Siempre de camín, ente la casa y la cab

XULIO CONCEPCIÓN SUÁREZ

ÁSTUR PAREDES

JUAN INACIO «EL DE ZUREA» (ARCHIVU: XULIO CONCEPCIÓN)

Baxando de la braña, Güeria. Dellas xeneraciones convivían na mayá: güilu, padre, niitu (c. 1955)

La llarga historia las brañas nestos montes asturianos, siempre más o menos pindios o escarpaos, pue ser tan antigua como la historia mesma de los corros y las cabanas: dos palḷabras de raíces prelḷatinas, abondo más aculḷá las novedaes romanas. O pue estirase tanto esa historia como la vida inmemorial de los caminos ente las cumbres más veraniegas, y la media llaera o'l fondo los valḷes, a medía que l'inviernu güelve, y l'estancia nos altos nun ye topaera yá nin pa los mesmos animales más monteses.

Dicen los espertos que la vida emprecipió pelos altos, y bien ye verdá qu'a ellos tornan los animales, namás las nieves van arremangando llaera arriba, en cuanto acaba febrero. Toos los animales del monte buscan l'altura, a medía que va llegando la primavera; pero descienden a los fayeos y castañeros, cuando ven que termina la toná de seruenda, y las nieves güelven con fuerza a trescombar los cordiales. Y la xente faría algo paicío dende fai milenta años: ansina diría asentándose pelos altos la palḷabra llatina *VERANEA (la época del verano), a su vez de VER-VERI (primavera), pos el verano de los vaqueros emprecipia a mediaos de la primavera. Las palḷabras na boca de los antiguos nun fallan: dicen lo qu'hai, nun ye como agora.

Por ello, falar de las brañas ye falar de las casas tamién, y falar de los caminos que siempre las tuvieron enllurdiás a unas y a otras. Y a la contra: falar de los llugares fonderos con tradición ganaera, ye falar de trashumancia más o menos llarga y duraera. Nin tul añu podía resistir el ganao abaxo, alreor de los llugares, por falta de paciones frescas pa los productos imprescindibles; nin tul año podía resistir el ganao nos altos, pos el pestu, esquesu yá tres la seruenda, nun yos-permitiría sobrevivir las envesnás más inverniegas.

Casa y cabana foron, y siguen siendo, términos xuníos, o recíprocos, nel llinguaxe los ganaeros hasta estos mesmos días: a medía que va llegando marzo, pastores y vaqueros piensan yá en dir pal puirtu; y cuando va llegando ochobre, calculan el día de baxar pa casa. Los meses de pel medio, pasábanlos faciendo y desfaciendo el viaxe semanal, a pie o nel borricu. Güei, por pistas o carreteras motorizás, d'onde l'abandunu de tantos caminos y senderos tapecíos ente las barcias.

1. *Y pel medio, la casa'l monte.*

Dexando agora la distinción ente vaqueros, pastores, brañeros y vaqueiros de alzada, centrarémonos equí nesa inmemorial necesidá estacional del movimiintu trashumante, qu'abondo asoleya la toponimia: Inverniego, La Marniega, Busmarzo, La Casa'l Monte, La Primaliega, Braniego, Busdeverano, Torrestío, El Valle Agosto, Carbaseronda, Toneyu, Penevera... Ye dicir, aquella distribución programá del ganao pa tul añu, dende que l.levantaban las nieves na primavera, hasta que ruciaban los cumbriales de los montes sobre noviembre otra vegá. Los pastos habían de tener la so cabana correspondiente pal mes de marzo, abril, verano, estíu plenu, agosto [u], setiembre... Taba too a la so manera programao, abondo anantes del ordenaor...

El topónimu La Casa'l Monte de varios conceyos ye abondo espresivu, nun sólo como topónimu, sinón como llléxicu común: en parte de la zona central asturiana de montaña (L.lena, Ayer...), *la casa'l monte* ye algo así como la segunda residencia'l vaquiru: una cuadra con cabana, na que emprecipiaban a quedase los vaqueros, a medía que los días facíanse mayores, y necesitaban aprovechar el tiimpu, pa trabayar las fincas intermedias ente'l puiblu y la braña. Pel día, atendían el ganao y llimpiaban los praos: rozar, abrir presas, llevantar pareones, arreglar caminos, empedriar pedreras... Buscaban el ganao, dormían na cabana, y pela mañana baxaban al puiblu cola lliche pa la familia. D'aende, el nome de casa'l monte: una segunda casa pa esas épocas intermedias pel añu arriba.

Dellas veces, si había llabores urxentes nel puiblu tamién (tazar, esterronar, llabrar, cuchar, semar...), el vaquiru podía quedase algún día abaxo, pero a la terdi xubía de nueu a la casería'l monte, pa *pobla'l ganao*... Y pa seguir colas llabores de primavera (anantes de xubir el ganao al puirtu), y dempués de baxalo na seruenda a las carbas intermedias de nueu: a la casa'l monte otra vez. Podemos dir viendo unas cuantas semeyas de too esto que dicimos.

2. *Siempre de camín ente la casa y la cabana. Varias xeneraciones educativas axuntábanse na mayá: güilu, padre, niitu. Las melgueras brañas asturianas: llatín* VERANUM TEMPUS *(tiempo de verano).*

La organización familiar taba dalguna manera programá, anque variaba guapamente de los pastores orientales a los vaqueiros más occidentales, según una serie de cusadiellas: distancia de la casa a la casería, o a la cabana; numbru de familiares disponibles pal ganao; urxencia de los trabayos de sementara abaxo o arriba... O depende si se zarraba la casa na braña d'invierno, como Adolfo García Martínez tien abondo escartafoyao pa los vaqueiros d'alzada. Pero, nel conxuntu trashumante, son equí más las concidencias tamién: na primavera, na época de más trasiegu pelos caminos, xubía xente mozo, el fíu, normalmente; el más fogusu y más áxil pa las priesas.

Yá col ganao asentao alreor de las cabanas, allá per mayo arriba, xubía el güilu, pa mecer, facer la mantega, la cuayá... El güilu quedábase tola semana, la quincena..., na cabana, mientras el fiyu yá nun xubía, pues había qu'atender los llabores pelas tierras, sobre too; el fíu (si nun baxaba'l güilu) xubía, en cambiu, cola carraca semanal, al tiimpu que baxaba los produtos qu'atropaba'l güilu: las mantegas, las cuayás, la dibura...

JOSÉ RAMÓN LUEJE (FOTOTECA MUSÉU DEL PUBLU D'ASTURIES)

Muyeres na mayá de Los Moyones, Casu (1955)

3. *Un bon homenaxe merecerían las muyeres nel tiimpu las cabanas.*

Nesta época, como hasta nun va tanto, ente mayo y el tiimpu la yerba, xubía tamién la güela p'ayudar al güilu, lo mesmo a facer las mantegas, que notras llabores manuales: como facer madreñas, cestos, catar varas, caidones, araos..., y llevalos a vender a los mercaos lleoneses, yá per San Pedro arriba. Munchas historias se cuentan entavía de las peripecias de las muyeres pelas brañas, con fíos pequenos incluyíos, y hasta de ponese a parir nel mesmu puirtu, sin más atenciones que las otras vaqueras d'alreor. Un homenaxe xustu merecen las muyeres vaqueras y pastoras, por muncho que se haigan escaicío los sos llabores y las sos llágrimas ente'l fumo de las cabanas.

Colas muyeres na braña, yera'l trabeyu en caena pa toa la familia. Hasta xuntábanse los nietos y las nietas, una vez que yá nun tenían escuela (mediaos de xuno). Y los nietos y nietas trabayaban tamién como podían, con meyor o peor focicu: acarretar lleña, afumar las madreñas, pintalas... O vixilar dacuando, mientras el güilu baltaba rollas, que nun llegara de sopetón el guarda y yos-metiera unos riales por

XULIO CONCEPCIÓN

Siempre de camín ente la casa y la cabana. Marcelino «el de Teyeo» subiendo pal puirtu (Ḷḷena)

cortar más de la cuenta. Cuentan con gracia dalgunos paisanos, güei pel estranxeru si acasu, las garúas qu'había que facer a los guardias pa distrayelos, de manera que nun dieran col güilu que tenía escondíos n'algún barganal unos cuantos tayos pa madreñas de más.

4. *La familia na braña y varias xeneraciones de muyeres: güela, madre, nieta, pal trabayu complementariu.*

Como se diz, las muyeres yeran imprescindibles nos días más traxinaos de las mayás, ente mayo y xuneto, especialmente: aparte las comías, por exemplo, caltenían una ḷḷimpieza esixente nos cacíos de la ḷḷiche, el quisu o la mantega. O acarriaban nos burros los tayos de las fayas pa las madreñas, de forma qu'el güilu podía quedase'l día antiru catando y amoldiando tayos nel monte, pa que pesaran menos al borricu n'albarda; o, si venía pa la cabana, podía dedicase n'esclusiva a facer las madreñas.

Yera aquella una boyante industria familiar nel so tiimpu y nesta xera: facer al día 6-8-10 pares de madreñas..., podía suponer, entóncenes, unos ingresos diarios de 100 riales (25 pesetas, antes), qu'allá pelos años trenta yeran un capital. Ye dicir, unos 3.000 riales al mes, casi mil pesetas, cuando una vaca costaba 500 pts. O lo que ye lo mesmo, faciendo 10 pares de madreñas diarios (había que trabayar muncho), al cabo'l mes guapamente podían equivalir a los dos mil y munchos euros de güei. Un capital p'aquellos tiempos.

Por eso mesmo, las muyeres nas cabanas suponían el procisu al completo d'una industria artesanal, qu'había qu'aprovechar nesos meses meyores pel clima, sobre too: primavera y otoño; anantes y dempués de recoyer la yerba. Los homes solos, imposible que lo ficieran, ente otras cusadiellas, porque las madreñas había que presentalas en forma, acicalás y ensin priesas; afenecías, afumás, con una pizca gracia... Los paisanos solos nun tenían tiimpu a too nin chispa pa ello, y cuando las llevaban a vender a los mercados y ferias lleonesas, las muyeres yeran más vendeoras tamién, pues taban los produtos meyor rematacos. Cuéntanlo con gracia munchas güelas mayores güei, que pasaron veranos asgaya nas brañas y mayás, dende los 12, 14 años n'adiante.

5. *Camín de la cabana. Porque siempre había daquién de pasu: dormir, arriba; trabayar pel día, abaxo.*

Nun ha de ser casual que'l vaquiru xubiera y bayara a las cabanas, las más de las veces, a pata y d'alpargatas, y si

XULIO CONCEPCIÓN

Zurrón de dir y venir pal puirtu

taba moyao, de madreñas: yera'l destín de la gran mayoría. Simple custión económica: algunos, los de más facendona, podían mercar un burro o una mula; los animales que menos gastan, pues mantiénense d'artos, árgumas y poco, más. Munchos otros, nun podían permitise'l ḷḷuxu. En too quesu, hasta las xebes de los caminos taban rozás, ensin una barcia, pues estos animales royíanlas nel so trasiigu dieriu ente'l puiblu y la cabana. El caballo, la yegua, yeran too un ḷḷuxu: mui pocos los podían mantener alreor de casa, nin muncho menos, pelos praos; las paciones, la yerba seca, yeran pa las vacas, pa las cabras, pa las oveyas. La gran mayoría, al puirtu día a pata, en burro, o na mula a tolo más.

6. *El zurrón de dir pal puirtu. Siempre col zurrón (o la zurrona) a cuestas: la pereya reciclá de dalgún animal desgraciéu…*

El zurrón ye utru de los aspeutos creativos de la actividá vaquera y pastoril: cuando un animal se derribaba per una caliar, o rompía una pata…, aprovechábase hasta la pereya pa cuando ficiera falta. Los peḷḷeyos de xatos, cabritos, corderos…, salábanse, colgábanse espanderetaos a secar nas colondras de los horros, y empregábanse ḷḷuíu pa d'eḷḷos aperios: zurrones, cobertales, alfombras…

Pa otros usos, como los odres, los ballicos…, yera ḷḷabor más delicá, pelo que, deḷḷas veces, nun servía la pereya d'un animal manquéu o inútil, sinón qu'había que sacrificar ún, específicamente pal aperiu. En too quesu, aprovechábanse siempre los produtos de casa: la gran mayoría nun los podía mercar, nun había cuartos pa eḷḷo.

7. *Colos cinco sentíos nel paisaxe: atentos a los olores, soníos, ruxíos, glayíos... Caminar arreparando: atisbando, oyendo, sintiendo…, ḷḷeyendo las orieḷḷas del camín. Dende, tantos topónimos preventivos: Culebréu, Culibriru, La Fonculebreira…*

Otra de las atitúes de los vaqueros ente'l camín y los senderos, yera tamién la d'arreparar en tolo qu'había alreor en ca pasu: los güelos y güelas preocupábanse d'ensiñar a nietos y nietas, yá dende bien pequenos, a dir pelos senderos, caminos, fuentes…, siempre colos güeyos bien espiertos; los oyíos, escucando; y que las narices taban p'agoliflar tamién... (un animal muirtu, la xacea d'un xabalín, una culiebra…). Mirar al suilu, lo primero: por exemplo, un simple tufu a culebrizo, una camisa de culiebra na primavera..., pue prevenir de munchos desgustos, y hasta salvar d'una muerte segura.

Dende, tantos mitos, ḷḷeyendas asturianas…, que se foron texendo col tiimpu nesta xera, sobre las culiebras, los cuélebres, los ḷḷobos… Una auténtica y melguera ḷḷiteratura oral, que ḷḷegó a nosotros dende tiempos de maricastaña. Dicen que dende'l mesmu descubrimiintu del fuíu, apliquéu a la ḷḷume del ḷḷar, s'emprecipiaron a texer ḷḷeyendas y a formase mitos: a interpretar lo que taba alreor, a esplicalo a los que venían detrás, a prevenir escontra los peḷḷigros; a crear y a creyer nas fuerzas naturales, dioses y diosas col tiimpu. ¡Cuantos santos, santas, capieḷḷas, romerías…, ofrendas pal cura y pa la Virxen, se foron aḷḷugando colos sieglos y la bona voluntá de los filigreses!

8. *Y al olorín de la miel, de los truébanos… Toos los sentíos, tamién colgaos del arbolao o de las penascas: arumes, zumbíos, saborinos… Dícenlo asgaya los topónimos: Penamiel, Peñamellera, Penabeyera, Trobaniello…*

Cola mesma atención caminera, tenían que xubir y baxar de la braña mozacos y mayores, siempre colos sentíos espiertos: un olorín a miel, un zumbíu niciu que revolotiaba alreor d'unas xamascas o unas caliares…, pue tar avisando qu'hai d'eḷḷas abeyas o aviésporas nel so tarrén acoteu. Y nun debiéramos aneciar cortándo-yos el sen del vuilu. Las consecuencias podían ser tan imprevisibles anantes como agora, con una diferencia: qu'antano, nunca había la pastieḷḷina nel zurrón, como güei pue acompañamos na mochila; nin taba un centru mélicu a pocas horas d'un helicóteru, nin d'una camioneta… Había qu'atender bien a los conseyos de las güelas y los güelos: yera l'único remediu,

XULIO CONCEPCIÓN

Al aterdecerín, vaqueros y vaqueras xuntábanse en llugares d'espera. Sitios onde s'aparaba pa descansar, pa comunicase

preventivu, como siempre, pa las abeyas y las aviespas tamién. La didáutica tampoco ye inventu modernu, por munchas palabrinas melgueras y afalagos qu'asoleye güei.

