REAL INSTITUTO DE ESTUDIOS ASTURIANOS

CUADERNOS DEL RIDEA

La voz inmemorial de los pueblos. El paisaje asturiano en el tiempo

N.º 2



AÑO II OVIEDO 2018

REAL INSTITUTO DE ESTUDIOS ASTURIANOS

CUADERNOS DEL RIDEA

El paisaje asturiano: la voz inmemorial de los pueblos

N.º 2

AÑO II OVIEDO 2018

Equipo editorial:

Xulio Concepción Suárez
Celso Peyroux
Servando Fernández Méndez
Adolfo García Martínez
Luis Aurelio González Prieto
Xosepu Martínez González

Escriben en este número:

Ramón Valle
Roberto F. Osorio
Nicasio Rodríguez Rodríguez - Xulio Concepción Suárez
J. Martínez González - T. E. Díaz González
Cristian Longo Viejo
María Dora Bermúdez Hermida

Correspondencia postal:

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

Correpondencia digital:

ridea@asturias.org



Gobierno del Principado de Asturias
Consejeria de Educacion y Cultura

CSIC
Consejo Superior de Investigaciones Científicas
Confederación Española de Centros de Estudios Locales (CECEL)

© Para la presente edición, Real Instituto de Estudios Asturianos®
ISSN: 2530-8289
Depósito Legal: AS 01934-2017
Imprime: I. Gofer. Oviedo

Índice de artículos

Anotación previa al n.º 2 de la revista

Xulio Concepción Suárez **7**

El saber inmemorial de los oficios artesanos,
con voz y texto de los propios protagonistas (II).
Los ingenios hidráulicos: el mazo, los molinos, el batán, el ariete…

Ramón Valle **11**

Tiempos perdíos: el l.labor de la yerba en Quirós

Roberto F. Osorio **39**

Vocabulario apícola: léxico y terminología de las abeyas.
Repertorio de términos tradicionales y modernos

Nicasio Rodríguez Rodríguez y Xulio Concepción Suárez **49**

La etnobotánica en Asturias: presente y futuro
de la ciencia de la supervivencia

J. Martínez González y T. E. Díaz González **87**

Un paseo didáctico y etnopaisajístico por el valle de Turón

Cristian Longo Viejo **105**

Las locuciones de lugar en el concejo de Villaviciosa (Asturias).
Aspectos referentes a la población y el poblamiento. La casa

María Dora Bermúdez Hermida **139**

Anotación previa al nº 2 de la revista

Xulio Concepción Suárez

Decíamos en el primer número (2016) que el objetivo de estas páginas, al lado de las dos revistas del RIDEA, no era otro que recoger, completar, estudiar, discutir, indexar, digitalizar, divulgar..., todas aquellas informaciones y datos que llegaron a nuestros días en la memoria de los mayores; pero que, en las últimas décadas, se esfuman también entre las mayadas de los puertos y las caleyas de los poblados, al ritmo que se cierra por última vez la puerta de una cabaña, o el cuarterón, las ventanas, los balcones, de una casa por muy diversas razones.

Pues con la memoria de los nativos se va, en buena parte, la otra historia local de tantos paisajes asturianos desde las costas del mar hasta las cumbres de las montañas; los saberes, las costumbres, los pensamientos, los sentimientos sociales, religiosos, literarios…, tallados en el léxico común, toponímico, metafórico..., que, en parte, no llegó al papel ni a las pantallas digitales, de momento. Los mismos saberes pescadores, marineros..., son otros también con las nuevas tecnologías en tierra o mar adentro: aquella memoria oral de los pueblos junto al mar, contada por sus propios protagonistas.

Por eso, en este segundo número continuamos recogiendo trabajos de estudiosos, a su modo, del paisaje multidisciplimar asturiano, todos ellos puestos en práctica por el conocimiento directo de lo que antes vivieron, y ahora cuentan a modo de documento con detalles concretos. Es el caso de la diversidad —la riqueza— léxica que supone la simple tarea de la recogida de la yerba entre los quirosanos: la cantidad de detalles comunales que conservan unos nativos a la hora de segar, secar la yerba, almacenarla, transportarla, dosificarla para el ganado en el invierno...; en unos tiempos en los que no había otros recursos ni facilidades para conseguirla en otras partes que no fueran sus propios espacios más inmediatos. Y sus ingenios compartidos.

Todo aquel saber de los *homes* y *mucheres* quirosanos, a la hora de solidarizar esas tareas, de modo que los trabajos resultaran más rentables y mejores de soportar. Todo un ejemplo de creatividad individual y colectiva, que hoy se asoleya como muy novedoso, con palabras más sonantes: trabajo en equipo, trabajo interactivo, trabajo cooperativo, teletrabajo en red, simulaciones virtuales..., y semejantes. Las estaferias, las esquisas, las andechas, las facenderas, las comuñas de

siempre traducidas al lenguaje de los tiempos, y facilitadas por las nuevas tecnologías digitales.

La memoria quirosana de la yerba: de los mazos occidentales, de los molinos, de los batanes...

Como explicábamos en el prólogo del primer número también, los textos de la revista se publicarían en asturiano cuando el tema lo exigiera y el autor o la autora lo considerara más adecuado a su estilo del discurso para la ocasión: léxico, expresiones autóctonas, terminologías específicas de los oficios, imposibles de traducir a veces, pues el objeto o no existe o no es el mismo, ni con mucho en la lengua de destino. Con el texto asturiano en boca de los informantes —su forma del asturiano más espontánea—, el trabajo queda completo: en la expresión lingüística, en el contenido, en las referencias temáticas, en el discurso más comunicativo. El artículo de Roberto Osorio lo dice todo.

Algo parecido sigue haciendo Ramón Valle con su segunda remesa de los oficios: aunque la redacción es ahora más bien castellana, el discurso está tupido de expresiones, léxico, términos..., del occidente asturiano, que a veces ni subrayamos siquiera, pues hay párrafos que habría que subrayarlo todo. Como opina Adolfo, habría que indexar un vocabulario para resumir las explicaciones específicas en cada apartado, pero llevaría demasiado tiempo ahora. Como los conceptos están desarrollados arriba, al final de sus artículos, sí se podrían resumir todo su vocabulario en un artículo completo. O en un diccionario, o número monográfico a parte, quién sabe...

El saber y el sabor apícola, el paisaje toponímico...

Del saber apícola de Nicasio Rodríguez por sus tierras de Boal y alrededores de la fala más occidental, tuvimos la suerte de escuchar durante unos años cantidad de términos, técnicas y costumbres con las *abellas, abeas, trobos, colmeas*..., compartidos para el estudio del paisaje y la toponimia, como materiales didácticos de aula. Como el léxico apícola no tuvo cabida en el libro publicado entonces en aquel inolvidable grupo de trabajo (CPR de Luarca), por falta de espacio, lo fuimos completando luego con el léxico de este campo en los distintos conceyos asturianos entre el río Eo y el río Deva; es decir, desde Vegadeo a Peñamellera o Ribadedeva. Un vocabulario pateado más completo.

El resultado fue este pequeño diccionario compartido que ahora incluimos aquí, procurando hacer equivalentes —sinónimos en lo posible— aquellos términos coincidentes en las mismas entradas alfabetizadas, sean del centro, del oriente o del occidente. Tarea imposible a veces, pues los sinónimos perfectos, completos, sabido es que no existen. Solo términos y funciones aproximadas. No obstante, todo un saber muy melífico compartimos con Nicasio en estas páginas.

Con la etnobotánica de J. Martínez y T. E. Díaz se abre un espacio novedoso para la lectura de todo un paisaje vegetal poco divulgado hasta la fecha; ellos documentan esa riqueza de aquellos usos y costumbres tan arraigadas en los pueblos asturianos, desde las mismas plantas colgadas de los acantilados del mar hasta las

mismas variedades de esa flora tan rica dispersa por las camperas de las brañas; o que sobrevive menos vistosa entre las breñas y recovecos de las peñas cimeras.

Pues con el olvido, o con la pérdida, de esa biodiversidad asturiana, se irían de nuestros pueblos muchas páginas no escritas del uso milenario que los nativos y pobladores de paso fueron grabando en la etnografía regional, hasta estos mismos días. Con el documentado y riguroso trabajo de ambos botánicos, el léxico asturiano —la etnolingüística regional, en rigor, al alcance de cualquiera—, las terminologías científicas y técnicas más específicas, se van desarrollando y divulgando de paso con un lenguaje ameno para los distintos niveles de profundización y lectura.

Las experiencias didácticas de Cristian Longo por sus aulas de Turón, se concretaron un curso en el estudio de unos cuantos nombres de pueblos y parajes que bien conocían los alumnos y alumnas en torno a sus pueblos; o que escuchaban de los güelos y güelas por las fincas y los montes. En una de tantas actividades realizadas en torno a las aulas y a los pueblos turoneses con ocasiones diversas, surgió la recogida, análisis, discusión de topónimos con implicaciones en las diversas materias: aspectos lingüísticos asturianos, geográficos, botánicos, históricos, literarios...

A modo de ejemplo, el autor explica unos cuantos nombres de los valles de Turón, con una técnica muy sencilla para mejor la comprensión y ulterior aplicación de la misma —o parecida— plantilla a otros muchos nombres que puedan encontrar los aficionados o estudiosos de estos temas. La imprescindible investigación escolar, práctica, sobre el terreno, sin más rollos, tan necesaria en estos tiempos desde los colegios rurales a los estudios universitarios, incluidos, por supuesto.

Finalmente, en este conjunto de aportaciones etnográficas y etnolingüísticas, resultan muy oportunas también, para el objetivo novedoso y divulgativo de los Cuadernos, las investigaciones toponímicas de María Dora en la geografía y el poblamiento de Villaviciosa; en realidad, un aspecto más del lenguaje toponímico habitado, en esos términos que se empiezan a divulgar en los medios digitales: *oicotoponimia, oiko-toponimia, ecotoponimia*..., y algunos otros, con sus variantes sin unificar demasiado todavía.

El tecnicismo es lo de menos, pero el contenido, enriquecedor: todo un campo de palabras rescatadas de un paisaje poblacional de calles y caleyas, que van traduciendo las formas de vida rurales, con sus cambios demográficos de tiempo en tiempo, de cultura en cultura campesina, siempre atenta las técnicas necesarias para sobrevivir en sus zonas respectivas; en su territorio milenario diseñado con palabras en cada rincón del mosaico utilizado.

El artículo de la autora, muy documentado en los registros escritos y bibliográficos, resulta un complemento adecuado a la hora de completar y contrastar con la otra imprescindible memoria oral lugareña —un patrimonio en buena parte por recoger—. El conjunto de aspectos morfológicos de todo este léxico toponímico en torno a la *casa* —al domicilio— y al poblado, matizan no pocos aspectos etnográficos, sociales, socioeconómicos, etnopaisajísticos, en definitiva, que bien valorarán los antropólogos.

El saber inmemorial de los oficios artesanos, con voz y texto de los propios protagonistas (II)

Los ingenios hidráulicos: el mazo, los molinos, el batán, el ariete...

Ramón Valle

Anotación previa

El trabajo presente continúa otro publicado en el número anterior de esta revista (pp. 11-51). Ramón, el carpinteru de Tineo, resumió para su amigo Adolfo García por escrito —parte en ordenador, parte a mano, y parte en conversaciones sin tiempos ni prisas— toda una vida de oficios artesanos diversos por los que fue pasando desde edad bien temprana. De ahí que en el texto se respete esa mezcla de asturiano y castellano, pues así él lo redactó según fluía de su prodigiosa memoria, en muchos ratos libres desde su residencia ovetense actual. Tampoco se subrayan las palabras asturianas, pues el léxico asturiano de su zona fue y es su léxico de siempre (habría que subrayar casi todo...). Este es su testimonio.

Los ingenios

Jugando a los ingenios ya desde bien pequeño

Cuando yo era pequeño —tendría unos diez o doce años—, como en la aldea donde nací la cruza el río Navelgas por el medio, y en él se unen dos arroyos, uno por cada margen, todo el tiempo que me quedaba libre lo pasaba haciendo artilugios, como molinillos o turbinas, que las colocaba en una pequeña cascada y me ilusionaba viendo como giraban. Ya en mi corta edad, pensaba que aquellos juguetes que yo hacía, si no servirían algún día para producir una fuerza aplicable para la industria.

Otro de los juguetes que también hacía eran hélices de madera con las aspas en inclinación para que el viento las hiciese girar. Les ponía un pequeño timón, y el mismo viento las orientaba hacia donde le pegaba. Ya soñaba que aquellas hélices en gran tamaño podían producir una energía. Hoy vemos los aerogeneradores en los parques eólicos. La sabiduría y la cultura no está vedada a nadie. Lo que ocurre es que en muchas familias faltaban los recursos económicos para poder llegar a obtener esos conocimientos y sostenerlos, de forma que un día llegaran a dar su fruto. Yo ya pensaba como Julio Verne, en sus pensamientos imaginarios, y hoy reconozco que mi idea era la investigación.

Según el *Diccionario de la lengua española* de la Real Academia Española, *ingenio* es la facultad que tiene el hombre para discurrir o inventar con facili-

dad y prontitud; o esta otra: máquina o artificio mecánico. Ingenio puede ser una combinación de piezas perfectamente acopladas para realizar un trabajo. Los ingenieros que inventaron estos ingenios pertenecían al pasado. Los ingenios pueden ser de sangre, hidráulicos o eólicos, todos ellos servían para poder realizar el hombre los trabajos con el menor esfuerzo.

Porque vale más maña que fuerza

Como prueba de ello, me vino a la memoria, cuando este servidor aún estaba casi en la infancia, que mi padre me llevaba con él para reparar algún banzado, pues cuando venían las crecidas de los ríos solían averiarlos. Y, para que el agua pudiese regar los prados, había que repararlos, para ello había que mover piedras grandes y colocarlas donde les correspondía. Yo, con poca experiencia, exponía todas mis fuerzas y mi padre me decía «No te mates emburriando, que vale más maña que fuerza», ¡qué razón tenía!, él las movía con gran facilidad, pero era porque empleaba la técnica, y yo no.

Por ejemplo, cuando se trataba de voltear una piedra grande, lo hacía con la ayuda de una palanca y, antes de voltearla, ponía delante otra piedra de menor tamaño; al dejarla caer, como caía sobre la otra, ya quedaba con media vuelta ganada. Este dato lo tengo muy grabado en la mente, y me doy cuenta de lo fácil que resultan las cosas cuando se tiene conocimiento de lo que se hace.

Ingenios hidráulicos

Estos ingenios funcionan por medio de la fuerza del agua, que puede ser el rodezno para mover los molinos, o una rueda hidráulica a modo de turbina, para hacer funcionar los batanes, los mazos, las aceñas, las sierras hidráulicas, las mazapilas, las plantas para producir electricidad, etc.

1. Los mazos

El mazo y el aroza con el hierro

Estos medios de elaborar el hierro, después de fundido en las ferrerías, eran muy abundantes en casi toda Asturias: allí donde había un riachuelo se instalaba un mazo, un ingenio movido por agua. Constaba de una rueda hidráulica de madera con unas aspas o álabes para hacerla girar por medio de una caída de agua. Esta especie de turbina solía tener unos dos metros de diámetro, con un grueso eje o árbol, que giraba en sentido horizontal; llevaba cuatro levas, una en cada cuarto de vuelta, las cuatro en línea; hacía levantar una pértiga, que en el extremo llevaba un pesado martillo, el cual, al bajar, machacaba alternativamente sobre el yunque la pieza de hierro que se estaba forjando.

Cuando la pieza de hierro ya estaba al rojo, por medio de una palanca se le daba entrada al agua para mover la rueda. Entonces, el herrero colocaba sobre el yunque la pieza a forjar y, a medida que el martillo machacaba, iba cambiándola de postura hasta ir dándole la forma deseada; y así sucesivamente, hasta que ya la dejaba para rematarla en la fragua y hacer la herramienta deseada. El operario que se encargaba del funcionamiento y trabajo de forjar el hierro en el mazo se llamaba el aroza, que es palabra de origen vasco, del vascuence; precisamente en

la zona alta del río Navelgas está el arroyo de Aroza, mismo nombre de la casa de Aroza en la zona. El Mazo: en Pola de Allande.

Las barquineras y los barquinos, la columna de aire

Para calentar el hierro hasta ponerlo al rojo era en el fogón, con carbón vegetal, que se hacía de la raíz del brezo negro; y para proporcionarle una corriente de aire, tenían dos fuelles, o barquineras, que funcionaban por medio de una rueda hidráulica con una especie de balancín en el extremo del eje, y hacía funcionar alternativamente los fuelles o barquinos para insuflar aire al fogón.

Había otro sistema que era por medio de un tubo vertical con un estrangulamiento y unos orificios para que entrase aire por ellos; el agua caía por el tubo y al pasar por el estrangulamiento, el aire absorbido por el chorro de agua, caía mezclada con el aire hasta un depósito; como el aire quedaba arriba dentro del depósito, salía por una tobera que iba al fogón, mientras el agua salía por otra salida al exterior. Este sistema se llamaba columna de aire.

Los mazos asturianos en los topónimos

De estos mazos quedan algunos en Taramundi, como piezas de museo. Uno que hay en Teixóis (Taramundi) disponía de varias utilidades con el mismo embalse de agua; además del propio mazo, tiene una rueda también movida por el agua, que en el eje lleva dos muelas de piedra de grano: una, más basta, y la otra, más fina, para afilar las herramientas de corte.

En Asturias existes los topónimos *mazo* o *mazuco*, que corresponden a los pueblos o aldeas en que hubo alguno de estos ingenios para trabajar y forjar el hierro para las diversas herramientas.

El Mazo, en Presno parroquia de (Castropol), se encuentra a orillas del río Cobos. El Mazo, lugar de Pola de Allande, se halla al lado del río Nisón. El Mazo, caserío de la parroquia de Doiras (Boal). El Mazu, lugar de la parroquia de Buelles (Peñamellera Baja), está situado a orillas del río Deva. El Mazo, casería de la parroquia de La Montaña, (Valdés), está a la orilla del río Negro, Mazo de Brés, parroquia de Brés, (Taramundi). Mazo de Mon, parroquia de Pesoz (San Martín de Oscos), a orillas del río Ohío. El Mazo de Recorba, parroquia de Collada (Tineo), está emplazado a orillas del río Bárcena. El Mazo, en Pola de Allande.

Mazo de Riodecabalos, parroquia de Trabada (Grandas de Salime), está en el arroyo de Cabalos. El Mazonovo, parroquia de Santa Eulalia de Oscos, está a orillas del río Candosa. Os Mazos, (Boal), se halla a orillas del arroyo Pendía. El Mazucu, lugar de la parroquia de Caldueño (Llanes).

Las ferramientas que se hacían en el mazo: clavos, clavazones, fouciñas...

Pero en Asturias hay más datos de mazos, como uno en las inmediaciones de Belmonte de Miranda, a orillas de un reguero que desemboca en el río Pigüeña. Está también el Mazo de Las Cárcobas, parroquia de Parlero (Villayón). Este mazo era propiedad de los vecinos de dicha aldea: cada vecino tenía asignado un día o cierto tiempo para traba-

jar en él. Está a orillas de un pequeño arroyo que baja de Brañúas, pequeña aldea de la parroquia de Parlero.

Como ya mencioné, en esta aldea de Las Cárcobas, cada vecino tenía su parte en dicho mazo, en el que trabajaban el hierro para hacer toda clase de herramientas agrícolas, hasta clavos para las madreñas y clavazones de obras. Después de ir dándole la forma a la pieza que estaban forjando, se remataba en la fragua.

Entre las herramientas que fabricaban en Las Cárcobas, tenían gran fama las foucinas: hoces en forma de arco y con mango para cogerlas con una mano; se usaban para segar el centeno, trigo y verde para el ganado. Tenían gran fama las que hacían Melito y Pericón, dos vecinos que iban al que mejor temple les daba para el corte. La mercancía, mucha era encargada directamente; otra iba a los mercados a venderla, especialmente a Navelgas.

Este mazo funcionó hasta por el año 1950. Como anécdota, que siempre ocurría alguna cuando encontraban alguna persona con poca malicia, contaré una. Un día llegó un señor de la braña de El Sellón, que no queda muy distante de Las Cárcobas, y que iba para que el herrero le hiciese cierta cantidad de clavos para una obra que estaban haciendo en su casa. El herrero se puso manos a la obra, y cuando terminó, le pregunta el incauto paisano: «¿Qué tenía que hacer para que al clavar no torciesen?», el herrero le manda: «¡Desabrocha la camisa menos los botones del fondo!». Y se los vació todos en el seno. Como algunos todavía estaban calientes, le mandó que corriese, que no enfriasen. Aquel pobre hombre salió corriendo, y como alguno todavía quemaba, supongo no se sentaría a descansar, hasta que no llegó a su casa.



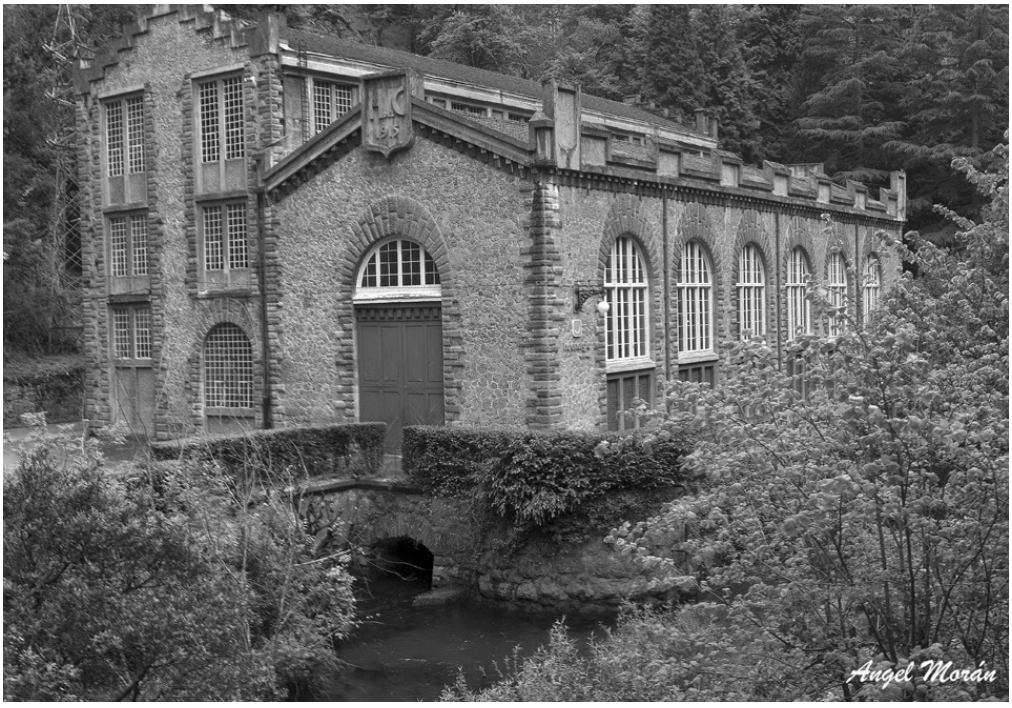
Mazo de Besullo fotografiado por Fritz Krüger.

