6,13	1,61
Gastos comunes obras y servicios	6,35	1,67

A los impuestos y gastos directos, habría que sumar los gastos de arrendamientos, foros y censos, misas de aniversarios e inversión en adquisición de terrenos, que los vecinos soportaban anualmente; así se podría tener una visión de conjunto de costes, renta y beneficio. Es evidente que se produjeron pequeños beneficios que fueron redundando en la redención de los foros y censos¹⁰⁸, en la compra final de todos los terrenos

privados y comunes, y en la mejora de casas, cuadras y hórreos¹⁰⁹.

Cargas tributarias. Tributos estatales *versus* tributos señoriales y eclesiásticos

La iglesia siempre defendió el tributo del diezmo vehementemente, relacionándolo con la voluntad de Dios, pues a él se debe tributo, ya que *todo lo da y todo lo aumenta*¹¹⁰; y ello, frente a los tributos señoriales, pro-

¹⁰⁸ En los archivos de las casas abundan escrituras al respecto de la segunda mitad del siglo XIX.

¹⁰⁹ Común en la segunda mitad del XIX y primera del XX.

¹¹⁰ SANTO TOMÁS DE PUMARADA, *Fray Toribio, op. cit.*, pp. 369-372.

ducto de los hombres, marcando así una distancia insalvable entre la voluntad divina y su magnanimidad, y la voluntad humana y su mezquindad. Pero el campesino no era tonto y veía con sus propios ojos que sus diezmos y limosnas pasaban a engordar el caballo del cura y sus terneras, con claro reflejo en el folklore y en las sentencias orales¹¹¹, largamente transmitidas y repetidas, sin tener claro en qué se beneficiaba Dios de todo ello¹¹².

Los señoríos, unidos a la posesión de cargos municipales y de vastas extensiones de tierra eran, como bien apuntan María Ángeles Faya y Lidia Anes¹¹³, la vía más segura y directa de ascenso social; por eso quienes lograban adueñarse de una parte de territorio por el método que fuera, difícilmente iban a prescindir de él.

En nuestro ámbito, las cargas señoriales representaban 1,57 reales por persona¹¹⁴: unos seis reales por vecino, si bien los vecinos “no estaban sometidos a prestaciones personales”¹¹⁵.

Las cargas señoriales casi duplicaban a las cargas estatales, y eran similares a los costes de mantenimiento del común, pero “la contribución a la Iglesia y a sus representantes era sin duda, la mayor carga sopor-

tada por los vecinos”, y de la que sentían más necesidad de liberarse; era equivalente al 50% de todos los gastos e impuestos, sin contar los días que los vecinos asistían a trabajar las tierras y prados del cura parroquial, pues “la iglesia sí que tenía establecidas prestaciones personales” sobre todos los vecinos.

Si los vecinos más pobres pagaban sus impuestos en cabritos y corderos, precisarían vender todos los años alrededor de la docena para poder hacer frente a sus impuestos y gastos; algo que, sin lugar a dudas, representaría una dura carga sobre sus economías; pero, por el contrario, no parece que las cargas tributarias fueran inasumibles para un sastre, que con unos veinte días de trabajo ya podía satisfacer holgadamente los impuestos de su familia.

Si la producción de renta por día de bueyes cultivado, la podemos establecer en el entorno de los 16 reales por día de bueyes, a tenor de lo señalado más arriba, también podemos concluir que para hacer frente a gastos e impuestos, se precisaría la producción completa de dos días de bueyes; y, por lo mismo, si un campesino pretendiera vivir en exclusiva

¹¹¹ Vid. SUÁREZ LÓPEZ, Jesús (2009): *Folklore de Somiedo*. Gijón, Museo del Pueblo de Asturias (p. ej., p. 159).

¹¹² La animadversión hacia el clero alcanzó su cenit con la llegada de la guerra civil y, aunque creyentes y temerosos de Dios en su mayoría, no fue suficiente esa fuerza moral para impedir que algunos desahogaran su resentimiento en los lamentables hechos que en Aguino supusieron la quema de los santos y ropajes de la Iglesia parroquial. Vid. ALONSO MARCHANTE, Emilio (2006): *Muerte en Somiedo*. Oviedo, Ediciones Azucel, p. 103.

¹¹³ FAYA DÍAZ, María Ángeles y ANES FERNÁNDEZ, Lidia (2007), *op. cit.*, p. 303.

¹¹⁴ Cf.: ANES Y ÁLVAREZ DE CASTRILLÓN, Gonzalo, *op. cit.*, p. 120.