9. *Los puntos de reunión al aterdecerín. La comunicación na braña: los detalles algamaos a terdi y a mañana nuna espera d'alcuentru. Tán los topónimos p'alcordase dello: L'Asiintu los Vaqueros, La Poisa, Las Esperales…*

Munchas décadas y sieglos anantes qu'el móvil, vaqueros y vaqueras taban yá comunicaos a la so manera pelos caminos y senderos ente la casa y las cabanas. Yá na xubía o na baxá, había unos llugares d'espera, que bien asoleyan los nomes: La Poisa, La Posa, El Posaúriu…, por referencia a que se paraba y se posaba'l zurrón, o l'odre, a veces muy pesaos polas mantegas que trayían dientro; o pola carraca que xubían. N'otras ocasiones, el nome recueye simplemente'l fichu de la espera: Las Esperales. O del asiintu y la plática placentera o prolongá: L'Asiintu los Vaqueros (y las vaqueras, se entiende, por supuestu).

Numbrosas lleyendas en torno a estos llugares estratéxicos, amorosas, unas cuantas d'ellas, incluyías. En too quesu, y en principiu, tratábase de llugares pa la información, pues ca vaquiru o vaquera procedía d'una braña distinta, y allí informábanse ente ellos y ellas, de las novedaes del día o de la nuiche: un animal tresmanéu o melu, unos rastros de los llobos… Yá había comunicación nas brañas, cuantayá antes del móvil.

10. *Y otros puntos de reunión al aterdecerín. Yá na cabana'l puirtu: antes, de tapinos boca abaxo; los recursos al alcance de la mano. Con munchas formas toponímicas: Cabanielles, Cabanaturá, Cabanaquinta, El Cabanón…*

Nos puertos altos con brañas estivales, d'usu esclusivu per xuneto-agosto, y percima los 1400 m, sobre too, el vaquiru tenía qu'arremendar ca año la *cabana*, en parte esbarrundiá pola nieve y los trabes que mete'l aire hasta'l cumbrial, delas veces: sobre too, reparar la techumbre, sustituyir daqué puntal fundíu pol pesu la nieve, o pela fuerza'l vientu y las envesnás. Por ello, recurríase al metu más alleguéu: los acebos, pa cabrios del teyao; los peornos, p'antretexer pel medio; los tapinos pa tapecelos percima; dalgunos morrielos aínda p'asentar los tapinos.

En too quesu, el sistema ecolóxicu de recuperación del suilu estapinéu na campera, quedaba compenséu, entóncenes, pel abundante cucho y boniqueras que'l ganao dexaba toos estos meses nel mayéu. Amás, los vaqueros sabían

XULIO CONCEPC

La construción circular de los corros ye la forma más afayaíza pa soportar el pesu la nieve xelá que pue axuntase en tul invierno

ónde podían cortar cola fesoria los tapinos, de moo que tuviera remanecío pal verano viniente. Las partes más secanas y escasas nun s'estapinaban; las praeras de meyor tafazón y calidá, de meyor yerbéu, tampoco. Yera la cultura de las cabanas, cola prueba aende mesmo a los güeyos: dende que se dexó esta costume, nin se nota ónde taban arrancaos los tapinos.

Y lo mesmo pasaba nel quesu los acebos y carrascos: los vaqueros tenían la cultura de la poda y de la frada; diban cortando las xamascas vieyas, de manera que las nuevas siempre tuvieran recuperando l'árbol con vistas a la prósima enverangá. La cultura de los acebos: saber cortar y saber dexar. Güei, pela contra, dende que los vaqueros nun podan sabiamente como podaban, los acebales enferman, güélvense mariel.los per cima, arralecen pel medio, acoqueran los troncos vieyos... Y acaban esbarrundiaos en suilu. Tán abondo deterioraos, dalgunos da pena velos, tán fechos una ḷḷaceria. Una abundante toponimia aseñala ḷḷugares que tuvieron cabanas y acebales, güei fechos metu, o unas cuantas murias espardías ente barciales.

11. *Ḷḷevantar la cabana en primavera. L'armazón de la techumbre y el cumbrial: los palos d'acibu, los cabrios. Ye la toponimia de Los Corros, Brañalacorra, Corralḷadrona, Cuerria Curreverano...*

Nas zonas de montaña, colas cabanas tapecías de niev ente diciembre y marzo, polo menos, había que tener e cuenta una cercunstancia aínda: los trabes de nieve, que s puen apiḷḷar según la direción del viento. Las cabanas su len tar protexías, abelugás, na falda d'un monte, a u morrieḷḷu grande, a una cuvieḷḷa. Con too y con eḷḷo, las to mentas de nieve y las envesnás puen venir del norte, d noroeste, del nordeste... El resultéu ye que, sobre'l cum brial de la cabana, pue axuntase tul invierno un metro ni ve xelao, que dura deḷḷos meses al añu (y hasta metro picu...).

En consonancia con eḷḷo, la construción circular de lo corros ye la forma afayaíza, calculá, y la más premitiva p soportar el pesu en reondo, pues va distribuyéndose to alreor, sobre'l circu de piedra, y nun se concentra nun pur tu únicu, como pasa cuando la construción ye cuadrá o re tangular, con vigas horizontales, verdiales. Los palos xun os, enḷḷurdiaos, nos picales, dosifican el pesu en reondo: d menos pesu, arriba; a más pesu, abaxo, sobre'l círculu d piedra. Ansina, con simples palos, la nieve pesa, pero nu funde la techumbre. Lo que va a pasar ye que van podre

ciendo en parte los peornos ente los cabrios, esfáyense los tapinos... Pero la cadarma la cabana nun s'esbarrundia, sigue firme tul añu.

12. *L'arrú diante la cabana: el secaderu. Colgábase la mantega o la cuayá a recudir de nuiche; la ropa, a secar de día... Toponimia evidente: Los Arrudos, La Cuesta l'Arrudu, La Cabaña l'Arrudu...*

Una vez llevantá la cabana (reparás las embestías del invierno) el vaquiru fincaba bien l'arrú: el pelu d'acibu con forquetos asgaya, que se plantaba diante la cabana, con una corra de piedra que lu protexía del alcance'l ganao. Yera l'artiluxiu afayaízu pa variaos usos pel día y pela nuiche: colgar la cuayá a recudir, tender la ropa'l sol... La mesma voz creise antigua: llatín RUDUM (tuscu, ensin trabayar), apliquéu l'axetivu al pelu ensin podar del too, con gayos alternos a moo de colgaeras.

El mesmu topónimu casín de Los Arrudos pue deber el so nome a un tipu de palos más gordos y llargos, tamién a medio podar, de forma que los gayos, más o menos cortos, valieran de peldaños a falta d'escaleras; con esos arrús al alcance de cualquiera, los vaqueros salvaban las alturas desde'l calce'l río hasta las penascas, pa facer un ateyu pel monte arriba, ensin tener que arrodiar pelos caminos hacia las cabanas, cuando nun llevaban consigo nin ganao, nin caballerías, y diban llixeros d'avíos.

13. *Los teyaos casinos de maera roble. Las tablas serrás a mano, que facían de teyas, mui duraeras, si taban cortás en bona lluna. Topónimos como El Serraíru, El Troncaal, Tronceo..., falan a las claras de los llugares a onde sacaban las rollas pa serrarlas a tronzaor y facer las tablas.*

Cola mesma necesidá d'aprovechar los recursos al alcance del inxeniu y de la mano, los vaqueros cubrían las sos cabanas con tablas de roble, ensamblás con cudiao, de

XULIO CONCEPCIÓN

Nos puertos altos usábanse los materiales más allegaos: los acebos pa cabrios del teyao; peornos p'antretexer pel medio y tapinos pa tapecelos percima

XULIO CONCEPCIÓN

Teyáu casín de maera roble. Cortéu en bona lluna pue durar munchos años

forma que nun quedaran randixas pelas que puediera entrar l'agua. Como l'árbol había sío cortéu en bona lluna (la de setiembre o la de xineru, las meyores), la techumbre pue durar cuarenta, cincuenta años, ensin problemas, salvo dalguna tabla que podreciera o raxara por daqué cercunstancia; nesi quesu, sustituyíase la tabla y seguían las otras sanas, ca año un poco más afenecías pola nieve, el xilu y la nublina. Toa la cabana quedaba ansina construyía ente la piedra de la base y la maera del restu arquitectónicu.

14. *Las llábanas más duraderas. L'arte nel ensamblaxe de las piedras lisas tan pesás: nin las movía del sitiu la nieve. Llugares d'estración, de saca, como El Monte la Llabanera, Les Llabaneres...*

Otru tipu de techumbres suponía la mesma actitú creativa nel aprovechamiintu de lo que daba'l tarrén alreor: onde había una clas de piedra más rentable, duraera, fácil de trabayar..., nun empregaban materiales pereceeros, sinón indestrutibles; una piedra lisa dura muncho más qu'una tabla, por bona maera que hubieran seleccionao y cortao en bona lluna.

Con una distinción aínda na mesma estrutura arquitectónica: si la cabana tenía que ser pequena, si taba a muncha altura, si yera pa pocos familiares o animales (pal vaquiru y poco más), facían la base reonda, en cuerria (las más antiguas); si taba a menor altura, con menos pelligros de la nieve, pa más xente, pa más ganao, la base foi faciéndose retangular o cuadrá, con vigas pel medio. En too quesu, dependía del arte los vaqueros: el pesu tenía que tar compenséu, respeuto al vano interior de la cabana, resistencia de las maeras, tipu d'arbolao... L'artesanía rural nas costrucciones tamién.

15. *Hasta bien entrá la seruenda. La vida na braña allargábase ente abril y payares: abondo lo asoleyan los colores. Topónimos como Serondo, La Seronda, Carbaseruenda, Valserondo...*

XULIO CONCEPCIÓN

Tichu de llábanas (Ayer)

El llinguaxe toponímicu de las brañas sofita asgaya aquella distribución escaloná de los pastos dende la primavera a la seruenda: emprecipiábase nas paciones más fonderas o resguardás del norte, las primeros, las más soleyeras y retirás de las xelás (llugares como La Primaliega, Las Verdes…), pa terminar colas más tardías dempués de las calismas del verano (Carbaseruenda, Los Invernales…). La toponimia de los mesmos puertos altos caltién nomes como Los Invernales, L'Anverniega…; nomes muy afechiscos pa esos llugares previstos, non pa pasar l'invierno, sinón p'agospiase nesos días invernizos que se dan, sobre too, na primavera (los últimos rabotazos del invierno, cuando ya tá'l ganao na braña); o los primeros avisos de que yá remató'l verano (cuando columbra y trescomba la nieve pelos cantos).

Esos espacios más resguardaos nos puertos mesmos quedaban amoñonaos con pallabras escoyías pela so función pal ganao: a menúo suelen tar esos llugares algo perbaxo las cabanas, pues si'l tiimpu engochicéu y engurrionéu persistía, había que golver el ganao a las caserías sobre los pueblos (en primavera), a la casa'l monte; o baxalo yá dafecho de los puertos (na seruenda), pa nun xubilo yá hasta la primavera siguiente. El vaquiru, d'otra manera, tenía la so cabana siempre prepará: lleña abundante, el sergón de fueya, la ropa la camera…

16. *Las cabanas de La Cardosa: los cardos pa moler na seruenda. Colos cardos trituraos en morteros, facíase farina pa los xatos. Llugares como Cardeo, La Collá los Cardos, El Cardaal…*

Güei, pue chocamos abondo qu'un puirtu, un puiblu, lleve'l nome de los cardos: Cardeo, La Cardosa… Sieglos atrás, per contra, nun estrañaba a naide: cuentan los vaqueiros quirosanos que s'alcuerdan d'haber oyísto a los sos pas y güelos la esplicación del puirtu La Cardosa, tres Penarruea; n'agosto, segaban los cardos gordos y floríos, dexábanlos secar como la yerba, esmagullábanlos en morteros, y dábanlos al ganao como farina; nun había utru piinsu, nin cuartos pa mercalo.

Pero la cosa nun terminaba colos cardos en farina pa los xatos: dicían los mesmos vaqueros que, n'épocas de fame, la farina los cardos, molía un poco más fina, comíala la xente nas cabanas, a falta d'otras meyores. Ciertamente, los cardos verdes se venden güei enllataos en cualquier supermercao: los rioxanos sábenlo asgaya, colas sos seleutas esportaciones de la güerta. Y bonos riales que sacarán d'ellos.

Nin los nomes son una casualidá, polo tanto, nin se podían esperdiciar unos produtos que la mesma gastronomía d'anguano confirma nesta y notras rexones. Nas tiendas de vexetarianos, sobre too, de dietática, nos grandes centros comerciales, viéndense cardos pelaos, anque nun sean los mesmos que nos mayaos de los puertos. Un aprovechamiintu verdaeramente ecolóxicu: l'estudiu del mediu, según la fame o las modas en ca tiimpu.

17. *Las cabanas llinizas colos sos alares: las llábanas contra l'aire y las tormentas. Las cuadras protexíanse como la casa'l puiblu: por dalgo llugares como La Casa'l Monte, Las Casas del Monte, La Casa'l Puirtu, El Casar….*

El llexicu rural tien precisiones que mos llevan a columbrar la perspeutiva con que los llugareños veyían las cuadras y cabanas: la esprisión *casa'l monte* describe esi conxunto de cuadra y cabana, a midiu camín ente'l puiblu y el puirtu; anantes de xubir las vacas na primavera, y dempués de baxalas na seruenda, el vaquiru tenía la casa'l monte como segunda residencia; como se dixo, o quedábase a dormir arriba, y baxaba a trabayar al puiblu; o quedábase dafecho dellos días arriba, si'l ganao y las fincas lo requerían pa los llabores de temporá. En too quesu, la esprisión ye nidia: una segunda casa, col sentíu etimolóxicu llatinu, CASAM (choza, cabana), escontra DOMUM (domicilio, morada habitual).

XULIO CONCEPCIÓN

Una mayá equinoccial ayerana: L'Utiru

XULIO CONCEPCIÓN

Cabana ḷḷiniza col alar de ḷḷábanas n'El Coḷḷezu, cordal de Porciles (Ḷḷena)

Nesta segunda casa, más o menos ḷḷueñe'l puiblu, había lo más emprescindible: la camera, la primiyera, el ḷḷar del suilu, dalgunos cacíos, el zapicu pa mecer, ferramientas de trabeyu, dalgunas plantas como remidiu casiru pa enfermedaes del ganao sobre too... Y poco más. Pero mimábase la casa'l monte, casique más aínda que la otra: por exemplu, protexíase la techumbre con alares, unas ḷḷábanas sobre'l metro cuadréu, y 5 cm de gordas, que colocábanse ensamblás unas sobre las otras, a lo ḷḷargo de los cuatro bordes del tichu pelas dos aguás, xusto na ḷḷende de los aleros sobre los cabrios (dende, lo de *alares*, las alas).

Con esta ténica tan estratéxica, como ecolóxica y cavilá, el viento, las tormentas, las envesnás, las ventiscas de nieve, nun podían ḷḷevantar las teyas (de munchu menos pisu); y nun dexaban entrar l'agua a la yerba y al ganao p'enriba las sotrabias. Cuidábase la casa'l monte como la casa'l puiblu, polo menos. D'aende, la concidencia etimolóxica del nome pa las dos casas por igual. Las paḷḷabras en boca de paisanos yeran esautas.