2. Plantas eléctricas

Cuando solo había candil de esquisto, de aceite, de carburo, la bola de sebo, la vara de brezo quemada...

Estas pequeñas plantas eléctricas se construían a partir del 1940, pues la electrificación solo llegaba a los núcleos de población un poco importantes, o los cercanos por donde pasa un tendido eléctrico; las zonas rurales apartadas, tenían que emplear el candil de esquisto, o el de aceite, y en casos menos frecuentes, de carburo, que es de lo que se extrae el acetileno; por lo pronto, este tipo de candil ya daba más luz que la otra más tenue de aceite o de petróleo.

En la casa donde yo nací, ya tuvimos el de carburo, que empleaban mi padre y mi hermano mayor para termi-



Central hidroeléctrica de la Malva (Somiedo).

nar de cepillar las madreñas que hacían durante el día; para que tuviesen la luz más concentrada para trabajar, uno de nosotros, que aún éramos pequeños, había que ir cambiando el candil para enfocarlo donde lo necesitaba el almadreñero. Este trabajo, cuando era invierno, lo hacían por las noches.

En algunas partes rurales, empleaban para suplir el candil o la vela de sebo, unas varitas, que las recogían en el monte donde había una mata de brezo: las garabuyas, gabuzas. Cuando se hacían quemas, quedaban los retoños del brezo completamente secos y sin mondo, que eran recogidos, y de noche en las cocinas los colocaban en una especie de gancho, quedando la varita un poco inclinada; le daban fuego en la punta e iba ardiendo poco a poco; cuando se consumía la sustituían por otra.

Aquella primera turbina acoplada al molino para dar luz

Por el año de 1944, la vida tenía que evolucionar, y descubrir formas de progreso. Había por aquel entonces cerca de Navelgas, a orillas del río Bárcena, un señor que montara una sierra hidráulica al lado de casa; esto era en una localidad que se llama La Cabuerna. Un día marchó mi padre a ver aquel ingenio; aquella sierra de cinta sin fin era movida por una turbina cerrada, acoplada al eje trasmisor; cuando del río bajaba bastante caudal de agua, funcionaba a la perfección; en verano, en cambio, no funcionaba porque le faltaba agua para moverla.

Mi padre le habló de que, en Casa de Miguel, como así se llama donde nosotros nacimos, se podría montar en el molino, aparte de los molares, pero con el agua que los abastece, una turbina similar, aunque más pequeña, porque tenía que tener el tamaño con arreglo al caudal de agua; se pusieron de acuerdo, y fue el primer sistema de tener luz eléctrica en casa.

Aquella turbina, que era del sistema cerrado, tenía que funcionar en vacío, pues si en la canal entraba aire, ya no andaba. Se trataba aquel ingenio de un rodete con unas aspas helicoidales, que giraban dentro de un anillo metálico en forma de tubo; a esta turbina, lo que más impulso le daba era la altura que hubiese desde la turbina hasta la desembocadura del agua, que tenía que ser en un hoyo, que no le entrase tampoco aire.

Con las novedades que aquel matrimonio trajera de América

Aquel ingenio movía una dinamo, y aunque aquel dinamo tenía poca fuerza, por lo menos ya no había que andar con el candil en la mano para donde quiera se fuese de noche. Aquella turbina, aunque estaba bien ideada, le faltaba la perfección, para que no entrasen malezas de las que arrastra el agua, sobre todo cuando había riadas, le entorpecían el funcionamiento.

Por el año de 1947, llegaran para Navelgas un matrimonio: él estuviera en su juventud en América, y allí aprendiera muchas técnicas, que le sirvieron para continuar ejerciendo su profesión. Por toda la zona de Navelgas, y alrededores, montara muchas de las pequeñas centrales eléctricas, y molinos de agua.

Entonces mi padre habló con él para poner otro sistema de producir la luz eléctrica; también dentro del molino, montó una segunda canal y una turbina tipo «pelton»; esta turbina, que estaba formada por álabes, iba montada sobre un eje y un volante, que, por medio de una correa unida a otro pequeño del dinamo, lo hacia funcionar y producir luz. En Parada, que son cuatro casas, cada una tenía su planta de luz, y su molino de agua. Por fin por el año de 1980 se puso la luz de compañías eléctricas, en todos los lugares que estaban sin electrificar.

3. Los molinos de agua

Hasta cerca de cien molinos en una misma cuenca de río

En Asturias, región en donde es abundante el agua, por doquier se pueden encontrar restos de lo que algún día hubiera sido allí un molino. Como ejemplo voy a poner la cuenca del río Navegas; desde este pueblo hasta el nacimiento en La Linariega, entre los arroyos que afluyen a él y el propio río, se podrían contabilizar cerca de cien molinos. Allí donde había un manantial, aunque no fuese muy abundante, se podían encontrar los restos de un molino. La cuenca de este río, sobre todo del pueblo de Navelgas, la conozco bastante bien.

En mi infancia, allá por la década de los cuarenta, me llevaba mi padre con él a las truchas, que era muy pródigo en ellas este río Navelgas. Y cuando yo encontraba los restos de que allí hubiera un molino, posaba la caña y me ponía a examinarlos con detalle. En algunos molinos de más antigüedad, poco más quedaba que los muros, o



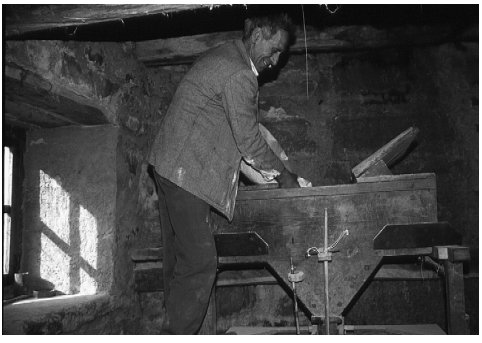
Molino marinero (El Río, Villanueva de Oscos).

acaso las muelas, si no las habían llevado otros para hacer un molino en otra parte.

Con el rodezno, el barrón, el fuso, la ina...

En alguno de estos molinos de más reciente funcionamiento, todavía se encontraba algo de lo que fuera el rodezno; o el barrón, eje que trasmite la fuerza desde el rodezno hasta la muela volandera. En los molinos más antiguos, el barrón, la barra fuerte de hierro, tiene forma rectangular la parte que va por dentro del fuso; y en el fondo forma una escuadra.

El fuso, desde la parte alta hasta la mitad aproximada, lleva una abertura con una escopladura que lo traspasa, por la que sale esta escuadra; luego la cubre un listón de madera, la fusta; para que el eje no pierda el centro, lleva dos argollas: una, cerca de donde va la escuadra; la otra, cerca de arriba, para que el eje no pierda la verticalidad y haga girar la muela. El eje de la punta termina en forma cuadrangular, para encajar en la ina, una pieza de hierro que va encajada en el ojo de la volandera. El terminal del barrón se encaja en dicha pieza, y conforme el rodezno gira empujado



Molinero.

por el agua, también gira la muela. Este tipo de acople del barrón a la muela tiene una peculiaridad: que, si las muelas están desniveladas, al girar la volandera arrastra en aquella parte que no guarda nivel.

Las medidas del molino de regueros, y sus usos locales

Todos estos pequeños molinos disponían de reducidas medidas de paredes, lo indispensable para instalar todo el ingenio; la mayoría tenían canal de madera, que la solían hacer del tronco de un roble que fuese derecho; para ello, un experto trabajador la ahuecaba por dentro a golpe de hacha. Luego le clavaban un tablón de tapa; en el fondo le acoplaban el salido, o xiplu, con la medida de que dispusiese el caudal de agua. Como cubierta, muchos tenían unos tablones, o con ramaje de escoba.

Estos molinos de regueros tenían las muelas pequeñas, sobre sesenta o setenta centímetros de diámetro; y de grueso, unos diez centímetros, con lo cual, al ser ligeras, comparadas con las que tenían más de un metro, estando el molino bien instalado, poca agua le bastaba para andar. Algunos de ellos se encontraban en lo más recóndito de un regato; como disponían de poca agua, un saco de maíz, o una cebera, tardaba hasta dos días en molerla, ocasión que algunos aprovechaban para relaciones idílicas. Bien lo acreditan las frases y cantares como estas:

> Esta noche fui a moler
> y no perdí la caminada,
> dormí con la molinera
> y molí lo que llevaba.



Interior de un molino con penera o vortel. Museo etnográficode Grandas de Salime.

En algunos molinos, cuando la Guerra Civil en España, se dieron casos de que servían de guarida a los fugitivos.

El camaráu, l'aferíu, el banzao, los álabes...

Los molinos muchos de ellos tenían del lado de afuera de la pared, junto a la puerta, a una altura de un metro aproximado, una piedra o losa empotrada en la pared que sobresalía; era para posar sobre ella el fuelle o saco de molienda, para luego cogerlo al hombro. Como el cauce del reguero, por lo general, es de fuerte pendiente, la mayoría de estos pequeños molinos no necesitaba otro para el desvío del agua hasta donde está el camaráu, sino que tomaban el agua del mismo manantial. La fuerza del agua, al tener mucha altura de canal, hasta veinte metros, el peso le daba más empuje.

Los que eran de río, para tener aferíu, o altura de canar, un tramo más arriba de donde se ubicaba el molino se hacía un banzao o presa en el río para tomar el agua; estas presas se solían hacer con grandes piedras, poniendo de base una viga de roble. Este banzao no se hacía a plomo, porque el empuje del agua un día de riada lo volcaría fácilmente, sino inclinado hacia la corriente del agua; se les solía dar una altura de unos dos metros, según el desnivel del río, y la distancia que hubiese hasta el molino; para conducir el agua, se hacía un cauce desde el banzao. En el comienzo del cauce, se hacía una compuerta con un derrocadero para regular el paso del agua en días de riada, o para devolverla toda al río, en caso de alguna reparación en el molino.

Cuando se trataba de molinos con varias parejas de muelas, el camaráu era amplio, porque tenía que dar sitio para la colocación de tantas canares como parejas de muelas de que dispusiese. En algunos molinos, si disponían de poco aferíu, en vez de tener tubos para la canar, le hacían un depósito de forma de pirámide con la punta hacia abajo, donde les colocaban el salido para el agua, porque lo que hace la presión del agua hacia los álabes del rodezno es el peso del agua: cuanto más volumen de agua, más fuerza daba.

Día y noche en el molino, entre las muelas de la molienda

Estos molinos de río ya tenían un edificio espacioso; los había que tenían dos pisos: en el primero estaba la instalación del molino, y el segundo servía de almacén para guardar los sacos de pienso y ceberas (cantidad de grano). Cuando el molino quedaba distante de la casa vivienda, tenían incluso una cama para cuando tenía que pernoctar el molinero, sobre todo cuando tenían mucho apuro de molienda; si terminaba un saco, por la noche, había que cambiarlo para echar otro a moler, y que no parara el molino.

Las muelas de estos molinos solían ser bastante grandes; al tener mayor caudal de agua; eran de más de un metro de diámetro, hasta metro y medio, y claro, unas muelas de esas medidas tardaban poco en moler un saco, por ejemplo, de maíz. Cuando las muelas eran pequeñas, solían ser de una pieza, sobre todo la volandera. Como ejemplo, las que tiene el molino de la casa donde yo nací, ambas son de una pieza, a pesar de que tienen noventa centímetros de diámetro. Cuando se

trataba de mayor medida, se labraban a puntero dándole la forma de la circunferencia y, después de labradas, se unían con una pequeña capa de cemento, y luego con unas bandas de hierro, dejándolas completamente fijas; lo mismo se hacía con la piedra solera.

Tallando la piedra con más dolor de brazos que de corazón

Para hacer unas muelas había algunos canteros que se dedicaban a este tipo de trabajo: en Foyedo, por principios del pasado siglo, vivía un señor de origen vasco que se apellidaba Segurota y que hiciera las muelas de todos aquellos molinos de la comarca. Recuerdo a mi padre, cuado hiciera las muelas del molino que aún tiene: lo más basto lo hacían a maza con un puntero grande; mi padre le daba a la maza, mientras el maestro sujetaba el puntero, inclinándolo más o menos según lo que tenía que desbastar; cuando mi padre daba algún golpe demasiado fuerte, el cantero lo amonestaba, y le decía que valía más dolor de brazos que de corazón; claro, algunas veces arrancaba más de lo debido y luego quedaba un fallo en la muela.

Para la calidad de la piedra para las muelas es mejor una especie de granito, piedra dura y resistente, que hay en las distintas partes de Asturias, en canteras de donde eran extraídas, y para lo que se empleaban barrenos. En la zona de Tineo, hay una en la sierra de Balbón, que está en las cercanías de Calleras; al pie de la cantera se trabajaba, por lo menos, lo más basto de las futuras muelas. Para acarrearlas llevaban un carro que fuese lo suficiente fuerte para aguantar el peso, pues la solera podía rondar la tonelada.

Engrasando las eixeras de los ejes de los carros con las raíces de los fulechos

Desde donde está la cantera en lo alto de la sierra, va un camino de carro por toda la cima hasta la carretera entre Naraval y Navelgas. Me tiene contado mi padre que, cuando hicieron el molino que tienen en casa, llevaba el carro más fuerte que tenían, y que le pusiera eje nuevo, pero como el eje es de madera, al girar con el roce, la madera se llega a calentar hasta que quema, y para ello solían emplear un sistema: buscaban helechos con la raíz, que metían en las chumaceras del carro; así, el calentamiento del eje desaparecía, pues la savia del helecho tiene una sustancia viscosa, que viene a ser el sustituto de la grasa.

Referente a este tema, me comentaba un señor de Retsanos, que también tenía molino, que cuando iba con la pesada muela solera en un carro, como precaución, ya le hiciera en las chumaceras unos pequeños agujeros para poder echar por ellos aceite para prevenir que el eje no quemase. Para tirar del carro llevaba una pareja de bueyes, y cuado ya estaba llegando a destino, cruzando el camino había un pequeño surco por donde pasaban agua de un prado a otro; al llegar a aquel surco, el eje no aguantó el peso y partió por una de las eixeras; menos mal que le faltarían unos cien metros para llegar al destino.

La chumacera es la pieza con una muesca sobre la que descansa y gira un eje; una especie de cojinete en los carros del país, donde asienta el eje de las ruedas; es la eixera del asturiano occidental, donde sujetan el eje las treitorias o trechorios.

Con el cuidado de que la piedra de las muelas no calentara la harina

Examinando los restos de molinos que yo encontraba en mis andaduras, me fijaba en que las cualidades de la piedra para las muelas no era la misma. Entonces mi padre me explicaba que en otras zonas tenían otras canteras de donde las extraían, como en la sierra de Penouta, encima de Boal. Pero, según mi padre me explicaba, la calidad de estas muelas no competía con otras, pues la harina se recalentaba mucho y perdía peso. Las muelas de los molinos, como la volandera gira sobre la solera, con el roce llegan a adquirir algo de calor, como se nota, por ejemplo, en invierno, cuando las mañanas están frías: al entrar dentro de un molino la temperatura es más agradable que fuera.

Con todos estos datos me refiero a los molinos de antigua construcción, que servían para molturar lo mismo el maíz para piensos que cereales para harinas panificables. En los cereales como el centeno, el trigo y la escanda, la parte exterior del grano tiene un mondo, que se llama salvado. Para que la harina saliese lo mas refinada posible, las muelas tenían que disponer de un picado especial, para que no triturase el salvado, de lo contrario la harina saldría integral y el pan más moreno.

El ingenio en el borde de la moxega para detener la rueda al terminar de moler

El montaje de los molinos podía variar de unas comarcas a otras, y de la antigüedad de ellos; pero su función venía a ser la misma, la de moler el grano y transformarlo en harina. En todos los molinos, se les acoplaba un sistema para que, cuando estuviesen al terminar una molienda, parase el molino, y no siguiesen las muelas girando; se decía vulgarmente que molía para el inglés. Este ingenio consistía en un taco de madera, amarrado con una cadenilla a una pequeña rueda de madera, que se colocaba en el borde de la muxega, o tolva, donde se echaba el grano, de forma que el peso de este lo hacía bajar hasta el fondo de la tolva.

Cuando el molino está al terminar el grano, el peso de una pieza de madera enganchada a esa pequeña rueda se cae golpeando otra pieza que se engancha ligeramente en uno de los laterales que cubren la muela volandera; esta pieza, al caer, le pega al parador, que baja y corta el chorro de agua que empuja el rodezno. El molino ya se detiene entonces, de lo contrario, por un descuido del molinero, cuando terminaba el grano seguirían las mulas girando.

Hasta que llegaron las muelas francesas: la ferté

Por principios del pasado siglo, ya se comenzaron a colocar sobre todo en aquellos molinos de río las piedras francesas. Estas muelas tenían un grano especial, similar al sílex, que dispone de gran dureza; para picarlas, tiene que ser con picos con punta de bidia. Estas muelas se importaban de Francia, llevaban el nombre de la *ferté*. En las zonas donde se cosechaba mucho trigo, había muchos molinos que disponían de ellas; además, ya se les pusiera un mecanismo para peñerar la harina, movido por el mismo rodezno.

A una altura por debajo de la muela solera, lleva un volante con una correa que mueve otro volante con una

excéntrica y una biela; esta le da un movimiento circular que mueve un cedazo, donde la harina va cayendo conforme sale de entre las muelas.

El pan para el señor y el pan para el criado

Así la harina cae dentro del brendal, y el salvado va para un cajón. Cuando la harina se cernía a mano dentro de la piñera, o cedazo, para que el pan saliese blanco y de buena calidad, la piñera o cedazo se cogía entre las dos manos y se le daba un movimiento circular con la harina dentro; cuando ya se veía que solo quedaba el salvado, se vaciaba en un cajón, y se echaba otra cantidad de harina para continuar con la tarea. Decía la frase respecto a este detalle, que el pan alrededor era para el señor; en cambio, el tranqueado, o movimiento del cedazo adelante y atrás, era para el criado, pues no salía el pan tan fino.

Las muelas francesas, ya vienen con un rayado en ambas por la cara de la molienda. Este rayado, de unos tres centímetros de ancho por algo menos de medio centímetro de profundidad, va desde el ojo de la muela hasta la orilla de fuera, en dirección del radio. Estos calados son para que las muelas, al girar, no se recalienten, y se refrigeren; no para que salga por ellas la harina como afirmaba cierto señor, que por cierto de molinero disponía de poco conocimiento.

El montaje del molino: el infierno, los rodeznos, la rueda volandera, el brendal...

El molino, en cuanto a edificio y su montaje, se puede dividir en dos partes: el infierno o parte baja del molino, donde están los rodeznos y todas aquellas piezas que requiere para que el molino funcione. Cuando se compone de más de un conjunto, para cada rodezno lleva una ponte, travesaño fuerte de roble, que de un lado va apoyado dentro de un encaje; lleva un pasador que engarza en la base y hace de bisagra, cuando hay que subir más o menos la muela volandera, por medio del aliviadero, pieza de madera o varilla de hierro, que sube por encima del piso del molino, donde lleva un husillo para subir o bajar el rodezno y la muela volandera.

En el centro aproximado está encajada la sapa: piedra lisa y plana de sílex, a la que en el centro se le hace un pequeño hueco a putero, donde tiene que apoyar el güevo, una piedra de forma ovalada, también de sílex, que se encuentra en algunas playas donde existe mucho pedrero; una de esas piedras se encaja bien fija en el centro del rodezno que gira sobre ella; para que aguante bien el roce y el peso del rodezno y la muela, esta piedra tiene que estar bañada de agua, sobre todo cuando está en funcionamiento.

Actualmente a los molinos, sobre todo aquellos que son maquileros y tienen mucho trabajo, se les colocan unos quicios de bronce, dos piezas iguales, con dos puntas cada una, que terminan en forma un poco roma; el centro de cada una es cuadrado y lleva una avellanadura donde apoya la parte que hace de güevo.

Sobre el piso va todo el mecanismo restante del molino. El piso se compone de gruesos pontones, o en su caso de hormigón, pues sobre él tiene que soportar todo el peso de las mue-

las que, cuando son varias las parejas, es grande. El piso está en dos tramos: la parte donde va asentada la muela solera, o barranco, tiene una altura sobre la parte del resto del suelo, de unos cuarenta centímetros; de esa forma la solera se coloca al borde del segundo plano; arrimada al corte va el brendal, que es donde cae la harina conforme sale de entre las muelas.

El guindaste —o guindastre— para picar de nuevo la muela, en fino y en grueso

Para levantar las muelas, cuando se trata de picarlas o hacerles otro trabajo, se hace por medio del *guindaste* (o *guindastre*), grúa giratoria de eje, que lleva un robusto madero, apoyado en un quicio; por la parte de arriba va empotrado en una viga, con otro madero horizontal fuerte, a modo de horca. Cuando hay que sacar la piedra, con dos pequeños agujeros en el canto, opuesto el uno al otro, se gira el guindaste, que tiene en el extremo un husillo del que cuelgan dos pletinas curvadas en forma de arco; se abren las pletinas para enganchar la muela por los dos agujeros laterales, se levanta por medio del husillo, se gira hasta el medio del molino, y se voltea dejando hacia arriba la cara que se va a picar.

Cuando se trata de molinos que tengan más parejas de muelas, tienen que tener cada pareja su guindaste, porque el brazo no alcanzaría a las demás. Para picarlas, se voltean dejando hacia arriba la parte de molienda, y se comienza por la parte exterior; se hace un picado fino al principio, que es lo que le corresponde al refinado de la harina; a medida que se va hacia el centro, ya se pueda dar el picado más grueso, hasta terminar en el ojo de la muela.

Cuando se trata de la muela volandera, a la superficie de molienda se la da un poco de concavidad, con el fin de que tenga entrada el grano, sobre todo cuando es maíz. A medida que la muela gira, el grano es arrastrado por el giro de la muela, primero partiéndolo, luego triturándolo y, por fin, refinándolo y dejándolo en la harina que ya sale al brendal.

Con el detalle de la bulsia para que gire bien el barrón, y no se desperdicie el grano

Después de picadas ambas muelas, la solera se comprueba con una regla, hasta que su superficie esté completamente plana, que no tenga hoyos; si acaso está desnivelada, con unas cuñas que lleva debajo de la muela, se nivela; en el agujero que lleva la muela en el centro, se encaja un trozo de madera que sea dura, por ejemplo de fresno; tiene que ir la hebra de punta, para que no se desgaste; y en el mismo centro se taladra para que pase el barrón por él: la bulsia.

