

*El léxico de las plantas más frecuentes
en las brañas: Uso animal y humano.
Etnobotánica*

Publicado en el libro:

[Las brañas asturianas: un estudio etnográfico,
etnobotánico y toponímico](#). Julio Concepción
Suárez, en colaboración con Adolfo García
Martínez y Matías Mayor López. Edita Real Ins-
tituto de Estudios Asturianos. RIDEA. Principa-
do de Asturias. Oviedo (pp. 119-150).

A

abellétanos (ver biruéganos)

abidul, beduliu, bidueiro (Betula celtiberica Rothm, Betula alba Coste).

Árbol que incluye variedades con cortezas de color diferente, entre las más blanquecinas y las más ocres o negruzcas, incluso. El abedul con frecuencia forma parte de los bosques asturianos,. En la zona occidental se asocia con el *carbayo* y el castaño. También forma parte de los bosques de la alta montaña. Siempre requiere para su crecimiento suelos ácidos, pobres en nutrientes. Top.: *Les Bedules, L'Abiduriu, El Bidural...*

Etnobotánica. Muy apreciado por sus maderas nobles, fáciles de trabajar y ligeras una vez secas. Se trabajaba especialmente en las brañas y *mayadas*, dada su abundancia en los montes altos, mezclado en ocasiones con los hayedos. Nos dicen en algunas brañas que la hoja y la corteza de abedul es buena para el ácido úrico. La corteza, una vez reseca y retorcida en tiras más o menos largas, servía de vela para alumbrar: produce una llama amarillenta muy suave y mortecina, pero dura mucho encendida. Y las cortezas se usaban también para formar el color verde en diversos tintes.

abiyera, abeyera, yerba l'abiera, abechera (Melissa officinalis L). Planta aromática con olor a miel, hoja perenne, que se da en los bordes de los caminos, lugares soleados... El la *melisa* de otras zonas. Muchas referencias toponímicas, aunque más bien sobre las *abe-yas* mismas: *Penamiel, Pena Abelleira, Tardabeyas...*

Etnobotánica. Para las picaduras de *abeyas* y *avispas (viespas, viésporas)*. Era planta muy utilizada en los puertos y cordales altos para cazar truébanos monteses (enjambres salvajes), y asegurarse la miel para el año: maceran la planta, sola o mezclada con un po-

co de miel, y untan por dentro la colmena (el *casietsu*, el *casillu*, el *truébanu*, el *trobo*); la colocan cerca del enjambre en la peña o en el árbol, y en poco tiempo comienzan a entrar las primeras *abeyas*, a las que van siguiendo otras detrás. Con la reina una vez dentro, el enjambre está asegurado al completo. Transportan el *truébanu* (tronco hueco) al lugar adecuado en el pueblo o casería, para recoger luego la miel en su época. Muy estimada en las cabañas: cuando encontraban un *truébanu* con miel a rebosar en la caliza, celebraban toda una fiesta en la *mayada*. Los vaqueros allernos nos recuerdan que se usaba para dormir, como tranquilizante...

ablanares, *ablaneiru*, *ablanas*, *ablanos* (*Corylus avelana* L.). Avellanas, más grandes, con más carne que los avellanos. Se dan a menor altura, resisten menos los rigores de las zonas altas, aunque ascienden hasta los puertos. Los más pequeños, montaraces, resistentes al frío, son los *ablanos* (árbol y fruto). Top.: *L'Ablanea*, *Ablaneo*, *Abraedo*, *L'Abreidal*...

Etnobotánica. Abundante por los caminos y *matos* en los caminos hacia las caserías altas y a las brañas; se comían en su época los *ablanos* (duros, alargados); y las *ablanas* (mayores, más blandas). Destacaban las *ablanas dondas*: las domadas, que no eran bravas, de cáscara delgada, las mejores. Las *fueyas* se *fumaban* a falta de tabaco. En agosto y setiembre había que bajar de las caserías, y de las cabañas a veces, para pelar las *ablanas* que se iban a vender, o llevar al trueque a los comercios, para cambiar por aceite, jabón, café... O para pagar deudas, rentas.... En todo caso, *ablanos* y *ablanas* suponían unos ingresos en los tiempos libres de las *mayadas*.

Por esto había tantos *recoyeores* y *recoyeoras* voluntarios por los pueblos: los que se ganaban poco más que la merienda *coyendo* *ablanas* para otros dueños. Pero eran muy vigilados para que no las comieran: por lo menos a los *mozacos* y *mozacas*, los dueños más avaros los hacían cantar mientras *coyían*... Y si alguno o alguna no cantaba, el dueño se acercaba a pedirle explicaciones.

acebos, *aceos*, *xardón* (*Ilex aquifolium* L). Arbusto de hoja perenne que no pincha, a diferencia del *carrascu*. Vive en los acebales, en los hayedos, en los robledales..., o en *parras* aisladas. Entre los lugareños hay *acebu* (masculino, el *machu*), y *aceba* (femenino, la *fema*). Top.: *Acebós*, *L'Acebu*, *Cotsaceos*, *Aciera*...

Etnobotánica. Imprescindibles para los ganados buena parte del año. Los comen las vacas y los caballos y son el alimento de la caza. Por ello, siempre resultaron buena fuente de alimentación para unos y otros en las montañas: no porque se entraran en la dieta humana las bayas directamente, sino porque atraen allí a comer a muchos animales (*palombos, glayos, urogallos, robegos, corzos...*); allí se sanean, se cobijan, pernoctan... Lo saben los cazadores, y allí los acechan sin más problemas.

Los vaqueros casinos de Brañagallones nos cuentan que los *aceos* y *aceas* eran muy útiles para el ganado en primavera, cuando aún no había pastos en las camperas, o los sorprendían las últimas nevadas en la *mayada*. Distinguen también el género dimensional: *las aceas nun pinchan, las come mejor el ganao...* A los *aceos* que más pinchan llaman los casinos *carrascos*: los de la marina *abaxo*, los de los pueblos fonderos.

Los vaqueros quirosanos llaman *carrascos villanos* a los que pinchan (no los comen las vacas); y al resto llaman *acebos* (los que no pinchan, y los comen todos los animales); dan esas *bolas colorás* a partir de octubre, cuando los empezaban a echar a las vacas en *fochaos*. Los vaqueros lenenses llaman *acebas* a los que no pinchan y comen todos los animales; y *carrascos*, sólo a los que pinchan y no comen las vacas.

Imprescindibles en las brañas aquellos lozanos acebales tiempo atrás, hoy enfermos (o calcinados) en tantos parajes. Se aprovechaba todo en las cabañas: nos cuentan los vaqueros lenenses de Güeria que las cortezas secas del tronco de los acebos son un combustible seguro: una vez seco el árbol en vida, se pelan las cortezas que van arrugando alrededor del tronco, se llevan a la cabaña, se colocan unos días al sol, se pasan al interior bajo la *camera*, y se prende una para hacer el fuego. Produce una llama de intenso tono amarillento, que contamina de inmediato a las otras leñas. No falla el encendido: y en pocos minutos, el café de pote, o de tizón, reposando ya para la *manga* (bien lo comprobamos...).

agromenu (ver *alcafresnu*)

alcafresnu, alcafrisnu, cafresnu, cafrisnu, cafresna, agromenu, capudo (*Sorbus aucuparia* L). Árbol muy parecido al fresno, pero con espesos ramilletes de bayas muy rojas por el otoño arriba. Forma parte de los robledales y hayedos acidófilos. Top.: *La Cafresnal, Cafresno...*

Etnobotánica. Ramaje muy agradecido en el otoño, a medida que va escaseando el pasto. Dicen los vaqueros quirosanos que los *fochaos* (haces) de *alcafreisno* eran preferidos por los *xatos* en verano y otoño; los comen muy bien y engordan. Pero los ramos rojos (las bayas) son malos pa los terneros, muy fuertes. La importante función de los frutos en el paraje justifica el nombre *Serbal de los cazadores*, habida cuenta de tantas esperas al acecho de los pájaros y tantos animalillos poco precavidos, que acuden al árbol a las horas de comer.

alisa, alisu, umeiro (Alnus glutinosa L). Árbol que puede alcanzar hasta más de 20 metros de altura, y un tronco grueso según la humedad del suelo. Crece sobre todo en las riberas de ríos y regueros, y puede crecer en la montaña hasta una cierta altura, como muestran topónimos como Aliseda (Picos), o La Fuente l'Alisa (Cuera), por mucho que ya no se encuentre el arbolado en ciertos parajes altos. Top.: *La Fuente l'Alisa, Aliseda ...*

Etnobotánica. Parece el *umeru* de otras zonas. Muy apreciada la madera para diversos utensilios del campo y de la casa (*madreñas, garabatos, gaxapos, mangos...*): ligera, fácil de trabajar, resistente una vez seca... Los vaqueros, una vez terminados los objetos con esta madera, los meten en una *tsamarga* (lama, *triema*) a humedecer durante unos cuantos días: una vez sacados y secos, dicen que van a durar mucho más.

almorzas, morza (Sorbus aria L). Parecen las *mostayas* en zona oriental asturiana, aunque el árbol es de hoja más oscura, por lo menos en algunas zonas. Es propia de los bosques caducifolios. Produce una fruta *jariniega* –en expresión de los pastores–, con pepitas, sin piedra dentro. Top.: *L'Almorzal, La Muerza...*

Etnobotánica. Se comían en los puertos y caserías altas durante el otoño, una vez maduras: se *almorzaba* con ellas *camín del puertu* (tal vez de ahí el nombre). En usos medicinales, se cocían las hojas y las cortezas del árbol, y se bebían para eliminar las piedras del riñón.

andrinós, prunos (Prunus spinosa L). Frutos más amargos de espinos más pequeños, la *espinera negra* –que dicen muchos brañeros. Muy frecuente en las *carbás* y en las *xebes* entre los pueblos y las caserías de los cordales: son de las primeras flores que empiezan a salpicar de blanco las laderas de los montes desde febrero arriba. Top.: *L'Andrinal, L'Andrinosa...*

Etnobotánica. Muy rebuscados en los días de las *mayadas* o por los altos de las caserías en otoño. Bien maduros, en su azul intenso, se podían comer (tampoco había muchas alternativas). Los echan en anís corriente, o anís dulce, y los toman como digestivo, sobre todo. Es una especie que vive en la orla de los bosques caducifolios, tanto sobre suelos calizos, como ácidos.

anegro (*Juniperus communis* subsp. *alpina* (Suter) Celáck). Arbusto de los puertos altos, con pequeñas hojas tipo del *texu*, que come mal el ganado –dicen los *brañeiros* somedanos. Tal vez sea el que en otras zonas llaman *tixina*, *nieblos*.... Es una especie propia del matorral enano del alta montaña, que se comporta como indiferente edáfica.

Etnobotánica. Servían para tizar en las cabañas, pues tienen unas raíces y unos tallos leñosos, retorcidos y gruesos, que alimentan un fuego suave por mucho tiempo.

anises (*Foeniculum vulgare* Miller). Yerbas entre las peñas altas: muy aromáticas. No coincide la referencia en todos los *conceyos*. Parece el *cenoyo*, *fanocho*..., para la mayoría. Vive en pedregales a la orilla de los ríos, sobre lugares soleados y secos.

Etnobotánica. Las come bien el ganado en los puertos. Muy apreciadas en las cabañas como remedio digestivo para los niños, sobre todo. Dicen los *brañeiros* somedanos que los granos de las flores son muy agradables al paladar después de las comidas: limpian los dientes, refrescan la boca, dejan buen aroma... Tampoco había lugar para otros dentífricos en las cabañas. Las semillas, una vez maduras, también son rebuscadas con avidez por los jilgueros y otros *paxarinos* en el otoño.

arbedeiru, albedros, albornios (ver *borrachinal*)

arándanos, arandanera (*Vaccinium myrtillus* L). Es la planta más apreciada en los puertos, porque aseguraba *almuerzu, merienda y cena*..., desde agosto a octubre, sin más competidores que los ganados de la braña. Forma parte de los matorrales acidófilos de la alta montaña; también se introduce en los robledales y hayedos; huye de los suelos encharcados y muy húmedos. Top.: *L'Arandanal, Arandoxo*...

Etnobotánica. Los arándanos eran muy apreciados de agosto arriba como aperitivo y como medicinales (digestivos, diuréticos...). Mucha hambre quitaron en los días estirados de las brañas, a tantas horas de camino de las mesas, de las maseras y de las casas. Los más *mozacos*, sobre todo, entretenían el estómago mientras

curiaban el ganado de la mañana a la noche.

arganas (*Brachipodium pinnatum* L). Yerbas de hoja más bien largas, estrechas, acanaladas, un tanto duras y resistentes. Gramínea muy abundante en Asturias, forma parte de los pastizales en las laderas calizas soleadas, asociándose con *Erica vagans*. Top.: *L'Argañosa, L'Arganusu...*

Etnobotánica. Las come bien el ganado en seco; en verde les da dentera. En los puertos, las acomete sólo cuando ya no quedan otras más tiernas; o cuando ablandan con las lluvias tardías, ya en otoño. En los *praos* son más detestadas por los ganaderos, pues una pequeña mata se vuelve invasora en pocos años, de modo que no deja crecer otras yerbas más apetecibles para el pasto. Son yerbas masticadas con ansiedad por los perros en ocasiones: tal vez, indigestión, dolores estomacales...

árgumas (ver *érgumas*).

árnica (*Arnica montana* L). Yerba medicinal muy apreciada en las cabañas, donde todavía hoy no suele faltar colgada en un racimo boca abajo en lugar discreto, lejos de la luz, y separado del *fumu del llar*. Tiene que secar bien, sin desgranarse. Vive en suelos muy húmedos y ácidos, en turberas.

Etnobotánica. Planta medicinal, de flor amarilla, muy usada en las cabañas para los machacones, moratones, magulladuras, hematomas, heridas diversas. Excelente para las mordeduras de los lobos, *cortes* con alambre oxidados..., nos dicen los vaqueros quirosanos en los puertos de Güeria. Se da bien hasta en los altos de las brañas y en suelos rocosos.

arzolia (*Parmelia caperata* L). Es un líquen que vive en las peñas, y más bien negras; se da en la piedra de *grenu*; menos en las calizas. Es una especie de costra gruesa, que se levanta fácilmente al recogerlo.

Etnobotánica. Remedio muy socorrido en los puertos para todo tipo de heridas en personas y animales. Nos explican en varios puertos que es la mejor planta para curar las mordeduras de los lobos: cocida en agua, se lava abundantemente, y a los pocos días comienza a cicatrizar y recomponer la carne que falta.

atrapamoscas, tiraña, tirigaña (*Pinguicula grandiflora* Lam.). Planta de suelos húmedos y hojas a ras de suelo. Es muy pegajosa, como prueban las abundantes moscas y mosquitos que van quedando atrapados en ella y consumidos poco a poco (razón del nombre

popular). Vive en taludes calizos, chorreantes de agua. También forma parte de turberas y tremedales.