¹¹⁵ ANES Y ÁLVAREZ DE CASTRILLÓN, Gonzalo, *op. cit.*, p. 120.

de sus tierras sin obtener renta apreciable del ganado ni otras actividades, precisaría, para alcanzar los niveles de renta media, de unos 35 días de bueyes, dato que viene a confirmar las necesidades del entorno de los 40 días de bueyes que otros estudios han establecido¹¹⁶.

Cabe destacar que el conjunto de los tributos señoriales y de la corona es elevado: del orden de 9,35 reales por vecino, cerca de la media de 10,7 reales, que algunos autores establecen para Asturias en esa época¹¹⁷; es obvio que las cargas señoriales, aun no siendo insostenibles para la mayoría de los vecinos, contribuían muy notablemente a elevar esa media.

Tres conclusiones y tres propuestas de futuro

A la vista de todo lo expuesto, ya estamos en condiciones de extraer algunas conclusiones que, en su caso, contradicen lo propuesto por otros autores.

La primera conclusión, es la preponderancia absoluta de la renta agropecuaria frente a la ganadera, hecho destacable, pues existe una cierta tendencia histórica a considerar la provincia más ganadera que agrícola¹¹⁸.

Es de notar también que el ganado predominante en número no era el vacuno, sino el menor (ovino caprino y de cerda).

TIPO DE GANADO	RENTA OBTENIDA (REALES DE VELLÓN)	PORCENTAJE DE LA RENTA (%)
Vacuno producción	1.573,0	19,72%
Vacuno tiro	3.960,0	49,62%
Caprino ovino y porcino	1.374,5	17,22%
Caballar	780,0	9,77%
Abejas	292,5	3,67%

Sin embargo, el mayor peso en la renta era el proporcionado por los bueyes como animales de tiro; y es destacable el hecho de que el aporte a la renta del ganado menor, sumado al caballar,

supere en porcentaje al vacuno de producción, algo que no esperábamos que sucediese al inicio de este estudio, mediatizados quizás por la visión de la *Asturias ganadera* hoy imperante¹¹⁹.

¹¹⁶ Ver nota 68.

¹¹⁷ BARREIRO MALLÓN, Baudilio (1990): "Concejos y señoríos asturianos en la Edad Moderna", en *Historia de Asturias*, Oviedo, Caja de Ahorros de Asturias y Principado de Asturias, vol. III, p. 544.

¹¹⁸ Cf. SEVILLA ÁLVAREZ, Juan (2008): *La industria láctea en Asturias*. Oviedo, Muséu del Pueblu d'Asturies, pp. 16 y ss.

¹¹⁹ Vid. p. ej. FONSECA RODRÍGUEZ, Julio (1971): *Análisis estructural de la economía asturiana*. Oviedo, Facultad de Derecho de la Universidad de Oviedo, tesis doctoral, p. 233.

A partir de este punto se deberán reconsiderar hipótesis que se han tenido como ciertas, sobre el peso de la ganadería vacuna y se deberá reconsiderar y recuperar el aprovechamiento de los montes comunales como una verdadera fuente de alimentación para el ganado menor; una riqueza hoy perdida en su totalidad, pero factor clave para nuestros antepasados de menor poderío económico; con ello tendrían sus mejores recursos para la obtención de moneda en metálico¹²⁰, en la venta de las crías (cabritos y corderos); y en los quesos¹²¹ obtenidos a partir de la leche de cabras y ovejas, complementado de mantecas elaboradas artesanalmente a partir de la leche de vaca¹²².

Por todo lo visto hasta ahora, se deduce de este análisis, que la mayor presión fiscal la representaba la Iglesia y sus servicios asociados; la del señorío era casi el doble que la estatal, la que tenían que abonar el resto de vecinos del concejo de Somiedo, por lo que vivir bajo la jurisdicción del coto no

compensaba económicamente, elevándose las cotas de impuestos a valores próximos a la media de Asturias como vimos más arriba. No es de extrañar, por tanto, que los vecinos trataran por todos los medios de liberarse del yugo jurisdiccional que les suponía la pertenencia al coto¹²³; pero, sobre todo, que mantuviesen una fuerte animadversión a la Iglesia en tanto organización económica de explotación de recursos.

En consecuencia, cuando los vecinos lograron al fin liberarse de las imposiciones señoriales y de la Iglesia, es cuando han venido los mayores desencuentros entre el campesino y la administración burocrática, que se convierten ya en históricos; y en vez de mejorar, empeoran con el paso del tiempo, en un *desahucio ambiental*¹²⁴ del que se hacen eco, cada vez más y más, personas que observan y estudian cómo el campo, en su faceta tradicional, va desapareciendo¹²⁵. Curiosa paradoja que nos han traído los hechos y las normativas más recientes.