Para comprobar que la solera está bien nivelada, en la espiga del barrón se coloca un trozo de palo que llegue desde el centro de la muela hasta la orilla; en el extremo se pone un clavo que, al girar, se le aproxima lo más posible; si roza en alguna parte, hay que ajustarlo por medio de las cuñas que van debajo de la solera, y así hasta que ya está completamente en nivel.

También entonces es cuando se puede comprobar que el eje no esté flojo en la bulsia, que es un taco de madera, por ejemplo de fresno, que se coloca con la hebra de punta en el ojo de

la solera, situado completamente en el centro; como tiene un poco menos diámetro que en la muela volandera, cuando está flojo, con un cincel bien afilado, se le hacen varias hendiduras en la bulsia, y se le meten unas cuñas hasta que la madera aprieta al eje.

Cuando le ocurre esto, y ya está flojo, en algunos casos de gran descuido por parte del molinero, llega a caer el trigo o el centeno, lo que se ve cuando el grano nace debajo del molino; entonces se dice que el molino mana. Todos estos detalles los había que tener muy en cuenta, porque si le ocurría al molino, el efecto donde se notaba era en el fuelle o saco. Últimamente ya se colocaba un rodamiento, con lo cual el rodezno giraba mejor.

Así picábamos las muelas mi padre y yo, para la molienda más fina, sin que el molino quedara entsabastrao

Todos estos trabajos, sobre todo, el picado de las muelas, me los enseñó mi padre. Por ejemplo, un domingo, ya de mañana, íbamos los dos, manos a la obra: después de desmontar todas las partes del molino que van sobre las muelas, nos poníamos a la tarea, uno con cada muela; él me dirigía cómo tenía que hacer; yo le seguía sus órdenes al pie de la letra.

Se comenzaba el picado por la parte exterior de la muela, dándole primero un picado fino; a medida que se iba hacia el centro ya se hacía el picado más grueso, hasta terminar en el ojo. A la muela volandera debe dársele algo de concavidad hacia el ojo, con el fin de que el grano como el maíz tenga entrada dentro de las muelas, pues a medida que la volandera gira, el grano es arrastrado y triturado hasta convertirlo en harina.

Cuando venía la cosecha del maíz, allá por octubre, algunos llevaban a moler el grano a medias de curar; entonces, el grano iba cayendo dentro del ojo de la volandera, pero cuando llegaba el grano a medio triturar, la molienda quedaba entre las dos piedras; es decir, al intentar refinar la harina, esta formaba una cinta de unos cinco centímetros de ancho todo en redondo en ambas muelas, y claro, de allí ya no pasaba la harina; entonces se decía que cogía cinta, había que levantar las muelas y arrancarla con el pico de escoda.

Cuando se veía en el molino que no salía la harina ya molida, era síntoma de que estaba entsastrao o entsabastrao; algunas veces lo tengo desentsabastrao si no estaba la cinta muy garrada, echándole en el ojo unas piedrecitas que fuesen bien duras, al molerlas, solían arrancar la cinta sin tener que levantar las muelas. Para todo había que tener maña.

Cuando el maíz ya estaba bastante curado, en cambio, no ocurría esto; pero claro, el maíz de la anterior cosecha ya se terminara, y aquel primero del otoño hacía falta para engordar los gochos, de forma que tuviesen buen samartino.

El fuso, los álabes, las petsas, la fura, la fusta, el xiplu...

Ya después de mayor, cuando ya trabajaba de carpintero, hice varios rodeznos de madera, que tenían que ser de cierno de roble, por ser madera dura y no pudre con la humedad, ni se desgasta fácilmente. Lo primero se labraba el fuso, dejándolo cuadrado y muy bien escuadrado; luego, ya se trazaba con el compás una circunferencia en dicha cabeza el diámetro en un rodezno de ta-

maño medio, que solía ser de unos veinte centímetros; en la cabeza de abajo, desde el centro se hacía el reparto de los álabes que tenía que llevar; y con la escuadra se hacía el trazado en el lateral, donde debían ir empotrados los álabes, que tenían que ser pares, porque en cada escopladura se introducía la espiga de dos (una, a la derecha; la siguiente, a la izquierda). Parece ser que hay quien los ponía impares también.



Dibujo y despiece de un molino (J. M. Legazpi).

La parte del fuso, donde se introducen los álabes suele tener una medida de unos treinta centímetros. Hecho todo esto, ya se puede labrar el resto del fuso, dejándolo también de forma cilíndrica, de unos quince centímetros, un poco más grueso en la parte baja que en la alta. La altura del fuso es de 1,50 m aproximadamente, según la altura que haya donde va colocado; a la mitad de dicho fuso, se le hace una fura pasante de un lado al otro; por uno de los lados se le talla una ranura hasta el centro del fuso, donde se aloja el barrón; en el fondo lleva una cruceta que pasa por esta fura; y, bien encajado, se le pone un listón de madera, «la fusta», con dos argollas: una, un poco mayor, que es la primera y llega por encima de la cruceta; y la otra, en la parte de arriba.

La construcción del rodezno de madera

Ya di algún detalle de cómo se construye un rodezno de madera. En muchos de los árboles, la madera, y sobre todo el tronco, tiene dos partes bien visibles: el centro, la parte más oscura (el cierno), como en el roble, o en el cerezo, la más aprovechable por ser más resistente y duradera; y la parte exterior (várgano), franja más o menos ancha que ya no se aprovecha, pues resulta muy blanda y no tiene duración.

Los rodeznos de madera suelen llevar los álabes que necesite, siempre pares; si se trata para un reguero de poco agua, tiene que llevarlos más juntos, pues al ser el chorro de agua pequeño, este tiene que pegar en tres petsas, o álabes; para darle el máximo empuje al rodezno, el chorro de agua sale del salido o xiplu con un poco de inclinación hacia abajo; el agua, después de hacer su trabajo, cae por entre las separaciones de los álabes para evitar un peso innecesario al rodezno. Cuado se trata de molinos de mucho caudal de agua y muelas mayores, el rodezno tiene más diámetro, y los álabes más separados. Los rodeznos según su diámetro suelen tener entre 18 y 22 álabes.

Los rodeznos los había también de hierro de fundición, o simplemente de chapa; en este caso, los hacían los mismos herreros que dispusiesen de soldadura eléctrica; para ello, se preparaban dos aros de chapa de la anchura que debían tener los álabes; el de afuera había de ser del diámetro del rodezno; el de dentro tenía que dejar todo en redondo una separación al exterior de unos 10 o 15 centímetros, lo que permitiese el chorro de agua; estos álabes se curvaban un poco con el fin de que el empuje del agua fuese el máximo, y se iban soldando a los dos aros, dejando la separación conveniente entre cada alabe; los que eran de chapa, tenían que ser pintados con buena pintura para que no se oxidasen.

Con la precaución siempre de los ratones al aroma de la harina: el complejo artilugio de una simple ratonera

En torno a los molinos, nunca faltaban ratas de alcantarilla, que se solían meter dentro del tambor que cubre la muela volandera para comer la harina que queda pegada a los bordes. Esto es si no se tiene cuidado de cerrar bien la tapa del tambor cuando el molino está parado. Siendo yo pequeño todavía, tendría unos siete años, era un domingo por la mañana, cuando veo a mi padre donde tenía el taller de hacer las madreñas; él cogió un trozo de madera, mayor de lo que necesitaba para una madreña, y con el hacha lo labró bien a escuadra.

Yo, como curiosidad, le pregunté qué quería hacer con aquel trozo de madera, que tenía unos cuarenta centímetros de largo, por veinte de ancho y unos quince de grueso. Me contestó que una ratera. Yo, como solo conocía aquellas que eran de resorte, me pareció algo raro que de aquel trozo de madera pudiese salir una ratonera.

Él siguió con su trabajo, pero yo cada poco pasaba a comprobar si saldría la ratonera, o una vacica, para dar de comer al perro. El trabajo iba avanzando, ya tenía la excavación por dentro hecha, pues con el formón la hiciera bien escuadrada; tenía de medida interior unos quince centímetros de ancho, por treinta de largo y unos doce de profundidad; a lo ancho y en el centro, le hiciera una ranura de un centímetro de grueso por cuatro de ancho; en los dos laterales, le hiciera también un hueco cuadrado que salía de dentro a fuera; esto, en uno de los laterales; el del otro lateral era más alto, pero con las mismas medidas de ancho. En las dos cabeceras del hueco hiciera dos agujeros con un barreno en el borde interior, uno a cada lado y bien centrados.

Hizo luego dos palos redondos que ajustasen bien en los agujeros; en la parte de arriba preparó una tablilla con otros dos orificios que encajasen en los pies, de forma que quedasen bien aplomo y paralelos. Luego, cogió un trozo de madera pesada, de roble, lo labró a la medida para que entrase un poco holgado dentro del hueco de lo que iba a ser la ratonera; y, por las dos cabeceras de dicho mazo, le hizo con la gubia una ranura, por donde pasaban los dos palos. En el medio del porro hizo otro agujero más con el barreno, y le introdujo un mango, que tenía que sobresalir por un agujero en la tabla horizontal.

Con la técnica de la lengüeta, hasta el maíz tostado como cebo de la trampa

En la ranura hecha en el fondo de la ratonera iba una lengüeta de madera dura, que en la parte trasera se amarraba con un alambre, pero dejándole un poco de holgura para que girase; en la abertura de la delantera, este hueco era más alto, para que dicha lengüeta pudiese subir con facilidad.

Por fin, en el fondo del mango del porro se amarraba una cuerda, que tenía que pasar por el hueco correspondiente; en la tablilla horizontal, para armar la ratonera, se subía el porro hasta arriba tirando de la cuerda; en la punta de la lengüeta se le hacía un pequeño agujero, otro en parte más alta por donde sube la lengüeta y con un palito corto, que va amarrado a la cuerda que aguanta el porro suspendido, se coloca de forma que el más mínimo movimiento de la lengüeta hace que el palito se suelte y el porro baja con todo su peso aplastando a la rata.

Cuando vi aquel ingenio, quedé admirado de la capacidad de mi padre. Para ponerle el cebo, bastaba con echar dentro de la ratonera un poco de harina de maíz tostado, y armarla; al entrar la rata nada más que tocaba la lengüeta, el porro caía cogiendo a la rata dentro; por la mañana era seguro que había alguna planchada como una suela.

La técnica de los álabes

Para hallar la medida de los álabes, se busca la medida de la circunferencia y se reparte entre todos los que ha de llevar. Se hace una plantilla para labrar a garlopa o a máquina, muy bien escuadrados para que el rodezno no salga alabeado. Labrados todos los trozos y trazados con la plantilla, ya queda lo que es el alabe en bruto.

Entonces, en la plantilla se traza lo que va a ser el hueco del vaso donde tiene que pegar el chorro del agua y demás partes sobrantes; dejando ya el alabe hecho, se espiga, de forma que cada alabe tiene que tener una espiga a la derecha, y la otra a la izquierda, porque las dos espigas tienen que ir juntas y entrar en la misma escopladura; entonces es cuando se clavan bien fijas unas a otras y al mismo tiempo a la madera del fuso.

Si las piezas fueran bien labradas a escuadra y bien acopladas al armar, el rodezno tiene que salir perfecto, para que al girar no pandee hacia ninguna parte. Finalizada esta labor, con el compás se le traza la circunferencia todo en redondo y se van recortando los sobrantes por la parte de afuera, para luego colocar la banda, que suele ser una chapa de hierro.

Los molinos maquileros, los de comuña...

Los molinos, cuando existían en todos los lugares, y el único medio para que funcionasen era el agua, los había de varios tipos: unos eran maquileros, los que tenían que estar dados de alta en Industria, pagar su matrícula y demás impuestos; al mismo tiempo estaban autorizados para cobrar la maquila para moler, cosa que se hacía o bien en especie o en metálico; en este detalle participaba la conciencia del molinero, bien lo acredita la frase:

> cambiarás de molinero, pero no cambiarás de ladrón;

o esta otra copla:

la molinera gasta corales
y el molinero corbatín:
no sé como da para tanto
la tarabica del molín.

Otros molinos eran de comuña: por ejemplo, en una aldea, los vecinos disponían entre todos, o entre varios, de un molino; para moler, tenían asignado cierto tiempo para cada uno, fuese un día a la semana, por ejemplo. Como todos participaban por un igual de él, también tenían que repararlo cuando lo necesitaba, aunque casi siempre había alguno de los participantes que solía correr con este cargo. Estos molinos solían estar en arroyos, o riachuelos de poca agua.

Luego estaban los que eran propios, los más abundantes. Como detalle, en la aldea donde yo nací, cada vecino tenía el suyo, excepto el de casa, que era maquilero, aunque quedan todavía algunos, pero solo muelen ya el pienso para el ganado. Los cereales que hasta mediados del pasado siglo se cosechaban en abundancia, sobre todo el trigo, hoy cesaron de sembrarlo, dedicando la tierra a forraje para el ganado vacuno. El pan lo compran a diario en las panaderías.

Además de las aceñas, las mazapilas...

Otro de los ingenios hidráulicos, que también se dedicaban a moler harina, eran las aceñas, molino que se instalaba en medio de un río que no tuviese mucha pendiente y llevase bastante caudal de agua. En el río Navia, junto a la villa, había uno. Todavía existe el nombre de aquella localidad, con el nombre de Las Aceñas.

Este tipo de molino estaba formado por una rueda hidráulica, parecida a una noria, pero en vez de tener canjilones, tenía amplias paletas, que, al estar una parte de dicha rueda dentro del agua, la corriente la hacía girar, al mismo tiempo que movía la muela. El sistema de engranaje era como el de los molinos de viento: un engrane en forma de linterna, engranaba en un volante con pernos de madera, y de esa forma funcionaba. Hoy ya no se conserva ninguno.

Las mazapilas o ferreiros eran otro ingenio, que se dedicaba para espantar a las alimañas del monte: jabalíes, tejones, etc. Este artilugio se instalaba en las fincas, sobre todo patatales o maizales; se recogía el agua de un manantial, y con un trozo de palo en forma de balancín, en el centro llevaba un eje para que basculase; en uno de los extremos del palo, se le ponía un mazo, y en el otro extremo una cazoleta.

Luego, debajo de donde tenía que golpear el mazo, se ponía un pote de aquellos que eran de fundición, o un caldero invertido; el agua era recogida por una canaleta que la vertía dentro de la cazoleta, al llenar, esta pesaba más que el mazo, de forma que lo levantaba al mismo tiempo que la cazoleta vaciaba el agua; el mazo caía dando un golpe en el caldero o pote que resonaba a distancia. Así estaba toda la noche porreando, pero, sobre todo el jabalí hasta se acostumbraba a aquel machaqueo, llegando incluso a volcar con el hocico todo el mecanismo.

Cuántas veces andando por la noche, por algún lugar solitario, en aquel silencio que produce la nocturnidad, se sentían aquellos martillazos, aquellos, que su valor se les suponía

como así reza en la cartilla militar, no dejaban de pasarlas un poco apuradas.

4. El batán

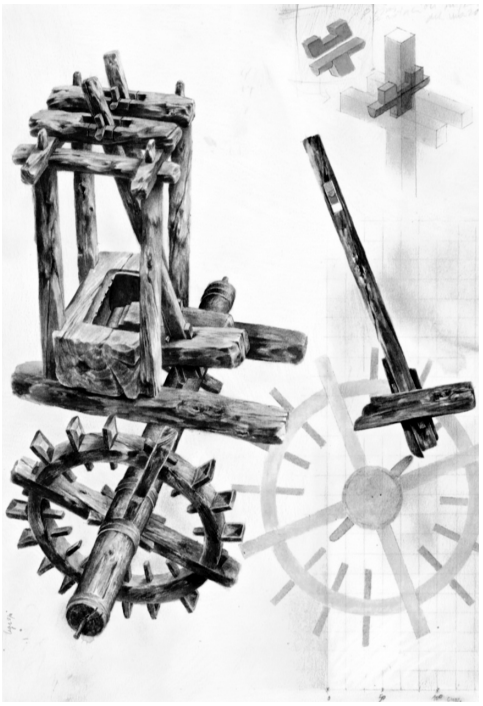
Que ya aparece en El Quijote

El batán es uno de los ingenios hidráulicos, que ya datan desde la Edad Media, o principios de la Moderna, como así refiere Miguel de Cervantes en su obra *El Quijote*, cuando el valeroso caballero, al sentir aquellos golpes en plena noche, creyó que se trataría de alguna fiera batalla que estaban librando dos ejércitos; y, no menos lo pasaría el bueno de Sancho, cuando su escaso valor estuvo a punto de terminar en alguna tragedia. Al amanecer comprobaron que simplemente se trataba de unos batanes, que con aquellos grandes mazos estaban enfurtiendo las telas de lana para convertirlas en estameña.

Meditando cómo el hombre en aquellos tiempos llegó a la conclusión de hacer estos ingenios, es de suponer que tal vez lo comprobaría con una prenda de lana que, a fuerza la lavarla y machacarla para sacarle bien toda la suciedad, vería que la prenda encogía, y quedaba más escasa, hasta que ya no servía para la persona que la solía usar. Sería entonces cuando ideó hacer una máquina capaz de enfurtirlas hasta dejar las mantas que habrían de servir para protegerse del frío, o para hacer los trajes para los hombres, y para las mujeres sus sayas.

Aprovechar la lana para las estameñas: filanderas, texedoras, bataneiros...

El batán no deja de ser uno de los ingenios mejor ideados por el hombre en aquellos tiempos; a pesar de que su



Dibujo y despiece de un batán (J. M. Legazpi).

montaje no deja de ser muy rústico, tampoco deja de cumplir su misión y su trabajo, simplemente impulsado por una corriente de agua. Su objetivo es aprovechar la lana de las ovejas para telas de estameña, y con ellas, hacer prendas de abrigo y calzado. Se puede comprobar por los datos que quedan a este respecto, mundialmente. Pues en aquellos tiempos la industria textil aún estaba sin conocer.

En Asturias, hay datos de haber batanes en muchas localidades, aunque muchos ya fueron desapareciendo a principios del pasado siglo; solamente uno aguantó hasta por la década de los sesenta, que estaba en Parada (Tineo). Eran dos juegos bajo el mismo tendejón, que por el año 1955 uno ya dejó de funcionar, quedando el otro juego, que creo cesó también por el año 1964. Por

esa fecha ya quedaban pocos rebaños de ovejas, y con ello se terminó el oficio de filandera, texedora, y por fin bataneiro.

El batán de Teixóis, Grandas, Caunedo...

Un batán hecho a escala normal, lo podemos contemplar en Taramundi, en la localidad de Teixóis. Yo lo estuve contemplando, y le pregunté al que regenta toda aquella factoría (batán, mazo, fragua y una planta de luz eléctrica); le pregunté dónde pudiera encontrar uno similar, porque en Asturias el último que funcionó fue el de Parada. Me contestó que fuera en un pueblo de Cantabria, y comprobé que carecía de algunas piezas que tenía el original.

En el Museo Etnográfico de Grandas de Salime se puede ver uno de los que hubo funcionando por alguna localidad de Asturias. En el Museo Etnográfico de Caunedo, (Somiedo), se puede contemplar la maqueta de uno que funciona por medio de un circuito de agua con una pequeña bomba, hecho por este servidor.

Cuando desaparecieron los batanes, la lana se seguía utilizando para mantas, como en Astorga, donde se creará una industria que hacía cobertores muy buenos; tenía que ser lana blanca y los solían adornar con cenefas de colores. Los interesados no tenían más que enviar la lana hilada y en ovillos; para un cobertor mediano, no recuerdo los kilos de lana que necesitaban, pero sí es cierto que un cobertor de aquellos



Batán de Teixóis (Taramundi).



El batán de Degaña fotografiado por Fritz Krüger.

en una cama, aunque fuese en invierno, no se notaba frío. Hace pocos años, tuve la ocasión de pasar por Astorga, y allí estaba la nave donde tenían montada la industria, pero ya no funcionaba cuando aquello.

Los gorrones, las chumaceras, las cambas, las volvedoiras...

El batán, como ya mencioné, es un ingenio formado por un mecanismo muy bien adaptado para su misión; consta de una rueda hidráulica, de unos dos metros de diámetro, formada por el árbol o eje, que lleva en toda su circunferencia unos álabes o paletas con forma cóncava, donde una corriente de agua pega en ellas haciéndola girar y al mismo tiempo hace el movimiento.

El eje o árbol de la rueda tiene entre cuatro y cinco metros de largo, por unos cuarenta centímetros de grueso; suele estar labrado a ocho caras, en el centro de ambos extremos lleva clavados dos gruesos gorrones de hierro, sobre los que se apoya un eje para girar. Estos gorrones al mismo tiempo se apoyan sobre dos chumaceras de madera de cierno de roble, que van encajadas con la hebra de punta, en dos vigas durmientes.

El árbol o eje, separado del inicio por una punta, lleva dos huecos en cruz, por donde pasan dos piezas cuadradas, también de cierno, de dos metros de largo; en el centro se cruzan en un encaje, de forma que las dos formen el mismo plano; retirado del final de las cuatro partes unos quince centímetros, llevan unos huecos, o escopladuras pasantes, donde se encajan unas espigas de cuatro maderos curvos, que hacen la circunferencia; estos maderos se llaman cambas, y tienen una medida de unos doce por quince centímetros, lo mismo que los que hacen la cruz. En estas cambas, se hacen las escopladuras a una distancia entre sí de unos quince centímetros, donde se encaja la espiga de los álabes.

En el otro extremo del árbol, separado del final unos cuarenta centímetros, lleva una escopladura pasante, de unos diez por treinta centímetros, que es por donde va una de las volvedoiras, pieza de madera a modo de leva con la que empuja el porro hacia atrás para dejarlo caer con fuerza dentro de la imina. Separada de esta primera leva, lleva la otra a unos treinta centímetros, pero en el otro sentido; es decir, haciendo cruz, para permitir el movimiento alternativo de los dos po-

rros. Cada vuelta de la rueda hidráulica, los porros levantan y bajan dos veces cada uno.

La imina, los porros, la cabrita...

Los durmientes que soportan todo el mecanismo van empotrados en los dos muros de que se compone el batán; los que hacen de soporte al árbol de la rueda quedan por debajo de otros dos que van en el mismo sentido; allí es donde se encaja la imina, y el caballete de donde cuelgan los dos porros. La imina es como una masera, hecha de un gran tronco de castañar de cerca de dos metros de largo, que solo lleva fondo y trasera; por el frente tiene la cabida para los dos porros, y por arriba para introducir las telas a abatanar.