Etnobotánica. Muy laxante. Se usa también para los animales *atucaos*: cuando empachan y congestionan la tripa, o en el estreñimiento prolongado.

axenxo, xenxo (Senecio jacobea L). Planta frecuente delante de las cabañas. Es propia de suelos en los que reposa el ganado. Top.: *La Xinxal...*

Etnobotánica. Digestivo; muy abundante en los lugares húmedos y abonados junto a las cabañas; amargo, pero efectivo en la única farmacia entre las cabañas. Vermífugo: contra las lombrices de los *guajes*. También se usaba machacado y mezclado con *mantega*, en cataplasma y en caliente, para poner en la garganta y en el *pechu, pa esas llombrices de los guajes*. Se le atribuyen propiedades mágicas: para librar a los animales de la acción de las brujas, se colocaba una bolsa con *axenxo* del cuerno de la vaca-guía camino del *puertu*.

ayos, achos, achetas (tal vez corresponda con *Scilla verna Hudson*). Planta de hojas muy delgadas que nace asilvestrada en los montes con suelos rocosos especialmente. Se da en prados húmedos sobre sustrato ácido, cervunales. Top.: *L'Achiteiru, L'Achital...*

Etnobotánica. Ajos silvestres; los comían, sobre todo las vacas, y entonces la leche no se podía tomar. Muy observados por los vaqueros y pastores como planta a evitar: algunas regañinas, y muchos *mosquilones* –nos dicen en alguna *cabana*- llevaban los zagales y zagalas más pequeños por no haber evitado que la vaca comiera *achos*. Esa noche, *en sin cenar y pa la cama*. Y el resto de la familia, sin leche también de postre.

B

balsamina (Achillea millefolium L.). No coincide en todos los *conceyos*. Los vaqueros lenenses del Güerna llaman también *balsamina* a la *xistra* de otros valles, incluso en el mismu *conceyu*. Los pastores cabraliegos insisten en que allí la *balsamina* es la manzanilla romana de otros: muy medicinale –nos precisan y nos la muestran sin titubeos. Nos asegura también María en La *Caballar* que es la *milenrama, la milflores...* Especie muy frecuente en los pastizales de siega de mucha brañas.

Etnobotánica. Planta rastrera de hojas finas, tipo perejil, muy empleada en las cabañas para curar las heridas. Bueno para cicatrizar.

bálsamo (Sedum telephium L.). Planta de hoja muy gruesa, con un líquido ligeramente viscoso.

Etnobotánica. Se da en los muros, *pareones*, entre piedra; se usaba para curar las heridas, una vez sin piel, caliente y recubierta de *mantega* o aceite, si lo había.

bardios, artos (Rubus ulmifolius Schott). Planta espinosa muy frecuente en setos, *carbas*, *xebes*... Hay muchos tipos, según la altura, la naturaleza de los suelos... Especie propia de la orla de los bosques y de los setos.

Etnobotánica. Artos gordos que comen muy bien las cabras, los burros... Las familias menos pudientes mantenían el burro por los caminos (los que podían tenerlo), con los artos, y algunas yerbas ocasionales. De otra forma, algunos no podían tener ni un burro para subir y bajar al *puertu*. El caballo ya era un lujo sólo al alcance de los más hacendados.

baútsos, badullos, baúllos (tal vez se corresponda con *Heracleum sphondylium L.*). Planta de hojas grandes, redondeadas, con tallo hueco y flor blanca abundante (*umbelífera*). Vive en suelos frescos y ricos en materia orgánica. Top.: *El Bautseo, El Bautsal, La Baullosa*...

Etnobotánica. Los come el ganado en primavera y en los puertos; se dan a lo *aveseo* (sitios húmedos, canalizos pendientes...). Cuando son grandes y tiernos, los siegan para que los coma *amontalgas* (semisecos), pues así les resultan más suaves; tienen en las hojas por el envés una pelusilla que les resulta un tanto áspera.

berros, berrios (muchas variedades, *Rorippa nasturtium aquaticum (L.) Hayek*, *Cardamine raphanifolia Pourret.*, *Apium nodiflorum (L.) Lag.*). Plantas siempre verdes, de diversos tamaños; muy frecuente en los manantiales de los puertos. Top.: *La Fonte los Berrios, El Berriu*...

Etnobotánica. Se usaban a falta de otras lechugas en las *cabanas*. Eran observados por los pastores y vaqueros, pues dicen que donde hay *berros* hay agua.

berzoletos. Nombre genérico para diversas plantas de hojas grandes, redondeadas, con tallo hueco y flor blanca abundante (pueden ser los *baútsos, badullos*...). Vienen a ser todas esas plantas de hojas grandes (como las *berzas*), que estorban en los *praos de segar*, y el ganado sólo come a la fuerza.

Etnobotánica. Las come el ganado en primavera y en los puertos; se da a lo *aveseo* (sitios húmedos, canalizos pendientes...). En las brañas y caserías altas las segaban para dar al ganado a falta de pastos mejores todavía, en primavera sobre todo.

bidacu, bidaquera (ver *biluertos*).

biluertos, bilortos, bidacu, bidaquera, baldeba (*Clematis vitalba* L.). Planta de tallo largo que se estira muchos metros por setos, *bar-diales, xebes, paredones*... Especie propia del borde de los bosques y setos, sobre sustrato calizo, en lugares soleados.

Etnobotánica. Se usaban como cuerdas para los atados. Se fumaban las cañas por el otoño arriba, aunque pican en la lengua –nos precisan estos vaqueros que malvivieron tiempos tan precarios en las *cabanas*. Son también largos, resistentes en verde y en seco...

biruéganos, miruéndanos, avellótanos, avellétanos, rubiones (*Fragaria vesca* L.). Tipo de fresas más pequeñas frecuente en los cordales y brañas, al borde de los hayedos, claros de los bosques, pastizales, sucos, lugares soleados... Top.: *El Jou Avellatanal, La Vellatanal*...

Etnobotánica. Los *biruéganos, miruéndanos* son las fresas silvestres, muy propicias en las laderas soleadas sobre los arroyos. A veces desarrollan buen tamaño, casi como fresas pequeñas...

blimal, blimas (*Salix fragilis* L.). Parecida a la *salguera*, pero que no llega a convertirse en árbol alto: sólo es una mata de retoños más o menos largos. En algunas zonas limítrofes con la vertiente leones, llaman *blimbas, brimblas, brimbas*. Produce esas varas delgadas, largas, muy flexibles. Especie propia de los márgenes de los ríos. Top.: *Blimea, Bimeda* ...

Etnobotánica. Muy útiles para todo tipo de tejidos con varas: *cestería, esteras, cebatos*... Se trabajaban mucho en las brañas y *mayadas* para los productos artesanales: *cestos, cestas*...; y para elaborar cuerdas para los atados.

blime, belime, berimbiu, berimiu (*Scilla lilio-hyacinthus* L.). Planta de hoja delgada y larga, flor azul, que crece pronto en primavera. Especie característica de los hayedos de las montañas cantábricas. Se comporta como indiferente edáfica. Top.: *El Monte'l Blime, La Juenti Belimbre*...

Etnobotánica. Mala yerba para las vacas de leche: sabe a ajo, cuando la come el ganado en primavera; nace abundante en los hayedos. Pero el blime resultaba imprescindible para el ganado *escoso*, pues, terminada la yerba en los heniles, estos animales

que no producían tenían que salir pronto a buscarse la vida en los hayedos, aún con neveros en el contorno.

borrachinal, albedru, alborniu, arbedeiru (Arbutus unedo L.). El *madroño*: arbusto de tamaño medio (3-4 m de altura), de hojas pequeñas y aserradas, que produce los madroños o *borrachinos (albedros, albornios)*. Top.: *El Monte las Arbadeiras, Albedro, Arbadeiras...*

Etnobotánica. Usado en licores también. Eran muy apreciados en los cordales altos por el otoño y el invierno, aunque, ingeridos en cantidades mayores, producen suave borrachera, como indica la palabra y nos aseguran en los montes de Boal. Apreciado como leña, y para construir ciertas piezas, pues una vez seca, es madera muy resistente y dura (*tsavitsas, tsavías, pintoiros, bolas, bolos..*).

brúncacu (Ligusticum lucidum Miller). Planta de tallo largo y rígido, de flor blanca que se va volviendo parda oscura a medida que la grana se pone en sazón. Al machacar las hojas suelta un olor fuerte, pero agradable. Se encuentra en terraplenes y lugares soleados, pedregosos.

Etnobotánica. Se usaba para el catarro. También *pal bregón* de las vacas, una vez mezclado y *rustío* al *forno* con *erga* (grano y cascari-lla) de la escanda. La grana del *brúncanu*, una vez madura, en su tono amarronado intenso, se mezclaba con sal para dar a las vacas cuando tenían alguna enfermedad (de esta forma lo comen mejor): *bregón, mamitis, catarros...* Una vez machacado, también se daba a las vacas cuando *ranaban*.

bruscu, ruscu (Ruscus aculeatus L). Tipo de arbusto con hojas muy puntiagudas y espinosas, tallo leñoso. Es planta termófila, indicadora de suelos cálidos, y en bosques de encinas.

Etnobotánica. Dañino para los prados de siega y camperas, pues dificulta el crecimiento de yerbas mejores, y es difícil de erradicar, una vez que se extiende.

bruseles, birixeles, güespinos (Ribes petraeum Wulfen, Ribes alpinum L.). Especie de grosellas, con abundantes pinchos entre las hojas, muy rebuscados en las caserías altas y en las brañas. Tamaños muy variados según la altura y el tipo de suelo.

Etnobotánica. Muy apreciados en las cabañas, aunque los vaque-ros y pastores tuvieran que disputarlos a los animales de la braña: una vez maduros, y aún medioverdes, ya eran *apelucados* por todos. A medida que se dan más altos son más pequeños y ácidos,

asilvestrados. Los hay en torno a las *cabanas* de muchos puertos, en forma de arbustos entre las peñas; y un poco mayores, los hay en suelos más fonderos, con más humedad y más tierra suelta. Los vaqueros de Casu llaman *güespinos*.

C

cádavos (*Cytisus multiflorus* (L'Hér.) Sweet, *Cytisus multiflorus*, el de flores blancas). Son los *peornos* en algunas zonas. Flores blancas, propios de suelos ácidos de la zona occidental asturiana. En Cangas del Narcea, se sitúa en las ladereas, donde se implantaron los viñedos. Top.: *Los Cadavales, A Cadaveira, Cadavedo ...*

Etnobotánica. Muy útiles en las cabañas como improvisadas velas para la noche: los tueros de las cepas supervivientes de las quemadas, una vez duros, producen una llama suave que no se apaga en varias horas. Buenas velas a falta de bombillas todavía. No obstante, su función principal era la de combustible del *tsar* (el *llar*) del suelo, aunque es leña que suelta *fumu*, si no está muy seca. No es la más apreciada, por supuesto, cuando al lado hay *faya*, *fresnu*...

cadupo (ver *alcafresnu*)

carapanal, *carépanu*, *carápanos* (tal vez, *Mespilus germanica* L.). Árbol híbrido muy apreciado en las caserías de los cordales altos por el otoño: es un injerto de peral en espinera; según otros, hay que *insertar* una peruyal silvestre en la espinera; y para otros aún, el injerto tiene que ser de otro *carapanal* ya en producción. Top.: *Los Carapanales, Cadaparea...*

Etnobotánica. El fruto resulta un tipo de pera dura con piedras dentro, intermedio entre manzana y pera, más bien redondeado, seco y ácido, que sólo se vuelve blando y fariñoso con las heladas invernales. Fue árbol frutal imprescindible en las caserías fuera de los poblados, pues produce unos frutos que duran hasta el invierno. Cada casería tenía su *carapanal* ante la cuadra y la cabaña, para coger los frutos que iban poniendo en *maurera* entre la yerba seca del *payar*. Una vez *tsandios* (muy maduros, casi como mermelada), se pueden comer. En verdes, en cambio, amargan.

carbayu, *carbatso*, *carbatsu*, *carballu*... (*Quercus robur* L.). Es el roble grande, frente al *carbatsu villanu* (cuyas ramas come mal el ganado). Especie propia del piso colino en Asturias. En la zona occidental vive sobre suelos ácidos (cuarcitas, pizarras), asociándose con el castaño y el abedul. En la zona oriental, sobre sustrato calizo se asocia con el fresno. Top.: *El Carbayal, A Carbayeira, Carbaéu ...*

Etnobotánica. Muy valorado por sus buenas maderas para numerosos usos rurales en casas, cuadras, horros: vigas, tablones... Muy apreciado por las ramas tiernas, sobre todo, que alimentaban el ganado en primavera y otoño, cuando aún escaseaban las *paciones*: o en las invernadas a destiempo por las brañas. Buena leña para la lumbre del *llar*.

carbazas, paniegas, romazas (Rumex obtusifolius L.). Plantas ramudas, propias de suelos húmedos, muy abonados, lamizos... Planta propia de lugares frecuentado por el ganado. Se introduce en los pastizales de siega muy abonados. Top.: *La Carbazosa, La Carbaza ...*

Etnobotánica. Las raíces se usaban para las lombrices de los *xatos*: muy vermífugas, eficaces. Detestadas por los ganaderos en las praderas, pues dificultan el crecimiento de yerbas mejores. Los tallos endurecidos se acumulan en los pesebres, lo que motiva doble trabajo para el vaquero o pastor.

cardeñas (Sonchus oleraceus L.). Plantas de tallo hueco y ramas blandas. Abunda en las tierras sembradas, sobre todo, y se siega en primavera cuando hay que limpiarlas para la sembradura (flor amarilla). Especie propia de los caminos transitados por el ganado. Top.: *Cardeñoso, Cardíñuezo...*

Etnobotánica. Las come el ganado a falta de otras paciones tempranas; se consideran de mala calidad como alimento.

cardos (Eryngium bourgatii Gouan.). Se da en los pastos y en las camperas de los puertos: *el cardu borriqueru, el cardu de la Madalena...* Nos dicen los vaqueros alleranos que donde hay cardos, hay buenos pastos, buen agua y *buena tierra pa semar*. Y entre los pastores de Los Picos, la mejor leche de las ovejas es la de pastos con cardos. Top.: *Cardeo, La Cardosa, La Fuente'l Cardu...*

Etnobotánica. Según algunos vaqueros, los cardos azules, grandes, los *cardos de la madalena*, se segaban, se dejaban secar, y se machacaban en morteros de piedra hasta dejarlos molidos. Se echaban entonces a los *xatos* como *farina*; pero sospechan algunos que se comerían también en días de hambre por las cabañas, una vez acabada la *carraca* semanal; y con pocas reservas en las maseras de las casas.

carnapodeiro (ver alcafresnu)

carquexa, carqueixa, carqueisa (Chamaespartium tridentatum (L.) Gibbs). Planta dura de hoja perenne, propia de los suelos ácidos,

rocosos y secos. Especie propia de brezales acidófilos y secos, de zonas soleadas. Top.: *Carquiseo, La Carquexa...*