18. *Braña equinocial ayerana: la cabana, apegá a la cuadra. La braña de pel midiu nel tiimpu, anantes y dempués del puru verano (l'estíu): yá con cabana, praos, ḷḷeña, fresnos alreor…*

El tiimpu las brañas taba escalonéu, programéu a la so manera, munchos sieglos anantes del ordenaor y el márquetin. Por exemplu, percima las caserías y las carbas (percima la casa'l monte), las primeras brañas xubiendo yeran las equinociales: las que tenían cuadra con payar, cabana y fincas pa la yerba; había praos de siega xunto a las cabanas, pa tener yerba seco, abondo necesario namás ḷḷegar al puirtu na primavera tardía; y al aguantar unos días más na seruenda, si pintara que la nieve asomara demasiao ḷḷuíu. Pero la yerba quedaba, sobre too, pa los meses de mayo y xuno, cuando hai más xatos, más ḷḷiche, facíanse más mantegas, etc.

Nesti tipu brañas algo más fondas nos puertos, escontra las estivales más altas (las de xuneto y agosto, nel estíu puro), había plantaos deḷḷos fresnos pa la rama en verde (na seruenda), y en seco (los fexes, foyaos…), que se guardaban pa la primavera en complementu de la yerba, siempre más o menos escasa, y, ente los más probes, sobrema-

XULIO CONCEPCIÓN

Ḷḷanchos pa los zarros de praos y fincas (Ayer)

nera. Too un impresionante sistema, verdaderamente ecolóxicu, de programar la estancia nos puertos, en razón de los recursos al alcance de la mano (nun había d'otros).

O lo que ye lo mesmo, predar ensin depredar: tomar del mediu lo necesario, pero pensando siempre na seruenda, na primavera siguiente, en que los árboles siguieran dando ramas y xamascas a las xeneraciones futuras (fíos, nietos), anque sólo fora porque los güelos sabían cuántos años tarda en producir rama asgaya, un frisnu bunu; o un acibu bien tupíu perdientro. El trabeyu que cuesta sacar alante, aḷḷugar, un simple árbol o arborexu que diera de comer al ganao o a la xente.

19. *Los ḷḷanchos ayeranos, como xebes. Las piedras lisas (más del metro cuadréu) que se plantaban con caráuter duraíru. Los ḷḷanchos catábanse en Les Ḷḷabaneres, El Ḷḷébanu, Rulḷḷébanu…*

El mesmu sistema de ḷḷábanas uséu nos techos de cuadras y cabanas (antes nas casas y horros de los ḷḷugares tamién) empregábase pa los zarros y ḷḷinderos de las fincas; otras ḷḷábanas más ḷḷargas y gordas sacábanse de las canteras (las ḷḷabaneras) pa plantalas a mou de postes ente una finca y la siguiente; toas aliniás, reutas, casi pegando caúna a la siguente, de manera que una res nun s'esmuciera pel medio. Facíase una zanxa p'enterrarlas como de 40-50 cm, polo menos, según el pesu qu'hubiera d'aguantar e Yera un cierre pa munchas décadas: la prueba tá a l nos zarros ayeranos. Un homenaxe sofitáu'n pie, a la xencia y a las manos de los vaqueros.

20. *Las velas de corteya d'abidul. Aḷḷumábase na ca cabana colas corteyas d'abidul, secas y retorcías. Hai to asgaya na cultura milenaria de l'abidul: Les Bedules, L'A Bildeo…*

Naquelḷa mesma costume ecolóxica (por vol ensin elḷa) d'usar con inxeniu los produtos d'alreor, l dules yeran otra fonte de recursos. Non sólo se balta pieza pa facer tayos de madreña, sinón qu'anantes bas-y la corteya; nun ye qu'a daquién si-y ocu espelḷeyar un abidul en vida, sólo pa pelelu. Facían de la mesma pieza: anantes de cortala a las midías de madreñas, y d'escorteyela, sacábanse-y las tir midía que se quixera facer la vela; más o menos l más o menos anchas, según lo que se quixera que cola ḷḷamina encesa; según foran pa la cabana o pan c

Una vez en tiras, verdes entavía las corteyas, reto con cudiao que quedaran en forma de tubu delg poníanse a amontalgar. Cuando taban nel puntu d bustión xustu, prendíanse percima, y diban usándos velas de nuiche: nin mui secas, porque ardían den anque dieran muncha ḷḷama; nin demasiao verdes, apagaran solas dacuando. Las velas de cera yeran u pa la gran mayoría de la xente.

21. *Al mor del fuibu col güilu. Y al calor del fuíu del enseñanzas de ca día: el valor y el respeuto a la paḷḷabra. tos: «Yera y nun yera una vez que…»*

El saber de los güelos y las güelas nun s'escai s'esfumaba ente'l fumo de las cabanas: a la hora de c o después de cenar, y, a lo meyor, rezar el roser

XULIO C

«Velas» de corteyas d'abidul p'aḷḷumar nas cabanas

XULIO CONCEPCIÓN

Afumando'l pote nuna cabana n'El Gumial (Ayer)

mozacos acurrucábanse alreor del fuíu, na primiyera, en suilu o nun taurete, hasta la hora d'apigazar del too, y dir pa la cama o la camera. Nun había tele, ye pernidio. Yera'l momento en que los güelos y las güelas diban cuntando a los mozacos las cosas que yos-facían falta pal día siguiente, o pa la vida: ponían-yos exemplos qu'habían pasao a unos y a otros, buenos o menos buenos, pues toos farían falta; unos pa siguir, y los otros pa esquivar.

Ansina, cuntaban los güelos y güelas alreor del fuíu lleyendas famosas, dában-yos esplicaciones al su moo y manera a los mozacos, sobre los llobos, las culiebras, las fontes de la salú... O decían-yos cómo tenían que cavilar al día siguiente pa facer meyor lo que güei ficieran mal: una xebe, un pareón, una carreña... Al mor del fuíu, taban las pallabras pa poder sobrevivir pelos caminos, pela vida y pelas brañas. Yeran famosos aquellos cuentos que siempre emprecipiaban: «*Yera y nun yera una vez que...*». La fantasía a medias ente la realidá y la situación imaxiná: qu'hubieran ocurrío o non, yera lo de menos; el quesu ye que podían haber ocurrío, y facía falta sabelo, por si acasu...

L'exemplu de los mayores yera ensin dulda la escuela los mozacos. Por aquello de *nun dar puntá ensin filu*, hasta mientras el pote fervotiaba nel llar, los güelos y los pais taban faciendo daqué: tayar madreñas, afenecelas, pintalas...; o filar, texer, facer cibiellas...; o preparar floritos pa daqué animal amalecíu en casa o n'esteblu...; o preparar mangos pa la ferramienta, caún a la so manera más afechisca (llamera, humiru, cornapú...).

XULIO CONCEPCIÓN

Na cabana, al mor del fuibu col güilu

22. *El pote fervotiando nas trébedes. Y al fervotiar con aquel olorín y aquel sabor, axuntábase tamién el saber de los oficios*

XULIO CONCEPCIÓN

El pote enriba las trébedes, nel llar de la cabana

Yera como los mozacos aprendían, non sólo a poner un mengu a una fesoria, o facer un estil, o un gaxepu, sinón a ver colos propios güeyos, la maera de la que se facían meyor: las más llixeras, las de meyor veta, las llunas y los cuartos pa cortalas ensin rabiel, de forma que nun arregallaran, nun apuliyaran... Nas nuiches más silenciosas de las cabanas pel verano, o nas otras más llargas de xinero, al mor del pote pel invierno, había que siguir deprendiendo pal año arriba.

23. *Per dientro la cabana, lo xusto. Con muy pocas comodidaes: llleña, tarreñas pa la llíche, una alacena, la camera...*

Yeran aquellos tiempos nos que con mui poco había que facer muncho. La cabana (como la mayoría de las casas abaxo nel puiblu tantas veces), tenía las parés y poco más: un poco llleña, qu'había que reponer al llumbu ca vez que se venía del ganao; una alacena de maera, fecha allí mesmo d'unas tablas y barretas, pa entamangar lo imprescindible (las tarreñas, los botes...); un vasar, nel meyor de los casos, pa poner a recudir platos y cuyares; l'esquenu pa sentase y facer de mesa a la hora las comías; unos gabitos colgaos del tichu pa protexer el pan y las fardelas de los mures... Verdaeros artesanos de la vida debían ser los vaqueros d'antano, p'haber fecho tanto ca día, con tan pocos recursos y comodidaes.

24. *La carraca: tocín, llonganiza.... Y de comías, lo xusto: los tropiezos, p'añidir al pan, a la llíche, a l'arroz, a las castañas... Poco más.*

Las comías pelas cabanas debían ser abondo cancalleras: un día, un pote; y al día siguiente, mui paicíu. La carraca yera escasa y con pocos compangos: tocín, morciella, xuan, llonganiza, llacón..., Y non pa tul verano; el churizu, el pernil..., había que reservarlo pa la yerba, pa los segaores... Yá con eso, había qu'arreglase colas castañas mayucas qu'hubiera podío allugar la muyer en casa; la farina maíz, dalgunos garbanzos o dentichas, mercaos a los cazurros...

Terciaban en parte daqué produtos atropaos pelos ríos o regueros: truchas, llondrias, anguilas... Daqué curciu, xabalín, robizu..., alloquinéu nuna descuidá..., que se facía cecina las más de las veces. Hasta s'acocinaba un guetu algaire, un coríu, unos palombos, daqué perdiz... Yá na seruenda, diban taraguñando mostayas, mayuncas, bruseles, carápanos... Había que catalo per onde se pudiera, cuidando de nun matar las crías, las femas preñás...

25. *Ecoloxía y reciclaxe al completo: la cultura'l frisnu. Na braña nun había esperdicios: nin las ramas s'espreciaban, una vez pelás; yeran combustibles. Milenta topónimos en cualquier llingua: Fresneo, Freixenet, Freixido, Le Frenois...*

Dellas brañas llevan nomes vexetales naquella perspeutiva de vivir ca día pendientes del monte y la maera: la dendrolatría yá citá, el cultu a los árboles y arborexos, por pequenos o apolliscaos que fueran. La mesma pallabra ye

XULIO CONCEPCIÓN

El frisnu, de munchu aprovechamiintu nas mayás

XULIO CONCEPCIÓN

La Fresnosa ayerana: el puirtu de los fresnos y las fresnas

pernidia: el llatín CULTUM (cultivo, cudiao, culto, veneración) dio lo mesmo la pallabra *culto* (adoración), que *cucho, cuito* (abunu pa las fincas). Y la voz cultura: de per onde agricultura, horticultura, viticultura... Toas ellas col mesmu aniciu: el cudiao, el respeto, la veneración... En definitiva, l'adoración personificada en tolo que producía, daba frutos, seguridá de vida, comía, proteción... D'aende, lo mesmo el nome d'una braña, que La Virxen del Fresnu, La Virxen del Acebu..., de tantos santurios marianos.

26. *Como se diz, el culto al frisnu: La Virxen del Fresnu. Los fresnos mimábanse: podábanse, cavábanse, chábas-yos cucho... Plantábanse tamién diante las cuadras y cabanas, pa que descargaran los rayos, y nun fueran a la xente o al ganao.*

La intelixencia práutica de los llugareños a la hora d'espiricar el so paraxe, llevólos aínda a valorizar ca tipu árboles pelas sos funciones. Por exemplu, el mesmu frisnu, yera casi adoréu (la antigua *dendrolatría*, el culto al árbol como divinicéu): cavábase alreor, cuchábase, podábase con cudiao..., non sólo pela rama que daba, sinón pelos rayos que quitaba de las cuadras y cabanas. Cuenta cualquier vaquiru o vaquera que los fresnos tienen las raíces fondas asgaya, y por esto, atrayen guapamente los rayos.

Y las señas tán a la vista: munchos fresnos vieyos diante las cabanas tán raxaos de riba abaxo per una cara; o tienen una coquera grande, porque los fendú de más pequenos; o tan esmochaos, porque daqué chispa los esmotió un día de truenos y rayos. Pero el frisnu salvó al ganao y a la xente, si ye que taba cerca. Por algo, los árboles yeran tan apreciaos. Por algo foron santificaos, cristianizaos.

27. *La Fresnosa ayerana: unos árboles mui apreciaos polos más probes. El puirtu de los fresnos y las fresnas: las ramas pa l'alimentación del otoño (en verde), y de la primavera (una vez secos nel payar). La Fresnosa, El Fresnaal...*

Munchos otros nomes s'alcuerdan d'esos puertos más afechiscos pa los fresnos; o a una altura con praeras de segar, orientá al saliente y con agua abondo, onde espolletaran sobre manera; aquella cultura de los fresnos, nun pudo menos de quedar plantá nas pallabras: topónimos como La Fresnosa, El Fresnaal, Fresnadiello..., y tantos otros, dan fe del cudiao con que los vaqueros los trataban. Ya sobre too, los menos pudientes: las familias más grandes y con menos recursos na casa, nun tenían más remidiu que catar rama de frisnu pa suplir la falta de praos con pación na seruenda. Y la falta de yerba na primavera.

XULIO CONCEPCIÓN

Vacas al miriu en La Mesa (Llena)

Con foyaos y foyaos, diban las vacas dando un poco más de llíche, y los tarrales completaban la hora de mamar.

28. *Los acebales de Güeria: la garantía de la llíche pa los menos pudientes tamién. Lo mesmo que los acebales quirosanos de La Sapera: cuanto más se podaban, más espolletaban. El culto a l'acibu: La Virxen de l'Acebu, La Nuesa Señora de l'Acebu…*

La cultura de la poda tamién: saber podar yera otra preocupación de padres y güelos, de manera que fíos y nietos nun espiazaran los árboles: cortar al menguante; podar las ramas vieyas; dexar las más derechas y sanas; entesacar las más xuntas, pa que las otras pudieran tirar arriba y a los llaos… Cortar y calcular pal año siguiente: si se fastidiaba un frisnu o un acibu, había qu'esperar munchos años p'allugar utru igual. Nel quesu los acebales, el cuidao yera mayor, porque los acebos aínda tardan más en medrar que los fresnos. Por algo llevantaron hasta vírxenes onde nun había más que parrotales, por muncho que las lleyendas dixeran que nellos apaecían las sos imáxenes. La creatividá oral, sofornizá de pasu pela Ilesia, pelos señores, pelos nobles…

29. *Los restos de las ramas pelás, el combustible na cabana. Pues los palos de cualquier ramaxe quedaban pelaos hasta'l tuiru n'ocasiones: los restos, pa la llume nel llar de la cabana*

Naquella intelixencia creativa, naturista (por voluntá o a la fuerza), propia de vaqueros y pastores, fuera casa, siempre pelos caminos la mayor parte l'añu, los produtos recoyíos diban pasando d'un llugar a utru, pero ningún terminaba amontonéu pa podrecer nun barcial. El quesu más nidiu ye'l de la garamaya que dexaba'l ganao de las ramas yá pelás: colos palos royíos de fresnos, acebos, alcafresnos…, facíanse fexes, poníanse a tichu, y díbanse gastando pal fuíu namás tar un poco amontalgaos. Ya na primavera, del too secos na cabana o nel veyar, yeran el meyor aniciu p'ancender pela mañana, o pa calecer sin fumo al atardecerín. La imaxen de bonos fresnos rodiando las cabanas, ye cuedru costumista en cualquier mayá del oriente al ocidente rexonal; y, sobre too, nos mayaos más cimeros onde nun hai muncho más onde catar un guerbu lleña pal fuíbu, ente tanta caliar.