El interior del batán tiene un espacio de metro y medio de largo, y el tronco del castaño tendría el metro de diámetro; las dos cabezas quedan íntegras, para que no se salgan las telas. El hueco se hace a hacha, dejándolo un poco redondeado para facilitar el volteo de las telas cuando el batán está funcionando.

Los porros son dos gruesos maderos de castaño, de metro y medio de largo, por sesenta centímetros de ancho y cuarenta de grueso; la boca con la que golpean las telas lleva forma ondulada, de manera que al mismo tiempo que golpea, facilita a la camada que vaya volteando dentro de la imina, para que no reciba los golpes de los mazos por el mismo sitio.

Los mazos por el centro llevan los huecos para introducirles el mango, o cabrita que cuelgan del caballete; este mango de cada porro, en la parte de abajo, lleva un pasador para que el porro no se caiga; por delante lleva una pieza de madera, que va arrimada a la cabrita, y cuelga por debajo de esta, que se llama el rabo; allí es donde le pega la volvedoira, o leva para empujar el porro hacia atrás, y para que todas estas piezas queden bien fijas; en el mismo hueco se mete una cuña bien apretada para que quede todo en un bloque.

Con un dato muy importante: las maderas que componen el batán son todas de roble, excepto aquellas que tienen que estar en contacto con la lana, que tienen que ser de castaño, por ser madera más suave.

Las mutsidas, el camaráu, los canares..., del abatanado

El caballete lo forman cuatro pies, que van colocados sobre dos durmientes, y tienen una altura de unos dos metros; arriba cierran este cuadro otros cuatro maderos horizontales, que unen los cuatro pies o pilares del caballete, por medio de unas espigas que lleva cada uno de los puntales.

Los dos últimos van en el sentido del recorrido de los mazos cuando están en funcionamiento: llevan un hueco por donde pasa la cabrita, o mango del porro; y para que el mazo gire, lleva una especie de pasador, el xugo, que se encaja por los dos lados del hueco en dos piezas, las mutsidas; estas tienen una hendidura para que no se salga el xugo, ni se caiga el porro con todo. Para orientar la separación de los dos mazos dentro de la imina, y que no se roce uno contra el otro, arriba, donde está el caballete, hay que dejar la separación conveniente.

Para que el batán funcione, es necesario un cierto caudal de agua para accionar la rueda hidráulica, para eso se toma del río o arroyo que aporte el

suficiente caudal de agua. Para ello se hace un banzao, o presa en el río y se desvía por un cauce el agua suficiente, en el caso de los batanes de Parada, como eran dos juegos, o dos batanes bajo el mismo tendejón, donde terminaba dicho caudal tenía un camaráu, pequeño estanque donde se hacía el emboque a las canares, por donde caía el agua con fuerza sobre las paletas de de la rueda.

También en este emboque tenía una especie de compuerta para regular el paso del agua, de forma que las revoluciones fuesen las correctas, ni muy rápidas ni demasiado lentas; así daban el tiempo para que los dos mazos hiciesen el recorrido completo.

La imina al completo

La citada imina va encajada entre los cuatro pies que forman el caballete; y en el hueco donde se meten las mantas para el proceso del abatanado, tanto la parte trasera como el fondo tienen cierto bombeo, para facilitar que las telas, a medida que los mazos las van golpeando, vayan dando vueltas. El fondo también lleva ese mismo bombeo: en el borde lo lleva algo más pronunciado, para evitar que alguna tela pueda salirse de la imina, y engancharla al árbol de la rueda, de forma que se pueda romper, o incluso pueda sacarla y caer fuera.

Para evitar que los porros no llegasen a pegar contra la parte trasera de la imina, lleva entre ella y dos de los puntales que hacen el caballete, un travesaño contra el que pega el rabo de los porros, además para evitar que los porros no puedan romper las telas al atenazarlas contra la imina. Como precaución, si acaso una tela pudiese caer fuera de dicha imina y arrastrarla el árbol, solían tener debajo una especie de parrilla para que quedasen sobre ella y no la arrastrase el agua, aunque en el final del desagüe hacia el río también ponían unos palos en forma de enrejado, para que, en ese caso, parasen detrás.

El abatanado, comenzando por lavar la lana

Inicio del proceso de abatanado: como prevención, antes del trasquilado ya se comenzaba por lavar las ovejas en un pozo o reguero, para sacarles la suciedad de la lana; y si no salía toda, las hilanderas la hilaban tal cual estaba y se tejía. En el batán se le hacía el verdadero lavado: se metía la camada completa, que podían ser unas treinta varas; se colocaba una canaleta que recogía el agua del camaráu, y la llevaba hasta la imina, que tenía por todo el borde de arriba un canal con desagües dentro, para que las telas se remojaran bien, al mismo tiempo que los porros las iban golpeando. Este proceso solía durar unas tres o cuatro horas, hasta que las telas estaban completamente limpias de la grasa e inmundicias.

Terminado este proceso, se retiraba la canaleta que aportaba el agua, se sacaban las telas para desenvolverlas, y se volvían a colocar dentro de la imina, haciendo dobleces, de forma que quedasen muy bien estiradas. Entonces ya se cubría la parte de arriba de la imina con una tabla y, por encima, con una tela que estaba por abatanar; esto se hacía porque las telas, al golpearlas los porros, adquirían cierta temperatura, y así no la perdían mientras duraba todo el proceso del abatanado; para ello, se ponía en marcha el batán y mientras duraba dicho proceso, sola-

mente se paraba cuando las telas ya estaban muy enroscadas; entonces se paraba el batán y se sacaban todas las telas, se desenredaban, y volvían a colocarse dentro de la imina, lo mismo que la primera vez.

Este trabajo lo había que hacer lo más rápido posible, para que las mantas no perdieran la templanza adquirida, y volver a poner en funcionamiento el batán, y así hasta que ya estaba terminado el proceso, que solía durar entre treinta y cinco y cuarenta horas.

El planchado, el secado..., de las telas batanadas

Finalizado el abatanado, viene el planchado, esto se hace sobre una piedra plana y muy bien pulida, de un metro de largo por unos sesenta centímetros de ancho; con una especie de paleta de madera, las telas se van colocando en dobleces sobre la piedra, y al mismo tiempo se golpean fuertemente hasta que quedan completamente planchadas; además le sale el pelo, que es lo más interesante, pues como la tela todavía conserva algo de humedad del lavado, le sale fácilmente. Entonces, o bien se enrollan bien apretadas, o se ponen a terminar de secar sobre una pared de una finca.

Cuando un batán está en funcionamiento, son frecuentes las averías, bien porque se descuelgue uno de los mazos, u otra cosa por el estilo; si la avería se podía reparar pronto, bien; si no, había que pasar la camada al otro batán si estaba libre, para que no enfriasen las telas, pues según datos del bataneiro, las telas ya no quedaban como debían de quedar.

Cuando la avería era porque se descolgaba uno de los porros, la reparación tenía que ser entre dos personas; para ello, mientras el uno con una cadena y palancas lo lograba subir a su sitio, el otro le colocaba el resto de las piezas que se le cayeran. Estas averías si ocurrían por las noches, el bataneiro se tenía que levantar, coger el candil de carburo, porque por aquellas fechas no había luz eléctrica en las zonas rurales, e ir a repararlo; algunas veces, en pleno invierno, terminaba con una buena mojadura.

El bataneiro, que hasta dormía al par del batán

Al lado del batán, tenía una caseta, que les servía de almacén para las telas y alguna herramienta; además disponían de un lar para calentar agua y echarla a las telas cuando ocurría una avería. Creo, según informes, que disponían de un camastro, donde solía dormir el batanero, cuando tenían mucho trabajo; entonces el lar le servía de calefacción.

La casa del bataneiro de Parada, como así la llamaban vulgarmente, sobre todo los vaqueiros, dista por línea recta poco más de cien metros del batán; tiene dos pisos, en una habitación del segundo piso era donde dormía el batanero, pues desde ella oía perfectamente el golpeo de los porros; si por ejemplo el río crecía por la noche, el batán le entraba mucha agua y aceleraba la marcha, había que ir allá y regularle el caudal.

El batán de Parada: los cuidados con la estameña, las menguas...

Como ya hice mención, el batán de Parada tenía dos juegos, y, según datos de un informante, cerca de la

casa, en un arroyo, tienen el molino en la actualidad, aunque creo que no funciona. Antes de hacer el molino allí, parece ser que tenían un pequeño batán, que lo dedicaban para abatanar la estameña, para las sayas de las mujeres, como también las prendas de los hombres, pantalones y chaquetas. Esta estameña era tela más delgada que la que se empleaba para hacer los escarpines; de existir tuvo que ser por el siglo XIX.

Según datos encontrados en archivos, este batán en Parada debió de ser hecho hacia el año 1750, que figura con el apellido y los demás datos encontrados en el Archivo del Obispado de Oviedo, y durante el transcurso, hasta que dejó de funcionar, pasaron siete generaciones. Según un informante llevaba el apodo del Cardoso, el antepenúltimo de las generaciones; pero es dato falso, pues ese apodo lo tenía el de la quinta generación comenzando por la última; o sea, el quinto.

Continuando con los datos de que dispongo, en los dos juegos de batanes de Parada, uno tenía algo más de capacidad que el otro; con camada completa en el de más capacidad, se podían meter unas treinta y dos varas de tela, mientras en el otro, solamente unas veintiseis. Las telas, cuando salían del telar, tenían un ancho de metro y medio aproximado, y, cuando ya estaban abatanadas, en el proceso menguaban a todos los sentidos, quedándose de unos ochenta centímetros.

Hay que tener en cuenta del telar que, en la separación entre los hilos, entraba la punta de los dedos, y después de abatanada la tela quedaba compacta. Este dato lo podemos comprobar con una prenda con su composición de la lana: si se mete en la lavadora, al centrifugar, termina encogiendo hasta que ya no le vale al usuario.

La identificación de las telas, cada una con su señal y sus costes por varas

Las telas cuando el batanero las recogía, tenían que llevar una señal para poder distinguirlas al entregarlas al dueño: la señal consistía en un pequeño trozo de tela cosido por una esquina, que fuese de varios colores; el batanero cortaba entonces un trozo de la señal y se la entregaba al dueño; a la hora de la entrega, comprobaban la señal, y de esa forma no había equívoco.

El batanero cuando llegaba a su casa lo primero medía su tela por varas, una medida de 0,815 mm. En un corredor que aún tiene la casa, sobre un pasamanos, ya tenía la medida marcada; cogía la tela y la medía a todo lo largo, para saber las varas que tenía; como en el telar le quedan unos flecos al comenzar y al terminar, pues cogía varios hilos y hacía un moño con ellos; así hasta el número de varas que medía; para cobrar el trabajo, contaba tantos moños y ese era el coste.

La reparación del batán por el bataneiro

Para hacer cualquier reparación en el batán, tenía que ser aquella persona que ya tenía conocimiento de ello; lo primero, la mayoría de las piezas de que se compone, son labradas a hacha. Uno de los que le ayudaban a hacer algunas de estas reparaciones en el batán, era mi padre, a quien el trabajo a hacha se le daba muy bien, y dejaba cualquier trajo a la perfección, como si estuviera

cepillado; así hacía a la hora de poner un mango a una herramienta, o cualquier otro trabajo.

Conservo una foto suya en el batán, creo que fue sacada por los años cincuenta, por las fechas en que muriera el penúltimo barón de las generaciones de la casa del bataneiro. Mi padre sabía perfectamente cómo se hacían las reparaciones, cómo se hacía el proceso del abatanado, para poner al corriente a la viuda, o al hijo mayor, que cuando muriera su padre tenía tan solo once años; pues el proceso del abatanado de las telas requería cierto conocimiento.

Cuando todavía estaba en auge el uso de la estameña o sarga para hacer calzado, o para mantas para la cama, se empleaba la lana blanca. Este batán tenía una parroquia muy extensa, desde La Espina (Salas), hasta Berducedo (Pola de Allande); y luego todas las brañas, que era donde todavía abundaba el ganado ovino, acudían a este batán. Por hacia los años cuarenta, todavía funcionaba uno en Besullo (Cangas del Nancea), y otro en Arbeyales (Pola de Allande).

El trabajo del bataneiro con la sarga de pueblo en pueblo

Desde octubre hasta marzo, los dos batanes de Parada, estaban prácticamente funcionando noche y día, así que, a parte de muchos de los clientes que iban a recoger las telas a casa, el resto, el batanero las bajaba para Navelgas, que había mercado todos los domingos. En Navelgas disponía de un pequeño local donde las guardaba, porque por la semana daba varios viajes con el caballo cargado de telas, y al mismo tiempo recogía las que les entregaban para abatanar. Decía en una ocasión el batanero que el batán era la finca de la casa que más le producía.

Donde tenían un buen rebaño de ovejas, hacían telas de hasta treinta varas, como las tengo visto secando tendidas sobre la pared de una finca. Muchos, el sobrante que les quedaba después de dejar para el consumo de la casa, lo vendían en la feria de Los Santos, en Gera (Tineo), que se celebraba los días 1, 2 y 3 de noviembre. Por mitad del pasado siglo, eran los carpinos, el calzado ordinario para todos, por cierto, que con un par de escarpines y calcetines de lana, ya no había frío en los pies. Como dice la frase:

> unos carpinos tienen que durar
> tres meses sanos,
> tres meses rotos
> y tres meses esperando por otros

Cuando yo era todavía crío, no me duraban sanos ni ocho días, claro, pues cuando íbamos a la escuela, en el recreo, para correr, las madreñas pesaban; entonces qué mejor que quitarlas y a correr en carpinos.

5. El ariete

El ariete además de ser un arma antigua para lanzar piedras y derribar muros, es una especie de bomba para elevar una columna de líquidos a cierta altura. El ariete es un ingenio mecánico, que está formado por un casco metálico, y para que funcione, tiene que entrar una cierta cantidad de líquido; para empujarlo, se desplaza otra cantidad del líquido, cuyo peso tiene que ser superior al que impulsa.

El ariete se empleaba para surtir a una casa que no disponía de traída; para ello se colocaba un depósito más

alto que la vivienda, y así podían tener un servicio, aunque fuese a baja presión. También en alguna parte servía para subir agua para regar alguna finca, que fuese de secano. El ariete tanto se podía colocar en un arroyo, o en algún manantial que aportase bastante agua para poder elevarla a un estanque en la parte alta de la finca a regar.

El mecanismo era muy sencillo: simplemente, un émbolo, con una lumbrera por donde expulsaba el agua que consumía; y una tubería para llevar el agua hasta el depósito; su funcionamiento era muy sencillo, con solo subir el émbolo con la mano hasta que cargaba de agua, ya comenzaba a funcionar él solo y sin interrupción.

Tiempos perdíos: el l.labor de la yerba en Quirós

Roberto F. Osorio

A míos güelos Manolo y Lola,
que me enseñaron to esto de la yerba
en Vil.laxime

Entamu

Fai años qu'el recocher la yerba al modu antigu acabose. Ahora ya nun s'estila usar la gadaña, nin la corza, nin siquiera'l garabato. Tamos evolucionando mui rápido, tanto que faemos que las vieyas ferramientas, los usos d'antis, s'escaezan na nuetche de los tiempos.

Fai veinti o treinta años, los pueblos taban tremaos de xente, pa onde quiera que foras había personal polos caminos y los montes. Güey eso ta perdió y con el.los se muerre la cultura popular de varios siglos, y a grandes galmios.

Nos distintos concechos astures se metía la yerba seca de formas y modos distintos. Aunque todos tenían algo en común: el gran l.labor humano y animal que se necesitaba pa el.lo. Empezaba a principios de xunio y terminábase en octubre, si tenías mutchos praos. Un paisano Vil.lamarcel numeró los praos de siega, en vez de l.lamalos pol l.lome, paiciale asina que yera más ricu.

Los segaores

Tos los chavales de los pueblos, desde los trece o catorce años, principiábanse en las l.labores de la siega. La gadaña y el catchapo yeran los preseos básicos d'un segaor, acompañaos de la xunca y el martiel.lu pa cabruñar. Requier mutcha fuerza y maña. Los más pequenos quedaban asombraos mirando pa los bonos segaores. Luis Osorio, 82 años, de Ricao recuerda: «Aquel.los segaores como Valiente, el de Bueida, y Honorio que paicía que bail.laban cola gadaña, segaban más qu'una máquina». A d'algún segaor nuevu picabanlu los vie.los pa que demostrara lo que segaba, y asina conseguían que les segara alguna torna con esi cuentu.

Empezábase n'alguna finca pequena o en una grandi, pero acompañaos, pa dir garrando soltura y los trucos de los avezaos segaores. En ocasiones, nun se podían tener esos privilexios como le pasó a Manolo «Cortes», que, con tan solo catorce años segó, solu, la yerba d'unos familiares; los homes de la casa taban na Guerra Civil. Y encima, nun l.le dieron bien de comer y ponían tachas a lo que faía.

Formábanse «peás de segaores» pa dir segar fincas de grandis, d'algún ricu, o en los l.lanos babianos. Cuadrillas con un jefe qu'axustaba los xornales y ponía las condiciones. A veces, los dueños de las propiedades querían regatear cuando había algún chaval nuevu. Tamién se solía dir a segar pa las viudas, el cura, o pa pagar algún favor o pa familiares. Nestos casos se faía pola comida y el vino. Si faltaba esti, los segaores escaseaban, nun querían dir a trabachar pa daquién que nun l.les diera vino fresco. Como aquel.la paisana de Vil.lamarcel, que ponía'l vino a la casca'l sol pa nun gástalo. Después excusábase diciendo que nun s'había dao cuenta qu'el sol cambiaba. La comida aparte del xornal. En Babia comíase'n puchero. Nun había vajilla tan solo las cucharas para dir garrando del pote.

Comenzábase muy temprano, pola fresca, pa quitase del calor y las moscas de las horas en las qu'aburiaba el sol. Ca segaor tenía so técnica, si había varios, caún faía una estaza con maral.lo doble al principiar, siendo sencillo después. D'ellos comenzaban en círculos pa dir garrando ca vez más terreno. A media mañana parabáse p'almorzar, cuando se podía. Cabruñábase la gadaña si yera necesario. Volvíase a dar otro quite hasta la hora de la comida. Pola tarde hasta que se pudiera. Lo que segaba un paisano normal nún día decíase que yera una peoná. Asína, calculábanse las extensiones de los praos. Por exemplo, el prao del Acebo, en Ricao, tien 18 peonás. Un paisano tenía que segar 18 días seguidos pa acabar con él. En fincas tan grandis yera normal ver peás de segaores, que dían contrataos pel dueño y segaban el prao un par de días.

En muchas ocasiones había piques ente los que segaban. Algunos, poníanse d'acuerdo y tañían, acelerando'l ritmo, p'alcanzar al que diba delantre. Quedaban a veces fincas mal segás por correr. Segaban alto, desorbachaban, y quedaban catchos sin segar, nun se rectificaba, nun «contracortiaban». Un segaor de Ricao, en Rebel.léu, dexaba repegones, pisándolos conas madreñas pa que nun se vieran. Los más viel.los solían andar desaverando, segando a la vera'l zarro, pelas sombras o pelos sucos, l.labor más l.lixera, pos había menos yerba que mover.

Hubo cuadrillas quirosanas que segaban en Babia, donde había mucho trabacho. Algunas l.legaban hasta la localidad del Escorial como los segaores de Tene, diban en tren con tol equipamiento. El dueño de los terrenos mandábales recao con una carta, avisándoles de las fechas en que quería comenzar a segar. Milio, de Tene, contaba que l.legó a segar algún año desde principios de xunio, nel Escorial, hasta terminar en septiembre en pueblo qui-



Ricao. Segadores en faena.



Foto del cura D. Vicente de Ricao con la mula y una corzá de yerba.

rosán de Chanuces. A veces, las familias tenían complicado localizarlos, diban con un destino fijo y después diban garrando trabacho en distintos l.lugares. En otras ocasiones marchaban sin na axustao, catando'l xornal. Contratando y moviéndose d'un pueblo a otro, durmiendo en pachares o en casas del pueblo. Así, en las l.lamadas a quintas, a mediados del siglo XIX, en 1846, un vecín de Las Agüeras, Manuel García Sampedro «encontrábase ausente en las siegas, a más de diez leguas».

Nalgunas fincas se l.legaban a xuntar «en peá» hasta sesenta segaores como en La Ortona, en L.lindes, o nos praos de los Miranda, en Ricao, o en Chanuces. Las mucheres venían cola comida pa los segaores. Cocidos consistentes pa soportar el esfuerzo tan duro de la siega.

Algunos curas quirosanos, o que taban en concecho, tenían vacas y andaban a la yerba, con esas sotanas, oscuras y gruesas, arremangás. Pasando mutcho calor, pero las normas de la época nun permitían quitalas pa nun dar qu'hablar.

Preseos

Una bona gadaña y un estil l.lixero, que nun pese, y resistente, yeran esenciales pa una bona siega, con dos manganiel.las pa garralo. Una d'arría el palo pa sofitar y la otra, en medio, pa faer fuerza al segar. Solía baltase la maera en noviembre. Ye la mel.lor época, pos la maera dura más aunque pulgue peor. L'estil debía faese a mediá del segaor, dependía de la altura y del brazo del paisano. Después ta la hoja o

vara, el fierro que corta. Las marcas más famosas yeran Las Dos Liras, el Toro o La Bellota. Las hojas se miden en pulgás, solían ser de 27 o 28.

Pa empalmar la gadaña al estil ta la muezca y la argol.la que xune la coz, parte posterior del paño. Tamién ta la cuña o pina qu'apretaba l'estil contra'l coz. La mosca va na zona de la coz y sirve pa abrir o zarrar la hoja. Tamién s'usaba el gato. Esti yera un trenzao feichu pol ferreiru pa que nun abra la vara. Va desde la coz a la vara.

La xunca y el martiel.lu siempre venían xuntos, ataos con una cuerda ente el.los, pos unu sin el oitri nun sirven pa na. La xunca foi evolucionando de la antigua, de cabeza reonda plana, feicha na fragua, hasta la más moderna, con la cabeza acabá en un cantu. Eso fixo variar la manera picar el corte. Primero faíase con una de las bocas del martiel.lu y l.luego con la otra. El segador pa cabruñar sentábase. Clavaba la xunca, tien unas urechas pa nun s'entarre, ente las piernas. L.luego, la hoja de la gadaña, una vez desmontada del estil, colocábase encima de la xunca y entra en acción el martiel.lu. Con golpes atinados y regulares va adelgazando'l filu. Hay que procurar nun sacar picos o cantos al fierro. Va mochándose el martiel.lu caa poco. L.luego afílase conas piedras y móntase para seguir segando.



Ricao. Segadores afilando.