Etnobotánica. La come el *ganao* en las *carbas* y puertos, sobre todo con los brotes tiernos. Buena para el riñón en infusiones, *resfriegas*, frotaciones... Suele darse en zonas más bien altas, con mucha piedra. Era planta muy apreciada para las *cameras* de la cabaña: se cortaba en la *carba*, se dejaba secar unos días, y se colocaba en sacos, o simplemente extendida sobre los palos a modo de *xergón* (jergón); dicen los vaqueros que es muy buena para los riñones, se descansa bien en ella, no permite *pulgas, cachiparras nin pioyos*... Un cómodo colchón, muy higiénico y anatómico para su tiempo. Se considera mejor la de las flores amarillas. Era muy utilizada para prender la lumbre y el *forno* del pan.

carrascos, carrascu villanu, carrasca (Ilex aquifolium L.). Especie de acebos, pero con pinchos. A pesar de la identificación en los manuales, los vaqueros quirosanos, lenenses..., los distinguen de los acebos. Y los animales, por supuesto: no los comen las vacas; los caballos, sí. En cambio, los acebos los comen unos y otras. Top.: *El Carrascal, Carrascosu...*

Etnobotánica. Siempre fueron fuente de alimentación en las montañas: no porque se coman las bayas directamente, sino porque atraen allí a comer a los animales del monte (*palombos, glayos, urogallos, robezos, corcios*...); allí se sanean, se cobijan, pernoctan... Lo saben los cazadores, y allí los sorprenden sin más contemplaciones ni problemas. Era el árbol más rebuscado para el *arrú* ante las *cabanas*, pues siempre ofrece esos numerosos gajos alternos, que tanto servían de colgaderos en la braña (recudir *cuayadas*, enfriar *mantegas*, secar la ropa tras una *moyaúra*...). Los vaqueros lenenses llaman *carrasca* al *carrascu* que da las bayas rojas, y pincha menos.

carrizos (Phragmites communis Trin). Muchas variedades. Yerba dura que crece espesa en los lugares húmedos. Top.: *Carricéu, El Carrizal...*

Etnobotánica. La aprovecha el ganado cuando agotan las demás yerbas en los puertos y pastizales altos. Con los tejidos de los carrizos se hacían algunos utensilios para la casa y la cabaña.

castaño, castañar, castañal (Castanea sativa Miller). Árbol frutal que no asciende a mucha altura; es preferido como madera en las caserías y cabañas, pero había que subirlo desde los *castañeros* más fondos (*castañéus, soutos*). Es de las maderas que más duran, cor-

tadas en manguantes buenos (setiembre, enero...). El castaño es propio de suelos ácidos o calizos descarbonatados; se asocia con el *carballo* y el abedul; es una especie termófila que no sube a la alta montaña. Top.: *Castaedu, Castañeira...*

Etnobotánica. Era la madera más fiable para las construcciones duraderas: *cuadras, cabanas, xebes...* Las *castañares* se *insertaban* para mejorar el fruto con especies seleccionadas: 6-8-10 *garfios* (esquejes) que se incrustaban en el tronco según su grosor. Las castañas *mayucas* (las del *sardu*) eran los primeros potages de las cabañas allá por mayo y junio arriba. Incluso los alleranos nos recuerdan el dicho entre los vaqueros:

“La muyer que nun sabe conservar las castañas hasta que el vaquiru xuba al puertu, ye que nun tien xuiciu”.

O aquella otra copla un tanto jocosa, pero al completo, pues atestigua con nitidez la importancia de las castañas en los días de las *cabanas*:

*“Cuando el mio cuñéu
tsevó las vacas pal puertu,
tsevó un bon zurronéu
de castañas corteyosas.
Chó-las a cocer na pota,
chó-yos un puñéu
de farina borona,
y púnxose a revovelas
con el mengu la fesoria”.*

Ya en la *seruenda*, el *tardíu* (el otoño), los *castañeros* eran el último pastizal de los *gochos*, sobre todo, que bajaban progresivamente de los puertos aprovechando a la rebusca las castañas que hubieran podido quedar entre la hojarasca y los *arizos* más resistentes. Así llegaban más gorditos y más baratos para el *samartín* de la casa.

Por otra parte las hojas de los castaños se usaban para colocar el pan a cocer sobre las piedras bien calientes del *llar* (el fuego de suelo en la cabaña); pero éstas son ya muy escasas en los altos, de modo que había que subirlas de los montes más bajos, y no empiezan a crecer hasta entrado el verano. Por eso, mientras tanto, usaban *el pláganu, el pléanu*, cuyas hojas brotan ya por marzo arriba.

En fin, las castañas eran siempre esperadas por los pueblos y en las *mayadas*. Dicen los pastores de Peñamellera que las deseaban

con ansiedad en el *tardíu* (el otoño), pues si era año de castañas, bajaban a recogerlas por las laderas de la montaña, y las subían a las cabañas para el pote: el año que había castañas *ya nun se pasaba hambre*. Hasta recuerdan el dicho: “*ganar la castaña ajorcada*”; es decir, sin hacer nada, de balde, con *la cabeza pa baxu y las patas pa riba* –nos explican.

celedonia, cirigüeña, ciriduená, ciridona (Chelidonium majus). Planta que produce un jugo amarillento intenso, tipo yodo. Vive sobre muros y taludes, en bordes de caminos.

Etnobotánica. Para el catarro, cocida con agua. Como tiene mucho yodo, se usa también para cicatrizar las heridas; y, en especial, para secar las verrugas. O se toma en gotas para el estómago (úlceras, ardores...), diluida en agua, durante una novena: los 9 días, y ni uno más –nos advierten en muchos pueblos. Pero *muy curatible* casi siempre –nos dice Teresa, pastora cabraliega de Ondón por muchos años. Su eficacia terapéutica la recogió el dicho popular:

“*La cirigüeña, de todos los males es dueña*”.

cenoyo, fenoyo, fanocho (Foeniculum vulgare Miller). Muy abundante en las orillas de los caminos, pedregales, riberas de los ríos..., con ese aroma dulce que lo caracteriza, cuando ya está en sazón por el verano arriba. Top.: *Los Cenoyos, La Sienda'l Cenoyo...*

Etnobotánica. Hinojo: estomacal, digestivo... Lo comen los animales. Se usaba también para espantar o defender a las vacas de la acción de la brujería.

centaura (Centaurium erythraea Rafn.). Medicinal. Flor amarillenta, rosada.. Propia de lugares muy húmedos que se desecan en verano.

Etnobotánica. Para el catarro, la ronquera, la carraspera....

centetsón, cascabeles, paxarinos (Rhinanthus minor L.). Tipo de yerba en suelos más bien soleados y secos, que dan un aspecto florido al pastizal cuando están verdes; y de cápsulas secas en épocas de siega (muchos cascabeles, se dice en los pueblos).

Etnobotánica. La come el ganado en verde y en seco, pero dejen abundantes restos en los *pesebres* por el invierno, lo que supone doble trabajo al vaquero en los establos (*dexa retezu*).

cerezales, zreizales (Prunus avium L.). Era árbol mimado en las caserías altas y en las brañas: quedan numerosos cerezos asilvestrados entre las mismas ruinas de algunas cabañas, por encima de los 1500

m. Los vaqueros los *insertaban*, cercaban, abonaban..., pues iban a ser de los escasos frutos disponibles por los altos en el verano tardío y la *seronda*. En las caserías un poco más fonderas, son típicas del paisaje hileras de tupidos cerezos en torno a las cuadras y *cabanas*. Son hoy gruesas y viejas *cerezales*, en parte carcomidas, con las cañas rotas..., pero que simbolizan el único desayuno, la merienda, y sin duda muchas cenas antes de dormirse en la *camera*. Eran muy esperadas las cerezas en los pueblos, como recuerda la copla, aunque no fueran *de munchu fartucar*:

*“San Xuan crió les cereces
San Bartolomé, l'ascanda.
Viva Bartolo, viva,
cereces son piedra y agua”.*

Nos contaban en algún *puertu* que hasta varios kilómetros podían escaparse los zagales (y no tan zagales) de la cabaña para pegarse una buena *fartura* de cerezas, aunque cuando regresara de nuevo a la braña, ya necesitara ración doblada. Top.: *Las Zreizales, La Cerezal, Ciriceo...*

Etnobotánica. A medida que se dan más altas, las cerezas son más pequeñas y tardías: *las albarucas, las montesas, las martinegras, las pedrosas, las cusquinas* (con mucho hueso)... Era fruta muy esperada a la entrada del verano, pues era la primera que llegaba, y ya quedaban muy pocas reservas de alimentos en los *horros y maseras* del poblado. De ahí el refrán:

“Por l'Ascensión, cerezas en Oviedo y trigo en León”.

Aunque tampoco abundaban las *cerezales* para todos: la mayoría eran privadas y estaban muy vigiladas por sus dueños; sólo las *montesas* estaban a discreción. En algunos pueblos lenenses recuerdan el *cerezaliru*: un pequeño espacio comunal con cerezas a libre discreción (todo un lujo para las familias más necesitadas, con muchas bocas que alimentar). Con un detalle significativo: decían los mayores a los *guajes* que *las cerezas había que comelas con las pepitas, con la piedra y todo*, que eran más digestivas así... Tal vez fuera sólo porque así comían menos cantidad... Las colas de las cerezas cocidas eran muy efectivas para la diarrea en personas y animales –dicen en varios pueblos.

cerezuela, zreizo montés, zreizal silvestre, zreizal cusquina (tal vez, *Prunus padus* L.). Nos explica Vidal en Xomezana que es la *cerezal montesa*. Árbol que da unas flores blancas en racimos alargados; hojas ligeramente ovaladas y aserradas, muy olorosas al paso por

los matorrales; crece entre 4-6 m; son parecidas a las *cerezales*, de donde el nombre, pero más tardías; madera de color grisáceo en la corteza, pero más claro. Es ya ejemplar escaso: allá por mayo y *xunio* arriba, destacan algunas de estas *cerezales* por sus flores blancas en El Puerto Bobias de Xomezana (Lena); en La Sopera, La Cardosa, El Reguiru Corros, y parte cimera del Monte la Vatsinona, del Puerto Güeria (entre Lena y Quirós); o en La Pradera del Vatse (Somiedo), no por casualidad en el paraje denominado El Zreizeleo (noticia de Jesús y Paloma, de L'Auteiro). Pocos ejemplares observados.

Etnobotánica. Produce unos frutos semejantes a cerezas también, pero muy montaraces, que no se recuerdan para comer: son todo piedra, sin carne que saborear. Tal vez, por esta razón, como los pájaros no lo comen, no transportan las semillas, de modo que no germina en otros montes. Por lo que dicen los vaqueros en los puertos, lleva camino de extinción. Las ramas las come bien el ganado allá por mayo y junio arriba, cuando escasea el pasto, o alguna invernada a destiempo cubre de nieve la campera.

cerru, cerrú, cierru, yerba cerrayera, yerba cervuna (Helictotrichon cantabricum (Lag.) Gervais). Tipo de yerbas muy duras, espesas, y a veces largas. Vive sobre roquedos calizos, especialmente en los Picos de Europa y sus cercanías. Tiene la capacidad de situarse en el piso colino (Carreña de Cabrales) y en la alta montaña. Top.: *Cerreo, Cerralosa...*

Etnobotánica. Son yerbas que sólo come el ganado de muy tiernas, en mayo; o ya por el otoño arriba cuando no tiene otras más blandas. Se segaban en los altos y pastos peligrosos, para echar a los *xatos* en los *veyares* de las cabañas. Dicen los pastores de Los Picos que la parte más apreciada por el ganado es la yerba blanca que aparece al quitar la envoltura externa de la planta, pues les resulta más tierna a los ganados.

cirigüeña, ciriduená, ciridona (ver celedonia).

cola caballo, rau rocín, rabo de potro (Esquisetum telmateia Ehrh., Equisetum arvense L. y otros). Es el *rau rocín* entre los pastores de Onís.

Etnobotánica. En infusiones para depurar el riñón, orina, sangre...; cuidado de la piel, uñas... Se cocía con rabos de cerezas para que fuera más fuerte –dicen los *brañeiros* teverganos. Muy bueno para depurar el hígado.

consolda, suelda (Polygonatum odoratum, Miller). Varios tipos. Nos

explican los *brañeiros* somedanos que es muy apreciada por sus virtudes curativas.

Etnobotánica. Según nos cuenta Manolo en la braña somedana de L'Esqueimadietsu, se llama así porque *suelda* los *güesos* en las fracturas: se cuecen las ramas y se lava la pierna para fortalecerla; lo mismo ocurre con los golpes, torceduras, machacones... Entre los pastores de Amieva pervive la copla:

*Pastor que vas por La Viga'l Carru,
si quies que te cure la pierna,
pon suelda y quita suelda*

cornapú, canapúa (Cornus sanguinea L). Tipo de arbusto de madera muy dura, una vez seca. Especie propia de la orla de los bosques.

Etnobotánica. Muy usada la *maera* para diversos utensilios: muy blanda en verde, pero muy resistente una vez seca; se rebuscaban para las *forquetas* de los estiragomas, porque no se abrían, *nun esgayaban*.

cotel, coteli (tal vez, *Ranunculus ficaria L., Ranunculus bulbosus L.*). Planta de flor amarilla que se da entre el pasto.

Etnobotánica. No la come el ganado cuando está florido: es malo – nos explican los pastores cabraliegos. Entre la yerba seca, ya no se nota.

D

diente de león (Taraxacum dens-leonis Desf.). Muy frecuente en pastizales y caminos.

Etnobotánica. Es parte importante de las paciones: lo come bien el ganado, en seco y en verde. Se usaba como diurético y depurativo. También se comían algunas hojas en forma de ensalada en las cabañas.

E

encinas (Quercus ilex L.). Árbol muy frecuente en zonas calizas. Produce las bellotas, ya citadas por el geógrafo Estrabón quien atestigua que los habitantes de estas montañas hacían *pan de bellota*. Top.: *Yandelancina, Les Encines...*

Etnobotánica. Los encinares son imprescindibles para los animales del monte en las nevadas: aseguran las bayas, la hoja seca para encamar, rama verde en pleno invierno, resguardo en las tormentas... Alimentaban bien los *xabalinos*, y los *gochos* que subían a las *mayadas*, para que arrebuscaran en el otoño todo tipo de bellotas.

Incluso los pastores nos cuentan que los *gochos* iban bajando solos obligados por el tiempo, pero alimentados en el descenso por las suculentas bellotas. Ya en noviembre llegaban gorditos a casa, y a punto para el esperado *samartín*.