30. *Vacas al miriu ente las cabanas. La mayá yera l'aniciu la braña: un espacio topaíru pa familias y ganao, cola diferencia del xéneru dimensional: el mayéu (sólo pestu) / la mayá (pestu y drechos).*

Por supuesto, que nun ye igual la mayá que'l mayéu: un mayéu implica un espaciu de tarrén nel puirtu (yanu, o apacible, resguardéu normalmente, onde acostuma a parar el ganao pel día o pela nuiche; depende del tiimpu, del calor del día, de la nublina. El mayéu (xéneru masculinu) ye pa sestiar, pa miriar, moscar, resguardase nas tormentas. Por eso, hai mayaos, n'alto (los mirieros estratéxicos del miriu); y mayaos en valle (p'agospiase'l ganao cuando pelos altos nun hai quien pare en días de nublina o de emboscás). Pero'l mayéu ye sólo pal pestu y pal ganao.

La mayá, pela contra (xéneru femeninu) implica un espaciu mayor que'l mayéu, y con toa una riestra de valoraciones añadías: drechu de cabana, d'agua, de lleña, de pernouta col ganao, de reunión colos vecinos… Tener mayá ye poder llevantar la cabana si cai; poder tizar, poder tomar parte nas decisiones de los vaqueros, en quesu de prindás del ganao d'otra braña. La mayá ye l'espacio topaíru del puirtu: el suilu, el tarrén, más las rellaciones y comuñas sociales ente la xente. Sábenlo perbién hasta las reses: pocas vegadas baxan a las cabanas reses estraviás d'otras mayás. A la hora del miriu o de la terdi, caúna tira pal so lleu. Nun hai enquivocaciones: tán bien amayadás.

31. *El magüeto quirosán. El güe de la cabaná: selecionéu pol ganaíru y pol vecinderiu. Llatín: bovem / podium. Orixen de munchas lleyendas y mitos: Güeimuertu, Boimorto, El Mayéu'l Güei…*

XULIO CONCEPCIÓN

Tomás «el de Cortes» dando sal al güe de la cabaná

XULIO CONCEPCIÓN

Llabrando cola parexa gües, los tractores d'antano

La intelixencia social pa vivir en cumuniá, que tenían los paisanos y paisanas d'anguano, asoléyase nidiamente en munchos detalles. Por exemplo, a la hora de selecionar un güe, un magüitu, que fora a chase pal puirtu, y andar suiltu tul verano pela braña. Agora mesmo sigue la costume ente los somedanos: selecionan ente toos el que meyor posibilidaes tenga de dar bonas crías (raza, colores, pata, pichu, rabera, anguila, güeyos, guetu...).

O lo que ye lo mesmo, l'oxetivu ye que las crías vaigan a salir con posibilidaes de quedar pa criar, y non sólo de vender pa carne. Anguano había que criar de casa, nun se compraban las magüetas fora. La selección del turu yera n'esquisa o conciyu, por ello: el resto de los toros, caún nel so preu, pero non al pestu colas vacas de las mayás.

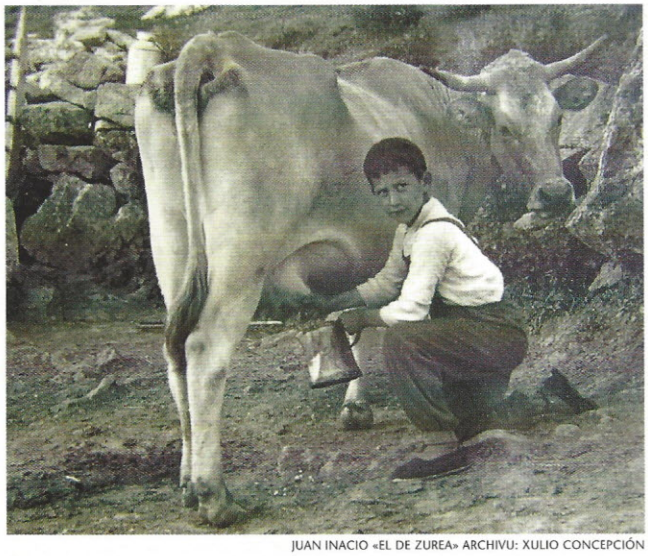
32. *Curiando bien los otros gües a la par: los únicos tratores d'antano. Como los gües: los toros capaos, que sólo yeran pa la parexa y pal trabeyu. Nel llinguaxe toponímicu: El Puertu Bovias, Les Bovies, Las Guarizas...*

Una cosa yera'l güé (el magüeto, el toro las vacas), y otra los gües (la parexa de xunir): una mesma pallabra, pero nel singular o nel plural, según los casos; ente los ganaeros nun hai confusión. Porque sieglos atrás, tan llueñe entavía de motores y tratores, la parexa gües yera la tecnoloxía del trasporte: pa los carros, pa la maera arrestru, pal comercio, pa tazar las tierras, pa binar, pa semar... Los gües yeran los motores de la familia pa trabayar las tierras. Por eso, los monasterios medievales, los terretenientes, los señores del puiblu, los facendaos, facían el so neguciu prestando los gües n'arriendu a los que nun tenían recursos pa mantenelos. Debú ser un gran neguciu nel so tiimpu: tener parexas de gües polos que cobrar ca día, y tenelos mantenios de la mañana a la nuiche.

Tal vez d'aende vengan, nun principiu, tantos topónimos como Las Guarizas: los pastos cerca'l puiblu, a los que se llevaban esos gües a fartase al midiudía, y durante la nuiche, pa que tuvieran fartos pal día siguiente, y que pudieran siguir trabayando y dando cuartos. Darréu, las guarizas yeran pastos de la meyor calidá nas yerbas, como lo siguen siendo güei. O tantas Bobias, a onde se llevaban los gües más nuevos, que se diban destinar a la venta nos mercaos rexonales, y nas otras rexones vecinas. Había que alimentalos colas meyores yerbas, pos bonos riales diban dar.

33. *La Mesa: recordando la casa dende la cabana. Munchos topónimos paicíos: L'Arca, La Masera, Los Panes, La Ollera, La Cocina...*

Unos cuantos nomes d'una braña tán afitaos cavilando nos nomes de la casa. Ye como si los vaqueros pelos altos tuvieran siempre viendo o pensando no que dexaron aba-



JUAN INACIO «EL DE ZUREA» ARCHIVU: XULIO CONCEPCIÓN

Buscando cola zapica. Aprendiendo l'oficiu dende bien mocecu

xo, nel pobléu. Al monte llergu, eltu y yenu, apacible, vistusu, llamában-y La Mesa; al que yera empocéu, Las Ollas, Los Ollones; a unas llombas abultás y allargás, Los Panes; a una cueva soleyera y retirá, La Cocina; a una llomba más pequena y cuadriculá, L'Arca…

Bien ye verdá que delles veces, las raíces d'esos topónimos son anteriores, y taban nel puirtu en formas apaicías, yeran prerromanas. Pero'l quesu ye que los llugareños pelas brañas recoyéronlas, transformáronlas y adatáronlas hasta da-yos la pallabra qu'ellos creyían afechisca. En definitiva, reinterpretáronlas col conteníu más familiar de las caleyas. Ye'l quesu de llugares como L'Arca, que suelen referise a xacimientos arqueolóxicos megalíticos: suelen ser túmulos, dólmenes… Pero ye igual, seya dende la mesma raíz, seya dende un sinónimu familiar, acabaron por llamar L'Arca a lo que yera un túmulu, una cámara dolménica… La interpretación llariega más melguera y respetable.

34. *Casina al completo. La vaca de montaña: resistente al frío, de pucu guestu, adatá a suelos pindios*

La adatación al entorno paez llei de vida pa toos y pa toas, y non sólo porque lo dixera Darwin. Las vacas lo tienen perclaro. Fálase dacuando de la vaca roxa asturiana de los valles (de bon tamaño, fuerte, gorda…) como la auténtica vaca d'estas montañas, pero non confirman lo mesmo otros munchos datos: pa sobrevivir nos suelos montañosos, pindios, escarpaos, mui fríos n'invierno…, la vaca más bien habría de ser pequena, con pucu pisu, piel gorda y curtía, y de tonos cambiantes en ca estación del año.

Confirman lo mesmo otros datos: las puertas de las cuadras antiguas son más bien baxas, lo xusto pa que entre per ella una vaca más bien pequena y estrixiná. En fin, la vaca casina, con cruces güei mesmo per toos los conceyos asturianos: hailas de tonos más ablancazaos, más prietos, con reondales negros más intensos alredeor de los güeyos, cola anguila'l llumbu, los *corviones* más negros, acardinás… Ye la vaca asturiana que se foi adatando a estas penascas y cordales.

35. *La comunicación pelos altos: un casín y un ponguetu. Los vaqueros dábanse noticias del ganao de ca puiblu, a veces escabarriao pelos altos; o noticias de los llobos, de las familias en casa, de las mozas qu'andaban pel llugar. Nomes como Llindes, La Cruz del Ciegu, L'Ancruciyá, L'Ancruceya…, refiérense a llendes, llugares entemecíos…*

Anque nun había móvil entavía, nin muncho menos, cuantayá que los vaqueros de los puertos taban a diario informaos de las novedaes nos pueblos fonderos: a unas horas acordás por costume según brañas, esperábanse unos a otros pelos altos, nos cruces de senderos, alreor de dalguna cabana más comuñera... Hasta los perros o perras que traían con ellos paecen agraecer la poisa cimera tras la xubía a terdi o a mañana. D'aende, hubieron salir tantos nomes de cruces y encruceyás, dalgunos con alguna lleyenda detrás, cola sana intención d'esplicar el topónimu.

Ye'l quesu de La Cruz del Ciigu, nos altos llinizos de Valgrande, que parlla d'un ciigu amedrentéu por una muyer, pero que nun ye más qu'un cruce de senderos nun llugar empozéu nel alto (ciigu, que nun se divisa dende baxo), n'una zona de piedra mullar (muel.le, blanda, que se desfai naquellas llamargas): xusto onde naz el río Llena. Del conxunto del llugar ciigu y la piedra mullar, texeron la lleyenda al mor del fuíu las cabanas.

36. *O'l resumen de las brañas al atardecer. Toa una vida de vecindá comuñera: trabayos, ayudas en partos del ganao, nas enfermedaes…*

Con meyor o peor ciñu, polas bonas o polas menos bonas, la vida pelos altos tenía que tar siempre comunicá: mozos y menos mozos diban deprendiendo, y dende bien pequenos, que pa sobrevivir per caminos y mayaos nunca había de sobrar la mano del vecín. Cuedru típicu de costume yera'l conciyu de brañeros al atardecerín, anantes de separase caún pa la so braña, o pa la so cabana. Incluso los más nuevos tendrían cosas que falar un poco aparte de los más vieyos (y al revés), pero unos y otros diban deprendiendo la necesidá de facelo en bona vecindá: a varias horas de casa, nun había utru remidiu.

37. *La hora buscar. Catar, buscar, la lliche pa facer la mantega, la cuayá, el quisu, las farinas, el cuecho…*

Yá caún na so cabana, dempués de bilurdiar daqué, había que buscar. Pero nun yera tarea fácil: el problema nun taba en tirar de los tetos a las vacas, que las probes nin

XULIO CONCEPCIÓN

La comunicación pelos altos. Los vaqueros dábanse noticias del ganao de ca puiblu, o de los ḷḷobos...

se movían; o s'engañaban, con un cordelucu que se yospusiera amarrando un poco las patas y el reu a los corviyones, pa que nun molestaran al paisenu. El problema yera de simple economía inmediata: saber sacar ḷḷiche pa cenar, pero dexando una parte pal xetu; y otra pa facer un poco mantega, la cuayá... Si s'axuntaban varias vacas que buscar, nun había problema; n'utru quesu, el paisenu tenía que facer milagros pa multiplicar la ḷḷiche.

38. *Y el fíu, a la par... Deprendiendo l'oficiu y dende bien mocecu: sin más paga diaria (ni mensual) que la taza ḷḷiche caliente, nel meyor de los casos...*

La preba, a la vista: los padres, los güelos, ensiñaban a los mozacos a buscar, y dende bien pequenos: zapicu en mano; si la vaca nun paraba col reu o colas patas, ramal a los corviones. Ya con eso, a calcular las zapicás pa la butía, pa la cena, pa la mantega, pal xetu... Y, sin meter el xetu nel zapicu; ye dicir, sin dexar tan poco de mamar pal xetu, que pasara tanta fame que se fora quedando arruinéu, y yá nun valiera pa ná. Que nun fora tola ḷḷiche al zapicu, vamos, como quedó nel dichu.

39. *La esguitoná nel esplumiru. La ḷḷiche caliente con espluma: que nun se tomaba a discreción, pues había que reservar pa la mantega, pa las farinas, pal postre las comías...*

Como s'acaba dicir, la ḷḷiche, por muncho qu'hubiera na primavera o verano, nun se tomaba de romería: había munchos apartaos que rellenar y bocas que fartucar. Con una gabela aínda más pa los güeyos del mocecu: la de tar viendo esa ḷḷiche caliente salir pel titu la vaca y gorgoḷḷar na zapica, esplumosa, olorosa, suave al gustu, ḷḷambiona sobre too, cuando ún taba entavía n'ayunas, o con fame a puntu dir pa la cama. Pero ahí taba l'utru milegru: saber contenese, y nun zampar la zapica antera, pues diban enterase en casa de quién engordaba na braña. Bien lo diba asoleyar el xetu esmirriéu, y la falta de mantegas ca fin de semana. La vida na braña nun yera too *llocus amenus*, que dirían los antiguos: tamién había días y nuiches de ḷḷágrimas.

40. *Col cudiao del blime: si lo come'l ganao, la ḷḷiche güélvese dulzona. Una planta mui golosa na primavera, pero peligrosa pal zagal, pal guaḥe vaquiru, si nun curiaba las vacas. Ḷḷugares como El Monte'l Blime, La Ḥuenti Belimbre, El Monte Belimbre...*

Yá tenía daqué más que curiar el mocecu vaquiru sobre too, o la mozaca si coincidía daqué pelas cabanas: curiar que las vacas nun colaran escapás a comer *blime* (*Scilla liliohyacinthus L*), mui ḷḷambionas, pues ye una planta tienra que sal aína na primavera, cuando hai poca pación entavía;

pácenla las vacas con pruyíu, fártanse, y entóncenes la ḷḷiche da un sabor dulzón que nun hai quién la prebe, namás los xatos. El resultéu yera, qu'esa nuiche toos ensin cenar, ensin facer mantega... Y la reprimenda que y-cayía al mocecu o a la mozaca, si nun ḷḷevaba unas cañolás de pasu. Y, por supuesto, pa la cama ensin cenar. Na braña nun yera too vida bucólica.