El catchapo de maera con unas bonas piedras pa afilar, ente agua, y taponás con yerba. Las piedras catábanse pelos regueros, donde hubiera un filón o cantera, que se dían moldiando contra otra. El catchapo feicho d'un cuarto de castañal, podía tener distintas formas según el artesano que lo faía. Yeran col fondo plano pa poder asentalu nel terreno, o tenía una especie de pincho pa clavalo. Solían tar decorados de forma simple conas iníciales u otro dibuxo, o más trabachaos con todo tipo de tallas en la parte frontal. Tienen un gancho o pestaña na parte d'atrás pa pasale la cuerda y ponelo na cintura. Pue dir p'alantre o p'atrás, la cuerda un poco floxa. Na época de los cincuenta Lauriano de Cinfuegos fixó un catchapo de encargo pa Celo de Ricao; a esti costole cinco duros.

Cuando s'empezaba la temporá de siegas los cuerpos notaban el esfuerzo y la posición. Los primeros días la xente andaba donda, y dolía mutcho el renaz y los hombros. Salían callos nas manos. Después el cuerpo día fayéndose y yera más l.levaero. Ye un trabacho a bondo duro. Valía pa los paisanos d'antis, aquel.los que lo habían mamao desde pequenos. Esos moldes perdiéronse, ya casi nun suena naidi cabruñar; y las gadañas tan colgás nalgún horro o tirás pelas casetas. Los estiles l.lenos de carcoma y las hojas ferrumientas. La xunca y el martiel.lu ya nun retrañín. Los últi-



Foto de segaores descansando. Años 70.

mos segaores d'antis descansan a la vera las quintanas o nalguna residencia pa viel.los. Merecen bien el descanso después de muchos cientos d'horas de gadaña.

Detrás del segaor taba siempre'l guaje o la mutcher pa esmarayar. Había qu'espardir la yerba de los maral.los, de modo que la secara'l sol. La forqueta, de madera, pa los más pequenos; el forcón o forcáu de fierro o el garabato pa los de más edá. Los nenos taban tamién p'acarretar el agua o traer la bebida que taba esfreciendo, a la solombra, cuando daba la sede: *el ruin obreiru, aguaderu*. Mutchas veces las familias necesitás l.levaban los guajes pa los praos de los ricos, pa que los nenos comieran algo. Nuna ocasión, nel prao L'Aguás, cerca Ronderos, una madre de Rodiles l.levó un de los nenos pa que la acompañara, y fora al agua o algún recao. Cuando l.legaron, el ama del prao echó'l guaje de mala manera. El probe neno volvió pa casa con tanta pena como fame; y la madre quedó con más pena y rabia.

Después d'estar un día al menos segá, dependiendo de la cantidad de yerba, del l.lugar, si yera solano o aveseo y otros factores, se procedía a revolver. Col garabato se daba la vuelta a la yerba, dexando al sol la que taba pegá a la tierra. Las maclás de verde, entonces, se ponían bajo la l.luz de Lorenzo, amostilgando. En ocasiones, y dependiendo de quién dirixiera a los qu'andaban a la yerba, casi siempre los güelos expertos en el.lo, se les daba otra vuelta a lo segao pa airealo de nuevo y acelerar el secao, y se ximelgaba.

Una vez qu'estaba seca y greba la yerba se pañaba con garabatos y estorgaba con forcones pa faer balagares, montones, burros, pues por cualquiera d'estos l.lomes se conocía'l axuntar la yerba pa después arrastrar. El garabato debía ser l.lixero. De madera d'ablanal. Tenía dos partes: la cabeza y el mangu. Esti podía ser una pieza enteriza o con-



América Viejo y Josefina Osorio, en Vil.laxime.

tar con una forqueta, pos decían que yera más resistente. La cabeza contaba con dientes y n'el.la va metíu'l mangu, na parte central que se l.lama madre. Mejor que la cabeza sea curva, pos suelta mel.lor la yerba. Los bonos artesanos del garabato como Celo, de Ricao, decía que «los garabatos d'ablanal l.levan el mangu verde y los dientes muy secos». Na temporá de la yerba preparábanse mutchos dientes pa dir cambiando los que se perdían o rompían. Hay que saber ponelos, axustaos d'un lao y flojos d'oitri.

L'amontonar tenía sus trucos, fayendo debaxo unos rodetes de yerba pa asentar bien el resto. Había que faelo de manera equilibrá pa que nun lo tirara l'aire; «esi montón va adormecese», y si se adormecía, caía; o «va caer la pica del montón». Si se pañaba en caliente, la hierba faíase una vez amontoná. Curaba un poco más col calor y la presión.

Se le peinaban los baxos y se le colocaba la yerba del picu, de forma que no se calara si orbayaba o l.lovía. Cuando la yerba nun taba bastante l.lixera, s'emborraxaba o emborricaba, pa abrilo'l día siguiente y que se secara al completo. Los montones o balagares faíalos d'acuerdo col camín o el animal que lo día arrastrar. Si tenías un burro o pol.lin, el montón yera pequeno. Si contabas con una bona caballería o una parexa de vacas, faías un balagar grandi. Si había mutcho camín hasta'l pachar y el camín yera malu, barrizoso, pendiente, tamién yera más pequeno.

En del.los praos se faían varas de yerba. A veces nun cabía too lo recoxío en patchar o taba l.lueñe, y entós los paisanos faían la vara. Había que plantar un palo gruesu, rectu, bien asentado. Faíase después una cama con garafundia (ramas, feletcho…), y día poniéndose mantiechas d'arriba y cal-



Foto de vara de yerba. Año 2017.

cándose. Yeran dos personas po lo menos: una arría de la yerba y otra, al menos, apurriendo. Hay que faela, según decían los viel.los, con forma de pera, más ancha abaxo, pa ir menguando según xubía. Arría del todo había que faer una rodiel.las de yerba, pa evitar qu'entre l'agua palo abaxo.

Acarriar

P'acarretar la yerba, una vez seca y amontoná, s'usaban distintos métodos. Si yera un recorrido curtiu dentro d'una misma finca hasta'l pachar, se faía con tres modos: palanca, queidón, o caidón y cuerda. Cona primera se palanquiaba; con segundo s'acaidonaba, y conas cuerdas arrastrábase.

La palanca y el queidón yeran de maera; un palo l.largo y grueso se metía por debaxo'l balagar y s'ataba con cuerdas al tiro animal, vacas o caballerías. El queidón tenía una parte curva hacia arría, quedando esta detrás de la yerba; l.levaba dos o tres cuerdas, dependiendo del pueblo. La palanca semeyaba una flecha y l.levaba dos; s'empleaba mucho nel vatche del río L.lindes. En otros pueblos como Ricao, s'usaban namás las cuerdas. Cuando nun había caminos curiosos, faiánse cargas de yerba o empleábanse güexas/os pa cargalo al hombro y l.levalo a los patchares. En Ricao, famosos pol ser muy azarientos, a un vecín prendiéronle fueu a una carga de yerba que l.levaba y casi se chamusca'l hombre, además de perder la carga qu'había costaole mutcho l.levar hasta al.lí.

El terreno yera escaso pa tanta xente como había enos pueblos; por eso había vecinos que dían a la falda de la Pena a segar. Lo metían en sacos, lo ataban, y lo tiraban rodando polas pendientes. A veces, a alturas impresionantes como en Campu Faya, por encima de los 1.500 metros. Nalgunos praos pindios l.legaban a atase, con una soga, pela cintura pa poder segar. En otros l.lugares s'ataban las vacas y segábase polas penas como en Vachina'l Corro (Ricao), o en verones y panascones, l.lugares aveseos y malos.

Pa desplazamientos l.largos, la corza o el ramo yeran esenciales en Quirós; el carro nun s'usaba apenas, ya que nun había caminos adecuados a el.los. La corza ye de maera, formá polos caidones pa amarrar el tiro; las calzaúras, a modo d'esquís pa esguilar; las recheras, tendales, tablas, palos, trezos, gabitos son otros componentes con sus funciones específicas. Na parte sur del concecho se l.lamaba corza, mien-

tras que de la capital, Bárzana, hacia abaxo yera'l ramo; en L.lindes el forquéu, al igual que se denomina na zona de L.lena. En documentos oficiales como escrituras o ventas, medíanse los praos en ramos de yerba; y las tierras en días de bueyes (que podían ser cuartos de día o medio día de buey).

Además, las corzas podían ser de queidón curtiu, más antiguas, en que se aprovechaba a los animales pa tener mejor po la corza; entornábanse menos, pero faían graves mancauras y l.lazas nos contos, sobre too a las vacas, qu'iban xunías col xugu. La l.legá del queidón l.largo supuso la introducción más xeneralizada del tiro caballar. Las corzas yeran más cuadrás, feichas a falsa escuadra pa dir abriendo'l camín. Comenzáronse a meter piezas de fierro, como barras ente los tendales o tornillos pa sujetar meyor la cadarma. Las calzaúras, de faya, que faían de patines, yeran la parte la corza que más se desgastaba y había que cambiala antis de acabar la temporá.

Mutchos praos cuestos tenían feicha una carril, pa asentar la corza pa cargar, y pa salir per el.la del prao. La corza se ponía siempre hacia abaxo en prao, se cargaba por dos personas. Una, encima de la corza, y el otro apurriendo la yerba. El que taba encima día calcando y colocando pa qu'estuviera equilibrada y no entornara en cualquier sucu. El qu'apurría daba las mantiel.las, de las qu'estaba formao'l montón o balagar, al de arría. Había que garralo col forcón, pinchándolo desde arría pa nun desfaer las mantiel.las.

Cuando taba toa la yerba ena corza, s'ataba con una soga o cuerda desde la parte delantre al gabito trasero; d'este, a ún de la derecha; y después, al de la izquierda. L.luego, dábanse vueltas cona cuerda sobrante polos laos, y s'amarraba ena parte trasera de nuevo. Si nun se cargaba bien equilibraa, y s'ataba en condiciones, se corría'l peligro d'entornase, o dir perdiendo pol camin'l lo cargao. Si nun querías perder yerba o emporcala, col barro camín, había qu'esmesar o peinar bien la corzá.

Baxando d'algunas morteras de Quirós, axuntábanse mutchas corzas pel camín. Salían toas seguías, pos nun había donde cruzase, si unas xubían y otras baxaban. Madrugaban, a las tres o cuatro de la mañana. Había que xunir las vacas, y con su paso cansín dir pal prao. Baxar cona carga lo primero posible, pos las moscas nun dexaban a la parexa en paz, en cuanto asomaba'l calor. Juan José Fernández, de Ricao, acuérdase d'esas caravanas de corzas baxando de la mortera'l Teixo: «Paicían las caravanas del Oeste, una detrás d'otra».

Nun se perdía na. Pa tener cuerdas con qu'atar el ganado, o para las corzás de la yerba, se pelaban los animales. Las serdas de las vacas o de las caballerías servían pa faer esas sogas tan ásperas; el sogateiru yera'l encargao d'el.lo.

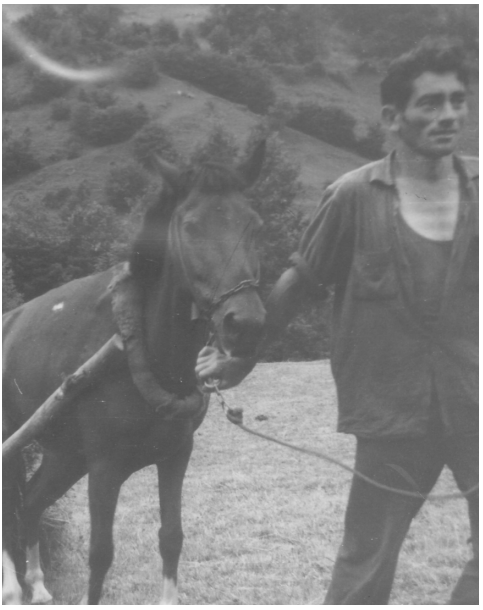
Cuando se l.legaba'l pachar, se soltaban las cuerdas y se metía pol bocarón. Había un fuera par dir metiendo, y otru dientro espardía y calcaba. Esto se faía pos calcando mutcho l.levaba más cantidad. Esti último l.labor se mandaba a los guajes, que se metían después nos patchares a xugar al escondite, o saltaban de las vigas como si foran un trampolín. La grana o las semillas que quedaban delantre'l bocarón se guardaban pa semar n'al-

gún prao. Las pitas fartábanse bastante escargatando delantre los bocarones.

Las corzas guardábanse en solhorro o colgábanse del trabe'l horro cuando no se les mandaba. Solían usase tamién pa acarretar l.leña. En Pascua había una costumbre en muchos pueblos de Quirós, e incluso de Teverga, de l.levar todas las corzas o carriel.las a un l.lugar determinado del pueblo. Incluso, había algún paisano precavío que la dexaba cargá de l.leña, pero, aun así, la arrastraban los chavales. Nun pueblo de Quirós, Salceo, xubieron una y l'ataron al poste de la l.luz; o la que colgaron d'una ponte del río Ricao, el de Vil.lanueva.

Ahora los tractores siegan, revuelven, pañan. Ya no se fain montones ni balagares pues tóo son rollos, bolos o fardos de yerba verde o seca. No s'acarreta con corzas, sino con remolques y tóo terrenos, o con tractores. Ya nun se calca nos pachares, pos los fardos vienen demasiao prensaos pa apretalos más. El ramo que poníase a la última corzá dicía que s'acababa la recol.lía de la yerba por esi año; escaezúse tamién.

Too se calistra polas resquiertas de la nuetche de los recuerdos, de tiempos duros, mui duros con otra filosofía de vida anticuá, que recol.lía un dicho quirosano d'Ulpiano, de Salceo, l'últimu paisano que vistió traxe tradicional nas primeras décadas del siglo XX:



Argimiro García (Ricao), con una corzá de yerba.

> Nací en las montañas
> y morir en ellas quiero
> pues ye'l aire más l.limpio
> y s'está más cerca del cielo.

Información bibliográfica

Centro de Estudios Quirosanos (CEQ): *Informaciones orales de vecinos de Quirós*, Fototeca del propio CEQ.

Torre García, Antonio Alonso de la (1997): «La yerba na parroquia quirosana de Ricao», *Cultures. Revista Asturiana de Cultura*, Oviedo.

Vocabulario apícola: léxico y terminología de las abeyas

Repertorio de términos tradicionales y modernos

Nicasio Rodríguez Rodríguez y Xulio Concepción Suárez

Anotación previa

El presente trabajo es fruto de muchas conversaciones y andaduras con los paisanos y paisanas asturianos, buenos conocedores del arte apícola en los pueblos: la ciencia milenaria escuchada de la tradición oral a través de sus padres y madres, güelos y güelas, hasta estos mismos días. Entre los apicultores de Peñamellera y los de Ibias o Abres, pasando por lo de Amieva, Casu, Aller, Quirós, Teberga, Somiedo, Tinéu, Allande, Boal...

Porque sigue viva en la memoria asturiana toda una cultura de las abejas digna de saborear en sus distintas zonas apícolas: cómo localizar un enjambre montaraz; cómo recogerlo en un truébano, cuando se ha instalado entre las casas o merodea sobre los teyaos con gran susto para los vecinos; cuántos tipos de miel hay en el contorno y cuáles son las más adecuadas para cada situación; para cuántos remedios caseros sirve la miel o la cera; qué precauciones imprescindibles a tomar cuando oímos el zumbido de una abeja o nos adentramos en zona de colmenas; cuánta miel esmelgar, y cuánta dejar en los panales para alimento invernal de las propias abejas…

En fin, todo un libro de muchas páginas se podría elaborar con las palabras y expresiones escuchadas por los pueblos, caseríos, brañas y cabanas asturianas. Las reducimos, por el momento, a un vocabulario elemental, como recurso más práctico para encontrar las informaciones más usuales en este campo. Se añade un refranero que indica el arraigo de las abejas en la conversación familiar hasta estos mismos tiempos del dos mil.

La experiencia apícola y el saber lugareño y técnico, al mismo tiempo, bien combinados con los años y la práctica por Nicaso Rodríguez en Boal y su comarca, resultaron decisivos para este manojo de palabras en el conjunto asturiano. Se logra así un rico vocabulario regional, que no pretende ser exhaustivo (imposible, por supuesto), pero que recoge aquellos términos y técnicas más repetidas de oriente a occidente.

Entre el miel y la miel, que matizan en algunas zonas

Ello nos lleva a una anotación lingüística añadida: las grafías, las palabras, la fonética..., no pueden ser uniformes, pues supondría el empobre-

cimiento de esa rica variedad léxica, etnográfica (etnolingüística) que fuimos escuchando entre las riberas del río Eo y las del ríu Deva, limítrofes ya con Cantabria. Por eso, recogemos *abeyas*, al lado de *abeas*, *abeichas*...; o *casiellos*, al par de *casietsos*, *queisietsos*... El simple respeto a las palabras y los saberes en boca de lugareños, tal como nosotros las escuchamos y saboreamos en torno a cualquier trobo, truébanu, truíbanu, cubetu, colmea, culmía...

Incluso entre *el miel* y *la miel*, el género dimensional, una vez más por las razones que sean, en buena parte del asturiano en las montañas más centrales, siempre es el miel, en este caso, género masculino. En la mayoría de las zonas es femenina, *la miel*, pero de vez en cuando, en su contexto usamos el género escuchado: *el miel*. Sus razones tendrán los lugareños, como en tantos otros casos. También es *el sal*, *el cal*, *el tseite* (la leche), el tsume (la lumbre)..., en otros trabajos ya estudiado el tema.

Y para concluir este punto, la precisión del uso asturiano/castellano, hubiéramos preferido redactarlo todo en asturiano; pero hubiera resultado extraño a los informantes entrevistados en cada zona (como posibles lectores), encontrar sus palabras traducidas a fonéticas y grafías ajenas a su palabreru local. El tiempo y los usos, el móvil y wasap irán uniformando todo en su tiempo... Respetamos aquí las palabras escuchadas, y las intentamos describir en su asturiano, o con el castellano más común; o con ambos a la vez, pues suele ser lo más frecuente, por el momento y en estos temas. Tampoco las subrayamos siquiera, pues son evidentes las dos lenguas combinadas.

Unos cuantos ficheros en la página web correspondiente puede completar otras curiosidades en adelante: www.xuliocs.com. Y muchas otras páginas web y blogs digitales surgen de inmediato en cualquier buscador, a poco que vayamos tecleando palabras y conceptos claves en este dulce campo de la miel. Mención especial merece el Aula Didáctica de la Miel en Alles (Peñamellera Alta, www.xuliocs.com/aulamielpen.htm), donde se ofrece todo el proceso en directo de la fabricación de miel, con las mismas abejas y panales trabajando seguras al otro lado del cristal. Tiene el Aula su propia página web: www.auladelamiel.com.

Vocabulario estudiado

A

abázcaros, abáscaros. Son los zánganos, en zona occidental.

abelleiro. Ver *apicultor*.

abeyaera, abeyaeru, abeyeru. Es la piquera o agujero en la parte inferior del truébanu, por donde entran y salen las abeyas.

abeya, abea, abella, abecha, abeicha. Abeja , insecto social que se cría en las colmenas; forma parte de los himenópteros del género apis. Tiene el cuerpo velludo, seis patas y cuatro alas. En una colmena hay reina, obreras y zánganos. Las hembras están provistas de un aguijón en el extremo del abdomen. Puede haber hasta 60 000 en una colmena. Las abejas para la miel pueden ser montesas o domésticas. La forma de sacar la miel fue antes con fumo de mecha untada con azufre hasta atontarlas del todo o matarlas.



Truébanos en cortín.

Las hay con funciones diversas: a) *exploradoras, buscadoras*: las encargadas de localizar el néctar, el polen a la colmena (una pequena parte). Cuando encuentran el néctar, vuelven a la colmena para comunicarlo a las otras abeyas. Emplean un lenguaje especial mediante una danza que informa sobre la dirección y la distancia que otras tendrán que recorrer para llegar al lugar indicado; b) *recolectoras*: las que traen el néctar a la colmena (una tercera parte). En plena época de trabajo pueden durar unos diez días, mueren agotadas; c) *elaboradoras*: las que convierten el néctar en miel dentro de la colmena; d) *limpiadoras* (para el aseo de la colmena).

Otros trabajos hay en la colmena. Por ejemplo, el de dar viento: cuando hace mucho calor unas abejas se ponen a la puerta para agitar las alas al tiempo y ventilar el interior de la colmena, zumbando de forma ininterrumpida por un tiempo. Las abeyas más jóvenes, que salen a los 21 días, trabajan solo dentro de la colmena. Luego, si trabayan otros diez días fuera, mueren agotadas.