érgumas, árgumas, cotoyas, toxu (*Ulex europaeus* L, *Ulex gallii* Planchon). Propias del brezal-tojal asturiano. Muy útil para los animales en las nevadas lagas. En algunas zonas se cultivaban parcelas de *toxu mansu pa los animales de carga* (burros, caballos...). Eran los *tuxeiros*. Por otra parte estaba *el toxu bravu, matu, cotoya...*, usado sólo para *roxar el forno'l pan*. Top.: *L'Ergumal, L'Argumus, Argumoso...*

Etnobotánica. La flor amarilla se hervía en agua y se daba a las cabras para recuperarse de alguna enfermedad. Como alimento invernal es imprescindible para los últimos ganados de las brañas y cordales altos: cuando los sorprende una nevada a campo abierto, sólo sobreviven si encuentran plantas como las *érgumas*. Los caballos excavan en la *carba* hasta dar con ellas bajo la nieve; las patean para suavizar las duras púas, y luego las comen con menos peligro para la lengua y la boca. En ocasiones, cuando las árgomas están muy duras, y los caballos tienen mucha hambre, les dan vueltas en la boca intentando reblandecerlas a base de saliba (insalibarlas), hasta poder masticarlas. Pueden resistir muchos días sólo con *érgumas*. Se usaban en las cabañas contra la diarrea y contra el estreñimiento, en personas y animales.

escuernacabras (*Rhamnus alpinus* L.). Arbusto que se da entre las peñas de los puertos y produce unas bayas rojas que se vuelven negras al madurar; pefiere suelos secos pedregosos y calizos.

Etnobotánica. No lo suelen comer los animales porque los trastorna, se vuelven agresivos, de donde tal vez el nombre. Dicen otros que el nombre se debe a que, en ciertas épocas, las cabras y los cervunos se escuernan contra la madera dura.

espantapastores, espantavaqueros, quitameriendas (*Colchicum autumnale* L, *Merendera montana* L). Plantas pequeñas y de flores azuladas, que llaman también en los puertos *el azafrán sivistre*, por su parecido. Es la *gorrina, el toneyu*, de otros *conceyos*.

Etnobotánica. Son muy dañinos para el ganado tras las primeras lluvias de la *seronda* (el otoño). Cuando aparece, entiende el vaquero que es la señal de ir bajando del *puertu*: si permanece allí, pueden enfermar algunos animales (vacas paridas, *xatos*...). De ahí, tal vez el nombre: avisan a los vaqueros para que dejen ya la

braña.

espinela (*Berberis vulgaris* L). Es el *agracejo*. Arbusto espinoso de bayas alargadas rosáceas o casi rojas, que se da entre las peñas y en suelos pedregosos. Sustancia muy amarilla bajo la corteza externa.

Etnobotánica. Nos recuerda Teresa en Camarmeña que el tinte amarillo intenso en la segunda corteza del arbusto, se empleaba para teñir las chaquetas y otras prendas de lana. Pelaban el tronco, echaban a cocer la corteza amarillenta entre agua, y luego metían dentro la ropa a teñir: quedaba un tono fuerte y duradero, según la cantidad deseada; no decae el color –nos asegura Teresa. Por otra parte, los brotes de primavera y las puntas tiernas de las ramas se comían cuando empezaban a botar en torno a las cabañas.

espinera (*Crataegus monogyna* Jacq.). Tipo de árbol que puede alcanzar diversos grosores y alturas según los suelos. Especie propia de la orla de los bosques. Buena madera, resistente, duradera. Top.: *La Mayada Espineras, Espines, Espineo...* Su floración, temprana o tardía, era muy observada por los lugareños a la hora de predecir el tiempo primaveral, como reza en el refrán:

"De Campomanes pa baxo
ya florezú l'aspinera;
de Campomanes pa riba
que floreza cuando quiera".

Etnobotánica. Los pastores y vaqueros comían las bayas rojas (*mayuncas, mayuques*) todo el otoño, cuando habían de aguantar en las cabañas hasta las primeras nevadas. Las flores se usaban para las erupciones de la piel, para los nervios... Es un árbol muy apreciado por los ganados y animales del monte en los inviernos: caballos, corzos, *robezos*... Les sirven de protección en las nevadas, les alimentan con sus bayas mucho tiempo; hasta la corteza y las cañas son comestibles, tal como indican hoy tantos troncos de espineras, roídos profundamente por los caballos asturcones y otros animales en El Sueve, para sobrevivir en las duras invernadas. La flor de la espinera se usaba en las cabañas para bajar la tensión, como tranquilizante, calmante... Las leñas eran muy apreciadas como combustible, de donde el dicho: "*Si quies facer foguera, echa tseña d'espinera*".

F

faya, jaya, fayucu, fabucu, faúcu, jayu, jayucu (*Fagus sylvatica* L). Tipo de árbol muy apreciado en los días de las cabañas, lo mismo como

leña para el fuego, que como madera para la elaboración de muchos productos artesanales (*xugos, madreñas, araos..*), con destino a las ferias y mercados de la vertiente leonesa especialmente (Babia y Tsaciana, Torrebarrio, Barrios de Luna, La Uña, Riaño..). En otros *conceyos, putsiscas*, porque en las zonas altas no crecían. Top.: *Faéu, Yendefayeo, El Faucáu...*

Etnobotánica. Los frutos de las hayas (*fayucu, jayucu, foy...*) se recuerdan como alimento en el otoño hasta los años cincuenta: se buscaban las bayas más grandes en los montes. Los vaqueros leoneses recuerdan que se comían crudos o tostados ligeramente en el *llar* de la cabaña. Del aprecio del fruto habla el dicho recogido en Somiedo:

*“Miéu pai tenía un guchín,
ya mandóulu a lo foy [el fayucu],
ya venu comu foi.
Después mandóulu a la tsande [la bellota],
ya entoncias, venu grande”.*

Las ramas verdes de las *fayas*, los primeros brotes, eran muy oportunas para el ganado cabrío en primavera, cuando aún no brota la pación; a medida que van subiendo a los puertos, el ganado va tras las *fueyas* verdes de las *fayas*; les vienen muy bien en las cabañas sobre los hayedos cuando nieva, pues de otro modo no podrían resistir con el ganado. En primavera, las cabras comen con ansiedad el *jayu*: la cáscara del fruto verde que empieza a brotar en forma de baya –nos explican los pastores cabraliegos de La Mayada Tordín.

La leña de *jaya* es muy apreciada por los pastores, porque da *muchu* calor y no suelta *jumu*. La madera de *faya* también era imprescindible para muchos utensilios y productos artesanales: madreñas, tablas... En ocasiones tenían que ser rollas muy gruesas, como para hacer los *xugos*: nos cuentan los vaqueros casinos que, *pa facer un xugu, las fendeúras* tenían que pasar de cuatro; es decir, rajar el tronco a la mitad; y cada parte, otra vez a la mitad (cuatro cuartos); y, después todavía, cada mitad de la mitad, de nuevo *fender* a la mitad. Ocho octavos, por tanto. Y cada octavo tenía que dar un *xugu*. Calculamos que el tronco de la *faya* tendría que pasar del metro de diámetro, como mínimo, para los *xugos* más pequeños. Ya nos conformamos con imaginarnos cómo serían los grandes.

En general, la madera de *faya* es muy dura y resistente, si se corta en el menguante de abril, y se pela inmediatamente. O se deja se-

car con las ramas y las cañas, de forma que la savia se consuma lentamente. No obstante, se pudre con los cambios de tiempo, de donde el dicho: “*La faya, siempre a tichu o siempre al agua*”. Quedan por las cuadras y *cabanás* vigas, tablas, tablones..., que los *güelos* de hoy recuerdan ver cortar a sus *güelos* de entonces.

Y muchos otros usos tenían las *fayas*, por lo que los vaqueros las bajaban de los montes en *corciás* (atadas), de paso que descendían de la braña o de la *casa'l monte*. Por ejemplo, para las *faízás del tsar*: las hayas se rajaban y se cortaban en trozos de un metro, para que secaran bien bajo los hórreos y las quintanas. Una vez resacas, se echaban a *roxar* el forno del pan d'escanda; o para las *fogazas* colocadas sobre las piedras del *tsar* del suelo.

La razón es evidente: las *fayas* dan la ceniza más blanca y fina que otras maderas, de modo que apenas mancha la corteza del pan. Por las mismas razones la ceniza de *faya* servía para lavar la ropa en el *boguéu* (*bogadeiro, arna, trobo, queisietsa*), con agua hirviendo por encima de la colada. Y, nos cuentan los vaqueros, que con un poco de ceniza de *faya* mezclada con agua, y frotando con un pequeño lienzo, quedaban los dientes limpios y muy blancos en las cabañas. Higiene y ecología al completo.

felechu, felichu, jelechu, felecha, jelecha (*Pteridium aquilinum* (L.) Kuhn). Planta frecuente en cordales altos y en los puertos, que antes segaban y recogían los vaqueros y pastores para bajarla a los invernales en el otoño. Iba a ser la base de los abonos primaverales en las tierras de labor. Y en consecuencia, de los felechos, *del jelechu*, iban a depender en buena parte las cosechas. Top.: *La Braña la Falguera, Les Felechos, Felechosa, La Felguera...*

Etnobotánica. Numerosas aplicaciones en las caserías y *mayadas*: alimento obligado para algunos animales en primavera y otoño; mullido para las cuadras y el *cucho*; protección de ciertos productos en su transporte desde las cabañas a las casas... Nos cuentan en varios pueblos que el *felechu* era el único abono gratis al alcance de los más pobres: como no podían mantener suficientes animales para el *cucho* de las tierras, subían al monte, segaban *felechu*, lo bajaban al poblado, y lo iban echando por los caminos de barro (los barrizales), y en torno a los abrevaderos del ganado. Allí dejaban el *felechu* hacer masa unos cuantos días hasta que se mezclara bien con las *bonicas* de las vacas, sobre todo. Una vez convertido en *cucho*, lo llevaban a *cestonaos* a las tierras de semar como imprescindible y muy trabajado abono.

El *felechu* también servía de orientación a los pastores y vaqueros como indicio del tiempo oportuno para subir el ganado al *puertu*:

“Nun te fíes del gamón,
que sale de ruin coyón;
fíate del felechu,
que sale pel so derechu”

–dicen los pastores de Ponga–.

Es decir, el *gamón* sale sin *pastu alreor* –nos sigue explicando Humberto–; en cambio, el *felechu* sale con pasto más tardío, pero más seguro. En fin, muchos otros usos tuvo el *felechu* con el tiempo: recuerdan en muchos pueblos a las *pescaderas* (las que vendían el pescado) con *cestas* en la cabeza, donde llevaban el producto bien protegido con *felechu* y con *felechés*, para que se conservara fresco todo el día. Y lo mismo ocurría cuando transportaban el pescado a la vecina región leonesa a través de los puertos de montaña.

flor del pericón (ver *pericón*).

fresnu, freisno, frisnu, fresna (*Fraxinus excelsior* L, *Fraxinus angustifolia* Vahl.). Tipos de árboles que ascienden hasta buena altura. Algunos presiden una mayoría de las *mayadas* de Picos de Europa, por ejemplo, delante de las cabañas. Hasta tenían en algunos puertos semilleros cerrados para que las cabras y otros animales no pudieran roer las *puyas* más tiernas. Cada primavera plantaban brotes nuevos, abonaban los medianos, podaban o talaban los que hubieran sido descuajados por el invierno... Los fresnos de la *mayada* eran propiedad del pastor, pero no el terreno donde los plantaba.

Los pastores cabraliegos hablan con mimo de la cultura del *fresnu*. Según Matías, el tipo *angustifolia* (de hoja más estrecha y larga) es más alimenticio para el ganado, y se da en lugares más secos, precisa menos humedad. En las brañas de Peñamellera en Cuera nos dicen que la *fresna* es la más joven, la que se acaba de plantar; cuando se vuelve alta, ya se llama *fresnu*. Top.: *La Frenosa, El Fresnaal, Freisdemora...*

Etnobotánica. Muy empleado en las caserías altas y en las brañas, como fuente de alimentación del ganado, por aquellas familias menos pudientes que carecían de *praos* para el pasto y para la yerba. De hecho, ante las cuadras y cabañas se conservan numerosos ejemplares con marcas evidentes de haber sido *fradaos* (podados) en numerosas ocasiones cada otoño.

Se sumaba la circunstancia de que los menos hacendados habían de pagar rentas, diezmos, primicias..., aún cuando el año fuera tan malo que apenas dejaba para comer. Esas cargas nadie las perdonaba; por esto siempre tenían más ganado del que podían mantener. Tal vez esas diferencias sean las que laten en dichos del tipo:

“Del ricu al famientu, hay pocu dolimientu”

—nos recuerdan los *brañeiros* somedanos.

En aquel sistema ecológico de las cabañas, las ramas del *fresnu*, las comían en verde los ganados, o se guardaban en *foyaos*, *fexes...*, para la primavera. Los restos se almacenaban como leñas para la primavera: se colocaban a techo en las cuadras, *payares...*, y, una vez secas, eran el único combustible hasta buena parte del verano. Y es que la leña de *fresnu* arde bien, no da *fumu* ni chispas, produce un calor controlado... De ahí el refrán:

“Díxo-y el frisnu a la faya:

si nun fora por vergüenza,

ardería baxu l’agua”.

La madera más gruesa, resistente, buena de trabajar, duradera si se corta en buen menguante, servía en las cabañas para elaborar diversos utensilios, que vendían a los pastores leoneses al otro lado de las brañas (*mangos*, *estiles*, *cestos*, *reyeras*, *gaxapos...*). Bien lo recuerdan los vaqueros somedanos, quirosanos, leneses, allernos...

gabuxas, *gayubas*, *ceremeñicos* (*Arctostaphylos uva-ursi* (L.) Sprengel). Planta de tallo más bien corto y rastrero que se da entre las peñas; siempre está verde, con pequeñas bayas rojas bajo las ramas, semejantes a los arándanos antes de madurar; tienen una pepita (hueso) bastante grande, por lo que deja poco espacio para la carne. Hay que comer muchas *pa fartucase* —nos cuenta Manolo, *vaqueru* lenense de Los Yanos, Vegafuentes y La Portiecha. Vive en roquedos y en suelos pedregosos. Top.: *Los Gabuxeos...*

Etnobotánica. Se comían en las brañas por el verano (agosto, septiembre...), aunque son un poco *fariñentos*. Nos dicen los vaqueros casinos que los *ceremeñicos* abundan en las peñas de Valdebezón, y los comían antes, de paso por aquellos altos, en la vida precaria de las cabañas. Muy diuréticas. Son frutos también muy codiciados por los animales silvestres en el invierno, de modo que esas peñas con *gabuxas* o *gayubas*, se convierten en trampa mortal para la fauna del monte; antes en la precariedad obligada de aquel equilibrio ecológico en los puertos; hoy, al acecho y al rececho de furtivos en simple depredación lúdica ininterrumpida.

*gamones de los artos*¹ (*Rosa canina* L.). Eran las puntas más tiernas de los artos *gabilanceros* en primavera: son esos brotes más espigados de los artos gordos, que doblan ligeramante, al tiempo que van engrosando. Muy punzantes las púas de los tallos.