41. *El zapicu recicléu: una cuerna. Na braña nun podía haber esperdicios, porque nun había nin comercios onde comprar aperios, nin taban al alcance de la mayoría*

L'exemplo d'ecoloxía de verdá, nel sintíu etimolóxicu de la paḷḷabra, yera ḷḷei de vida nas cabanas: nun había esperdicios, too se aprovechaba o trasformaba. A moo d'exemplo, el de los cuernos de las vacas, o los toros, que se hubieran derribao per una penasca abaxo, o por otra disgracia cualquiera. Cortábanse con cudiao los cuernos, sobre too, los más grandes y afechiscos, anchos, finos, sanos, con forma guapa... Afenecíanse cola navaya o l'ascofina; cortábanse a la midía pela punta'l cuirnu; ponía-

XULIO CONCEPCIÓN

Zapicu pa mecer fichu de cuerna

XULIO CONCEPCIÓN

Oḷḷera o fuente l'odre pa enfriar la ḷḷechi. El Gumial (Ayer)

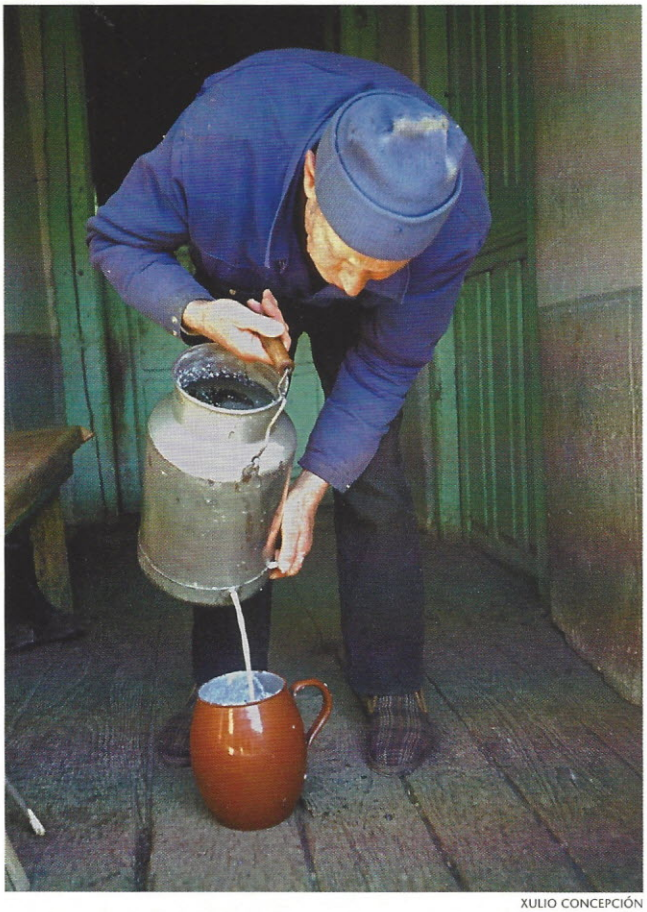
se-yos un asa de correa, o de chapa, si la había... y quedaba'l cacíu fichu: un zapicu pa mecer; una xarra pal agua; un vesu pa beber; un saliru pa las vacas...; nesti quesu, con tapa de maera pelo más ancho, y tapón, pelo más estrencho. El reciclaxe auténticu, munchos sieglos anantes de tantas pretendías novedaes, sólo paḷḷabras vacías, y p'aparentar tantas veces.

42. *Sacando la dibura pel piniiḷḷu. El procisu de facer mantegas: mazar, sacar la ḷḷiche y ensin natas, enfriar nel so puntu na oḷḷera o na fuente l'odre...*

Los zagales y zagalas diban deprendiendo de pasu el programa de los güelos y las güelas pa los días con más bayura de ḷḷiche: mazar na butía con piniiḷḷu (el pitorrín casi abaxo pa sacar la dibura); procurar qu'axuntaran las natas, cola temperatura adecuá; si facía falta, ḷḷevando la butía a la fonte, colgándola de nuiche nel arrú... Tantiar el procisu según el tiimpu: cuando taba de tormenta, tiraba l'aire sur, o al mayor creciente de la ḷḷuna, la mantega axuntaba peor, esgaraboḷḷaba, y nun había manera de facer masa. Pa eso taba la oḷḷera: pa poner la ḷḷiche nel puntu esautu: nin mui fría, nin caldiá.

43. *Pa terminar de facer la mantega. Y el resultao, a la vista: col ḷḷogotipu de la casa y too (ca brañeru, la so marca). Munchos topónimos pa la ḷḷiche: El Puertu Ḷḷeitariegos, La Oḷḷera, La Fonte la Oḷḷera, La Fuente l'Odre, La Fuente la Leche, El Peyu la Llechi, Pena Manteiga, La Vega las Mantegas, La Vaḷḷina las Mantegas...*

El ḷḷinguaxe toponímicu ye perclaru: las paḷḷabras del paisaxe permítenmos güei atestiguar aqueḷḷa preocupación de la xente por reḷḷacionar lo que facían colo que sintían; lo que producían, colos puntos esautos del paisaxe onde yera posible aquel produtu. Y usaban la ḷḷingua non sólo pa falar ente eḷḷos, sinón pa dexalo escrito sobre'l tarrén, anque sólo fora cola memoria, qu'abondo se preocupaban de pasala a fiyos y nietos.



XULIO CONCEPCIÓN

Sacando la dibura la llechi pel piniillu, pa facer la mantega

El paisaxe (el territoriu, que se diz agora) yera l'espacio que facía posible los produtos más familiares: nin había utru espacio, nin otros produtos. Dende, la necesidá de precisar con topónimos (d'amoñonar) ca pelmu de la braña que facía posibles los recursos imprescindibles pa comer un año más. Sabíanlo bien los fíos y los nietos, que nos fixeron llegar esti dicionariu del suilu, del que tantas conclusiones podemos sacar aínda güei: ecoloxía y economía bien a la par y xunías de la mano nel paisaxe.

44. *Cola nevera de la braña: la olleras de tixu. La duerna de maera baxo l'agua, colos sos compartimientos pa caltener las ollas. La Fuente l'Odre ayerana.*

Las formas y materiales de las olleras van cambiando tamién d'una fastera a la otra rexonal, según seyan más bien de piedra, de maera, o nun socavón del mesmu calce de los ríos... Un exemplu ye'l de los ayeranos, que conservan esti verdaíru bixu d'ollera, qu'allí llaman más bien la fuente l'odre: una sola pieza de maera de tixu, de más de un metro llarga, por midiu d'ancha, por midiu de fonda; tien varios compartimientos dientro de tamaños escalonaos, según foran pa recipientes mayores o más pequenos; pa poner las ollas, los odres, las butías, las tarreñas... Y, a pesar del tiimpu, yo calculo que sieglos, allí la siguen conservando los ayeranos, al par d'una cabana, demientras a daquién nun se-y ocurra facer daqué reforma urbanita nel mayéu, y la esmagulle dafecho.

45. *El pote farinas: ¡y que nun faltara! La cena diaria nas cabanas: el pote farinas con lliche, y, a too más, con un poco mantega, si concidía.*

Como economía y ecoloxía, dicíamos que siempre diban de la mano, el pote farinas, de maíz la mayoría las veces, nun faltaba colguéu las pregancias, o fervotiando sobre las trébedes, una vez mecías las vacas al anuichecer. La farina podía ser tamién d'escanda, si la madre en casa podía haber fecho milagros pel año arriba, y dexar un poco pal vaquiru'n puirtu. Aquellos yeran los milagros de verdá: la multiplicación de la farina, del tocín..., que facía la madre o la güela pa llegar a fin de temporá.

Y la farina podía ser de trigo, si las ventas o los trueques de madreñas y otros aperios nos mercaos lleoneses, al utru lleu del cordal, permitían trayer daqué fardelá, xunto cun d'ellas dentichas, garbanzos... Y si'l consumiru o daqué brigadilla pel monte nun requisaba anantes las fardelas que trayía medio escondías el vaquiru o la vaquera nel borricu pa quitar la fame en casa. Poco más había. Lo más común yeran las farinas de la borona, que se coyería per ochobre y noviembre arriba otra vegá. Y que nun faltaran, por supuesto, las farinas a terdi y a mañana.

46. *L'arroz con arbeyos fechos nel pote la cabana. Col so saborín de montaña: bon agua, lleña faya, airín llimpiu ..., abren las ganas...*

Ye verdá tamién que lo que se comía nun yera en cantidá nin variedá, pero sí en calidá: l'agua de las fontes (calizas, la mayoría, al par de las caliares), la lleña seca (faya, frisnu, rebullu, peornos, urcias...), l'airín de la nublina, siempre arraposá ente las flores de la xanzaina, l'oríegano, l'axenxo..., nun podría menos d'abrir las ganas de comer colos sos arrecendores y sabores. Pero anantes, toos esos

XULIO CONCEPCIÓN

Cada casa ponía la so marca na mantega

ingredientes axuntaos nel pote, facíanlu más gustusu, lo mesmo que foran las farinas de tolos días, que l'arroz al trote, colorao, o con cuatro arbeyos, tamién estiraos abondo, porque l'año siempre tuvo más días que llonganizas, como diz el refrán.

47. *El pan del llar: brasas, cinizas de faya, caricoxes…. Hasta facíase'l pan nas cabanas: xubíase la farina, o mercábase'n Castiella si cuadraba…*

Con lleña faya, sobre too, facíase la bolla pan ca pocos días: nun yera menester a dieriu, pues persabío ye que'l pan del llar dura blando munchu tiimpu. Amasábase col furmientu, dexábase lleldar, amoldiábase la bolla, roxábase'l suilu de llábanas con bonas faízas secas; llimpiábase darréu la ciniza, poníase el bullu sobre la piedra roxá, tapábase con fueyas, espolvoriábase percima la ciniza blanco, añidíanse dalgunas brasas mayores y daqué caricox, chábase más ciniza… Y a dexalo rustir dellas horas, hasta que se fora faciendo'l pan.

48. *Y el sabrusu resultao, a la vista tá. Un pan rustíu al tauto, col arume a lleña, compautu, metíu en farina, gustusu…, pa durar dellos días, si ello yera posible, claro*

El resultao nun tá sólo a la vista, qu'apitez comelu colos güeyos; tá al arume tamién, cuando lu vamos llevando a la boca, col compango, o a secas, pues cómese como galletas; y tá'l resultao al soníu, cuando lu vamos sintiendo restallar adulces pela corteya que ruste; pero ta sobre too nel gustu, pos ye un manxar, comelu hasta cuando ta de días na masera. Y si yera pa comer recién llevantéu del llar, mientras rustía ente las manos, y daba aquel golorín a lleña de faya, manxar dobléu. La pena yera que tampoco'l pan podía comese de romería…

49. *Col chocolate p'almorzar. Ya'l chocolate pela mañana yera too utru llluxu: pero sólo pa dalgún domingo, un día fiesta, el día'l sentu…*

El chocolate fichu nel pote fierro con lliche recién buscao, prestaba tanto a los güelos como a los nietos: raspábanse cola navaya tres o cuatro onzas d'aquel chocolate negro, colos típicos canaletinos pel medio; cortábase en chaflán ca onza, pa que'l corte fora más resbalusu y uniforme; que quedara como en forgayinas mui finas, vamos; cuanto más finas, meyor mezclaban cola lliche y meyor cocía más espesino.

El manxar completu yera con tortos de maíz: un poco farina revuelto con un par de güevos batíos, y esleyío con lliche caliente tamién; bien batío, diba friéndose'n quezu fierro sobre las trébedes, mui sele, hasta que quedaran doraínos los tortos; dábase-yos güelta, espolvoriábase-yos un poco zucre percima…, y al pletu. Con un bon platéu pante toos, y el chocolate na taza, la mañana presentábase yá d'otra manera, por mui engurrioná que tuviera la nublina alreor de la cabana.

50. *Y a facer madreñas pel día arriba: facíanse munchas madreñas nel monte. Asoléyanlo abondo los topónimos: La Corte'l Madreñeiru, La Cabana los Madreñeros…*

L'arte del madreñiru tampoco se deprendía de la nuiche a la mañana: los mozacos tenían qu'atender ensin apistañar a las esplicaciones de los güelos, pero sobre too, tener interés como medio de ganar unos cuartos, más seguros que las mantegas y los xatos. Querían aprender, anque nun fora más que por pura necesidá. Pel verano, vendían nos mercaos lleoneses de Babia y Llaciana; pel invierno, baxaban a las villas y llugares más fonderos, d'Uviéu pa baxo, colos sos aperios y la mula o'l macho, pa tirar quince días de casa en casa, con dalgún descanso na familia. Podían sacar bonos cuartos tul año, pero el que sabía trabayar, claro. Yera la preocupación de los llugares, por eso, casique en tolas familias había madreñeros na casa; pueblos enteros de madreñeros. Los «ciclos formativos», que se dicen agora.

Saber facer madreñas a la midía, llixeras, que nun arregallaran col agua, adautás a la zapatiella, que nun mancaran, y a la vista de la moza o del muzu…, emprecipiaba pel arte del madreñiru: saber catar la maera apropiá, según la época del año y el menguante. Como yera saber valtar la pieza, tronzala a las medías, fendela pa cuartiala; aponela y amoldiala yá nel monte mesmu, pa poder baxar más tayos d'una vez nel borricu; azolar nel picaíru; barrenar na taladraoria; esbocar cola llegra…

Y dempués tenían el so turnu imprescindible las muyeres, pa dexalas con presencia pal cliente: dibuxalas colas gubias, afenecelas, afumalas con meruxa, pintalas con magre y otros tintes naturales… Si la caena familiar yera

XULIO CONCEPCIÓN

Siempre colos cinco sentíos nel paisaxe, cola vista en suilu tamién: la güella'l llubu

XULIO CONCEPCIÓN

Cabana de Fernando y Manolo: faciendo'l pan, roxando nas ḷḷabanas del ḷḷar

completa, el negociu daba abondo más que las vacas. Pero l'oficiu había que deprendelu anantes: *naide nazú aprendíu*, decían los güelos a los mozos, cuando esprecetaban daqué, porque nun yos-salían bien las cosas d'un emprencipiu.

51. *Con maera d'abidul, las madreñas más ḷḷixeras. L'abidul, l'abiduriu: una maera ḷḷixera, bona de trabayar, ensin nuedos..., l'árbol preferíu de los madreñeros. Y de la corteya sacaban los sos melecinables, pal ácido úrico, por exemplo. Y pa las famosas velas d'abidul, p'aḷḷumar na casa o na corte.*

La cultura de los árboles y los arborexos yera preocupación ca día de padres y güelos, lo mesmo na casa, que camín de las cabanas, o na mesma braña tul verano. Los mozacos diban faciéndose colos nomes de ca especie al oyelos a tolas horas; a más que los mayores diban dándomos las esplicaciones emprecipiando pelas cortas: el meyor menguante, el de setiembre, anque entóncenes había que dexar secar l'árbol colas ramas ensin podar, siquiera un par de meses; ansina, salía el rabiel despacio, hasta quedar la maera sana, sin el peḷḷigru d'abrir, nin d'apuliyar col tiempu. Y, si non, el menguante de xinero: l'árbol yá nun tenía rabiel, tá la maera más puro, ablancazao, como muerto. Sería lo más duraero.

Ya con eso, diban los mozos y mozacos esliyendo las maeras según la corteya y los sos colores, la forma de las fueyas, los frutos qu'asoleyaran, el gordor de la roḷḷa, l'altor, los pinchos, si los tenían, el peso al ḷḷumbu... Díbamos separando los nomes más usaos: el rebuḷḷu, la faya, l'humiru, la ḷḷamera, el cornapú, el teyón y la tilar, el frisnu y l'alcafrisnu, el nozal, el carrescu y l'acibu, l'aspinera, el xabú, el carapanal, la cerezal y la cerezuela, la mostayal...

Too un dicionario entrañable d'árboles y plantas, güei en parte escaicíu de las escuelas y hasta de los ḷḷibros de testu: y hasta suspenden los mozacos y mozacas las Ciencias Naturales y la Xeografía, con tolas plantas y formas del tarrén diante las mesmas narices, con sólo charan los güeyos pela ventana ca güela, en ve de mirar tanto pa la tele. Y escucharan al güilu y a la güela, por supuesto. Yera la cultura melguera de los nuesos años mozos: la cultura del árbol, de los gorbizos, de los floritos...