Por otra parte, hay abeyas de varios tipos: bravas (mouriscas), más gafas; y amarillas: más pequeñas y nobles. Las abejas parecen imprescindibles para la supervivencia de la humanidad: si no polinizaran ellas las flores, no habría frutas, ni se fecundarían numerosas semillas para el nacimiento de las plantas, no germinarían las flores ni los frutos.

abeya, abella maestra. Ver *reina*.

abeyera, abeyeira, abiera. Planta que se cocía con la cera de las setas después de sacar la miel, para dar como alimento a las abeyas en primavera (*Melisa officinalis*). A veces se añadían castañas, pues la segunda piel amarilla la comen también con gusto.

abeyeiro, abieiro, abiyeiro, abeyista. Es el apicultor: la persona dedicada al trabajo con las abeyas; el aficionado, el que tiene y entiende de abeyas.

abiyera. Colmena silvestre, del monte.

acariosis. La produce un ácaro (*Acarapis woodi*) que se introduce en las tráqueas de las abejas dificultando su respiración, llegando a morir por asfixia. La abeja atacada no puede moverse por los alrededores de la colmena, ni efectuar sus habituales viajes de limpieza. Como consecuencia de esto, se le hincha el abdomen por los excrementos retenidos que expulsa sobre los cuadros, paredes y piquera de la colmena. Para combatir este ácaro, es necesario crear una atmósfera nociva para él. Los productos comerciales conocidos para efectuar este tratamiento son Apicariol, Folvex y Timol.

afogar as abellas. Método de esmelgar, que consistía en envolver el trobo en un paño y sumergirlo durante algunos minutos en el agua a fin de ahogar a las abejas, para, posteriormente, aprovechar toda la miel del trobo. Luego, se llevaba el trobo a casa y se comenzaba a sacar la miel.

afumador. Útil consistente en un recipiente metálico de forma cilíndrica, provisto de un fuelle a fin de insuflarle aire. En el recipiente se depositan trozos de tela fabricada con fibra natural, hierba seca u hojas a fin de que al arder permita ahumar adecuadamente la colmena.

afumar. Ahumar los truébanos por debajo para atontar, o matar, las abeyas y extraer las setas con la cera y con la miel. Si solo se atontaban, volvían a esconsonar (a revivir), y no desaparecía la colmena. El fumo era de yerba, de cucho seco, de los peornos, de azufre, trapos... En ocasiones, se realiza con el afumador; pero antiguamente se llevaba a cabo con un hatillo de trapos o trozos de saco de yute enrollados, a los que se les prendía fuego, y luego se soplaba para que saliera el humo, y para dirigirlo al lugar deseado.

agua. Imprescindible para las abeyas y la miel; pero no se posan directamente sobre el agua, sino en los bordes de las piedras, en las orillas del manantial, entre las arenas y piedras menudas que bordean el agua, por más precisión, dicen los más observadores.

aguadores. Son los zánganos, los que llevan agua a las colmenas.

aguamiel. Bebida de agua y miel para los segadores y trabajos fuertes del verano o en la recolección de frutos: muy reconfortante (hidromiel).

aldadoiro, aldeadoiro, aldabeiros. Es la piquera o agujero en la parte inferior del truébanu, por donde entran y salen las abeyas.

aldear. Entrada y salida de las abeyas en el trobo, para sus trabajos de la miel.

aldo. Vuelo de numerosas abejas entorno a un lugar concreto. Es frecuente entorno a la piquera. Es la orientación de las abeyas: la dirección que toman entre la colmena y el agua, las flores...

alimentación de las abejas. Puede ser líquida (jarabe) a base de miel o una mezcla de agua y azúcar. La alimentación con jarabe es estimulante de la puesta. También puede ser sólida (pastilla) a base de miel, azúcar y harina de cereales y soja. Si hay escasez de reservas, se utilizará la pastilla; pero si se quiere estimular la puesta de la reina con vistas a alguna floración se puede utilizar el jarabe. No debe alimentarse a colmenas con alzas puestas, pues se corre el peligro de que almacenen el alimento en el alza con lo cual se recogerá el alimento suministrado y no miel verdadera. Se entiende que la alimentación no supone peligro alguno para la calidad de la miel, y que favorece la producción y la salud de la colmena. Así que se debe alimentar por SEGURIDAD, para PRODUCIR, para MULTIPLICAR, para PREVENIR enfermedades. Los primeros días, cuando son larvas, comen jalea real. Las que van a ser reinas seguirán comiendo lo mismo, pero las obreras ya solo comerán néctar y polen.

alimentador. Recipiente donde se deposita el alimento destinado a la colmena. Existen muchos tipos de alimentadores y con diferentes capacidades. El tipo más usado consiste en un recipiente de plástico que se coloca entre a calduya y la cubierta; a él llegan las abejas desde el interior y deposita el alimento.

alimentos con miel. La miel como alimento se usaba en varias combinaciones: agua y miel, borona escaldá con miel; cachelos con miel: patatas cocías con roxoes (unto de gochu); cuyarás de miel a secas; deventre con miel; farinas con miel; frisuelos con miel; gachas de maíz con miel; leche caliente y miel; pal escaldao; pa los foyuelos: tortilla de farina con mantega y miel, por antroxo; pan moyao en miel; pan y mantega con miel; papas con miel; torrexas con miel.

alza. Cada una de las alturas en el interior del truébanu, donde cuelgan las setas o panales: puede haber hasta tres. Los apicultores más cuidadosos de la miel, solo cortan en el otoño el alza de arriba, pues la de abajo queda para su alimento todo el invierno. En otro caso habría que alimentarlas artificialmente.

apareatorios. Los zánganos vuelan a determinados lugares. Cada año en el mismo sitio, esperan la llegada de las reinas, que son seguidas por un enjambre de zánganos; el grupo adopta un vuelo ondulante que a veces forma una bola, y otras, un cometa. El apareamiento tiene lugar en vuelo con uno o más zánganos.

apiario. Establecimiento o instalación dedicada a la cría de abejas. Ver *colmenar*.

apicidio. Acción de matar las abeyas con fumo o con agua para sacarles toda la miel.

apícola. Relativo a la apicultura.

apicultor. Persona que se dedica a la cría y explotación de las abejas y sus productos, bien sea como profesional o aficionado.

apicultura. Cría de abejas con objeto de aprovechar los productos de la colmena.

apiterapia. Es el uso curativo de los productos de la abeja: miel, polen, propóleos, jalea real, cera y veneno.

apousar. Acción de posarse el ensame en un punto, para lo cual el abiyeiro

procura animarlo con algunas palabras y expresiones que las abeyas entiendan.

arna, paraza. Corteza de árbol, sufreira, sobre todo, con la que se hacían muchas colmenas, trobos...

azuela. Herramienta utilizada para fabricar trobos.

B

balustres. Ver *fustes.*

barbada, barbado, revestíu. Colmena completamente rodeada de abeyas por fuera, dando la impresión de que el trobo, el truébanu, tiene barba. Ocurre cuando ensaman, cambian de enjambre, o se marchan por razones diversas. Una colmena está barbada cuando en la piquera, en el frente de la misma e incluso en los laterales, se reúnen una gran cantidad de abejas, de forma que cubren totalmente o en parte estas zonas. Suele producirse esto a causa de la falta de espacio; y, sobre todo, si coincide con una época de temperatura alta y suele presagiar una próxima enjambrazón

barbiar. Se dice cuando las abejas se sitúan en torno a la piquera y parte de la colmena, de forma que la colmena está barbada.

barquín. Ver *afumador*.

barreño. Vasija de barro de no muy grandes dimensiones que se podía utilizar para almacenar miel.

bebedoriu. Es la piquera o agujero en la parte inferior del truébanu, por donde entran y salen las abeyas.

besouco. Es el cuarto enjambre que sale de una colmena en el mismo año.

borra, conda, broza. Conjunto de residuos que deja la cera, después de sacar la miel.

brecina. Es un brezo de setiembre (*setembrina*, que dicen en Peñamellera): florece en esta época, después de la mayoría de las flores, y es el mejor alimento para las abeyas en el otoño. Produce una miel especialmente sabrosa.

bixouco. Es el tercer enjambre que se separa de la colmena en el año.

borra. Restos que quedaban después de derretir la cera, colocarla en un tamiz y prensarla. La cera limpia salía por el tamiz, y quedaba la borra. Asimismo, se designan con este nombre los restos de panales deteriorados por el paso del tiempo que quedan en una colmena cuando las abejas han muerto.

bravas. Tipo de abeyas más agresivas, pequeñas, negras, muy productivas y resistentes a las enfermedades.

brezo. Ver *calluna*.

buche, buyo. Ensanchamiento del tubo digestivo de las abejas donde acumulan el néctar que sorben de las flores. Restos de cera sucia, después de sacar la miel. Se cocían para sacar la cera.

buchear. Traer el miel las abeyas en la boca.

bulla, bula. Boñiga de vaca que se usaba para tapar las juntas de una colmena o trobo, de forma que no entre luz ni aire, lo que impediría el trabajo de las abeyas; y evitar que entrasen insectos.

butso. Es la borra de la cera entre los quirosanos, que, a su vez, cocían y sacaban nueva cera.

C

calduya. Tapa de la colmena, de corcho de sufreira: llevaba pequeños tornos

de sujeción al tronco de madera o de corcho también. También podía ser de madera.

calluna. Tipo de brezo azul que, según los nativos de Peñamellera, produce la mejor miel: oscura, de sabor intenso, muy aromática...

cámara de cría. Ver *colmena de cuadros móviles.*

candelas. Son los rastros de los castaños por el verano arriba, muy aprovechados por las abeyas en zonas con este arbolado.

capar, castrar la colmena. Partir un enjambre para producir otro: los abiyeiros abren por encima el truébanu, colocan otro vacío cubierto con un lienzo oscuro, y golpean suavemente por debajo al tiempo que afuman un poco hasta que salgan las consideradas suficientes, con una reina. Parte de las abejas y la reina pasarán al trobo superior que se retira y se coloca en un lugar separado al menos tres kilómetros. del anterior, para evitar que estas abejas vuelvan a la colonia primitiva. La colonia que queda sin reina criará una nueva a partir de la puesta que quedó en ella.

capón, caponeiro. Nuevo enjambre producido al capar la colmena: se cambia de entorno para que no se confundan las abeyas.

caponar. Extraer la miel de las cuevas y cavornas de los árboles, mediante una paleta larga que prolongara el brazo hasta donde ya no podía entrar más.

careta. Prenda que protege la cabeza del apicultor de las picaduras de las abejas; está dotada de una rejilla metálica o de tela que le permite ver. Antiguamente, y cuando el uso de la careta no estaba generalizado, el apicultor protegía la cabeza y parte de la cara con una chaqueta u otra prenda, y de esta forma manejaba las colmenas.

casar. Acción que las abejas realizan para reconocer el lugar cuando han sido llevadas a un nuevo emplazamiento. Durante ese día y el siguiente, se puede ver un gran número de abejas realizando vuelos de reconocimiento.

casiellu, casiellos, casietsos, queisietsos, casuchas, caxetsal, casitsu, caxavietsos, quixellas, truébanos, cubetos, trobos. Son troncos huecos de los árboles, naturales o tallados a mano, que servían de colmena a las abeyas montesas, sobre todo: los vaqueros los colocaban untados por dentro con miel y melisa, en peñas estratégicas soleadas, de forma que las abejas del monte fueran entrando poco a poco y fabricaran allí sus panales. Una vez repletos, los trasladaban a lugar más seguro y controlados cerca de caserías o poblados. La elección de la madera era importante: la mejor para el casietsu, la de cerezal; la peor, la de roble, pues producía abeyes más gafes (agresivas) —nos advierte José, brañero allerán en Penamea—. Los casietsos cilíndricos llevan un palo horizontal atravesado para que sostenga en parte el peso de las setas (los panales) que cuelgan de la tapa. Las abeyas siempre empiezan a trabajar por arriba. Otras veces es la colmena fijista en forma de prisma cuadrangular y fabricada con tablas clavadas.

caxas de expedición. Caxinas en las que se encierra la reina y algunas obre-

ras junto con alimento, utilizadas para la venta y envío de reinas.

caxavietsos. Ver *casiellu*.

cazaenxames. Trobo ligero, generalmente de corcho que, untado con a herba abelleira; se utilizaba para recoger los enjambres que se habían localizado. Igualmente se conoce con este nombre al trobo, de iguales características, que se colocaba en lugares hacia los cuales los enjambres mostraban querencia, a fin de que estos directamente se introdujesen en él. Una vez atrapado el enjambre, se pasaba al trobo definitivo o colmena moderna (trasiego), y quedaba el cazaenjambres listo para una nueva utilización.

cazapólenes. Para recoger el polen, se utilizan las trampas, de forma que al pasar las abeyas por una entrada a medida, pierden las bolitas que traen. Este polen se seca, se limpia, se envasa y queda preparado para la venta.

cazar abeyas, colmenas silvestres. Se hacía en primavera, pues en el otoño se mataban la mayoría para quitarles la miel; ya por el invierno, se morían otras cuantas con el frío y el escaso alimento. Por eso, había que cazar en primavera todos los truébanos monteses posibles para la nueva cosecha del otoño. La miel se quitaba de muchas formas: a veces, hasta cortando el árbol entero, si estaba difícil de entrar en el hueco (una vez en suelo, se abría con el hacha, y se extraía la miel); otras, las más, subiendo al árbol, o descolgarse con cuerdas y un caldero por la peña... Cuando encontraban un ensame en el monte, inmediatamente iban a capturarlo, como reza entre los quirosanos la expresión de algún afortunado: «Topéime un ensame'n Romanteiga, y hay que dir catetsu».

cebar. Alimentar las abeyas en el invierno, por época de escasez (caldo de castañas, castañas cocías, farina maíz, azúcar, azúcar con vino...). Tampoco conviene cebar demasiado, pues las «abeyas se fayen vagas, nun trabayan», y producen menos —nos explican con precisión en algún pueblo—.

celda. Cavidad hexagonal donde trabajan las abeyas: 120 grados de ángulo; es la forma geométrica más económica para aprovechar los espacios. Con unos detalles sabios en el diseño: a) por fuera, porque los ángulos abiertos encajan perfectamente en los demás; b) por dentro, porque las abeyas trabajan mejor que si fueran ángulos rectos; c) porque las celdas están todas con una ligera inclinación hacia abajo, de manera que la miel no pueda fluir horizontal y arramarse seta abajo; d) porque cada par de celdas en la misma seta (una de cada lado, inversas) no coincide simétricamente con la otra, sino que enlaza con el vértice en tres ángulos; es decir, están combinadas, de forma que la base de cada una quede reforzada por la confluencia de tres ángulos en su contraria. Así, más fuerte en la base, nunca se rompe la tela y no se comunican las crías.

cepillo. Utensilio de mango desnudo que termina en cerdas largas y suaves, a fin de barrer las abejas de los cuadros en las colmenas movilistas.

cera. Producto milenario con muchos usos en la historia humana: medicina, alumbrado, pinturas, brillos,

recubrir las maderas, los muebles... Se consideraba el material más propio para las velas de los altares, por ser las abeyas vírgenes. Es la sustancia grasa segregada por las glándulas ceríferas de las obreras jóvenes. Las escamas de cera salen entre los anillos del abdomen. Recogidas y moldeadas por las mandíbulas de las abeyas cereras, después adicionadas de polen y propóleos, las laminillas se transforman en una maravilla de regularidad: en el panal estirado. Desde el punto de vista químico, las sustancias grasas que forman la cera son éteres grasos, es decir, combinación de alcohol y ácido graso. Tanto el alcohol como el ácido graso tiene un elevado número de átomos de carbono. Funde a 62,5º. Se utiliza para preparar el encaústico para entarimados, velas cremas de belleza, ceras de depilación, etc.

cereiros. Eran las personas que se dedicaban a comprar la cera por los pueblos, y la llevaban a otras regiones para usos diversos; mercaderes ambulantes que visitaban las comarcas comprando cera, que o bien pagaban en metálico, o bien se establecía un comercio de trueque por herramientas u otros útiles. Eran los más de estos mercaderes maragatos y cesó por completo su actividad a finales de la primera mitad del siglo pasado.

colaor, *coladoiro*. Colador grande de tela en el que se echa la miel de los panales en trozos; se coloca sobre una tabla inclinada, se aplasta, o se estruja con una palanca, y se hace recudir sobre alguna otsa grande. Sale la miel limpia y van quedando dentro las impurezas con la cera. Podía utilizarse ua peneira o criba, o bien fabricarlo con tela metálica, de modo que tuviese forma cónica y estuviese sujeto en la parte superior a un trozo de madera de forma circular; con frecuencia se utilizaba madera de avellano.

colmena, colmea. Caja de madera, corcho, etc., que sirve de habitación a un enjambre de abejas. Término más genérico del enjambre en el truébanu, cubetu...: puede producir entre 15 000 y 80 000 abeyas, según la época del año; bajan en invierno, pues muchas se mueren con el frío, la escasez de alimento...

colmena huérfana. Colmenas sin reina. Su final inmediato es la desaparición, a menos que se introduzca una reina; o se creen las condiciones para que las abejas críen otra mediante la introducción de un cuadro que contenga larvas de menos de tres días.

colmena movilista. Consta de: a) *fondo* o *base*; b) *cámara de cría*, cajón donde se encuentran los panales sobre los que la reina realiza la puesta, aquí se almacena miel y polen; c) *alzas*; d) *cubridor* o *calduya*; e) *techo* o *tejado*. Hay varios tipos colmenas de cuadros móviles: a) *Colmena Langstroth o Perfección*, con diez panales en la cámara de cría, de unas dimensiones de 42 de largo y 20 de alto, y alzas de las mismas medidas que la cámara de cría, aunque en las alzas se suelen colocar nueve cuadros; b) *Colmena Dadant o Industrial*, las medidas de los panales de la cámara de cría son de 42 de largo y 26 de alto, encima de esta se colocan medias alzas con medidas de 42 de largo y

13 de alto, y permite almacenar más reserva para el invierno en la cámara de cría; c) *Colmena Layens*, que consta de una caja con 12 cuadros, generalmente, aunque se puede hacer mayor, es colmena de tipo horizontal, no se diferencia la zona de cría y la miel, y es muy utilizada en Levante, Andalucía y Extremadura, puesto que, al no tener alzas, resulta muy cómoda para la transhumancia.

colmena zanganera. Es la colmena en la que solo encontramos cría de zánganos. Este fenómeno puede deberse a que estemos ante una reina arhenótoca, que no ha podido salir a aparearse, y pone huevos no fecundados en celdas de zánganos; o a la ausencia de reina, en cuyo caso pueden hacer aparición las obreras ponedoras de cuya puesta solo saldrán zánganos.

colmenar. Ver *colmena*, *apiario*.

colmía. Ver *colmena*.

color de la miel. La más apreciada por muchos es la más oscura, la que procede del brezo y de las candelas del castaño. Los colores dependen del tipo de flores y de la época de floración. El brezo de otoño da miel más negra y aromática. Las flores de primavera suelen dar miel más blanca. También es importante la antigüedad de las setas de miel: las más antiguas, miel más negra.

comidas con miel. Varias formas: farinas, papas, gachas con maíz, mantega y miel; miel solo, a cuyarás; miel de avisperu: es la escasa miel de los nidos de aviespas, que se encuentran por el campo en arbustos, ente la yerba... (tienen poca miel y se comía directamente a puñados); pan, mantega y miel; oriégano con leche y miel...

conda. Ver *borra*.

corcheiras. Son las sufreiras en algunas zonas occidentales asturianas, muy empleadas tiempo atrás para las colmenas y las calduyas.

corcho. Es la corteza de la sufreira o corchera: debe ser viejo, pues va a quedar reducido a unos centímetros (2-3); tiene que estar ya seco más de un año.

cortadeira, cortadoira. Ver *esmielgadora*. Herramienta que consta de un mango y una hoja curvada, generalmente de doble filo y longitud variable, con la que se cortaban los panales en los trobos, para después depositarlos en cubos.

cortar, castrar la colmena. Sacar parte de la miel cortando las setas por encima del fuste superior. Solo se extrae una parte, atontando a las abeyas con fumo.

cortía, curtía. Es el trabajo de castrar la colmena: sacar la miel, separar un enjambre.

cortín, curtixo. Corra cerrada de pareones altos y sólidos, de forma que ningún animal pudiera entrar en el colmenar; lleva una puerta pequeña, pila de agua, un número variable de colmenas, y losas que rematan las paredes por encima. Cada cortín puede contener varias hileras de truébanos, colocados uniformes, cada uno con su asiento y tapa de piedra. Siempre bien orientados al sol. Es el colmenar tradicional, habitual en las zonas de montaña del occidente y sur-occidente de Asturias, así como en partes de la provincia de Lugo; construido enteramente de piedra

con forma más o menos circular. Las paredes, que superan en muchos casos los dos metros, estaban cubiertas de gruesas losas (tondias) que sobresalen hacía afuera, de modo que impiden la entrada de animales (osos) en el cortín. En su interior, los trobos se colocaban de forma escalonada, dado que la casi totalidad de estas construcciones se levantan sobre terrenos de un desnivel pronunciado.

covaniella. Colmena de corteza de cerezal.

cría. Son las abeyas pequeñas antes de salir de la celda. Suelen estar en la seta del centro, y en el centro de la seta. Tal vez con el objeto de protegerlas del frío, alimentarlas mejor... Salen a los 21 días.

cristalización de la miel. La miel está constituida por dos azúcares en una proporción aproximada del cincuenta por ciento, esto es, por levulosa y glucosa. De una manera general, podemos decir que el cociente L/G es igual a 1. Una miel más rica en levulosa, cociente mayor que uno, no cristaliza. Una miel más rica en glucosa, cociente menor que uno, como las crucíferas, nabo, mostaza, cristaliza rápidamente. La presencia de cristales en la miel (restos de miel del año anterior, etc.) favorece la rapidez de la cristalización

cristalizar. Proceso de endurecimiento de la miel en razón del azúcar; primero, es casi negra y líquida, y se va volviendo progresivamente amarronada y clara, hasta casi blanca, al tiempo que endurece. Para ser buena, dicen los abeyeiros que no debe ser tan dura que se corte a tayadas; ni tan blanda que fluya como el agua. Un término medio. Por esta razón los asturianos nunca veían con buenos ojos a los mieleros de La Alcarria, porque traían una miel demasiado fluída y clara.

cuadro. Bastidor de madera con dos o más hilos de alambre uniendo los laterales, y sobre los que se deposita una lámina de cera que estirarán las abejas construyendo las celdillas donde se depositará la cría, el polen o la miel.

cubertoira. Ver *tondia*.

cubetu, cobetu, cubu, casiellu, casietsu, trubiecu, truébanu, trobo. Muchas variantes léxicas y formas según los conceyos. El que más abunda es el del tronco hueco de un árbol, que ya estuviera en parte carcomido por dentro; en otro caso había que vaciarlo entero, lo que se hacía en verde. Otras veces es de corteza entero, de sufreira. En Peñamellera, es la colmena; el casietsu, el truébanu, de otros conceyos; mejor es el de castaño; dentro están los fustes: palos en cruz sobre los que se asientan las setas o panales de miel.

cuchillo de desopercular. Sirve para retirar los opérculos de los panales en los cuadros, antes de introducirlos en el extractor. Además del cuchillo normal, hay modelos eléctricos y a vapor.

cuchu d'ovecha. Abono que usaban los quirosanos para rexuntiar los truébanos: lo prefieren las abechas al cuchu de vaca. La prueba está en que con el cuchu d'ovechas, las abechas pican más.

cuidados. Hay que tomar algunas precauciones para no entrar en su territorio: 1. No invadir el espacio de las

colmenas; 2. No colocarse delante de las colmenas, pues las abeyas defienden la entrada; 3. No usar perfumes fuertes al aire libre; 4. Llevar ropa de manga larga; 5. No llevar colores vivos como vestido; 7. No llevar objetos brillantes.

curiar abeyas. Acción de los apicultores para cuidar, observar con atención el vuelo de las abeyas desde una fuente, hasta seguirlas y localizar el truébanu montés. La mejor época es la de agosto, cuando más beben en las fuentes; y es cuando más tienen que refrescar la colmena con agua para lograr una temperatura adecuada para la cría. Una vez localizada la dirección desde la fuente, las abeyas se elevan en vertical, dan unos giros y toman la dirección definitiva del mielero. Había muchos recursos para seguirlas: esperar pacientemente unas abeyas tras otras; seguirlas por tramos hasta perderlas de vista, y esperar de nuevo en el mismo punto a las siguientes; colocar algo de miel en el camino para que se posaran a tomarla, y poder encontrar la dirección del vuelo otra vez; coger unas cuantas abeyas en un bote, y soltar una cuando se perdiera la dirección de las que venían de la fuente...

curiosu. Es el lugareño que entiende de abeyas, las cuida, las valora, el abeyeiro.