Etnobotánica. Los comían personas y animales en primavera y verano: son tiernos, un tanto insípidos de más verdes; suavemente agrios ya de maduros. Algunos gamones, los más gruesos y jugosos, se *pelaban* para que resultaran más gratos a los dientes.

*gamones*², *gamonites*, *gamonietsas*, *gamuetos*, *pitás*, *pitones*² (*Asphodelus cerasiferus* Gay., *Asphodelus albus* Miller). Plantas que salen tempranas en primavera, y producen luego una vara alta, un tanto leñosa, que florece y se mantiene tiesa por el verano arriba. Top.: *El Gamoniteiru*, *El Gamonal*, *Camonéu de Cangues* y *d'Onís...* Según los vaqueros, sale pronto, pero no asegura el buen tiempo todavía, de donde el dicho:

*“Nun te fíes del gamón,
que ye gran embusterón:
fíate del felechu,
que sale pel so derechu”.*

Etnobotánica. Recuerdan en algunos pueblos que en los años treinta se comían los nabos de los gamones a falta de patatas. Se usaban sobre todo en los puertos para alimento de los cerdos. Los vaqueros casinos dicen que, en agosto, las ramas verdes de los puertos las come bien el ganado, cuando ya escasea el pasto; y las daban cocidas a los *gochos*, una vez mezcladas con *mazá*, *dibura*, leche... El *palu quemáu* del gamón (*la pita ciega*), convertido en ceniza, se mezclaba con *mantega*, y se extendía en forma de capa sobre las manchas de tiña en personas y animales.

ganzu, *ganzos* (*Erica tetralix* L, *Erica mackaiana* Bab, *Erica arborea* L). Muchas variedades según las brañas. En el entorno asturiano más occidental domina la *Erica mackaiana*. En Belmonte distinguen *ganzu negru* (de flor azulada oscura intensa), usado para elaborar el carbón de las herrerías; y *ganzu blancu* (de flor azulada, casi grisácea muy clara, o blanquecina). Especie propia de zonas muy húmedas, turbosas a veces. Top.: *El Ganceo*, *La Cueva Gancios...*

Etnobotánica. Lo come el ganado cuando está tierno, o cuando ya se agotan yerbas mejores en las brañas y cordales. Muy útil todo el invierno, una vez que la nieve quema los últimos pastos: el ganado come las ramas, y hasta las descubre con ansiedad bajo la nieve con el *focicu* y *las patas*. Donde hay *ganzu*, el ganado ya no

se muere de hambre –nos dicen los vaqueros en muchos puertos. La variedad *ganzos de cepa* era muy empleada para *roxar el forno del pan*, y *pa roxar los caleyos o caleiros* (tres días y tres noches cociendo). Con la cepa, usada también como leña en las cocinas económicas, hacían carbón para las fraguas. En el occidente asturiano se distingue el *ganzo o uz moural* (de flor morada) de la *uz o uz blanca* (de flor blanca). Entre los somedanos se las denomina *cachorras*; más al occidente, *cepas*; y en el extremo occidental, *cepos*. Muy aprovechadas por las *abeyas* en primavera.

garbanceiros, gabilanceros, ganzabera (Rosa sp.). Artos gruesos que dan los llamados *garbanzos*, esas bayas rojas que varían según la altura de los cordales y los puertos: cuanto más altos, más pequeños los frutos, más tardíos, y más insípidos. Tal vez el escaramujo.

Etnobotánica. Frutos muy codiciados en las brañas y caserías altas: una vez bien rojos, producen esas bayas comestibles, ligeramente, *fariñosas*, aunque fueran de dudosa calidad. Dicen los *brañeiros* somedanos que los estrujaban de modo que fluyera la carne blanda interior, sin las *pepitas*. Estos frutos eran muy rebuscados por muchos animales en el campo, una vez ya en sazón por el otoño.

gonzoberos, gonzobera, onzoberos, vidracera, vidrera (Smillax aspera L.). La zarzaparrilla. Así llaman los pastores cabraliegos a un tipo de planta de tallo espinoso, semejante en las hojas a la yedra, que comen muy bien las cabras en invierno. Cuelga en ocasiones de las peñas, o trepa espesa por el arbolado. Es una especie termófila, que se encuentra frecuentemente en los encinares y en los matorrales costeros.

Etnobotánica. Plantas de hoja perenne, siempre verdes, muy agradecidas por el ganado durante el invierno, sobre todo por cabras, *corcios, robezos...*, pues cuelgan de los árboles cuando el resto de los pastizales puede estar todo nevado. Se parecen a la yedra; los tallos largos pinchan mucho; pequeñas bolas casi rojas, ya de maduras. Muy buena también en seco para los animales.

gorbizos, gurbizos, gorbiezos (Erica cinerea L.). Planta abundante en las *carbás*, cordales altos, y hasta casi las mismas cumbres de las peñas. No tienen pinchos. Propia del brezal-tojal atlántico, que se da sobre suelos ácidos y secos. Top.: *La Gorbizosa, El Gorbizal...*

Etnobotánica. Los come el ganado cuando son tiernos, sobre todo; servían para la lumbre, y para levantar la *camera*. Muy rebuscados por los ganados en las nevadas. Algunas especies son indicativas de humedad.

gretas, agrietas, grietas, agrietas, tsarguetas, agrinas (Rumex acetosa L). Son esas pequeñas plantas de hoja alargada y tallo alto, de sabor ligeramente ácido, de donde el nombre. Especie propia de pastizales de siega poco abonados.

Etnobotánica. Se usaban como lechuga en las cabañas y caserías, para las ensaladas. Dicen los vequeros teverganos que las comían apretadas en bocadillos, a falta de otros mejores en las largas andaduras entre la casa y las cabañas.

H

hedrera (Tamus communis L.). Parecida a la hiedra, que trepa por *murios*, arbolados... No pincha, como hace la *zaparrilla*. Especie propia de lugares húmedos y umbrosos en los bordes de los ríos.

Etnobotánica. Las bayas servían para pescar, atontaban las truchas en los remansos del agua, en arroyos pequeños sobre todo. No la come el ganado, pues amarga.

hortelana (Mentha aquatica L., Mentha longifolia (L), Hudson, Mentha rotundifolia (L.) Hudson). Planta con muchas variantes a juzgar por el nombre que dan en los diversos *conceyos*, según sean orientales, centrales, occidentales. En algunos casos se parece a la ortiga; en otros, más bien a la menta; en otros, la hoja es mucho más alargada... Muy aromática siempre.

Etnobotánica. Eficaz contra las lombrices de las crías, recién nacidos, niños: se hervían unas cañas con sopas de pan y leche, se dejaban reposar por la noche, y se les daban a tomar por la mañana en ayunas, hasta que empezaran a expulsarlas.

I

inabiu, los inabios (Genista legionensis (Pau) Laínz, Genista occidentalis (Rouy) La Coste. La *Genista legionensis* es propia de Los Picos d'Europa. Los pastores de Tielve llaman *inabios* a los *terenos* que pinchan, de flor amarilla intensa en primavera y verano; en cambio, llaman *terenos*, a las *terenas* de Peñamellera. Endemismo cantábrico, que crece sobre la roca caliza de motaña, llegando a tapizarla; huye de la humedad. La *Genista occidentalis* tiene una amplia distribución por Asturias. Top.: *El Seu l'Inabiu, La Cuesta l'Inabiu...*

Etnobotánica. Muy apreciado entre los pastores para la lumbre de la cabaña: arde muy bien, caliente, no da *jumu*... Buen alimento para el ganado, cabras y *oveyas*, sobre todo, cuando todavía escasea el pasto en primavera, y aún están tiernos; o cuando ya agosta

el otoño en las camperas. Los inabios fueron el alimento inmemorial para el ganado de las familias menos pudientes, porque tenía que aguantar al *pastu* montaraz casi todo el invierno a falta de yerba seca en los *jenales*; y sin fincas en torno a los invernales de los pueblos. Por esto, los inabios, como los terenos, son muy apreciados entre los pastores cabraliegos, de Onís, Peñamelera, Cangues...

L

lengua de ciervo, lengua cerval, planta de las quemauás (Phyllitis scolopendrium (L.) Newman). Planta de hojas largas y estrechas, de verde intenso todo el año, que se da en lugares sombríos, en los hayedos, en los *murios, pareones*...

Etnobotánica. Sus hojas son alargadas y siempre muy frías (se da al *aveseo* entre los hayedos). Hoja perenne. Se usaba para las quemaduras en la piel: como es muy fresca, siempre está a la sombra y en hayedos, produce una sensación muy relajante. Y cicatriza –dicen los vaqueros.

lentexil, llantosil, ventosil (Osmunda regalis L). Propia de suelos húmedos, hoy desaparecida de algunas zonas donde la hubo siempre –dicen los pastores de Amieva.. Top.: *L'Entexil, El Texil*...

Etnobotánica. La raíz en forma de cepa gruesa es muy empleada por los pastores para depurar internamente las vacas recién paridas: se cuece y beben el agua. También es un tipo de *felechu* muy bueno para las heridas infectadas, pues limpia bien la sangre –nos explican los vaqueros lavianeses de Peñamayor.

lique (tal vez corresponda con la *Cetraria islandica* Ach.). Es un liquen de pequeño porte (unos 20 cms de alta) como musgo fino y blanquecino, que crece protegida al cobijo de los *gorbizos* y las *urcias*, sobre las peñas; es de color grisáceo, con las hojas tersas, retorcidas, acanaladas, o como pequeños tubos casi secos. Mariano La-gasca en 1803 descubre el *liquen islándico* en el Puerto de Pajares. Fue publicado el hallazgo en la Gaceta de Madrid, el 29 de Julio de 1803.

Etnobotánica. Sobre todo para los catarros más resistentes, gripes, bronquitis.... Se recoge en otoño, cuando está seca y tersa, pues a medida que pasa el invierno se vuelve húmeda con la nieve, y ya no sirve como medicinal.

llabera, llaberón (Helleborus foetidus L., Helleborus viridis L. subsp. occidentalis (Reuter) Schiffner).

Etnobotánica. Es planta que no comen los animales, aunque de vez en cuando la rompen con los dientes. Los cabraliegos la usaban para barrer el *jornu d'amasar*, pues resiste altas temperaturas, a sabiendas de que es venenosa: dicen que al estar *roxáu* (muy candente), se destruyen todos sus efectos venenosos. Los pastores de Amieva la usaban *pal muermu de los caballos*: se metían hojas en un pequeño orificio que hacían en el pecho de forma que explusaran el mal.

llamera, tsamera, tsameira (Ulmus glabra Hudson). Tipo de árbol propio de suelos húmedos, hoy muy mermado por una enfermedad que les va dejando las hojas amarillas en pleno estío, y les seca la corteza en poco tiempo. Hoja aserrada, parecida al *ablanu*, pero más alargada. Flor blanca en racimos con cierto aroma en primavera. Top.: *La Tsamera, Les Tsameres...*

Etnobotánica. La rama se usaba mucho para los cabritos y corderos, pues sale pronto en abril y mayo: es suave, blanda, de un verdor intenso, y alimenta bien; la usan mucho los pastores en las cabañas, cuando aún no acaba de brotar la pación por la nieve, el frío; les da la vida a los ganados. Las cabras también comen muy bien el *bruyu*: la corteza de la *tsamera*, que roen hasta dejar la madera limpia; dicen los pastores que debe tener como sal o algo parecido, pues la pelan con ansiedad; muy apreciada para utensilios ligeros: madera resistente, una vez seca; los *gaxapos (cachapos)* de *tsamera* se metían en una *chamarga* para sacar el *rabiél* (la savia), y que ya no rajaran con el agua. Con las cortezas del árbol en verde los pastores hacían tiras para llevar los quesos al *mercáu*, con esos improvisados *arnios* ocasionales. Los utensilios hechos con esta madera los meten los brañeros en *tsamargas* (lamas) unos cuantos días a remojar, para que luego duren más; madera muy dura, una vez seca; tal vez de ahí la homonimia: *tsamera* (lama); y *tsamera* (árbol). Los allernos nos dicen que era bueno meter los *cotsares* a cocer en la *parva cucho* por unos días. Como símbolo de esta arraigada economía en el uso de la *llamera*, quedan en los altos lenenses de Tablao abundantes, gruesos y frondosos ejemplares del árbol al lado de la cuadra y la cabaña: son el equivalente a los fresnos de otros casos. Nos cuentan los vaqueros que cortaban la rama en primavera para alimento del ganado, a falta ya de yerba en los *payares*.

llantén, tsantén, dentén, tsanzoleta, llanfuleta, llanzuela, las siete costuras (tal vez se refieran a *Plantago lanceolata L*, *Plantago major L*.) Es las *siete costuras* entre los vaqueros somedanos: dicen que

por los siete hilos longitudinales de las hojas. Son yerbas con hojas que crecen casi aplastadas en el suelo. Propia de pastizales frecuentados por el ganado.

Etnobotánica. Como yerba, la come bien el ganado: llantén mayor (más aplastada) y menor (más alta) –que dicen los alleranos. Según los pastores de Onís era muy útil para hacer supurar un *grano* infectado: se colocaba una hoja untada con *mantega* de l'Ascensión (la manteca de leche *mecida* el día l'Ascensión por la noche, y al siguiente por la mañana). Se usaba también como lechuga en las cabañas. Paradójicamente es efectiva contra la diarrea y contra el estreñimiento según los casos. Diurético, bueno para el riñón.

Ilombriguera (Daphne laureola L.). Se da en forma de matas bajas, hoja pequeña, alargada y gruesa.... Muy frecuente en los puertos, en suelos pedregosos, escarpados, calizos. Tal vez el *tértamu*, *tártamo*..., de otros conceyos.

Etnobotánica. Muy útil en las cabañas para la *foria* (diarrea) de los *xatos*: se cortaba y se echaba como mullido (*estru*) en las yacijas (*xaceas*) de los animales; a los pocos días empezaban a expulsar las lombrices. No se les daba en infusión ni de otra manera.

M

malva (Malva moschata L., Malva sylvestris L.). Plantas propias de suelos soleados, más bien secos, donde florecen los mejores ejemplares en matas muy violáceas por el verano. Top.: *Malveo*, *La Malvea*...

Etnobotánica. Digestiva, calmante.

manzanilla (Chamaemelum nobile (L.) All.). Pequeña flor blanca de fuerte olor agradable, que inunda la campera por agosto en los cordales altos soleados, y en las *mayadas*.

Etnobotánica. Digestiva, estomacal... La comen los animales, y también se les da en infusiones para fortalecerse tras una enfermedad.

marrubio. (Ballota nigra L., Marrubium vulgare L.). Es la ortiga buena, en el decir de los lugareños (no coinciden en todos los *conceyos*).

Etnobotánica. Para el catarro, para el estómago.

mazacorales (I), mazaculos, banzorros, escaramujo (Rosa canina L.).