¹²⁰ En la primera mitad del siglo XX aún funcionaba un rentable negocio de recogida de nata de leche por parte de las mantequerías Hermanos Arias de Pravia. Del trabajo de campo hemos podido constatar la existencia de dos desnatadoras centrífugas proporcionadas por la propia industria que permitían recolectar unos 40 litros de nata cada día (*vid.* SEVILLA ÁLVAREZ, Juan (2008), *op. cit.*, p. 85). El suero restante se aprovechaba para alimentar cerdos e incluso algunos vecinos hacían queso de poca calidad que luego vendían a precios bajos.

¹²¹ Aún en pleno siglo XX se seguía la ancestral tradición de elaborar algún queso para su venta, tradición que se perdió definitivamente a comienzos de los años sesenta cuando se comenzó a recoger la leche industrialmente y cuando desapareció el ganado menor definitivamente ante la escasez de personas para su cuidado diario y ante la imposibilidad material de hacer frente a la creciente expansión del lobo.

¹²² SEVILLA ÁLVAREZ, Juan (2008), *op. cit.*, pp. 16 y ss.

¹²³ BARREIRO MALLÓN, Baudilio, *op. cit.*, p. 556.

¹²⁴ Término acuñado por la Consejera Cantabra de Ganadería y desarrollo rural, Blanca Martínez, para referirse al abandono de los pastores y de sus formas de vida. Recogido en: http://www.cantabria.es/web/comunicados/detalle/-/journal_content/56_INSTANCE_DETALLE/16413/3393540, consultado en julio de 2015.

¹²⁵ Gonzalo Barrena lo pone de manifiesto en “Desahucio cerca del cielo”, publicado en *El Fielato* de 29 de julio de 2015, donde al referirse al diálogo entre administraciones y pastores escribe: “Los interlocutores no hablan el mismo idioma, aunque unos y otros comprenden las palabras del contrario”. Y unos párrafos más adelante: “En cien años de burocracia, frente a más de seis mil de pastoreo, la Administración no ha querido

En nuestra parroquia, el modelo agrario tradicional¹²⁶ comenzó a alterarse ya a principios del siglo XX; pero será a partir de mediados de dicho siglo cuando se consoliden las grandes transformaciones, y cuando la producción de excedentes comience a ser significativa en la renta. La producción de madreñas¹²⁷ y la especialización ganadera hacia el vacuno de producción fueron los dos motores de ese cambio, que terminaría por entregar el testigo a la ganadería puramente de pasto y carne, con el abandono de la mayoría de las familias en las tres décadas siguientes. No obstante, el cambio fue lento, demasiado tarde, y en condiciones de competitividad y productividad muy

inferiores a otras regiones europeas¹²⁸; y además, condicionado por la geografía también diferente a otras zonas o comarcas¹²⁹.

En definitiva, entre las muchas propuestas que se formalizan para recuperar la diversidad económica del campo asturiano, no cabe duda de la de recuperar el sentido tradicional de producir con lo que se tiene; y con la diversidad que permite el campo, debería ser la estrategia clave de futuro¹³⁰. Si en el siglo XVIII se consolidó el cultivo del maíz, y en el siglo siguiente, el de la patata; y en el XX, la ganadería y los quesos artesanales¹³¹, quizás es tiempo de pensar en nuevos cultivos, productos de alto valor añadido, compatibles con la re-

encontrar la vía de comunicación con la civilización ganadera". En la misma línea antropólogos como Adolfo García (*Antropología de Asturias*, tomo II, p. 861) o expertos en el medio rural como Jaime Izquierdo insisten sobradamente en ello en sus conferencias y charlas. Y lo mismo señalan en sus libros y trabajos caminantes infatigables como Xulio Concepción (*Las brañas asturianas: un estudio etnográfico, etnobotánico y toponímico*, en colaboración con Adolfo García y Matías Mayor López, Oviedo 2008, publicado por RIDEA, p. 273), o Francisco Ballesteros, *op. cit.*, y también en *Pastores y majadas del Cornión*, Everest, 2002, León.

¹²⁶ GÓMEZ PELLÓN, Eloy (1994): *El proceso de cambio del medio rural asturiano*, *op. cit.*, pp. 18 y ss.

¹²⁷ GARCÍA MARTÍNEZ, Adolfo (2008): *Antropología de Asturias*, tomo I, *op. cit.*, pp. 197-201.

En la parroquia llegaron a registrarse unos 20 madreñeros en activo, produciendo para la venta unos 30 pares al mes durante al menos cinco meses al año, lo que suponía un importante flujo de dinero en metálico con que compensar las necesidades de las caserías. La madera usada era mayoritariamente la faya, por su abundancia, aunque no se despreciaban el nogal, el plágano o el abedul cuando se disponía de ellos, como ocurría en otras partes de Asturias: GÓMEZ PELLÓN, Eloy (1994): *El proceso de cambio del medio rural asturiano*, *op. cit.*, p. 200.