D

danza de las abeyas. Es el sistema de comunicación de las abejas. El mensaje que la abeja exploradora y cargada de botín transmite a sus compañeras al regresar a la colmena es instrumentado a base de danzas o bailes rítmicos ejecutados en las paredes verticales de los panales. Dependiendo de la distancia a la fuente de aprovisionamiento, la abeja realizará varios tipos de danza: a) *danza en círculo*: es el medio de comunicación para distancias cortas; b) *danza con pasos rápidos*: la abeja portadora de la información describe en derredor de la porción de panal sobre la que se encuentra, variando con mucha frecuencia el sentido de la marcha —de izquierda a derecha, de derecha a izquierda—, en un momento determinado la danzarina arrastra tras sí a un grupo de abejas que tratan de mantener sus antenas en contacto con el abdomen de aquella, este torbellino dura desde escasos segundos a un minuto, la abeja danzadora se detiene y repite en otro u otros lugares del panal; c) *danza en semicírculo*: es el medio de comunicación para largas distancias, en ella, primeramente, la abeja describe un semicírculo, cambia bruscamente de dirección y marcha en línea recta hacia el punto de partida, describe otro semicírculo al lado opuesto del anterior hasta cerrar el círculo completo para volver a marchar en línea recta, el movimiento se repite varias veces en el mismo lugar y con mayor o menor intensidad, mientras se efectúa la marcha en línea recta se acompaña de unos rapidísimos movimientos laterales del abdomen.

dar la prueba. Ofrecer un poco de miel o un trozo de seta a los vecinos el día de esmelgar.

dar viento. Cuando hace mucho calor, unas abejas se ponen a la puerta para agitar las alas al tiempo y ven-

tilar el interior de la colmena, zumbando de forma ininterrumpida por un tiempo.

deriva. Circunstancia de las abejas que, después de pecorear regresan a la colmena, se equivocan debido al viento, proximidad de unas colmenas a otras, etc.; y, así, entran en una colmena que no es la suya; como vienen cargadas de provisiones, son generalmente bien aceptadas en esa otra colonia.

despuntado. Es la supresión o corte de un ala de la reina para que no levante el vuelo.

destrobo. Cuarto enjambre que abandona la colmena en la misma temporada.

diarrea. Enfermedad intestinal de las abejas adultas, no es contagiosa. Suele aparecer a finales del invierno. Las abejas defecan mucho en el interior de la colmena, ensuciando los panales, paredes, o a otras abejas, hasta percibir por la piquera un olor desagradable. Las abejas, entonces, salen al exterior para expulsar sus deyecciones, suelen caer inmovilizadas y mueren en gran número. Los orígenes de esta enfermedad pueden ser variados y para prevenirla es conveniente airear la colmena y cuidar de que no tenga humedad.

diente de león. Flor muy apetecida por las abeyas, para el polen, sobre todo.

dir a la miel. Salir por los montes en el otoño, sobre todo, a localizar mieleros monteses y quitarles toda la miel.

distancias. Las abeyas pueden andar hasta 7 km en busca de flores: depende de los conceyos (más montañosos, más llanos...).

E

eixola. Ver *azuela*.

elevacuadros. Útil con una especie de tenazas que sirven para agarrar los cuadros y manejarlos; asimismo, lleva una barra metálica terminada en cuña para abrir las colmenas y separar los cuadros (colmena movilista). Es una herramienta indispensable en el manejo de estas colmenas.

embolamiento. Después del marcado de la reina, o en el curso de una inspección, a veces, las obreras se apelotonan sobre la reina formando alrededor de ella una masa compacta donde puede perecer. Un ahumado que disgregue la bola permite a la reina recuperar su libertad y su autoridad

embutsar, embuleirar. Tapar con butsa (boñiga) cualquier grieta o junta que pudiera tener una calduya (colmena), de forma que no entrara frío.

enanas negras. Ver *mal de los bosques.*

engüevar. Calentar la cría de las abeyas en las celdas. Se cree que es función de los zánganos.

ensamar, enxamar. Enjambrar . Se dice de las abeyas nuevas que marchan de un casietsu, por falta de espacio o por otras razones. También ensaman cuando atacan en conjunto a una persona o a un animal, y no hay modo de quitarlas de encima. Cuando ensaman las abeyas llevan consigo una cantidad de miel en el butse para alimento por unos días: dexan la colmena casi vacía. Voz usada en sentido figurado para designar la acción de «atacar con insistencia, con fuerza, en tropel, acosar».

ensame, enxame, ensamble. Es el primer enjambre de la colmena en el mismo año: le suceden el *xabardo* (2.º), el *xamuco*, *bixouco*, *roubón* (3.º), y el *xipro* (4.º). Es el grupo de abejas que, junto con la reina vieja, abandonan una colonia para formar otra independiente de la anterior.

enxamar. Ver *ensamar*.

enxame. Ver *ensame*.

enxambrazón. El sistema tradicional de multiplicación de las colmenas de forma natural («as colmeas enxaman, sale un enxame da colmea»). Se produce por varias causas: un desequilibrio de población, si hay muchas abejas, muchas inactivas; falta de espacio, falta de feromonas segregadas por la reina, u otras no del todo claras. Entonces, las obreras crían una nueva reina, y la vieja se va con unas cuantas para formar una nueva colmena. Así pues, el enjambre sale con la reina vieja; y la nueva reina que nazca es la que se quedará en la colmena. Si nacen más de una, lucharán entre sí, y la vencedora será lógicamente la nueva reina; pero aún tendrá que salir a fecundarse —vuelo nupcial— y regresar al colmenar.

enseita. Seta de miel de la colmena.

escobitsu. Especie de gubia que usaban los quirosanos para vaciar los troncos y elaborar el truébanu: es gruesa y daban con una maza encima.

escolmenar. Ver *esmelgar*. Sacar la miel de las colmenas.

esconciar. Sacar la cera antigua que se va acumulando en el fondo de la colmena.

escoplo. Herramienta de hierro acerado, con mango de madera y boca formada por un bisel, a la que se golpeaba con un mazuco, y que servía para vaciar troncos y transformarlos en trobos.

escouzar. Invertir la posición de un trobo, a fin de obligar a las abejas a renovar las ceras. Las celdillas presentan una posición de ligera inclinación hacia arriba. Al invertir la posición del trobo, las celdillas quedarán ligeramente inclinadas hacía abajo; esto obliga a las abejas a rehacerlas para devolverlas a la inclinación primitiva; lo que implica una renovación de buena parte de la cera de la colmena. Esta renovación de la cera, en las colmenas movilistas se logra sustituyendo los cuadros viejos por otros sin estirar.

esgubia. Ver *gubia*.

escorchar, escolmenar. 1. Sacar el corcho de las sufreiras para las colmenas: se hace por el verano, con más savia en el árbol. 2. Sacar la miel y la cera de las colmenas.

escuciñar, esconciar, espudricar. Sacar la cera vieya de la colmena, para que la miel salga más blanca. Sacar los panales vieyos por debajo del fuste, pues los de arriba se cortan con más frecuencia. En ellos ya no crían ni hacen miel las abeyas. Se hace en el invierno, para que en la primavera ya salgan ensames nuevos y fuertes.

esmelgar, esmielgar, escolmenar. Sacar la miel de los panales en la colmena, lo que se hacía matando todas las abeyas con fumo; o solo atontándolas un poco. La mejor época, el menguante de la luna de octubre: más tarde, ya hace frío, las abeyas se recogen y empiezan a gastarla. La miel del menguante no fermenta. Y debe hacerse por la mañana temprano, o al atardecer, con el sol ya

puesto, para que todas las abeyas estén dentro. Si hay tormenta o truenos, o tira el viento sur, las abeyas pueden ponerse muy gafas.

esmielgadora, esmelgadeira, esmelgadeira, cortadeira. Es una especie de cuchillo o tsegra para cortar las colmenas, y esmielgar la parte superior; se ha de hacer de derecha a izquierda. Ver *cortadeira*.

espermoteca. Órgano en forma de bolsa que posee la abeja reina destinado a recibir y conservar vivo el líquido seminal. Los espermatozoides almacenados en la espermoteca pueden durar años.

espresiones con las abeyas: dulce como la miel; luna de miel; con la miel en los labios..., y semejantes.

estampilladora. Tipo de moldes utilizados para hacer láminas de cera.

estripar. Estrujar el colador con los panales y la miel, para hacerlo recudir sobre una xara.

estruñar. Estrujar la miel en una manga de tela para que salga y quede la cera sola. Se calienta previamente la miel hasta un punto (como a 70 grados), una vez deshechos los panales en trozos con las manos; cuando la miel está suelta, se vierte en la manga de tela; se retuerce y se aplasta con el rodillo de madera o tabla (palanca) en sentido de arriba hacia abajo. La miel cae a una cazuela de baro grande (tarreña), y queda la cera en la saca. El mismo proceso se repite con la cera, pero recalentada a 100 grados: muy caliente, hasta que jierba —dicen los apicultores más orientales—. Al final, solo quedarán las impurezas en la manga.

excluidor de reinas. Cuadro del tamaño del cajón de la cámara de cría con rejilla metálica, que permite el paso de las obreras, pero no el de la reina. Se suele utilizar para evitar la puesta en las alzas, para localizar a la reina, o en algún método de división de la colmena.

extractor. Recipiente cilíndrico en el que existen unos marcos metálicos destinados a recibir los panales desoperculados, y al que se imprime un movimiento rápido de rotación mediante una manivela o motor; la fuerza centrífuga así generada expulsa la miel de los panales. Dependiendo del modelo, un extractor puede trabajar desde dos o más de cincuenta cuadros simultáneamente.

exvoto. Tipo de ofrenda de cera entorno a los santuarios. Los exvotos se realizaban en distintas formas y en menor medida con velas o panales de cera limpia.

F

facer reina. Dicen los quirosanos que «pa ensamar a otru truébanu, las mismas abeyas faen reina con crías de tres días en primavera y verano». Para ello, hacen una realera: bola de cera más abultada y llena de jalea real, con la que alimentan la futura cría.

feromonas. Sustancias químicas capaces de transmitir un mensaje o una información en el seno de una población homogénea. El estudio de las feromonas se inició en los insectos y múltiples investigadores se interesaron pronto por el estudio de las feromonas en las abejas. Las feromonas emitidas por la reina son las responsables de buena parte del

comportamiento de las obreras; por ejemplo, en presencia de una reina, los ovarios de las obreras permanecen atrofiados; cuando una colmena pierde a la reina y las obreras no pueden reemplazarla, se ve aparecer a las obreras ponedoras; lo cual implica el desarrollo de los ovarios. La ausencia de reina desencadenó un proceso fisiológico que no se puede explicar sin hablar de un vehículo de información concreto relativo a la pérdida de la reina. Este vehículo es una feromona que la reina produce en sus glándulas mandibulares. Se trata de un ácido graso: cet-9 decenoico. Esta feromona emitida continuamente por la reina es transmitida a las obreras impidiendo el desarrollo de sus ovarios, así como la construcción de celdas reales.

flor de tilo. La que produce un tipo especial de miel en zonas como Peñamellera, Cabrales...

flora melífera y *polinífera* (unos cuantos ejemplos). 1. *Arbeyu*, *arbeyo* (*Pisum sativum*): planta de cultivo, bastante melífera y polinífera; suele encontrase florida a finales de la primavera o principios del verano. 2. *Angélica silvestre* (*Angélica silvestrix*): muy melífera y polinífera; florece de julio a setiembre. 3. *Acacia falsa* (*Robinia pseudoacacia*): muy melífera y polinífera; florece en mayo o junio. 4. *Arbexaca* (*Lathyrus aphaca*): muy melífera y polinífera; suele crecer entre cultivos; florece en mayo o junio. 5. *Avellano*, *avellaneira* (*Corylus avellana*): bastante polinífera; florece en marzo. 6. *Acebu*, *espieiro*, (*Ilex aquifolium*): bastante melífera y polinífera; florece en mayo o junio. 7. *Bárdana, lampazo* (*Lappa minor*): muy melífera y polinífera; florece en julio o agosto. 8. *Beleño negro*, *hierba loca* (*Hyosciamus niger*): bastante melífera; florece entre mayo y setiembre. 9. *Berza* (*Brassica olerácea*): cultivada, muy melífera y polinífera; solemos verla florecida en primavera. 10. *Boj*, *boxe* (*Buxus sempervirens*): arbusto bastante melífero y polinífero; florece entre marzo y mayo. 11. *Borraja*, *borraxa* (*Borago officinalis*): bastante melífera y polinífera; se puede contemplar florecida entre abril y setiembre. 12. *Brezos*, *gancellas* y *uces*: muy melíferos y poliníferos. 13. *Setembrina* (*Calluna vulgaris*): florece en septiembre; produce una miel viscosa, de difícil extracción por medios mecánicos; presenta un color marrón rojizo y un sabor agridulce con un alto contenido en proteínas y sales minerales. 14. (*Daboecia cantábrica*): florece entre junio y octubre; muy frecuente. 15. *Uz brancal* (*Erica arborea*): florece entre marzo y mayo. 16. *Uz moural* (*Erica australis*): comienza su floración en las zonas bajas, a finales de enero; posiblemente sea una de las plantas determinantes del auge de la apicultura en el occidente de Asturias. 17. (*Erica ciliaris*): florece entre junio y octubre. 18. *Gancella rincheira* (*Erica cinérea*): florece entre junio y octubre y es, por su abundancia y su capacidad melífera y polinífera, la principal responsable de tantas mieles de brezo en el Occidente. 19. (*Erica mackaiana*): con flores desde mitad del verano hasta mediados del otoño. 20. (*Erica tetralix*): florece de junio a octubre. 21. (*Erica umbellata*): podemos ver las primeras matas con flor



La planta de l'abeyera.

a últimos de marzo; y la floración dura hasta bien entrado el verano. 22. (*Erica vagans*): florece a principios del verano y se mantiene así hasta octubre. 23. *Cardo lechero* (*Carlina corimbosa*); bastante melífera y polinífera; florece entre junio y agosto. 24. *Carlina ánglica* (*Carlina acaulis*): bastante melífera y polinífera; florece entre agosto y setiembre. 25. *Carlina silvestre* (*Carlina vulgaris*): bastante melífera y polinífera; florece entre junio y setiembre. 26. *Castaño*, *castañeiro* (*Castanea sativa*): muy polinífero; florece entre junio y julio. 27. *Centaura de las montañas* (*Centaura montanea*): florece entre mayo y junio; muy melífera y polinífera. 28. *Endrino*, *arrecho* (*Prunus espinosa*): florece entre mayo y abril; muy melífero y polinífero. 29. *Escabiosa* (*Scabiosa succisa*): bastante melífera y polinífera; florece entra julio y octubre. 30. *Escaramujo, rosal bravo* (*Rosa canina*): florece en primavera; frecuente en sebes y linderos de fincas, bastante melífero y polinífero. 31. *Esparraguera* (*asparagus oficinale*): bastante melífera y polinífera; florece entre mayo y junio. 32. *Eleboro verde* (*Helleborus viridis*): bastante melífero y polinífero; florece a principios de la primavera. 33. *Frambueso* (*Rubus idaeus*): muy melífera y polinífera; florece entra mayo y julio. 34. *Gallocresta* (*Salvia verbenaca*): muy melífera y polinífera; florece entre mayo y agosto. 35. *Grosellero rojo* (*Ribes subrum*): florece entre abril y mayo; bastante melífero y polinífero. 36. *Hiedra, hedra* (*Hedera hélix*): muy melífera y

polinífera; florece por octubre y noviembre. 37. *Hierba centella* (*Caltha palustris*): bastante melífera y polinífera; florece entre marzo y abril. 38. *Lengua de perro* (*Cynoglossum officinale*): florece entre mayo y junio y es hierba bastante melífera y polinífera. 39. *Manzano silvestre*, *mazaeiro* (*Malus domestica*): bastante melífero y polinífero, en Asturias se cultivan cerca de 250 variedades; florecen desde abril a junio. 40. *Mastranzo*, *mestranzu* (*Menta suaveolens*): hierba muy melífera y polinífera; florece entre mayo y agosto. 41. *Melisa toronjil*, *herba abelleira* (*Melissa officinalis*): bastante melífera y polinífera; florece entre junio y setiembre. 42. *Mostaza blanca* (*sinapis alba*): muy melífera y polinífera; florece entre mayo y junio. 43. *Nabo* (*Brassica napus*): planta cultivada; muy melífera y polinífera; solemos verla florida a finales del invierno. 44. *Oriégano*, *orégano* (*Origanum vulgare*): florece a lo largo de todo el verano y es planta muy melífera y polinífera. 45. *Peral* (*pyrus communis*): bastante melífero y polinífero; florece entre finales de marzo y principios de mayo. 46. *Pie de gallo* (*Lotus corniculatus*): muy melífera y polinífera; la encontramos florida de mayo a setiembre. 47. *Pulmonaria* (*Pulmonaria longifolia*): bastante melífera y polinífera; florece durante la primavera. 48. *Serpol* (*Thimus pulegioides*): muy melífera y polinífera; florece desde julio a setiembre. 49. *Serbal silvestre, carnapodeiro* (*Sorbus aucuparia*): florece entre mayo y junio y su flor aporta bastante polen y miel. 50. *Trébol blanco* (*Trifolium repens*): muy melífera y polinífera; florece desde abril a julio. 51. *Trébol encarnado* (*Trifolium incanatum*): muy melífera y polinífera; florece de mayo a junio. 52. *Tsilago* (*Tussilago fárfara*): melífera y polinífera que florece a principios de la primavera. 53. *Tilo* (*Tilia platyphilos*): la flor de este árbol aporta néctar y polen en abundancia; aparece entre junio y julio. 54. *Zarza*, *artu*, *arto* (*Rubus fruticosus*): florece a lo largo del verano; bastante melífera y polinífera.

floración. Conjunto de flores que surgen al mismo tiempo y producen un tipo de miel por la abundancia de una determinada especie predominante (miel de brezom de castaño, de tilo...). Se distingue por la flor: hay flores que surgen de especies aisladas y no dan un sabor uniforme a la miel.

flores. Las abeyas las buscan siempre al sol, las flores más soleyeras.

floritos, *yerbatos*, *fervíos*, *fervinchos*. Diversos tipos de infusiones, casi siempre con miel.

fuertes. Así dicen los quirosanos de un truébanu cuando está demasiado saturado de abechas: tiene demasiado ganao. Entonces es necesario ensamar: pasar una reina a otra colmena.

fumeiro. Manojo de trapos o sustancias para afumar las abeyas.

fustes[1], *frustes*, *xueces*. Ver *justes*. Par de palos cruzados que atravesaban el trobo como a media cuarta de la base, y a una cuarta de la parte superior. Servían para que las abejas fijasen en ellos los panales. Los de la parte superior marcaban el límite a la hora de cortar los panales de miel. Solían ser de avellano o de uz brancal (*Erica arborea*). Los de madera de texu, cere-

zal, acebu, figar, roble..., producen abeyas más gafas y productivas.

fustes[2]. Son también una especie de prensilla con dos mangos y una bisagra por el medio, que se usaban para prensar la cera.

G

gafa. Abeya que es muy agresiva. Dicen los apicultores que es la más productiva.

ganáu. Son las abeyas en zona occidental. Se considera ganao peligroso para muchos vecinos, razón por la que no gusan de tener las abeyas delante de casa.

gubia. Herramienta usada para vaciar los troncos y transformarlos en trobos.

güevos. Son el origen de las crías: en cada celda del centro de la seta, un solo güevu. La celda queda sellada con una capa ligera de cera muy fina, que rompe la cría al salir (marcha atrás —nos explica Fernando en Tsindes—). Un güevu, una celda, una cría, una abeya. Es un pequeño cilindro de 1,5 mm de longitud. Está apoyado por su extremidad más afilada, en el fondo de la celda. En la extremidad más roma existe un orificio, el micropilo, que deja pasar un espermatozoide. La unión de un óvulo y un espermatozoide produzca un huevo; si bien el apicultor engloba con esta palabra tanto al huevo fecundado como al óvulo (huevo sin fecundar). La fase de huevo tiene una duración de tres días.

guía, maestra. Es la abeya reina de la colmena.

guicho. Agujón de la abeicha.

H

hidromiel. Bebida hecha con agua y miel. En los pueblos escandinavos que le atribuían un origen divino, reemplazaba al vino. La elaboración de hidromiel puede llevarse a cabo siguiendo estos pasos: a) *preparación del mosto*: la dosis pudiera ser un 25 % a 30 % de miel y el resto de agua; b) *agregado de materias minerales*: especialmente ácido tartárico; c) *adición de materias nitrogenadas* (fosfato amónico); d) *eliminación de sustancias en suspensión*; e) *esterilización del mosto*: se puede usar calor o metabisulfito de potasio; f) *aporte de levaduras*; g) *fermentación*.

huevos. Ver *güevos.*

I

infante. Enjambre que sale de otro, que, a su vez, ya había salido del principal en el mismo año.

J

jalea real. Es una papilla compuesta por numerosas hormonas y vitaminas, además de néctar o miel y agua; es elaborada en el aparato digestivo de la abeja, preparada por las glándulas salivares y batido por las mandíbulas de las obreras para alimentar las larvas. La composición de la jalea real varía según la naturaleza y la edad de las larvas a nutrir.

justes, *fustes*, *trencas*. En Peñamellera son los palos en cruz sobre los que se asientan las setas. Puede tener dos cruces superpuestas y distanciadas, si el cubetu es largu, para que el peso no haga desprenderse el panal. La madera era importante para las

abeyas: si eran de acebu o de texu, se consideraban más agresivos, aunque algunos apicultores preferían las abeyas agresivas; cuanto más agresivas, más productivas, sobre todo si eran pequeñas y rojizas; las más trabayaoras, más productoras.