Etnobotánica. Las bayas rojas de los artos *gavilanceros*, *garbanceiros*, *gancios*... se comían en las brañas *pa merendar*.

mazacorales (II), *cabezos*, *pumarón* (*Centaurea nigra* L.) Yerbas malas de los *praos*, con flor azulada y tallo duro.

Etnobotánica. No es venenosa, pero se mezcla con la yerba seca, y luego estorba en el pesebre de las vacas; no la comen, y *retazan* de paso la yerba mejor. Si la comen en verde, les produce desarreglos intestinales.

menta (*Mentha aquatica* L., *Mentha longifolia* (L.) Hudson, *Mentha suaveolens* Ehrh., *Mentha rotundifolia* (L.) Hudson, *Mentha pulegium* L.). Muchas variedades. Top.: *La Mental*...

Etnobotánica. Usada para diversas infusiones: digestiva, antitúsciva...

meruxa (*Stellaria media* (L.) Vill.) Planta siempre verde y temprana, propia de los aseladeros en las brañas: crece sobre todo en primavera, en suelos muy abonados por los animales. Top.: *Los Meruxales*, *El Meruxal*...

Etnobotánica. Muy codiciada en las *mayadas* por mayo, a falta de otras yerbas más tempranas; pero dañina para el ganado si la come en ayunas, o en excesiva cantidad: *entelan* y pueden reventar ahogadas, las vacas y terneros, sobre todo. Suele crecer temprana sobre las cabañas con el abono que dejaron los animales en los *miriaeros* el otoño anterior.

miruéndanos (Ver *biruéganos*).

moju, *mofo*, *moga* (*Unsnea barbata* (L.) Wiggers). Muchos tipos según los *conceyos* y zonas. Destaca ese líquen propio de los hayedos: ese *mofo* especial, grisáceo, verdoso, que cuelga espectacular de las cañas: dicen los vaqueros que esos árboles producen las maderas más duras y resistentes, duraderas, para todo tipo de utensilios, tablas, vigas... También es indicio de aire puro y falta de contaminación. Pero hay otras muchas variedades, según las zonas. En general es el *moju*, entre los pastores orientales, con muchas otras formas. Es señal de humedad, orientación al norte, al noreste, al noroeste, y suele aparecer en esa cara de los árboles, peñas, piedras.... Sirve de orientación con la *nublina*, en consecuencia. Top.: *El Ríu Mojizo*, *El Mofusu*, *Les Mofoses*...

Etnobotánica. El *moju* era importante en los puertos como Picos de Europa, pues mantiene humedad en las grietas de las peñas: el *mofo* recoge el agua que rezuman las raíces, las plantas...; o se condensa con las nieblas; los pastores, en sequías extremas, estrujaban el *moju* para obtener algunas gotas en pleno estío. En algu-

nos días peores, tal vez la única bebida entre el calor de las calizas. El *moju* es señal inequívoca de orientación en días de *nublina* ciega, como se dijo. Lo usan mucho *los páxaros pa facer niales*. Los vaqueros quirosanos de Güeria nos explican que los *robezos*, *venaos...*, que comen el mofo de los árboles echan unas cuernas grandes y muy resistentes.

moras, mouras (Rubus sp., Rubus ulmifolius Schott.). Frutos negros de los artos, que comienzan a madurar sobre junio, y se van sucediendo hasta casi el invierno: son los frutos más duraderos, pues comienzan por el valle y ascienden hasta las brañas a cierta altura. Especie propia de bordes de caminos y pastizales abandonados. Top.: *Morea, Moréu, La Moral...*

Etnobotánica. Las más tardías de las brañas, eran el alimento comunal, gratis, más al alcance de la mano; no tenían dueño. El *pan de los probes* en el monte. Los chiquillos hacían pan de *mouras* con mezcla de avellanas o de nueces.

mostayal, mostayas, mostayeras, mostachal, mostachas (Sorbus aria L). Árbol que tiene la habilidad de girar las hojas por el envés a medida que gira la luz del sol. Pueden ser las mismas *almorzas* del oriente asturiano. Especie frecuente en los bosques de hayas acidófilos. Top.: *La Mostayal, La Mostachal, El Mostachéu...*

Etnobotánica. Las *mostayas, mostachas*, son frutas ligeramente alargadas, rojizas, más bien pequeñas, un tanto ácidas y secas, que se pegan ligeramente al paladar. Se recogían a partir de setiembre, por San Miguel, las más tempranas: se tomaban en fresco, pues duran poco. Se comían con pepitas, porque así alimentaban más, ya que tampoco abundaban para todos (personas y animales); por ello, a veces resultaban indigestas –nos advierten en algún *puertu*.

Las *mostayas* eran frutos muy apreciados entre los vaqueros y vaqueras de los puertos: cuando se casaba una moza, las *morciniegas* le ofrecían un ramo de *mostayas* rojas, coloradas, muy maduras... Con las ramas se hacían *foyaos (fexes, feixes...)*, gavillas para el ganado en el invierno. Nos cuentan los vaqueros casinos que eran muy rebuscadas en las cabañas de las *mayadas* para alimento humano, y para engordar los animales por la *seruenda* arriba. Y de su importancia en la vida de las *mayadas* habla la copla escuchada a los pastores de Vegabañu y Carombu:

«Si no fueran las *mostayas*
de La Canal de la Vieya,

*se morirían de hambre
los pastorinos de Amieva»*

muega, muerga (tal vez se refieran al *Tamus communis* L.). Planta verdosa oscura, que produce unas bayas negras, las cuales se machacaban hasta obtener un jugo viscoso y negruzco para *amorgar* las truchas. Vive como especie liana, agarrándose a los árboles con sus zarcillos; bosques sombríos sobre zarzales.

Etnobotánica. Planta que servía para atontar (*amorgar*) las truchas en el río, echada al agua cuando hace sol (en un pozo con poca corriente, en los remansos).

N

negrillo (Ulmus minor Mill.). Árbol de corteza clara que se va oscureciendo a medida que se hace más grueso y alto: hasta unos 10-12 m..., puede alcanzar. Hojas aserradas, ovaladas, más verdosas de jóvenes, y muy oscuras de mayores en verano sobre todo; tienen los nervios marcados y simétricos, por la cara vista y por el envés. Vive en bosques de ribera, y forma parte de los bosques mixtos de arces, fresnos y tilos.

Etnobotánica. Árbol muy apreciado por sus ramas para el ganado menor y por la madera para ciertos utensilios. Las varas, las *puyas*, doblan bien en verde y son resistentes una vez secas. Lo mismo ocurre con la madera: buena de trabajar en verde, pero dura ya reseca.

nielda (Calamintha sylvatica Bromf. subsp. *ascendens* (Jordan P. W. Ball). Planta de aroma suave, flor azulada, que se da en el borde de los caminos soleados. Top.: *Naldietsos...*

Etnobotánica. Calmante, depurativa, digestiva... Muy apreciada entre las *muyeres*, sobre todo. Lo recuerda la copla:

*Si las muyeres supieran
lo buena que ye la nielda,
paceríanla nel campu
como las vacas la yerba”*

nozales, ñozales, nucéus, nozalas (Juglans regia L.). Tipo de arbolado que se da a cierta altura, si no es muy fría la zona: crece entre las rocas y suelos más pedregosos, como prueban los abundantes ejemplares que ahora florecen a sus anchas por los boscajes y matorrales de Cabrales, Onís, Cangues..., hasta bien arriba del *puertu baju*. Y en el *puertu altu*: hay nogales todavía hoy en las *mayadas* de Julespina (Cuera), justo entre las cabañas. El pueblo de Caín de

Riba es un ejemplo bien conservado de un pequeño bosque de nogales entre las casas y fincas del valle: las nueces debieron ser la base de alimentación para el invierno especialmente. Top.: *El Nocíu, La Nozalera, La Ñozaleda, Nogueira...*

Etnobotánica. En las zonas de montaña, pegados a los rigores de las peñas, las nueces aseguraban un alimento imprescindible para los duros inviernos: bien conservadas en lugares secos, pueden durar varios años incluso. Por eso, en Picos de Europa hay nozales en todos los pueblos, en los invernales, delante de muchas casas, cuadras... Los pastores cabraliegos también preparaban un líquido para las heridas: se hace una coción a base de hojas y nueces verdes, añadiendo pequeñas cañas y cortezas; se cuece un rato. A los plantones y nogales más jóvenes, los pastores de Peñamellera llaman *nozalas, nogalas*.

Con el líquido se lavan las heridas o se toma para las úlceras sangrantes, y otras afecciones del estómago, esófago, hernia de hiat... Dicen los pastores que tiene mucho yodo. Los vaqueros teverganos matizan que las mejores hojas, una vez cocidas, son las del *nocéu* que no hubiera dado nueces todavía. Y nos cuentan las que fueron pastoras de Amieva que tres *ñueces* diarias, tomadas por la mañana, eran muy buenas *pal colesterol, pa limpiar la sangre...* Los *peiros* (las cáscaras verdes) machacadas se usaban para pescar en los pozos de los ríos, pues atontaban a las truchas.

O

origanina (Thymus praecox Opiz). Planta más rastrera que el oriégano, de flor más violácea.

Etnobotánica. Funciones parecidas al oriégano, pero más montañés, más fuerte.

oriégano (Origanum vulgare L.). Planta olorosa de flor rosada, muy abundante en los cordales altos y en los puertos. Top.: *L'Oriégano, Tresloriégano...*

Etnobotánica. Muy apreciada en las caserías del monte y en las cabañas, por encontrarse al alcance de todos al paso por los caminos. Es digestiva, contra el catarro, ronquera, dolor de garganta... (mejor hervida con leche y azúcar bastante, en *requemaos*). Nos cuentan los pastores cabraliegos que tostaban *oriégano* en el *torteru* (chapa de hierro sobre el *llar*), y lo daban a las vacas paridas para limpiar por dentro, a modo de *vacalbín*. Algunas familias echaban la flor y la rama molidas en el *picadietsu* (el picadillo) del *samartín*.

ortigas, ortigues, jortigues, jortigas (Urtica urens L., Urtica dioica L.).

Planta que se da en las brañas como hoy atestiguan los florecientes y espigados ortigales que campean a sus anchas aún dentro de las *murias* en lo que fueron cabañas, corrales, *veyares, cuerrias*... Prefieren los suelos muy abonados. En Amieva llaman la *herba'l ciegu*: dicen allí que por ser la que primero (y sin confusión posible) distingue el *ciegu*. Top.: *Ortigueira, El Jou l'Ortugal, La Peñe Jortigosu, El Colladín Jortiguero, Orticeda*...

Etnobotánica. Se comían en tortilla, en potaje... Las raíces cocidas con limón se usan para el catarro de garganta, faringitis... (muy eficaces hoy todavía); y para depurar la sangre, la orina, el riñón... Las raíces cocidas (el caldo) lo daban a los animales *pal montesín* (el carbunco). El caldo de las hojas de *les jortigues*, cocidas es muy bueno para bajar el colesterol –dicen los pastores de Amieva, y nos lo confirman en otros *conceyos*. Las raíces son buenas para bajar la fiebre.

Los vaqueros casinos de Brañagallones, como en tantos otros puertos, nos recuerdan que las ortigas las echaban a los *gochos* en los puertos, cocidas o mezcladas con otros productos y sobras de las cabañas: en las brañas no había desperdicios (para ellos estaba el ganado menor). Y cuando las comían las vacas, aumentaban en leche, lo mismo que las cerdas con crías en los puertos.

Según los *brañeiros* teverganos de Braña Tuiza, la ortiga blanca es buena para numerosas enfermedades, pero hay que recogerla *de los bistechos pa dentro*: la que crece en el espacio que queda entre la caída del agua del *techao* y la pared. Tal vez, por las sustancias acumuladas en la tierra con el agua de lluvia, que tantas creencias tiene entre los vecinos de las montañas. El caso es que la ortiga es efectiva para depurar la sangre, retenciones de orina, o fortalecer la salud tras una enfermedad –nos aseguran en muchos pueblos.

P

paniquesu, paniqueso, paniquiso, primavera (Primula vulgaris L.).

Planta de primavera con flor blanca que se va volviendo amarillenta cuando madura. Crece en manojos por las praderas y terraplenes a partir de marzo, en laderas bajas, sobre todo; y por mayo, en zonas más altas.

Etnobotánica. Son unas flores que come el ganado en primavera, cuando empiezan las paciones a brotar. Flor amarilla que también comía la gente hasta el principio del verano en los *praos* y corda-

les: algo *mataban la fame* –nos dicen en muchos pueblos; sabor adulado muy suave; comienzan a florecer tempranas, y van ascendiendo progresivamente toda la primavera arriba. En puertos más altos, el *paniquesu* sale más tarde, las hojas son más estrechas y alargadas, y el sabor más ácido: también se comían –nos explican los vaqueros del Brañitsín. En todo caso, la planta era tan apreciada como recoge la copla:

“Cuando sal el paniquesín,
ya nun muerre la oveya ni el corderín”

peornos (*Genista florida* subsp. *polygaliphylla* (Brot.) Cout). Arbusto muy frecuente en los puertos, donde forma los famosos *peornales*. Distinta a las *escobas* (*Cytisus scoparius*). Especie propia de los claros de los bosques. Puede alcanzar altura y grosor muy diversos según su posición en la ladera, riberas húmedas, orientación al sol... Top.: *La Piornosa, Piornedo, Los Piornos...*

Etnobotánica. Muy usado antes para la lumbre del suelo, aunque produce *muchu jumu* –dicen los pastores de Los Picos-, sobre todo si está más verde. Cuando no hay *escoba*, se usa para cubrir *cabañas* y chozos. Con los calores del estío en las brañas, los *peornales* son aseladero seguro y fresco para el ganado, que allí se cobija todo el día a salvo del as moscas.

pericón, flor del pericón (*Hypericum perforatum* L.). Planta de flor amarilla intensa, que se da sobre todo en los bordes de los caminos, lugares soleados.