52. *Siempre colos cinco sentíos nel paisaxe: columbrar dende l'alto, atisbar, vixilar. Colos ḷḷabores fechos nas mayás, a vixilar dende los coḷḷaos cimeros al ganao. Nomes estratéxicos como El Quentu'l Visu, La Mira, La Miranda, Coḷḷéu Mirón...*

Yá más bien de terdi, yera la hora de controlar la braña: per onde andaba'l ganao, mirar si había dalguna res estraviá d'utru puirtu, alguna enferma con síntomas de nun comer o nun rumiar, o con una pata rota, con maluca, enarená... El día qu'había utres, la preocupación yera doblá: algún animal muirtu, o derribéu; una vaca esmadroná, abortá...

53. *Cola vista nel suilu tamién: los rastros de la nuiche. Sobre too, estudiar las pisás: tipo d'animal, pesu, edá, dirección que ḷḷevaba, intenciones que trayía... Toa una cultura en torno a los ḷḷobos: La Llobera, Cuitu Ḷḷobos, La Pena Ḷḷobetera...*

Y yeran perimportantes las güeḷḷas marcás nel polvo de los senderos, o nos foḷḷeros alreor de las fuentes. Sabían los vaqueros si yeran de ḷḷobos nuevos o vieyos; si sólo diban de pasu, o con intención de quedase n'algún ḷḷugar más ḷḷobiniigu, y cola idea de facer daqué garúa pela nuiche. Había que ḷḷeyer la braña nos senderos y barrizales, pa poder dar cuenta deḷḷa tamién a los vecinos d'otras mayás vecinas.

54. *Los pozos ḷḷoberos del so tiimpu. L'arte de los pozos ḷḷoberos: poníanse cebos, disimulábanse con fueyas y ramas... Topónimos como El Chorco de Corona, El Puzu los Ḷḷobos, Los Caleichos...*

Los pozos pa cazar ḷḷobos tenían munchas estratexas: taban escavaos en pasos qu'ellos frecuentaban muncho, a veces arrimaos a una pensaca, de mou qu'al acorriḷḷalos nas batías, nun pudieran escapar y evitar el puzu. Otras veces, poníase-yos cebos distintos (hasta un cabritu vivu) colgaos d'un varal altraveséu sobre'l vacío del puzu, y esti disimuléu con fueya y xamascas, pa que, al tirase a comer el cebu, el varal xirara, y el ḷḷubu cayera dientro ensin poder zafase, pos el puzu tenía hasta cuatro metros de fundu.

Los ḷḷobos, tiimpu atrás, yeran mui perseguíos, sobre too, porque ḷḷagaban munchas oveyas: el mal yera grande pa las familias más numbrosas, hasta con diez o doce bocas a comer na casa; había sólo una vaca o dos, y la ḷḷiche nun daba pal xetu y pa la casa; las oveyas, las cabras, suplían en parte esas necesidaes primarias. Matar unas cuantas oveyas suponía hasta ḷḷágrimas alreor de la mesa: los más probes yeran los más castigaos polos ḷḷobos.

55. *Ca brañiru, sintiendo siempre'l so cencirru. La importancia del soníu na braña: ca vaquiru percibía'l so ganao a kilómetros*

Naquella vida estudiá al so moo alreor de las cabanas, tolos sentíos yeran imprescindibles. Por exemplo, l'oyíu: ca vaquiru sabía del ganao a muncha distancia, y anque nun lo tuviera viendo colos sos güeyos; bastaba que sonara'l campaniiḷḷu, el cencirru, y yá sabía si yeran las sos vacas o las del vecín. En días de nublina ciega, conocer el triñíu de los cencerros y cencerras yera entavía más importante, y por ello hai dellos cencerros qu'aḷḷargan asgaya'l soníu, a pesar de la nublina más engurrioná. Tolos sentíos yeran imprescindibles nel puirtu pel verano: y los mozacos, deprendiéndolos yá dende bien pequenos, pues munchos y munchas chaban los dientes nas cabanas...

56. *Las cibiellas pa las retrigas del peselbre. Casi ná se compraba: nín caenas, ni cuerdas..., fabricábanse de varas, de cuestos, de cebata...*

Como yeran perimportantes las habilidaes colas manos, ser mañusu, tener tautu pa facer las cosas, nun ser un manazas: dicen que los prerromanos de las cavernas pintaban muncho las manos pelas parés, pues dicían que yeran la estensión del celebru, de la intelixencia. Ya nun-yos faltaría razón: tener habilidá nas manos yera la forma d'improvisar cualquier aperiu. Por exemplo, saber facer una cibiella: a falta de cordeles nin ónde los comprar, cuando había qu'amarrar daqué cosa o animal, cortábase una vara d'ablanar, amugábase un poco, retorcíase con cudiao, y facía de cordel o de caena pa munchu tiimpu. Si yera en primevera y en menguante, sobre too.

57. *Aprovechando las formas de los árboles: calzaúras, araos, caidones... Había que fisgar ca árbol pal so aperiu nel so momentu: araos, timones, cestos... La cultura artesana que soselḷa nos nomes de los ḷḷugares: Los Araos, Dieztimones, Las Talamberas, La Varera...*

XULIO CONCEPCIÓN

Cibiella na retriga'l peselbre p'atar el ganao

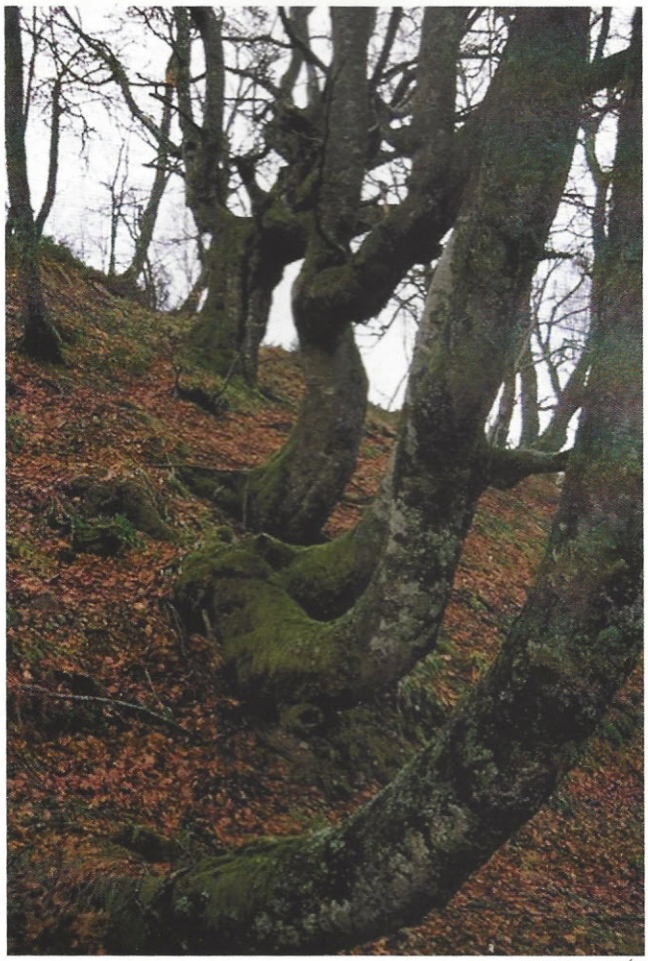
Por supuesto, que de pasu per fayeros y matos, tampoco había que distrayese muncho: yera necesario dir catando colos güeyos las formas d'árboles y d'arborexos que sirvieran pa facer un aréu, una calzaúra, un caidón, un gabitu, una forcá, un forcón... Dexábanse nel so sitiu ensin tocaḷḷos, si nun yera época de corta (menguantes, pel invierno más bien...); o si entavía yeran delgaos, había que dexalos crecer. Pero'l vaquiru yá tenía'l gabitu o'l forquitu apuntéu nel quentu la memoria (l'únicu ordenaor pal so tiimpu...). Dellas vegás, si'l sitiu yera afechiscu pa un aperiu, onde los había asgaya, dábas-y el nome adecuéu, el topónimu (Los Araos, La Varera...). Y ansina, la comunicación col entornu y colos demás yera completa.

58. *Distinguiendo bien la cara de la maera: la que da al sureste, la meyor. Como fisgan hasta las ramas d'un árbol, y dende que naz, a ver per onde sal el sol: será la maera más dura, como bien va entender el vaquiru oservaor. Bien lo asoleyan los nomes del tarrén: La Solana, L'Aveséu, La Fuente'l Vaso, El Beso...*

Pa sobrevivir y deprender de la mañana a la nuiche, había que mirar al suilu, al ciilu, y al medio ente los dos.

Que nun quedara ná por argadiellar hasta'l detalle. Yera'l quesu cuando ún se perdía nun fayiru, o nun monte ente la nublina ciega. Pa catar la orientación del sendiru, nun había más que mirar pa onde taban orientás las ramas de los árboles: las más llargas, las más drechas, las más florías o con más fayucu o más mayuncas, son las que dan al sur, al sureste... Las más cortas, o la cara más rasa del árbol nalgún quesu, al norte, ensin duldar migaya. A partír d'aende, a calcular ónde quedaba la braña o la cabana: siguiendo un poco pela sienda, yá s'empezaban a identificar llugares, penascas, fontes... Yá nun se diba en direción contraria.

La mesma oservación de la cara sur y la cara norte del árbol o arborexu, diba ser necesaria a la hora de cortelu pa facer un xugu, pa tablones... La cara sur ye la que tien los aros más separaos, y la que mayor distancia marca ente'l corazón y la corteya; la cara norte, pola contra, tien el corazón casi peguéu a la corteya, y los aros mui xuntos y apretaos. Esa maera de la cara norte ye mala pa trabayar y poco duraera: fiende sola, ye contraforgosa, basta, con nuedos



XULIO CONCEPCIÓN

Nel monte, diban catándose las formas de los árboles que valieran pa facer cualquier aperiu: un aréu, una calzaúra, un caidón...

XULIO CONCEPCIÓN

Saben asgaya las vacas de cómo ponese pa buscar la cara bona del sol a midiudía

dientro... La maera que da al sur ye fina, una vez cuartiá, y nun fiende, ye más llixera, dura muncho. Pa nun perder el tiimpu y el mueble o l'aperiu fichu, había qu'oservar abondo caún de los árboles. Ecoloxía y economía de la mano otra vegá.

59. *Los anielłos del truncu miedran más pela cara que sal el sol. Tantos anielłos, tantos años tien l'árbol; y ellos mesmos asoleyan cuándo hubo llluvias, cuándo sequías, coqueras, canones cortaos...*

La perimportante conecencia del medio qu'habían d'usar los llugareños, porque d'él tenían que vivir, llegaba hasta dientro los troncos mesmos: cuando los mayores baltaban una pieza a tronzaor, los mozacos xugábamos a cuntar los aros que tenía la rolla; tantos aros, tantos años. Más terdi, fuímonos enterando que los aros yeran testigos d'otras munchas identidaes del árbol: enfermedaes, años de seca y de moyá, cara avesea y cara soleyera... Los árboles yeran entrañables pa los güelos y pa los mozacos: yeran parte de la vida de ca día, por eso los afalagábamos hasta per dientro.

60. *Cómo tamién las vacas buscan la cara bona del sol al midiudía. Saben asgaya las vacas hacia ónde tienen qu'orientar la cabeza; la barriga, si tán preñás..., según faga frío, demasiao calor, sea invierno, verano...*

Esi detelle de la orientación nel paisaxe (el posicionamiintu qu'asoleyan agora los pollíticos y pollitizaos, como si fora gran novedá) llevan prauticándolo las vacas dende va cuantayá: las vacas cuando tan al miriu, al midiudía en plenu estíu, nun s'echan al sol de cualquier manera; pónenese en razón de la brisa, de ónde caigan los rayos según va pasando'l día, l'estao en que tén ellas mesmas; nun fai lo mesmo una vaca preñá y cercana, qu'una magüeta escosa y manía. Si tá preñá, lo primero que fai, si'l tiimpu tá frío y

tira'l norte, ye ponese cola parte derecha (onde tá la cabeza de la cría) xusto al sur, onde más caliente'l sol nel alto; la cabeza, mira entóncenes un poco más al sureste.

Si'l día fora demasiao calurosu y sofocante, nun taría nel mesmu sitiu, ensin dulda denguna: cataría un buxíu onde hubiera sombra, o polo menos, cola cabeza al norte, y la barriga de la cría retirá de la testera'l sol no posible. Las vacas tienen cinco sentíos tamién, meyor empregaos que los humanos las más de las vegás, nel so contestu polo menos. Siguen las normas del paisaxe.

61. *La maera roble: la materia las construciones rurales. La maera rebullu pa los horros, los peselbres, las talamberas, las vigas anterizas..., cortás al menguante de las llunas, en setiembre a poder ser, en xinero... Too un arte. Tantos Robleo, El Rebollal, Carbayeo, El Carbayal...*

El culto al árbol (aquella dendrolatría milenaria) yera un fichu, non pallabrería güeco y de moqueta: cortábanse sólo los que facían falta, pero dexando pa n'adelante; entesacábanse las piezas mayores, los más vieyos, col cudiao de dexar los otros exemplares más nuevos al par, que fueran espolletando y allugándose con espacio alreor abondo; d'esa manera, al baltar una rolla yá queda otra al par pa remplazala. Ansina llegaba un truncu a tener na cabeza hasta 8-10 m de cercunferencia: un metro y muncho de diámetro.

Y ansina s'esplican los tablones de los horros que llegaron hasta güei; las colondras, los engüelgos; o las tablas de las arcas tan escomunales a lo ancho y a lo llargo. Por supuesto qu'a naide se y-pasaba pela tenoria espiazar una rolla pa lleña, nin facela estiellas pa una estufa... Aquello sí que sería pecao de verdá... pa un paisano o una paisana. Había un respeto, una adoración de los árboles como si de santos o santas se tratara en medio'l monte. Aende tán tantas capiellas pa recordallos.

62. *L'aspinela: el tinte mariillu pa dellos compuestos de colores. Por fuerza mayor, había que facer na casa los tintes pa teñir la llana, el llinu, y las telas en xeneral: con plantas, con minerales...*

La conecencia de los arborexos y los floritos valía pa la vida llueñe de casa, pero hasta pa la cocina mesmo. Por exemplo, a la hora de coloriar la ropa texía col filu del llinu y de la llana: pa ca tono, una planta (la cebolla. el felichu, la hortiga, la yedra...); o un mineral (el magre, el carbón, l'arciella...). Y hasta pa fixar los colorinos, de moo que nun destiñera la ropa, tenían la planta adecuá: l'aspinela, una especie d'espinerina mui pequena, pero cola corteya y los frutos mui distintos.

L'aspinela (non l'aspinera) ye la *Berberis vulgaris* L, que se da asgaya percima los mil metros d'altura, nos puertos, ente las penascas; hai que raspa-y la corteya de las canas, y debaxo va apaiciendo otra capina más fina, y de color mariillu fuerte, tirando a escuru; sacában-y esa corteyina en forgayinas, cocíanlas un retu, y col tinte mariillu mezclaban caún de los otros colores (o varios xuntos), pa fixar el tinte, pa que, al llavar, nun foran ablanqueciendo y quedando escariotaos. Taba llueñe la tintorería tamién.

63. *La Robre riosana: el color de la braña. N'ocasiones había que catar materiales de construción, qu'asomaban pel color del suilu na distancia. Dende, topónimos como Buherrera, La Magrera, L'Arenal, Las Arenas...*

Colos güeyos siempre clisaos nel suilu y nel ciilu, pa lo que fora menester, yá dende bien mozacos, cuando colábamos pel monte díbamos viendo qu'había munchos colores del tarrén: amariillos nos argaxos; apardazaos, nas penascas de grenu; furrumientos, nas canteras de piedra ferrial; blancos del too, nas penas oxizas; más platiaos, nas caliares relucientes; roxos, nos barrizales con fierro cerca...