¹²⁸ CARANTOÑA, Elena (1994): "Reflexiones sobre el efecto centralizador de la Unión Europea", recogido en *Perspectivas del medio rural asturiano. Encuentros en Torazo 1987-94*. Principado de Asturias, Ayuntamiento de Cabranes, p. 121.

¹²⁹ GÓMEZ PELLÓN, Eloy (1994): *Vida tradicional y proceso de cambio en un valle del oriente de Asturias*. Gijón, Principado de Asturias, pp. 68 y ss., pp. 94 y ss.

¹³⁰ ALBA ALONSO, José (1994): "Diversificación económica en el medio rural asturiano", recogido en *Perspectivas del medio rural asturiano. Encuentros en Torazo 1987-94*. Principado de Asturias, Ayuntamiento de Cabranes, p. 168.

¹³¹ Para el queso de Cabrales podemos establecer su crecimiento en venta y exportación en el primer tercio del siglo XX (*vid.* GONZÁLEZ PRIETO, Luis Aurelio (2011): "Aproximación al desarrollo histórico de un producto de calidad: el queso de Cabrales", en el libro *Del Cabrales, el sabor del saber*. Oviedo, Consejo regulador del Queso de Cabrales, pp. 66 y ss.

Para el renombrado queso de Gamonedo las fechas son más tardías y no se constata su producción comercial antes de la segunda mitad del siglo XX (fuente: elaboración propia de entrevistas a productores por los Picos de Europa).

gión, si se trata de especies foráneas¹³², inmunes a plagas y fauna silvestre, que dinamicen y rentabilicen el campo; y, a su vez, que sean combinables con la ganadería tradicional en todas sus formas, y no en el monocultivo vacuno (carne-leche), en que se está convirtiendo actualmente.

De esta forma, la recuperación del ganado menor redundaría en una mayor diversidad medioambiental, en un menor crecimiento del matorral, y en un mayor y más fácil control de incendios y mejor desarrollo del bosque y la fauna asociada¹³³; bien entendido que esta recuperación debería ir unida al control de las poblaciones de lobo, para impedir que diezme las poblaciones de ganado. Sería muy conveniente lograr en pocos años su control electromecánico, pues de lo contrario su presencia sirve como

factor disuasorio, y como justificación ante la falta de nuevos emprendedores. Sabido es que su gestión y su presencia resulta polémica, por lo que un debate adecuado y sereno sobre el mismo parece lo más adecuado en el momento presente, donde amplios sectores sociales chocan en sus planteamientos¹³⁴.

Queremos destacar finalmente cómo el catastro y sus respuestas nos permiten establecer un claro punto de partida en la economía campesina asturiana; y cómo su análisis, completado con otras herramientas y datos, nos permite conocer de primera mano la forma y los recursos de que vivían nuestros antepasados. Se desterrarían así estereotipos y generalizaciones; y, sobre todo, nos permitiría saber de dónde venimos, factor clave si queremos saber hacia dónde deberíamos ir en el futuro.

¹³² DIAMOND, Jared (2010): *op. cit.*, p. 637.

¹³³ En un artículo de María José Iglesias recogido en el periódico *La Nueva España* del 8 de noviembre de 2011, los técnicos y expertos en desarrollo rural, Jaime Izquierdo y Jesús Arango, muestran a las claras la problemática y parte del camino a seguir, después de que un pavoroso incendio arrasara unas 2000 Ha (¡territorio equivalente a toda la parroquia de Aguino!) en Valledor (Allande) y se llevara por delante casas, bosques y hasta tejos centenarios.

¹³⁴ Vid: VÁZQUEZ FERNÁNDEZ, Víctor Manuel (2004): *Historia natural y cultural del lobo*. Oviedo, RIDEA. En algunas manifestaciones ganaderas y desde algunos sectores se levantan voces que llegan a pedir la desaparición del lobo de la cordillera cantábrica, poniendo sobre la mesa con crudeza el problema que su presencia genera y haciendo ver a las claras que no todos los sectores implicados en el tema comparten intereses comunes. Mientras un sector se decanta por la diversidad medioambiental y apuesta decididamente por una Asturias semisalvaje, otros pretenden mantener una explotación más acorde a la economía regional de los recursos naturales, en este caso pastos y madera.



REAL INSTITUTO DE ESTUDIOS ASTURIANOS



GOBIERNO DEL
PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN
Y CULTURA



CSIC

CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS
CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA DE
CENTROS DE ESTUDIOS LOCALES (CECEL)

ISSN 2530-8289



9 772530 828003