Etnobotánica. Se usaba para el catarro, estomacal, calmante, asma, para bajar la tensión... Mezclado con aceite y macerado, servía para los renegrones, golpes, contracturas... Los vaqueros alle-ranos de Santivanés y Murias nos dicen que lo usaban para los cólicos en los animales (cuando *atorzonan*): se hace una cataplasma a base de pericón macerado con aceite, y se deja reposar al sol; luego se unta y se frota con la masa la parte dolorida.

peruyales, peruyas, peruyes. (*Pyrus pyraeaster* (L.) Baumg, *Pyrus cordata* Desv). Perales silvestres, especie de espinera, pero con hojas más pequeñas. Top.: *Les Peruyales, A Peruyeira...*

Etnobotánica. Fruta imprescindible en los puertos de verano, en unas épocas de escasos alimentos para tantos pastores por las cabañas: a veces se formaban verdaderos poblados en la *mayada* (40-50 familias). Se dan en los lugares más ásperos, y, si miran al sol, suelen ser tempranos en verano y otoño. Como la mayoría son comunales, estaban al alcance de todos y de todas. Abundan en

zonas de montaña soleadas: son esas peras más pequeñas, muy duras, que se vuelven amarillentas, dulces y blandas, por diciembre y enero cuando las *xelás*. De la importancia de las peruyas en la vida de los pueblos habla la copla cabraliega:

*Tengu sieti peruales,
las sieti mi dan peruyas:
la que si casi cumigu
cumirá las más maúras.*

pimpinela (*Pimpinella siifolia* Leresche). Planta baja de rama espesa que se da en los puertos de buena calidad. Especie propia de prados pedregosos, sobre calizas. Fue descubierta en los Picos de Europa. Fruto de las exploraciones botánicas de Leresche y Levier, bajo la guía de Boissier, publican su obra "Deux excursions botaniques dans le nord de l'Espagne et le Portugal" (Lausana, 1.880). Entre los estudios y descubrimientos de estos primeros exploradores botánicos de los Picos de Europa, destaca la catalogación de la *Pimpinella siifolia*. Leresche.

Etnobotánica. Es indicio de buenos pastos en los altos. Los mejores puertos son los que tienen *xistra*, *carralina* y *pimpinela* –nos dicen los vaqueros alleranos. La comen muy bien las vacas. Hay *pimpinela* en los puertos lenenses de Vegafuentes y Los Diales, a la falda de La Portietsa.

piruxetsos, *pirruxtsos* (*Prunus spinosa* L). Frutos de la espinera pequeña, muy frecuente en los setos, *xebes*, matorrales bajos... Son los *endrinos*, *jarucos*, de otros *conceyos*. Especie propia también de los claros de los bosques.

Etnobotánica. Fruto pequeño, con piedra, muy bien amargo, por lo que se solía escaldar en agua caliente para suavizar la acidez. Quitó mucha hambre camino de los puertos y las caserías por todo el otoño arriba, una vez bien maduro, de azul oscuro intenso, casi negro en ocasiones. Del gusto amargo de los endrinos habla la copla cabraliega:

*El primer mozu que tenga,
i-tengu de regalar
unus endrinus verdís,
que nun lus pueda pasar.*

pláganu, *pléanu*, *teyón* (*Acer pseudoplatanus* L). Árbol más o menos grande según la humedad del suelo; es el que primero echa hojas en primavera. Puede alcanzar grosor y altura muy diversos. Prefiere los suelos húmedos o sombríos, y ricos en nutrientes, a

orilla de los ríos sobre todo. Top.: *El Monte los Plaganones, El Pládanu...*

Etnobotánica. Era muy apreciado por los pastores de Los Picos, pues las hojas se colocaban sobre las piedras muy calientes del *llar*, y encima se ponía la masa del pan que iba a cocer lentamente con rescoldos durante varias horas. Era la técnica usual de las cabañas para poder tener pan tierno todos los días (*si había jarina pa jacelu, claru...* –nos matizan los pastores de Los Picos). Con la misma técnica elaboraban el *pan de borona*, el pan de maíz. Otras veces colocaban hojas de los castaños, pero éstas son ya muy escasas en los altos, de modo que había que subirlas de los montes más bajos, y no empiezan a crecer hasta entrado el verano. Y envuelven el *quesu* con hojas de pláganu los pastores de Cabrales.

poleo, sanapoleo (Mentha, suaveolens Ehrh, Mentha pulegium L.). Plantas de olor intenso muy agradable, que se da en bordes de caminos, pastizales húmedos...

Etnobotánica. Digestivo, calmante... Era muy empleado también en los puertos para atraer enjambres y meterlos en una colmena de madera: se untaba por dentro con poleo bastante, y se colocaba al lado de una *jaya*, o donde estuviera el *truébanu* montés. En pocos minutos iban entrando las *abeyas* para formar luego allí las setas de cera. También se usa contra los picores de las *jortigas*, frotando con fuerza sobre la zona irritada.

prunos (ver andrinos).

puercaspiezas (Arum italicum Miller). Planta de hojas alargadas, a modo de espadañas pequeñas y más amplias, con unas manchas negras (de ahí el nombre).

Etnobotánica. Se dan en los castañeros, pedregales, zonas umbrías, *avisiegas*...

Q

quexigu, queixigu (Quercus faginea Lam.). Tipo de roble pequeño, retorcido, de madera dura. Topónimos del tipo Quexigal. Top.: *El Caxigal, La Caxiga, El Caxigu...*

Etnobotánica. Madera dura para ciertos utensilios, leña para el fuego. Especie poco frecuente en Asturias, que se encuentra sólo en los valles de los ríos Cares y Pigüeña.

R

rebutsu, rebollu. (*Quercus pyrenaica* Willd.). Tipo de roble más pequeño que el albar, de peor calidad para la madera (*corcos, corcoxos*). Top.: *El Rebotsal, La Rebotsosa, La Rebotsada...*

Etnobotánica. Se usaban, sobre todo, para la leña del año (*fornos, tsar...*), pues una vez secos, dan calor y poco humo. Con las ramas de los *rebotsos* se hacían *foyaos, fochoas (fexes, feixes...)*, gavillas para el invierno, en algunos casos, aunque no las come bien el ganado, que prefiere las del roble albar -nos explican en varios pue-
tos.

repegones, amores (Arctium minus). Bolas pegadizas azuladas. Especie propia de lugares donde reposa el ganado en la motaña.

Etnobotánica. Se usaban como juego tirando las bolas a la ropa de la gente, muy propio de pequeños (y no tan pequeños) en las horas muertas de las cabañas.

repunta (Sonchus oleraceus, tal vez). Así llaman los vaqueros alleranos a una planta parecida a la cardeña, de hoja alargada y aserrada, tallo hueco, flor dispersa, que se da en suelos muy húmedos, sombríos... Propia de bordes de caminos frecuentemente transitados por ganado.

Etnobotánica. Nos dicen estos vaqueros que se usaba en los pue-
tos para la garganta, y para todo tipo de catarros, ronquera, bron-
quios...

roble (Quercus petraea (Matt.) Liebl. subsp. petraea). Es el roble *al-
bar*, frente al *rebutsu villanu (curcu, curcuxu)*, cuyas ramas come
peor el ganado. Es el tipo de robles mayores, que se da a buena al-
tura. Junto con las hayas, se aserraban en los montes por el otoño
arriba, de donde topónimos como El Serraíru. Especie propia del
piso montano. Top.: *Robleo, El Robledal...*

Etnobotánica. Era la madera preferida para numerosos usos rura-
les, por su duración, cortado el árbol en el menguante: *vigas de
cuadras, casas, tablonas de los horros; golondras, postes, cham-
plones de los pesebres, cumbrales...* Los robles *corcos (corcoxos)*
no sirven para madera -nos explican en muchos cordales.

S

salguera, salgueira (Salix caprea L.). El árbol *fema* -dicen los vaqueros,
aunque no en todos los casos y *conceyos* hay acuerdo a la hora de
diferencias *machu y fema*. Top.: *La Salguerosa, La Salgar...*

Etnobotánica. En general, en diversos conceyos suelen llamar hembra al que tiene la hoja mayor, la corteza más fina, la veta más lisa, la sabia más rojiza, y la madera más blanda para trabajar los utensilios (más *albar*), aunque luego dura menos; las blimas y las varas doblan mejor para la cestería. Y suelen llamar macho al que tiene la hoja más pequeña, la corteza más rugosa, y la madera más dura, peor de trabajar, aunque luego sea más duradera. No obstante, algunos vaqueros alleranos, lenenses..., nos dicen que el árbol de piel más fina y *fueya más pequena ye la salguera*. Por aquello del género dimensional y la productividad, tal vez el género femenino quede justificado en ambas acepciones: en unos *conceyos*, *salguera* (por la hoja mayor, la madera más noble y mejor de trabajar); y en otros, *salguera* (por el mayor número de varas que echa en las cepas, aunque tenga la hoja más pequeña); todo parece depender de los usos que les dieran en cada zona más baja o más alta de la montaña, según el tipo que allí abunde y se adapte a los suelos. En todos los casos, árboles muy usados para los cestos, por sus varas de mimbre; flores en infusión para los dolores de cabeza, nervios...

salgueru, salguiru, salgueiru (Salix atrocinerea Brot.). El árbol *machu* – dicen los vaqueros. Como se dijo, tiene la hoja más pequeña y la madera más dura, aunque no hay acuerdo sobre este punto entre los vaqueros consultados. Top.: *Salgaréu, El Salguiru...*

Etnobotánica. Para los cestos, y otros usos. Las varas, palos gruesos (estacas), de *salgueiro* –nos explican los somedanos- eran muy apreciados tiempo atrás para los cierres de las fincas en el monte, pues bastaba plantar una estaca y prendía sola: se formaba un árbol con las raíces que iba echando en poco tiempo. De esta manera quedaba un seto natural ya definitivo y seguro, sin tener que repararlo cada año. Enraíza muy bien, en definitiva.

sangredo, sangreru, sangüeñu, sangoñu, xangonera (Frangula alnus Miller). Según los pastores cabraliegos de Ondón, parece el *escuernacabras* de otras zonas. Otros lo identifican con el *arraclán*. Savia rojiza, sangrina bajo la corteza, y amarilla intensa por dentro, según el tiempo de la cortadura del árbol, la época del año... Vive en bosques acidófilos, robledales y abedulares. Top.: *El Sangraal, El Sangrial...*

Etnobotánica. Muy rebuscada para los utensilios del campo y de la casa: resistente una vez seca, ligera para el trabajo. Cuentan los pastores cabraliegos el dicho:

“Nu hay lleñe como la de sangreru,

nin carne como la de carneru”.

Pero no todos opinan lo mismo, pues en otras *mayadas* nos sacan el contra-refrán:

*“El que atiza con sangreru,
pone al diablu tras el güevu”.*

No la quemaban por miedo a ciertos maleficios. Las bayas negras, ya maduras, se usaban contra la sarna, una vez machacadas y envueltas en *mantega* de vaca; se colocaban encima hasta que desapareciera la costra.

sangüeñu, sangoñu (ver sangredo)

T

té de monte, té de roca (Sideritis hyssopifolia L.). Planta de flores amarillentas que forman una especie de espiga corta, olorosa y compacta cuando ya está en sazón. Se da entre las rocas calizas, normalmente.

Etnobotánica. Muy apreciada en las cabañas como digestiva.

terenos (Erica vagans L.). Son en otras zonas el *bericiu, la tereña, les tereñes, el ganzu, los gorbizos y gorbizas...* Muy abundantes en los puertos y cordales todo el año, invadiendo con frecuencia las praderas limpias. Forma parte de los brezales. Top.: *La Terenosa, El Terenosu, El Terenal...*

Etnobotánica. Los pastores de Peñamellera distinguen las *terenas*: las que no pinchan; y los *terenos*, los que pinchan (*inabios*, en otras zonas). Los come el ganado todo el año, sobre todo en primavera cuando están más verdes y tiernos (de donde tal vez el nombre); o en el invierno a falta de yerbas más suaves. Como echan yerbas por el medio del matojo, mantienen bien el ganado, aún en las sequías. Las flores son muy codiciadas por las abejas, de donde la miel de brezo. En expresión de los pastores, son de un tono más pálido que la *brecina o el rubión*.

tértamu, tértabu, tártabu, tártamu (ver llombriguera).

texu, tixu, teju (Taxus baccata L.). Árbol de hoja perenne y madera muy dura que se da en bosques hasta buena altura entre las peñas: en ocasiones se le ve agarrarse a las mismas grietas más apretadas de las calizas. Top.: *Texeo, Tixirúa, La Vega'l Texu, La Cabaña la Texa, El Cuitu la Texera, El Monte Texú, Taxudía...*

Etnobotánica. Muy abundante en torno a las brañas y *mayadas*, hoy muy mermado por la cantidad de usos que tuvo para utensi-

lios y aperos del campo (*retrigas, cumbriales, pesebreras, exes, mayuelos, escudietsas...*). Sobrevivieron aquellos de más difícil acceso en los precipicios de las peñas, como se observa en toda la cuenca del Cares, por ejemplo. Dejó abundantes topónimos en diversos puertos:

tila, tilar, tilo, teya, techa (*Tilia platyphyllos Scop., Tilia cordata* Miller). En Ponga distinguen la *teya* (mejor tila), fruto mayor, más grueso; y el *teyón* (de menor calidad), flor y fruto más pequeño. Se cogía por agosto arriba con la técnica de podar y pelar, que dicen los pastores cabraliegos permitía que las ramas brotaran con fuerza renovada en primavera. Hoy estas técnicas están prohibidas. Vive en lugares sombreados, hoces de ríos, roquedos. Top.: *Teyeo, La Tilar...*

Etnobotánica. No falta una tilar ante las cabañas de los Picos de Europa: se usaba como remedio medicinal para casi todo (calman-te, digestiva...). La rama de las tilares la aprecia mucho el ganado en primavera, cuando aún no hay casi pación en las praderas; buena hoja que alimenta. La madera de tilar era empleada en las cabañas para tablas y utensilios mayores: madera muy dócil, blanda de trabajar, dura una vez seca, resistente, fina... La tila se pelaba en otoño para vender, o cambiar al trueque en los comercios de las villas. Era un pequeño complemento a la precaria economía de las familias en el tiempo de las cabañas.

toxu (ver *érguma*)

toneyu (*Colchicum autumnale* L.). Es el mismo *espantapastores, espantavaqueros*, ya visto. De forma directa o indirecta pudo dar nombre a puertos como Toneyu (en Amieva). Top.: *El Puertu Toneyu...*

Etnobotánica. Muy dañino para el ganado, cuando aparece con las primeras lluvias otoñales. Precisamente por ello, se ha convertido en el signo más evidente de que es la hora de partir con las reses, si no se quiere perder alguna en las praderas.

tsamera, tsameira (ver *llamera*).

tsapazas, tsapazos, tsapazón, tsapazones, llampazos, capazas (*Hera-cleum sphondilium*). Plantas de hojas muy grandes y alargadas, un tanto ásperas; sale un tallo hueco con flor blanca por el verano arriba. Tal vez lo mismo que los *baútsos, badullos, xiblotos, xiblatos, xiblatones...*, de otras zonas. Los *brañeiros* de Belmonte distinguen dos nombres en la misma planta: la parte de abajo, con

hojas grandes, *llampazos*; la parte de arriba, con el tallo hueco y la flor blanca, *xiblatos*. Top.: *Tsampaza, Les Tsampaces...*

Etnobotánica. Las come el ganado en primavera, en verde o segadas (*amontalgás*); muy de mala gana, las caballerías. Eran muy familiares en los pueblos cabraliegos, de donde el dicho: “*Tienes las orejas como capazas*”. Muy abundante en los *praos* por el verano arriba. Las hojas las come muy bien el ganado como yerba seca: dejan los tallos huecos. Pero había que tener un cuidado: las hojas verdes sólo las deben comer las vacas que no están de leche; en otro caso, da un gusto tan amargo que no se puede tomar.

tsicherina, tseitarina, lecherina (*Euphorbia amygdaloides* L.). Planta abundante en ciertas *mayadas*. Suelta unas gotas blancas al cortarla, de donde el nombre popular. (ver *tsitserina*). Especie propia de los hayedos.