XULIO CONCEPCIÓN

Blime (Scilla liliohyacintus). *El vaquiru tenía que curiar que'l ganao nun comiere del blime, porque la llechi güelvese dulzona*

Y, lluíu, colábamos col padre o col güilu, cuando diba catar un cestón d'arena pa facer envuelta; o cola carreña y el borricu, si había que traer abondo pa llevantar un pareón o una paré. O nos cuntaban que dacuando había que catar arena más fino pa que güela y mama fregaran las escaleras y el suilu de maera na cocina. Ansina, más terdi mos fuimos esplicando los nomes qu'entóncenes tanto patiábamos pa catar lo que ficiera falta, cuando xubíamos o baxábamos pelos caminos de las caserías y las cabanas.

64. *La corteya la salguera. Como l'acetilsalicílico munchos sieglos anantes de la Bayer: l'aspirina de la braña y de la casa. La cultura farmacéutica de la época: El Monte la Salguerosa, Salgaréu, El Salguiru...*

XULIO CONCEPCIÓN

Carápanos (Mespilu germanica)

Cuando dolía la cabeza, a naide se y-ocurría dir al médico: tenía güela unos cuantos floritos, colgaos boca baxo nel horro o nel desván; o en tarros, si yeran flores pelás pel verano y la seruenda arriba. Pa la cabeza, la salguera; pal dolor de muelas, cataplasmas de manzanieḷḷa o de romiru; pa la barriga, oriégano, nielda; pa las ganas de comer, xanzaina; pa la conxestión fuerte, axenxo; pa los nervios, espinera, tila... La farmacia nel desván, o nel horro. Ansina nos diban quedando nomes de floritos y fervinchos, que munchos años dempués mos pasaban pel fucicu nos ḷḷibros del bachiller como gran novedá, y con otros nomes más finos, claro... Como si nun tuviéramos fartucos d'esmigayar tantos floritos ente las uñas, vamos, de golelos, de saborialos con un poco azúcar, si taban demasiao amargos.

65. *El carapanal: l'árbol híbridu, mezcla de piruyal y d'espinera. Las frutas del invierno adatás al tarrén: duran nel árbol hasta febrero... Topónimos como Los Carapanales, La Cadaparea...*

Ún de los cudiaos mayores pa caltenese más o menos tul año, yera'l de tener ónde catar fruta fuera casa, pelos caminos, pelas caserías de los cordales, pelos puertos del verano. Ansina ḷḷegaron a cavilar, y hasta facer combinación d'especies a la hora d'insertar. Ye'l quesu del carapanal (*Mespilus germanica L*), sin dir más ḷḷueñe: un árbol mezcla de piruyal montés y d'espinera; el resultéu ye un frutu (el carépanu), que tien dientro las piedriquinas de la espinera (4-5 bolinas como cerezas montesas), y la carne de la piruyal.

Los carápanos, son entóncenes una especie de pera arreondiá, a medias con forma de mazana, qu'hai que dexar maurecer hasta diciembre y xiniru arriba, cuando té yá mui maúra, blanda, casi ḷḷandia, a puntu de podrecer. Ye cuando tá a puntu de comer. Como resiste abondo la nieve y las xelás, nun hai poblema: había daqué fruta pa taragañar hasta pel invierno, si se sabía insertar, claro.

66. *La vegambre: la planta cocía pa las ferías infestás. Otras plantas aplicábanse como últimu remidiu a ferías n'animales y en personas por igual. Ye planta mui venenosa, de onde'l dichu: «Yes más melu que la vegambre»*

La tan asoleyá fitoterapia d'agora ye mui antiguo: tará más estudiá pelos farmacéuticos de los últimos sieglos, muncho más teunificaos, informatizaos, con ḷḷaboratorios cargaos de ferramienta apropiao pa eḷḷo, pero las plantas usáronse siempre, sin más remielgos. Too yera dir probando y acertar. Por exemplo, cola vegambre (*Veratum album L*), venenosa como ye, qu' hasta había que tirar el quezu onde se cocieran las raíces pa las ferías.

Pero mui efeutiva ye la planta: cuando daquién se pegaba una zagayá con una punta ferrumienta qu'infestaba la carne seguro, cataban las raíces de la vegambre, cocíanlas un retu, y chában l'agua caliente a la fería. Valía pa la xente y pa los animales, nun había más que variar un poco la cantidá, que tuviera más o menos cargao. Tanto se debieron estapinar raíces de vegambre, que güei alcuéntrase mal la planta, tá medio esaniciá, anque la conocen na mayoría de los puertos, sobre too.

67. *La consuelda: pa que suelden los güesos. La suelda, que dicen otros, porque soldaba (sería a veces, claro).*

La creatividá ḷḷingüística de los ḷḷugareños apruz per tolas fasteras: non sólo describiendo con topónimos un paraxe, según las sos formas, produtos o funciones; o precisando colos sos prefixos y sufixos las raíces de las paḷḷabras, pa nomar lo pequeno, lo grande, lo abundante, lo escaso..., sinón tamién inventando nomes de las caleyas a unas plantas con terminoloxías científicas abondo distanciás. Los nomes p'algo tán.

Ye'l quesu de la planta *Polygonatum odoratum M*, colas sos fueyas aḷḷargás y finas, y las sos florinas azulás. Pa los vaqueros ye la suelda, o la consuelda, pues según eḷḷos fai

XULIO CONCEPCIÓN

Vegambre (Veratum album). Usábase cocía pa las ferías infestás

XULIO CONCEPCIÓN

Flor de la consuelda (Polygonatum odoratum)

que los güesos priendan pronto cuando daquién los partú nun mal pesu per dalgún camín. Y compruébase l'aciirtu del nome ente los mélicos, yá que se vendía nas farmacias en forma de pomá y de floritos pa cocer y llavar el llugar de la rotura. Fortalecía los traumatismos, en definitiva, muncho antes d'otros más recientes de moda. Güei, según paez, tá prohibía, como tantos otros floritos que nun cotizan abondo: son más caros los de la química y el plástico, pero dan más cuartos que los floritos de los llugares.

68. *Las flores de la mantega: o del paniquesu notras zonas. Comíanse en primavera, porque salían mui tempranas: saben algo dulces; munchas habría que comer pa fartucase….*

Ye'l quesu tamién d'esas florinas tempranas que salen na primavera, cuando aínda nun hai otros frutos pelas xebes nin pelos árboles, nin per otros arborexos; ye dicir, que salen cuando más falta facía comer algo llueñe de casa, col zurrón vacíu las más de las veces; cuando más fame se pasaba camín de las caserías del monte, a poco de salir del invierno, y llueñe entavía de las moras y las cerezas del verano.

Había que tener imaxinación pa ver na planta *Primula vulgaris L*, el sabor del pan y del quisu; ciertamente, son un tantín dulce las florinas, medio marielllas, medio ablancazás; mastícanse y cómense a fuerza fame; munchas habría que comer pa fartucase, pero en ningún quesu fartucan como'l pan y'l quisu. Pero, naquel contestu, ensin dulda, el nome taba bien puestu: una vegá más, la rellación de las palllabras cola xente, colas circustancias pa las que son puestas de moo tan afechiscu. La *etnollingüística*, la *etnotoponimia*, que se diz agora.

69. *Las gabuxas: los frutos encarnaos que se protexen d'invierno baxo las fueyas. Son como arándanos roxos, pero con piedra: tienen mui poca carne, pero comíanse. Topónimos como Los Gabuxeos…*

La ecoloxía, como diz la palllabra, ye l'estudio del medio habitéu, del sistema: nin defensa nin deterioro; eso vendrá más terdi, pero, en principiu, ecoloxista ye'l qu'estudia'l medio que pisa, pa ver lo que tien que facer con él, si quier siguir sobreviviendo. N'utru quesu, va durar poco, en cuanto acabe colo que tien alreor. Porque hasta'l propiu sistema que pisamos paez que ye intelixente. Por exemplo esta guapa planta arraposá que sólo se da nos puertos altos, y sólo conocen dalgunos animales y dalgunos paisanos, cazaores… Como pasa desapercibía, sobrevive. La planta da unos frutos coloraínos, pero que naide pue ver, si nun da güelta a las fueyinas, pos tán escondíos na mata baxa, y tapaos polas fueyas. Planta y frutos intelixentes a la so manera.

La esplicación sabránla meyor los botánicos, pero tamién l'asplican los paisanos: esos frutos tienen que durar tul invierno baxo bonas y llargas nevás, y van ser l'únicu alimento de munchos animalinos (robezos, palombos, urogallos…), a más de 1.500 m de altura. Sin esos frutos, munchos morrerían colas nevás duraeras. Pero con ellos, van salvase, porque esos animales selvaxes, cuando dexa de nevar y saben ónde tán las gabuxas, rompen ente la nieve pa llegar hasta ellas, escargatan, dan cola planta, y allí tán los frutos coloraos, resguadaos pelas fueyas, ensin que los toque la nieve. Paez un milegru: la naturaleza hasta paez más intelixente que munchos dellos que se dicen humanos.

70. *La xistra: los anisinos silvestres. Una planta mui arumosa: bien lo asoleyan al aire perfumáu los topónimos, cuando pasamos cerca (Les Conxistres, La Campa la Xistra, Xistreo…)*

Caminar pel monte yera tener despiirtu el sentíu de los aromas tamién: si daqué planta soltaba un golorín dulce, nun podria ser mala. Quiciás por ello, dieron colas virtúes

XULIO CONCEPCIÓN

La flor de la mantega o paniquesu (Primula vulgaris)

XULIO CONCEPCIÓN

Xanzaina (Gentiana lutea)

de la *Meum athamanticum Jacq:* bona pal estómago, y hasta pa mascar los graninos dempués de comer, a falta de profidén y compañía. Yeran los anisinos de siempre, agora asoleyaos nas farmacias, lo mesmo pa mayores que pa los mozaquinos más pequenos. Hasta cuentan nalgún puirtu que las mozas machacaban fueyinas y granos de xistra pa untase los domingos a falta d'un perfume meyor. En homenaxe al olorín de la planta quedan esos topónimos tan melgueros: La Campa la Xistra, Les Conxistres…

71. *El ciirru: la yerba más dura pa facer cordeles, cuerdas… Yerba cerrayera, yerba cervuna, cerru, cerríu…, que se da pelos altos de las cumbres n'otros conceyos*

Había que tantiar tamién las yerbas que se diban topando de pasu, ver si yeran duras o blandas, resistentes o floxas; tantiar si valían p'amarrar un ferdu, o p'arreatar una res. Ansina nun dexaban perdese ensin más esas yerbas más duras, arreondiás, llargas, con arestas cortantes a poco qu'ún intente arrancalas colos deos. Ye l'aspecie *Helictotrichon cantabricum*, cola que los pastores de Los Picos, por exemplo, fixeron cordeles fuertes hasta fai pucu tiimpu: facíanse cuerdas más o menos llargas, ramales, soguetas, reatas…, colas que arreataban los animales, las cargas de yerba, los ramos y rametos de carga tiraos por parexas… Güei siguen las yerbas del ciirru pelos mesmos altos de las brañas, pero ya casi qu'escaicías, porque los cordeles de plástico o las cadenas fayen las veces nas cortes y nas cabanas.

72. *La xanzaina: depurativa, dixestiva… La «genciana» que tanto arrebuscaban las farmacias hasta fai dalgunos años. Topónimos como El Valle la Xanzana, La Xunciana, El Xanzanal…*

Entavía hasta fai bien poco (ayir o trasantayir, podíamos dicir), ensin dir más llueñe, la famosa *tónica Schweppes* llevaba ente los ingredientes en lletra pequena, abaxo, el de *genciana* (*Gentiana lutea L*): yá nun s'asoleya o nun se usa'l componente, pos, al paicer, de tanto esraizar xanzaina cuando valía bonos cuartos, la planta tuvo nun tris d'esaniciar, y entóncenes prohibieron arrancala. Hai vaqueros que sacaban más colos sacos de raíces de xanzaina, que de los xatos. Pero abondo más: hasta miles de pesetas llegó a pagase por un kilo de xanzaina.

Naquella precaria botica que nun faltaba nunca en ca casa, la xanzaina usábase pa abrir las ganas de comer, pa las dixestiones, pa cicatrizar dalguna zagayá… Anque tamién avisan las güelas: nun se toma más que la novena, los nueve días; n'utru quesu, pue debilitar muncho la sangre. Dícenlo los mélicos tamién.

73. *El xabú: el beneitu. Por dalgo lu llamaban l'árbol benditu: el que curaba enfermedaes de los güeyos, que valía pa las conxestiones, pa depurar la sangre… Hasta en dalgunas rexones hai La Virgen del Saúco: l'orixen vexetal de tantos santuarios, patronas, festividaes relixiosas… El cultu al árbol: dendolatría yá citá.*

Los nomes, como se dixo, yá llevan ellos los sentimientos de quienes los punxeron: el xabú (*Sambucus nigra L*), col so nome de benditu, bien paez el pesu inmedietu a la santificación que fexo la Ilesia con tantos árboles frutales que terminaron la mayoría con nome de santa y too. Hai hasta La Virgen del Peral, La Virgen del Naranjo, La Virgen del Cerezo…; y otras paicías per cualquier otra rexón y otras naciones: too lo que daba de comer, protexía, daba esperanzas…, convertíase en sagrao, col beneplácitu de los monxes, párracos y señorones, que bien diban ver crecer las sos arcas, horros y bodegas.

74. *El lentexil, dentexil* (*Osmunda regalis L*): *depurativa. Llimpieza de la sangre en animales y personas, una vez más…*

Otra planta mui venerá en dellos pueblos, pero col nome asociéu a las dentichas: dicen los botánicos que'l nome esturienu pue proceder d'unas bolinas qu'echa cuando las flores tán nel so puntu de maurez (paécense a dentichas mui pequenas).

XULIO CONCEPCIÓN

El lentexil o dentexil (Osmunda regalis)*, emplegá como depurativu*

75. *Los gamones: los primeros retoños primaverales n'otras zonas. Comíanse los bulbos, a falta de patatas: en dalgunos puertos llegaron a escosase y esaniciase dafechu… Ye'l quesu d'El Gamoniteiru: de tanto arrancalos, quedan los nomes (La Gamonal…)*

Lo mesmo que se dixo del blime, que grilla mui aína na primavera, los gamones (*Asphodelus cersasiferus*) yeran mui apreciaos pel ganao y pola xente con menos facienda: salen nas carbas, pel monte, nos puertos…, y, ansina, el que nun tenía nin praos nin yerba en payar a esas alturas del invierno, podía char el ganao fuera, y que llambiera los primeros grillos de los gamones y gamonielllas, por tienros que foran y más bien desaboríos. Nun había otras yerbas, y, polo menos, el ganao nun morría de fame.

El quesu ye que'n puertos como El Gamoniteiru, tantos gamones debieron esraizar los vaqueros pa mantener los gochos pel verano, sobre too, que nun-y quedan más que nel nome. Las plantas foron desapaiciendo col tiimpu. Hasta dicen que en épocas de fame, la xente cocía las raíces, mui paicías a las patatas, cuando éstas s'acababan na cabana.

76. *L'aspinera: flores calmantes na primavera, frutos alimenticios na seruenda. Comíanse las mayuncas, maera mui dura, arde bien nel fuíu'l llar, nun da fumezu… El llinguaxe toponímicu recuerda la cultura l'espín tamién: Espineres, La Espina, delaspina, L'Espín, Espinaréu, L'Espinaal… O La Virxe Espino.*

Tampoco ye casualidá que la xente llevantara una «gen del Espino» na devoción mariana de dalgunas rex l'aspinera yera utru árbol que daba d'ellos prod imprescindibles pel año arriba. Ya na primavera temp per febriru y marzo, salían las florinas blancas, que se yían pa los nervios, pa l'ansiedá, l'estrés d'entóncenes Pel verano echan rama tupía y abundante, que bien a cen munchos animales cuando se meten a miriar nos p tales de viescas pelos puertos más caliares, sobre too.

Na seruenda, cárganse de bolas roxas (las mayu que van ser l'alimiintu preferíu de corzos, robezos, p ros…, cuando otros frutos entamen a escasiar. Y tul in no, van ser casi los frutos esclusivos: mientras los d van desapaiciendo cola nieve, las espineras duran ca de mayuncas encarnás hasta la primavera otra vegá árbol, bien agraecíu pola xente y polos animales tul nun yera pa menos qu'adoralu, como recuerda la tradi mariana nas fiestas correspondientes.

77. *Las moras: l'aperitivu gratis, siempre al alcance la camín del puirtu. Los más mozos facían el camín al monte o praos, pelando moras… Son topónimos tan sabrosos com Moral, Morea…*

XULIO CONC

El frutu de l'aspinera (Crataegus monogyna)*, la mayunca, na seru*

XULIO CONCEPCIÓN

El mofo (Unsnea barbata) *cómenlo los robezos y los venaos pa endurecer la cornamenta na época de celo*

Sabío ye qu'había, y hai, moras y moreras: unas, de los artos pelas xebes y las carbas, al pestu común, al alcance de cualquiera; las otras, de los árboles mayores, que yeran privilexiu de los ricos, de los monasterios, de los palacios... Las moras de los artos nun tenían dueñu y emprecipiaban a ponese coloraínas per xuno arriba, precisamente cuando los mozacos, mozos y mayores, andaban tul día de camín ente la casa y las cabanas, a la yerba pelos praos, o a la vecera pelos cordales más medianos. Como'l «bocata» debía ser poco más que'l pan y daqué compangu, fartase de moras debía ser un privilexiu y un placer, lo mesmo de postre a las horas, que d'aperitivu ca vez que las tripas emprecipiaban a facer ruyíu. Tampoco ha de ser casual que haiga una Virgen del Moral en dalguna rexón española.

78. *Los biruéganos, miruéndanos, miruénganos... las fresas montesas. Otras frutas del monte yeran más escasas, o tenían emu.*

Al alcance de cualquier boca arrellumaban tamién pelas carbas y veras de los caminos los biruéganos (*Fragaria vesca L*): esas fresinas, tan pequenas como encarnás y dulces, que tanto agraecíamos de mozacos a eso del mediudía cuando, fartucos de esparder maralłos de yerba pelos praos, o de garigotiar senderos en cata dalguna res pel monte, entavía faltaba daqué hora pa que'l pote s'arramara sobre'l pletu. Catar biruéganos a la falda de los fayeos, o pelos sucos na llende colos gorbizos y las urcias, o a la sombra de los matorrales, yera un placer qu'abondo agraecían tamién las tripas y hasta dexaban de ruxir.

79. *Los bruseles: el pruyíu y la delicia las cabanas. Había y sigue habiendo bruselares alreor de los mayaos, pero tamién comen bruseles los animales, de forma qu'había qu'andar listos cuando maurecían...*

Muncho s'agraecían nos puertos los bruseles (*Ribes petraeum*): esos frutos muy paicíos a las uvas, pero un tantín más amargosos, si nun tán maúros bastante, tirando a azulaos escuros o casi negros. Hailos más pequenos y mayores, según l'altura a que se den: los de las güertas al par de casa, son cásique como uvas grandes, maurecen primero, per xuneto arriba; los de los mayaos pelos puertos, bastante más pequenos, un tantín más ásperos y ácidos, que maurecen sólo d'agosto n'adiante. Pero amás, había que tar atentos, pos namás apicalbar un poco yá taba'l ganao pelándolos tamién; nun los dexaban maurecer. Por ello, las más de las veces, había que comelos verdes y too, si querías probalos.

80. *Brañagallones: n'homenaxe a los gallos de monte, los urogallos. El llinguaxe'l suilu: lo único que mos queda tantas vegás pa reconstruir un paraxe.*

En fin, pa dir terminando yá, mayaos y cabanas como las de Brañagallones en Casu son güei un documentu guapamente conservéu de lo que foi la vida nas cabanas, nel utru estremu de la vida nel puiblu y na casa. Con varias horas de camín pel medio, fueron munchas las xeneraciones de güelos, güelas, fíos y fías, nietos y nietas, qu'hubieron recorrer tantas veces el camín, arriba y abaxo, cargaos col pisu'l zurrón a cuestas, y l'odre colas mantegas, a la gueta de llegar lluíu, pa que'l produtu mantuviera la so presencia fresca nos mercaos semanales.

Munchos topónimos, nesos diez o doce kilómetros d'andaúra ensin descuidase migaya, son documentu llingüísticu preciusu de lo que foi la ecoloxía de verdá: llamar a las cosas pol so nome, estudialas, aprovechalas, sabiendo que nun podían espiazalas, porque entóncenes nun quedaría ná pal año siguiente. La pena ye qu'en munchos casos sólo quedan los nomes, las pallabras del tarrén.

81. *Daqué guellu monte queda aínda pa cuntalo... Poca cosa: ente los xabalinos, los raposos, los furtivos..., foron desapaiciendo la mayoría. Como en tantos otros casos: Yandelagallina, Braña*

XULIO CONCEPCIÓN

Bruseles (Ribes petreum)

RAÚL «EL D'ESPINEO» (ARCHIVU: XULIO CONCEPCIÓN)

L'abondancia de gallos de monte, urogallos, xeneraron abondos topónimos, como Brañagallones (Casu)

Gallina, Las Penas del Gallineiro, La Cullá'l Gallo, La Sierra Gallos…

Sábese qu'aínda queda daqué urogallo pe los montes de Brañagallones: dacuando baxa algún atolondréu hasta las mesmas casas de los llugares, pa desapaicer esmagulléu ente la uñas d'un pirru ensin emu tampoco, polo visto. Pero ye algo: quier dicir que, como aquél que cayú na disgracia del asfalto, quedan otros agospiaos nos fayotales más altos, alimentaos por tantas bolinas colorás de los acebos, las gabuxas, los arándanos… Y quedan los nomes pa siguir suañando que son sitios afechiscos, afayaízos, pa cuando puean criar y recriar de nueo.

82. *El Branielín: nin restos de cabanas, por contra, siquiera pa poder cuntalo… En fin, ecoloxía sólo ye l'estudiu del medio: no la destrucción del medio. Predar nun ye depredar. Y estudiu implica conservación y transformación al tiimpu: paséu, presente y perspeutiva. Nun mediu cualquiera too tien que ser compatible: n'utru quesu, daquién llevará las de perder.*

L'exemplo del Branielín llinizu vien a ser güei, un mal exemplo, too lo contrario d'un paraxe que durante tantos sieglos foi el complemento nel monte d'aquellas tan precarias economías nel puiblu: da gusto oyer a paisanos y paisanas de noventa años agora, cuntando la ilusión con que xubían y baxaban a la braña ente abril y ochobre, toos afanosos por llegar lluíu a las cabanas, y emprecipiar pela mañana temprano a catar maera pa facer madreñas, araos, xugos…, y algamar unos cuantos pares pa vendelos nos mercaos lleoneses pelas ferias; y hasta puerta a puerta de las casas, sacando unos cuantos riales, o cambiándolos al trueque por dentichas, garbanzos o champletos, que trayían en fardelas a cuestas mui gustosos, o n'albarda de dalgún borricu nel meyor de los casos.

Güei, col dispreciu pollíticu por esta cultura más llariega, yá'l tiimpu más glocal, nun queda namás que'l nome la braña: El Branielín, con esi sufixu diminutivu (apreciativu) qu'asgaya asoleya'l sentimiintu, l'astima, con que los llugareños llinizos lu trataron naquellos tiempos de bastante menos bayura y munchu más aprecio pol ganao y las camperas. Nin una sola cabana dexaron los pollíticos pa cuntalo: nin siquier una cabana dibuxá, nin en pie, nin siquier nun peornal. Arrasaron hasta colas últimas murias, pa que nun desentonaran de tanto asfalto acicaléu, cemento, fierros y plaquetas de colorinos nos edificios más urbanitas al usu. Too podía facese compatible, eso ye la ecoloxía. Pero nin una cabana quedó pa cuntalo. Predar nun ye lo mesmo que depredar: a los güeyos ta'l paisaxe'l Branielín pa columbralo.

Xulio Concepción Suárez

Filólogu. Profesor IES

www.xuliocs.com • xuliocs@gmail.com • info@xuliocs.com

Nota: Esti artículu ye un estrautu de la conferencia impartida pol autor nel XII Seminariu d'Estudios Asturianos de la Fundación Belenos, *Les brañes. Un averamientu a la cultura pastoril n'Asturies*. La Puela d'Allande (2011).

Bibliografía

Álvarez Peña, Alberto, 2002, *Los celtas en Asturies*. Edita Picu Urriellu, Xixón.

Albaigès, Josep María, 1998, *Enciclopedia de los topónimos españoles*. Ed. Planeta.

Cabeza Quiles, Fernando, 1992, *Os nomes de lugar. Topónimos de Galicia: a súa orixe e o seu significado*. Ed. Xerais, Vigo.

Cabeza Quiles, Fernando, 2008, *Toponimia de Galicia*. Galaxia.

Caridad Arias, Joaquín, 1995, *Toponimia y mito. El origen de los nombres*. Edita oikos-tau, Barcelona.

Celdrán Gomariz, P., 2002, *Diccionario de topónimos españoles y sus gentilicios*. Ed. Espasa, Madrid.

Chao Arana, J., 2009, *Brañas asturianas*. Ed. Cajastur.

Concepción Suárez, Julio, 1998, *Por las montañas de Lena*. Edciones KRK, Uviéu.

Concepción Suárez, Julio, 2002, «Costumbres vaqueras en las brañas lenenses», en *Etnografía y folclore asturiano: conferencias 1998-2001* (pp. 75-119). Ridea, Uviéu.

Concepción Suárez, Julio, 2002, «El género femenino en la toponimia de montaña asturiana», en *Etnografía y folclore asturiano: conferencias 1998-2001* (pp. 53-75). Ridea, Uviéu.

Concepción Suárez, Julio, 2003, «Leer el paisaje: un paseo por el aula de la naturaleza asturiana». En *Escardar*, 5, (pp. 10-12). Uviéu.

Concepción Suárez, Julio, 2004, «El rostro femenino y el rostro masculino de la montaña. A propósito de la toponimia del Cares». LNE, Uviéu.

Concepción Suárez, Julio, 2004, «La alimentación en la *casa'l monte* y en las cabañas de la montaña central asturiana», en *Etnografía y folclore asturiano 2001-2003* (pp. 159-194), Ridea.

Concepción Suárez, Julio, 2006, «Desde las corras a las 'polas': poblamientos y poblados a la falda de La Carisa». En *Etnografía y folclore asturiano 2003-2004* y *2004-2005* (pp. 45-84), Ridea, Uviéu.

XULIO CONCEPCIÓN

Ramón «el de Parana» camín del puirtu (Llena). Siempre de camín ente la casa y la cabana...

CONCEPCIÓN SUÁREZ, Julio, 2007, *Diccionario etimológico de toponimia asturiana.* KRK Ediciones, Uviéu.

CONCEPCIÓN SUÁREZ, Julio, 2007, «Ese gran libro abierto del paisaje Allerano», en *Estaferia ayerana*, 1 (pp. 48-55), 2007, Ayer.

CONCEPCIÓN SUÁREZ, Julio, 2010, «La posición de los seres vivos en el paisaje, traducida a palabras: lo dice la toponimia también», en *Orfeón de Mieres, Revista Informativa y Cultural*, nº 7, xunu, 2010 (pp. 70-72). Mieres del Camín.

CONCEPCIÓN SUÁREZ, Julio, 2011, *El paisaje toponímico asturiano: unidad dentro de la diversidad.* RIDEA, Uviéu.

CONCEPCIÓN SUÁREZ, Julio; GARCÍA MARTÍNEZ, Adolfo y MAYOR LÓPEZ, Matías, 2008, *Las brañas asturianas: un estudio etnográfico, etnobotánico y toponímico.* RIDEA, Principáu d'Asturies, Uviéu.

COROMINAS, Joan y PASCUAL, José, 1980, *Diccionario Crítico Etimológico Castellano e Hispánico.* 6 tomos, Ed. Gredos.

DAUZAT, A. y ROSTAING, Ch., 1984, *Dictionnaire étymologique des noms de lieux en France.* Ed. Librairie Guènègaud, París.

DEROY, Louis y MULON, Marianne, 1992, *Dictionnaire de noms de lieux.* Ed. Les Usuels, Paris.

GARCÍA MARTÍNEZ, Adolfo, 1996, *Las brañas somedanas.* Ed. KRK, Uviéu.

GARCÍA MARTÍNEZ, Adolfo, 2009, *Los vaqueiros de alzada de Asturias. Un estudio histórico-antropológico,* (2ª edición). KRK Ediciones, Uviéu.

GÓMEZ LABLANCA, Félix, 2005, *Enciclopedia de la vida en el campo.* Edita Mata & Dowell, Barcelona.

GÓMEZ PELLÓN, Eloy, 1994, *Vida tradicional y proceso de cambio en un valle del oriente de Asturias. Estudio antropológico del valle de Ardisana.* Principáu d'Asturies.

GONZÁLEZ COLLADO, Mª. Belén, 2009, *El territorio de Quirós en la Época Medieval.* Edita Ayuntamientu de Quirós.

IZQUIERDO VALLINA, Jaime, 2008, *Asturias, región agropolitana.* KRK Ediciones, Uviéu.

LASTRA MENÉNDEZ, J. J., 2003, *Etnobotánica en el Parque Nacional de Picos de Europa.* Ed. O. A. Parques Nacionales, Uviéu.

MERINO CRISTÓBAL, Laureano, 2004, *Usos tradicionales de los árboles en el occidente asturiano.* Monografías del Museo Nacional de Ciencias Naturales, CSIC, Madrid.

REICHHOLF, Josef H., 2009, *La invención de la agricultura. Por qué el hombre se hizo sedentario.* Editorial Crítica, Barcelona.

ROBERTS, Edward A. y PASTOR, B., 1996, *Diccionario etimológico indoeuropeo de la lengua española.* Alianza Editorial.

ROGER, Alain, 2007, *Breve tratado del paisaje.* Ed. Gallimard, Madrid.

RUBÉN JIMÉNEZ, Julián, 2004, *Diccionario toponímico y etnográfico de Hispania Antigua.* Minor Network Editorial, Orense.

SASTRE, Eladio y ROLLÁN, Mauro, 1989, *Palabras para un paisaje. Acercamiento al léxico de la Tierra de Campos.* Diputación Provincial de Valladolid.

SEVILLA RODRÍGUEZ, M., 1980, *Toponimia de origen indoeuropeo prelatino en Asturias.* IDEA, Uviéu.

VILLAR, Francisco, 1991, *Los indoeuropeos y los orígenes de Europa. Lenguaje e Historia.* Ed. Gredos, Madrid

VILLAR, Francisco, 2000, *Indoeuropeos y no indoeuropeos en la España Prerromana.* Ediciones Universidad de Salamanca.