Etnobotánica. Muy dañina para el ganado, que ya ni la toca siquiera. O si la siente en la boca la expulsa de inmediato.

tsoréndanu, tsoránganu (*Viburnum lantana* L.). Los quirosanos llaman así a un arbusto de tallo largo (hasta 4-5 m), de corteza suavemente rugosa, un poco amarillenta por dentro, y bayas ligeramente moradas. Nace en parras de 8-10 piezas, que se van enlazando a otras mediante raíces encadenadas. Produce un fuerte olor a *montuno*. Sus varas son de color marrón claro, con pocos nudos, casi lisas en algunos casos. Tiene las ramas simétricas simulando casi una cruz, al modo de los fresnos. Produce unos frutos parecidos a los arándanos, de donde tal vez el nombre: podría ser *l'arándano* (en metáfora), con esa palatalización del artículo que conservan los somedanos, teverganos y parte de los quirosanos. Vive en matorrales calcícolas y bordes de bosques.

Etnobotánica. *Se usa para todo tipo de ataduras resistentes: trezos de pesebres, cibietsas, copleras de cotsares...; o para los tejidos de las carrietsas, cebatos, esteras, angarietsas... El tsoréndanu tien muncha tiez –nos precisan los vaqueros quirosanos.*

U

umeru, umiru, umeiru (*Alnus glutinosa* L.). Es el aliso.

Etnobotánica. Madera muy útil para todo tipo de utensilios: buena de trabajar, ligera, una vez seca.... Nos dicen los vaqueros que algunos utensilios (*gaxapos, zapicos...*) había que meterlos a cocer en una *tsamarga* (lama, zona lamiza) durante unos días, para que soltaran el *rabiél* (la savia); cuando los sacaban y secaban a la

sombra, por supuesto, quedaban unos *aperios* muy ligeros y preparados para durar tiempo. En cambio, la madera de *umeru* es mala para la lumbré, como recuerda el dicho: “*Umeru, nin fueu nin fumeru*”. Top.: *L’Umiru, L’Omeo.....*

urcias, uces, uz (*Calluna vulgaris* (L.) Hull, *Erica arborea* L). Abundantes en puertos y cordales todo el año.

Etnobotánica. Buena para encender el fuego de las cabañas. Las come el *ganao* a falta de yerbas mejores. Hay muchos tipos de *urcias*, aunque no todos con nombre específico entre los lugareños (*chamuzas...*). Algunos tipos, como las *urcias de cepa*, como la *uz mourada, moural*, eran muy apreciadas *para roxar el pan, roxar el caleiro...* La *cepa*, muy dura, pesada, compacta, para el carbón. Top.: *A Uceira, Uceo...*

V

valeriana (*Achillea millefolium* L., *Valeriana pyrenaica* L., *Centrathus ruber* (L.) DC). Especies muy diversas para el mismo nombre en distintas zonas. En los pueblos lenenses llaman *valeriana* a la manzanilla romana de otras zonas.

Etnobotánica. Se cuecen las raíces gruesas –dicen los *brañeiros* somedanos, para los nervios. En Lena hacen infusiones con las flores para el dolor de cabeza.

vegambre (*Veratum album* L.). Planta de hoja en parte parecida a la *xanzaina*, pero más ancha, con las nervaciones muy marcadas, y raíz mucho más sdelgada. Las confusiones pueden ser mortales –nos advierten los vaqueros alleranos. Vive en depresiones húmedas de la alta montaña. Por las explicaciones de los pastores de Amieva, parece la misma que la *xurbia*.

Etnobotánica. Muy venenosa, pero eficaz en las heridas infectadas, cociendo los bulbos y tirando la pota de la cocción, pues queda ya inservible para el uso –nos explica Javier, *vaqueru* allerán de Rubayer). Muy buena para cicatrizar las mordeduras de los *llobos*; o las *mancaúras* por cualquier accidente en el monte. Se usaba en las cabañas como veneno para matar los ratones. Nunca se puede tomar, ni manipular directamente con las manos, ni llevar al olfato, ni a los ojos: puro veneno –nos previenen en muchos puertos-. También reza así el refrán de la maldición que recuerdan los pastores de Amieva: “*Si comiera vegambre...*” Otra de las aplicaciones más repertidas en las cabañas era la de preparar veneno para los ratones: cocían las raíces, en poca agua, remojaban bien unos trozos de pan o de *borona* (maíz), los colocaban en los agujeros; y a

esperar con la puerta cerrada, lejos de allí por unas cuantas horas (mejor, días).

X

xabú, saú, saúcu, sabugu, saúgu, xabugu, beneitu (Sambucus nigra L.).

Es el saúco, que renace hoy donde se derrumban cabañas, como símbolo inquívoco de su abundante uso en las *mayadas*. Muchos usos: *ungüentos, calmante, purgante...* De hecho, es el *beneitu* de otras zonas más occidentales, pues dicen allí que es árbol bendito. Abunda en las brañas *vaqueiras* de verano, como se puede observar hoy mismo en Saldepuesto, Chanos de Sierra..., y en tantas. Vive en grietas y rellanos de roquedos, a veces en borde de bosques, o en ejemplares aislados delante de las cabañas o caserías del monte. Top.: *Xabugu, El Xabú, Los Xabús, Sabugo...*

Etnobotánica. Los pastores lo usan para la gripe, catarros: siempre había uno delante las cabañas. Las flores se cuecen para las heridas. Cocida la flor con leche o agua, va muy bien *pal catarro del pechu* –dicen las que fueron pastoras de Amieva. El mismo efecto descongestionante puede tener en *cataplasma*: flores secas, ya cogidas por San Juan y cocidas, para colocar bien calientes, envueltas en un lienzo (mejor de lino), sobre la zona del pecho más congestionada y dolorida. Las mismas *cataplasmas* sirven para los flemones de las muelas. Con el agua de las flores (la *xagüina*) lavaban los ojos, lo mismo en las personas que en los animales. Dicen los vaqueros quirosanos que las bayas negras del *xabú*, una vez maduras, son exquisitas en el otoño. Hasta se hacía dulce, mermelada... Es diurético también, calmante, purgativo... Y se lavaban los ojos con el agua de las flores del *xabú*, aunque debía ser cogida la noche de San Juan. En algunas zonas se recogían las flores y se vendían a los comerciantes. En otras, se colocaba una rama de *xabú* a la puerta de la casa y de la cuadra para ahuyentar a las *bruxas*. Bien recuerda la copla el aprecio del saúco:

*“La flor del xabugu, madre,
ya la tengo recoyía,
del sereno de San Xuan,
que sirve de melecina”*

xangonera (ver *sangredo*).

xanzaina, xanceina, xunzaina, xunciana, xunceina, xanzana, xaranzana, xuncia (Gentiana lutea L). Planta de hoja fuerte, nervios marcados, flor amarillenta, que se da en algunos puertos altos por las camperas y palazanas soleadas. Top.: *El Xanzanal, El Vatse la Xun-*

ciana...

Etnobotánica. Mezclada con vino superior o blanco, se tomaba para abrir las ganas de comer, contra la anemia... (no más de 9 días seguidos, la novena), para el estómago... Muy empleada en farmacia, razón por la que muchos vaqueros se ganaron algunos duros en las horas libres de las cabañas, arrancando raíces para la venta hasta que fueron seriamente protegidas allá por los años ochenta. Hoy se vuelven a observar preciosas matas de xanzaina que retoñan en las camperas altas a poco de levantar las nieves y neveros. Muy *curatible* –dicen los pastores cabraliegos. Hasta la tónica tenía entre sus componentes la genciana.

xinesta, xenesta, xesta, escoba de otras zonas (*Cytisus scoparius* (L.) Link subsp. *scoparius*). Distinta a los *peornos*.

Etnobotánica. Para las techumbres de los *teitos* y *cabanas* (los *peornos* no sirven). Se distingue bien de los *peornos*, pues tiene las ramas alargadas, muy flexibles, rectas, uniformes..., que forman un buen tejido compacto para la techumbre; a diferencia de los *peornos* (de ramaje más disperso, retorcido, difícil de trabajar), que no tejen bien contra el agua de la lluvia –nos explican los *brañeiros* somedanos de La Mesa. Top.: *Xanestosa, Xinistrosa, Xenestaza...*

xistra (*Meum athamanticum* Jacq.). Planta más bien baja, de hoja remificada muy espesa, que se da en los pastos altos y puertos sobre todo. Muy aromática de paso por las praderas. Florece verano arriba hasta producir unos granos grisáceos intensos, muy sabrosos. Forma parte de los pastizales acidófilos de la alta motaña. Top.: *Xistreo, Les Conxistres...*

Etnobotánica. Se masticaban esos granos para limpiar los dientes y las encías en los días de las cabañas; para el buen aliento, en definitiva –recuerda Manolo, *brañeiro* somedano de L'Esqueimadietso. Usado como digestivo para los gases, dolor de estómago..., y como anisinos en los lactantes. Nos cuentan los vaqueros alleranos de Santivanés -Fernando y Marina- que *las fueyas secas de la xistra, envueltas en otras fueyas de maíz, fumábanlas las muyeres pal mal d'estérico*: enfermedad frecuente entonces con síntomas variados (irritación, nerviosismo, fuertes dolores de estómago...). La *xistra*, como se dijo para la *pimpinela* y la *carralina*, la citan los vaqueros alleranos como yerba excelente para el pasto en los puertos y cordales. En cambio, es un problema para secarla en los *praos* de segar, pues tarda mucho en secar bien.

Muy buena también como yerba seca en el invierno. Es yerba típica en los *praos* somedanos de La Pradera, que, por algo, hubo de producir la buena ganadería de la zona: “*La bona vaca faila'l pastu*” –nos aseguran sin titubeos muchos brañeros.

xuncos, xunclos, xunglos (Juncus squarrosus L.). Yerbas duras que se dan en las *llamargas*, tremas, en torno a las charcas, *tsagunas*, *tsagunietsas*... Top.: *A Xunqueira, La Xuncal, Xonceo*...

Etnobotánica. Yerbas tardías: las comen las vacas cuando falta la pación más verde. También servía para tejer cestos, cuerdas... Y algunos mayores recuerdan vagamente que se tejían unos rústicos paraguas con las yerbas largas y delgadas.

xurbia (Veratrum album L.). Tal vez la misma *vegambre*. Planta muy venenosa parecida a la *xunciana*, con la que se puede confundir de forma peligrosa. Por las explicaciones y advertencias de los pastores de Amieva parece la *vegambre*. Vive en los herbazales situados en las hondonadas húmedas de la zona montañosa.

Etnobotánica. Se usaba como veneno para los ratones, sobre todo. Y existe en la expresión peyorativa, despectiva: “*Paez xurbia*”. O en la otra de “*Xurbia te mate...*”, como maldición por sus efectos fatídicos.

Y

yedra (Hedera helix L.). Planta trepadora de hoja perenne, que se dan en arbolados mayores, muros, *pareones*... Produce esas bayas negras muy usadas también para diversos tintes. Top.: *L'Edréu, Los Edraos, Adraos*...

Etnobotánica. Muy apreciada en el invierno, pues la hoja sigue verde con las mayores invernadas: los más necesitados se subían a las peñas, a los castaños..., y cortaban ramas para el ganado en las cuadras. Se usaba para los tintes diversos: teñir, marcar las maderas para serrar...

yerba. Es el término genérico que engloba los diversos tipos de yerbas que conviven en una finca de segar en verde por el verano, para comer en seco por el invierno en los *payares*. El tipo de yerbas varía según la altura del paraje, orientación al sol o a la sombra, nivel de humedad, naturaleza rocosa... Incluyen muchos de los pastos, según la altura, como la *festuca (Festuca pratensis...)*, el ballico (*Lolium perenne*), el trébol (*Trifolium repens*), la manzanilla (*Chamomilla recutita*), el agrostis (*Agrostis tenuis*), llantén, *tsanzoleta (Plantago major, lanceolata...)*...

Y otras más específicas de suelos más bajos por la ladera hasta el cauce del río: yerbas mucho más blandas, desabridas, de peor calidad.

Etnobotánica. Hay yerba mejor, que come muy bien el ganado: la de suelos calizos, soleados...; y yerba peor: la de los humedales, *llamargas*, laderas *aveseas*...

yerba, pación, pastu, pestu (*Agrostis capilaris* L., *Festuca* ...). Suelen darse mezcladas. Algunos tipos son más duros, muy frecuente en los puertos y cordales altos: una espesa, tupida, resistente a los rigores del clima.

Etnobotánica. Debe ser yerba muy sabrosa para los animales, pues en estas zonas altas, azotadas por los vientos, el sol, las lluvias, las nieblas..., paran mucho durante el día: *miriar, sestiar, moscar, comer*... Con una prueba más: como los animales avezados suelen subir muy altos, los vaqueros los bajan a pastos más fonderos; pero ellos, en cuanto pueden vuelven al mismo punto contra la voluntad del dueño. Nos explican resignados que por la profundidad de las raíces, tienen más sustancias las yerbas. También son estos ganados los que bajan más gordos de los puertos. Bien sabe cada ganado la calidad de la yerba en cada punto de su *puertu*.

yerba'l costéu, flor del costao (*Plantago coronopus* L.). Tipo de yerba que crece más bien aplastada al suelo y en forma estrellada; echa una pequeña espiga, más bien mota, redondeada y alargada. Especie propia de caminos pisoteados por el ganado.

Etnobotánica. Muy apreciada en algunos pueblos para el dolor de cabeza, para lo que hay que cortarla en el menguante de setiembre –nos precisan algunos vaqueros.

yesca, esca (*Fomes fomentarius* (L.) Kickoc). Tipo de hongo que se encuentra sobre todo en las *fayas*, fuertemente pegada al tronco durante todo el año, y en el que puede vivir mucho tiempo, incluso después que la haya sea derribada por el viento.

Etnobotánica. En las cabañas era muy apreciada tiempo atrás en los puertos, por su capacidad de producir fuego, una vez bien seca y con las chispas del pedernal, primero; y de *l'eslabón*, después.

Z

zubón (*Hypericum hirsutum* L.). Planta de hoja redondeada que se da en suelos húmedos.

Etnobotánica. Muy usado para los *dubiosos*, los granos en la piel, pinchazos, una vez infectados pero que no rompen: se pasan las hojas anchas por el *cazu* con un poco de aceite, se colocan calientes sobre el *grano* con pus, y con un *trapu* encima hasta que rompa a supurar. Bueno para cicatrizar heridas.

www.xulioes.com
xulioes@gmail.com