L

larva. Cría que sale del huevo al cuarto día, y ya come; en el caso de las obreras esta fase dura seis días, siendo alimentada con jalea real los tres primeros; y con una mezcla de miel y polen los tres restantes. Si la larva es de reina es alimentada todo el tiempo con jalea real. Las larvas de zángano están en esta fase cinco días.

lenguaje y danza de las abeyas. La danza es un lenguaje para señalar a las otras abejas de la colmena dónde tienen que dirigirse por el néctar: tienen varios símbolos: a) *movimiento del abdomen*, sacuden el abdomen de uno a otro lado, mientras describen círculos en forma de 8, en la cara vertical del panal (la seta); b) *dirección hacia arriba*, si la parte central del 8 apunta hacia arriba, quiere decir que el alimento está en vuelo directo hacia el sol; c) *dirección a la derecha*, si la parte central del 8 apunta a la derecha, el alimento está a la derecha del sol; d) *distancia al néctar*, el tiempo que sacude el abdomen indica la distancia desde la colmena al alimento; e) *tiempo corto del movimiento del abdomen*, indica que el alimento está cerca; f) *tiempo largo del abdomen*, indica que el alimento está lejos.

llastra. Ver *tondia.*

llégara, *tsegra.* Herramienta usada con el mismo fin que la gubia.

llegra. Ver *llégara.*

llouxa. Ver *tondia.*

loque americana. Es una enfermedad bacteriana que afecta al pollo. Las larvas afectadas amarillean y, posteriormente, adquieren un color café con leche oscuro; se hacen delicuescentes y adquieren una consistencia viscosa. Si se cogen con un palillo se estiran hasta 5 o 6 cm; al mismo tiempo despide un olor a cola, característico y fuerte; el tratamiento recomendado es a base de sulfatiazol sódico en las colmenas débilmente infectadas, y la retirada de todos los cuadros en los que haya puesta con síntomas de esta enfermedad. Las colmenas fuertemente infectadas deben ser asfixiadas y quemadas junto con el material infectado.

loque europea. Es una enfermedad que afecta al pollo, causada por bacterias específicas, acompañadas de microbios ocasionales. El primer síntoma es la diseminación de la puesta. El pollo atacado por esta enfermedad muere antes de ser operculado, dando lugar a una masa blanda, color crema o chocolate, de consistencia ni viscosa ni filante. El tratamiento recomendado es a base de antibióticos: estreptomicina o terramicina.

lubreiro. Aguijón de la *abeicha*.

M

madurador. Recipiente de acero inoxidable, o, incluso, de materia plástica, en el que se deposita la miel antes de envasarla, para que las im-

purezas salgan a la superficie y poder retirarlas.

maera de las colmenas. Varios tipos según preferencias y zonas: 1. *castañar*, más caliente para las abeyas; 2. *cerezal*, más productiva y olorosa, por lo que producen más, aunque hace abeyas más gafas, trabajan más en busca de la miel. También pican más; 3. *carbayu*, *roble*, maderas muy calientes, pero más duras de trabayar; 4. *acebu, xardón*, muy dura también; 5. *figar*, *figal*, hay que vaciar en verde, pues en seca es madera muy difícil de trabayar en seco; 6. *sufreira*, corcho grueso; 7. *texu*, muy dura de labrar; 8. *tilar*, *teyón*, más blanda, pero de peor calidad; 9. *cavornas*, troncos ya huecos por dentro de los árboles, que se terminaban de vaciar con unos formones especiales; 10. *corchos diversos* (de cerezal, roble, abidul...), no eran muy apreciados, pues se sueltan las cortezas, se flojan los tornos de madera, se abren, y las abejas sufren el calor del verano y el frío del invierno, las lluvias... Los corchos quedan solapados y cosidos con tornos de uz blancal, sobre todo; lo mismo que las calduyas o tapas superiores. No obstante, estas colmenas se deterioran enseguida.

maestra. Ver *guía*. Es la abeya reina, que se creía organizadora de la colmena. Hoy ya no dicen lo mismo los apicultores que manejan colmenares nuevos, hicieron cursos, leyeron libros...

maestril. Celda en la que una larva se desarrolla hasta convertirse en reina; puede ser preparada por las abejas con el fin de sacar una nueva reina; o bien provocada por el apicultor, de forma artificial, quién deposita en ella una larva a fin de forzar la obtención de futuras reinas. Son bastante mayores que las celdillas de las obreras, y fácilmente detectables por el apicultor.

mal de los bosques. Esta afección se reconoce por la presencia de obreras pequeñas, negras, brillantes, depiladas, con abdomen encogido que tiemblan antes de morir en la tabla de vuelo, o delante de la colmena. No se conoce remedio eficaz. En casos graves y persistentes se recomienda asfixiar las abejas.

mal de mayo. Las abejas atacadas por esta enfermedad caen delante de la colmena temblantes, paralizadas, incapaces de volar, muriendo prematuramente. Parece que el polen de algunas plantas es el responsable de esta enfermedad. Como plantas causantes del mal de mayo se citan el eucaliptus y la digital entre otras.

mangre. Sustancia que crían las plantas en primavera y verano, muy apropiada para la miel y las abeyas.

marcado de reina. Para conducir racionalmente un apiario, es indispensable marcar las reinas. Se deposita una gota de pintura de color sobre el tórax del insecto. La serie de colores más empleados son: verde, azul, blanco, amarillo, rojo. Puesto que las reinas suelen durar entre tres y cuatro años, en cualquier momento podremos comprobar si estamos ante la reina marcada, o si ha sido ya sustituida.

matanza de zánganos. Es la muerte de los zánganos con la llegada del otoño: cuando el alimento empieza a escasear, las abeyas les impiden entrar en la colmena, lo que los llevará a la

muerte en pocos días. Así ya no les comen más miel para el invierno.

matar las abeyas, matar la colmena. Afumarlas para sacar la miel: el abeyeiru golpeaba suavemente las colmenas para tantear el peso; la que sonaba más sólida, era la más repleta de miel; si sonaba hueca, no interesaba y quedaba para el próximo año. La más maciza la afumaba para matar las abeyas; o la metía en un saco y la sumergía en agua para ahogarlas.

media alza. Alza de una altura equivalente a la mitad de un alza normal, y con cuadros igualmente adaptados a esta altura. Tiene la ventaja de que su manejo le resulta más fácil al apicultor debido a su menor peso.

medicina, apiterapia. Como remedio casero la miel se usaba para muchos casos: a) n'ayunas: pa sayunase, na primavera sobre too; b) pal catarro: miel con oriégano, con cirigüeña...; c) pa cambiar la sangre na primavera; d) pa cicatrizar las heridas; e) pa conservar alimentos; f) pa desinfectar las heridas; g) pa formar piel en las quemaúras y heridas; h) pa fortalecer en las convalecencias; i) pal agotamientu físicu y síquicu; j) pal estreñimientu; k) pa l'anemia; pa la barriga; l) pa la depresión; ll) pa la digestión, pa la indigestión; m) pa la garnanta: faringitis, ronquera, carraspera...; n) pa la gripe, pal costipao...; o) pa los ingüentos; p) pa cataplasmas; q) pa las infeciones; r) pa las mordeúras de las culiebras; rr) pa las recién parías, las parturientas; s) pa los bronquios, pa respirar bien; t) pa las mataúras de los animales; u) pa las nubes en los ojos de los animales; v) pa los cólicos; w) pa los golpes y moratones; x) pa las quemaúras, con aceite sobre too; y) pa las rozaúras de instrumentos; z) pa los nervios, pa dormir; pa los tetos de las vacas: mamitis; pa limpiar la sangre; pal riñon, retención de orina, próstata... Los más populares, aunque no todo el mundo reacciona igual en cada caso: hay que probar primero.

melaza. Es el líquido azucarado que las abejas recolectan en las hojas de diversos árboles y arbustos: abeto, alerce, tilo, etc. Su origen se encuentra en la secreción de los pulgones, u otros hemípteros que chupan la savia filtrada en el cuerpo del insecto; los azúcares y el agua que contiene en exceso, son eliminados bajo la forma de gotitas que constituyen la melaza.

meleiro, mielero. 1. Persona que vende la miel por los pueblos. Era típica la escena del mielero con las alforxas al hombro, anunciando a voces su miel de puerta en puerta: «Mieleeeeeeero, mieeeeeeel...», era la voz más familiar. Fueron muy conocidos los mieleros de La Alcarria. 2. Y meleiro, meloso, es la «persona de carácter dulce, afable, amable».

meleros. Son las colmenas montesas que se aprovechaban para la miel; o se cazaban y se bajaban del monte al poblado. Suelen estar en oquedades de las rocas, troncos..., en ocasiones muy poco accesibles. Eran la afición de los pastores orientales, no solo por coger las abeyas y la miel, sino porque había una verdadera competencia en los veranos por demostrar quién era capaz de colgarse en los mayores precipicios a cazarlos; o por localizar mayor número al final

de la temporada en el puertu (Picos, Cuera...). La mejor época para cazar meleros era setiembre, cuando la abeya bebe más agua: a la caída del sol, acude a la fuente más próxima; solo hay que identificar la dirección exacta y seguir la hilera de abeyas que van y vienen desde el meleru a la fuente. Como el desfile es casi continuo, se sigue bastante seguridad. Y, si no, se retoma el camino al día siguiente, en el mismo punto dejado el día anterior.

melgueru, melguera. 1. Mimoso, melindrosu. 2. Instrumento para castrar (cortar, separar) las colmenas.

melote. Es la miel ya última que se extrae de los panales, después de estrujarlos con diversos procedimientos (miel de segunda).

micosis. Enfermedad del pollo apícola causadas por hongos. El primer síntoma de una micosis es la irregularidad de la puesta. Las larvas enfermas se hunden o se estiran en la celda, acabando por morir; su cadáver se distingue de los despojos de la loque europea por su color blanco y porque llena el fondo de la celda tomando la apariencia de polen; pero mientras el polen se pulveriza al tratar de sacarlo de la celda, la larva fungosa resulta dura como la tiza o el yeso. El pollo operculado también puede perecer bajo los ataques de los hongos; presenta opérculos manchados de blanco y esparcidos por la puesta. Como remedios preventivos se recomienda eliminar los pollos afectados y quemar sus cadáveres.

miel. Sustancia azucarada producida por las abejas a partir del néctar de las flores o de secreciones que proceden de partes vivas de la planta, y que se almacena en la colmena para alimento de abejas y de la cría. Composición: a) Agua: 17 %. b) Glucosa: 31 %. c) Levulosa: 38 %. d) Maltosa: 7,5 %. e) Sacarosa: 1,5 %. f) Otros azúcares, ácidos, encimas, vitaminas, inhibina y otros factores antibióticos. Estos valores, dados como ideales en la composición de la miel, pueden variar ligeramente dependiendo del tipo de miel, y la climatología. Lo traen las abeyas en la boca, y lo buchean. Muy útil en la historia humana: alimento, medicina, regalo, pago de favores, rentas... En principo, ellas fabrican la miel como su única fuente de alimentación para el invierno.

miel, clases de. a) *Acacia*: suave; color y consistencia ambarino, usada como de jarabe; aroma y sabor delicados; es una miel que granula muy difícilmente; recomendada contra la diabetes, estreñimiento. b) *Brezo*: (especialmente de *Calluna vulgaris setembrina*): su color es oscuro, rojizo oscuro, dependiendo del tipo de brezo; su sabor es fuerte, ligeramente amargo y con intenso olor floral; la densidad es espesa; no cristaliza si es verdadera miel de brezo; aunque puede surgir en contacto con otras mieles; tiene propiedades diuréticas, es excelente para combatir enfermedades del corazón y riñón y está indicada como antirreumática y contra la gota. c) *Castaño*: de color rojizo oscuro y sabor fuerte; de cristalización lenta; es muy nutritiva y apreciada por su contenido en hierro, muy adecuada para facilitar la circulación sanguínea. d) *Eucalipto*: la miel de euca-

lipto es de color ámbar y olor y sabor penetrantes; recomendada para problemas de garganta, vías urinarias y pulmones. e) *Hiedra*: anaranjada, de gusto fuerte. f) *Maíz*: muy dulce y de escasa viscosidad. g) *Melaza*: la savia es absorbida por los pulgones u otros insectos chupadores de savia; el intestino de estos insectos absorbe el 10 % de los azúcares que la forman; el resto es expulsado bajo forma de gotitas de melaza que las abejas toman sobre el mismo cuerpo del pulgón o sobre las hojas donde haya caído. h) *Naranjo*: color amarillo ámbar claro, transparente cuando está líquida, y blanco ligeramente teñido con granos finos y ungüentos cuando está cristalizada; aroma y sabor perfumados; excelente miel de mesa; tiene propiedades antiespasmódicas y está recomendada como calmante y en tisanas ligeras para niños pequeños y para adultos en casos. i) *Pino* o *abeto*: verde oscura, aromática, no cristaliza; sin lugar a dudas una de las mejores mieles para facilitar la expectoración de los bronquios. j) *Trébol blanco*: color blanca y consistencia fina, aroma delicado y sabor neutro; muy útil en tisanas; tónico y calmante del corazón. k) *Zarza* (arto): oscura de sabor fuerte y dulce y aromas frutales.

miel, *colores*. Pueden ser varios, según las flores, la antigüedad del panal...: a) *miel amarillento oscuro*; de romero; b) *miel blanco*: el que se obtiene de setas nuevas, del año; lo producen las acacias especialmente; también depende del tipo de pasto: las plantas de las calizas dan miel más blanca; c) *miel negro*: el miel que se obtiene de setas vieyas, antiguas; cuando más vieyas, con más puestas de miel, más negro; d) *miel oscuro*: más bien de brezo.

miel. Hay miel de una sola flor (monofloral), y de varias flores (multifloral). En los pueblos centrales asturianos más de montaña se dice *el miel* (en masculino), frente al género femenino más generalizado. En zonas más orientales resumen: a) *miel de artos, zarzamoras*; de tono oscuro y sabor fuerte, pero dulce; b) *miel de brezu, bericiu, de calluna*: dicen allí que es la mejor en sabor y olor, aunque la más difícil de trabajar; deja restos en los panales, es más pegadiza, cristaliza lentamente...; mantiene el tono casi negro por mucho tiempo; sabor más fuerte, y un tanto amargo, muy aromática; diurética; c) *miel de castaño*: de un tono marrón oscuro, con sabor fuerte; buena para la circulación de la sangre; d) m*iel de ocalito*: para el catarro, la gripe...; e) *miel de maíz*: es la más fluida; f) *miel de romero*: para problemas estomacales, hígado, corazón...; g) *miel de tomillo*: para las indigestiones, gases...; h) *miel del monte*: es la miel virgen sacada directamente de los truébanos monteses: troncos de los árboles, peñas...; i) *miel líquida*: es la más fluida, la que tiene más fructosa, de lugares más soleados; frente a la más dura, cristalizada, la que tiene más gluocsa; j) *miel virgen*: es la que sale sola del panal antes de estrujarlo con procedimientos diversos; se hacía antes en los truébanos monteses y en los caseros, con paciencia.

miel monofloral. Es aquella en concentración de polen por encima del 45 % como mínimo.

miel multifloral. Contiene polen de diferentes especies de flores, sin que ninguna destaque de forma determinante.

moldes para velas. Moldes de madera en los que se introducía el pábilo, y, a continuación, se rellenaban con cera líquida que, al solidificarse, formaba la vela.

mordazas. Prensas para la cera.

mouriscas. Tipo de abeyas negras, más pequeñas, muy gafas o bravas: son las más trabayaoras, más resistentes a las enfermedades.

murrina, murría. Cera seca que ya sirve para poco.

N

néctar. Es el jugo dulce de las flores y los frutos, que chupan las abeyas para llevar a la colmena y hacer miel. En cada tiempo, las abeyas suelen suelen recolectar néctar del mismo tipo de flor y de la misma zona. En las flores, los nectarios exudan, a partir de la savia elaborada, un líquido azucarado, el néctar, que atrae a los insectos y constituyen la materia prima de la mayoría de las mieles.

ninfa. Al término de su crecimiento la larva cambia de posición, se estira, dirige la cabeza hacía la superficie del panal, sufre su última muda e hila con su boca un capullo de seda. Por su parte, las obreras recubren progresivamente la celda con una capa porosa: el opérculo. Esta fase dura doce días para las obreras, ocho días para la reina y quince días para los zánganos.

nosemiosis. Enfermedad de la abeja adulta, causada por el desarrollo en la pared del intestino de un protozoo parásito: *Nosema apis*. Las abejas enfermas no pueden volar. Se arrastran delante de las colmenas como en el caso de la acariosis. La nosemiosis se combate con Apiciclina o Fumudil B.

núcleo. Se denomina así a las divisiones de las colmenas con intención de hacer otras. Un núcleo está compuesto por reina del año, tres cuadros de abejas y pollo; y dos cuadros de miel.

O

obreras. Son hembras estériles y constituyen la inmensa mayoría de la colonia (10 000 a 60 000). Tienen diversas funciones según el desarrollo glandular: a) *Nodriza*: esta fase dura los diez primeros días, y se caracteriza por un desarrollo de las glándulas lactíferas situadas en la cabeza en las que se produce la jalea real, para alimentar las larvas; se encargan del cuidado de la cría y de dar calor; b) *Constructora*: esta fase se caracteriza por la atrofia de las glándulas lactíferas, y el desarrollo de las glándulas ceríferas, situadas en la parte ventral del abdomen; dura diez días; se encargan de construir las celdillas, ventilar limpieza, centinelas, etc.; c) *Pecoreadora*: durante esta fase sale de la colmena en busca de néctar, agua, polen...; en época de actividad suele vivir entorno a un mes; aunque en períodos de inactividad puede vivir desde el otoño hasta la siguiente primavera. d) *Obreras*: son las que trabayan para la fabricación

de la miel: una vez agotadas, mueren (duran unos 9 días); como son hembras infértiles, estériles, la Iglesia estimó la cera como el combustible más digno de los altares. Algunos resumen sus funciones en otros términos: a) *aguadoras*: las que salen a buscar agua a los bordes de los arroyos y las fuentes; b) *cereras*: son las que segregan la cera para construir los panales; c) *criadoras*: alimentan y cuidan las larvas; d) *guardianas*: protegen la colmena; e) *limpiadoras*: mantienen limpia y protegen la colmena; f) *pecoreadoras*: salir a buscar comida; g) *recolectoras*: buscan el néctar y el polen.

ola. Ver *olla*.

olla. Vasija de barro destinada a almacenar miel.

otsas. Tarros y tarreñas de barro en tamaños diversos (xarrinas, pucheros, pucherinos...), que servían para almacenar y conservar la miel.

P

panal. Es cada seta de miel y cera en las celdas: puede tener hasta tres kilos cada uno. Y en cada colmena puede haber hasta 10 panales, repletos por las dos partes.

panar. Es la tapa del truébanu, la calduya de otros conceyos.

panes de cera. Producto resultante de fundir las ceras, que se sometía a un proceso de filtrado y posterior solidificación. Podían adoptar diferentes formas.

paraza, *arna*. Corteza de árbol, abedul, sobre todo; sufreira en zona occidental; eran los materiales de muchas colmenas, trobos..., tiempo atrás.

pasadoiro. Puerta del cortín.

paso de abeja. Entrada excepcional: si en la colmena se produce una abertura, y por ella puede pasar una abeja, la abertura no se tapona; si, por el contrario, no puede pasar una abeja se tapona con propóleos.

pasteurización. Para evitar la cristalización, muchas industrias someten la miel a un proceso de pasteurización (calentamiento), que destruye los cristales de glucosa y la vuelve líquida, pero desnaturaliza, pues sus encimas y vitaminas no resisten las altas temperaturas. La pasteurización alarga su conservación y la mantiene fluida; pero, en realidad, la miel no necesita ser pasteurizada, ya que posee sus propios conservantes y bactericidas naturales.

picador. Instrumento utilizado en la cría de reinas con el que se manipulan las larvas que darán origen a las futuras reinas. Se trata de un pequeño rascador de alambre aplastado y con la extremidad ligeramente curvada.

picotazu, *picaúra*. Pinchazu de abeya: no debe pasarse delante de la colmena por la piquera; no acercarse en días de viento sur, amenazas de tormenta, turbón...

pillaje. Es el ataque a una colmena por parte de otra, u otras, con el fin de robarle todas sus provisiones. Si el ataque tiene éxito terminará con la desaparición de la colmena atacada. Para evitar esto, es necesario manejar con mucho cuidado las colmenas, evitando dejar trozos de panales con miel cerca del colmenar. Desde que se advierte el pillaje, es necesario estrechar la piquera de la colmena atacada a fin de que pueda

más fácilmente defenderse; y si aun con esto no se consigue anular el ataque, se puede cerrar totalmente la piquera de la colonia atacada hasta el día siguiente.

pioyu de las abeyas. El ataque lo produce una mosca (*Braula coeca*), que en el curso del tiempo ha perdido las alas, adaptándose a la vida parasitaria; el piojo es de color rojizo y vive en la parte superior del tórax de las abejas; para alimentarse, roba la comida de la boca de las abejas; tiene preferencia por la reina, pues al estar mejor alimentada, proporciona más comida. En la reina pueden llegar a vivir varios piojos. Las reinas marcadas raramente poseen piojos, de modo que el marcado puede ser un medio de protección. Varios piojillos sobre la reina la molestan y disminuyen su puesta. El humo de tabaco o vapores de timol se recomiendan para luchar contra esta plaga

piquera, piqueira. Pequeño agujero en la parte fondera de las colmenas (truébanos, casietsos, cubetos...) por los que entran y salen las abeyas a buscar comida y agua para la fabricación de miel. En otros tipos de colmena es toda la abertura inferior de la entrada. La piquera es el símbolo de salud de la colmena.

plantas preferidas por las abeyas. Resumen de algunos apicultores: a) *flores*: de árboles frutales en general, candelas de los castaños, maíz, berzas, nabos, flores de los praos..., ya desde la primavera; b) *abeyera*, *abeyeira*, *abiyera* (*Melisa officinalis*): muy apreciada por las *abeyas*; servía para atraerlas a los truébanos, untándolos por dentro con sus hojas machacadas, y con un poco de miel; c) *uz moura*, *ganzu negru* (*Erica australis*), en febrero y marzo, muy apreciada por los abeyeiros, flores rosáecas y violáceas; d) *uz blancal* o *ganzu blancu* (*Erica arbórea*), en abril mayo; e) *rubica* (*Erica umbellata, Daboecia cantabrica*), en junio; f) *rubión* (*Erica cinerea, Erica vagans, Erica ciliaris*), en julio y agosto; g) *setembrina*, *setembría* (*Calluna vulgaris*), en setiembre; g) *xinestas, xenestas*, *xestas* (*Cytisus multiflorus*); h) *toxu*, *érgumas* (*Ulex europaeus*); i) *castañar* (*Castanea sativa*), muy apreciadas las candelas (rastrones), de junio arriba. A modo de ejemplos.

polen. Polvillo de las flores que es transportado a las colmenas por las abejas, almacenándolo en sus patas en forma de bolitas. Las abejas, al recogerlo, aseguran la fecundación de cantidad de plantas. Es un poderoso complejo vitamínico y proteínico. Para recogerlo se utilizan las trampas cazapólenes, en que las abejas, al pasar por una entrada de una determinada medida, pierden esas bolitas. Este polen, se seca, se limpia se envasa y está preparado para la venta. Otro tipo de polen es el que las abejas almacenan dentro de los cuadros en las celdillas, lo insalivan y lo tapan con una capa de miel. En el mercado esta versión final del polen tiene un precio muy superior al otro. Al desopercular los cuadros, pueden verse, a veces, algunos de ellos cargados casi exclusivamente con este tipo de polen que, según las flores, presentará variedad de colores.

polillas. Son unas mariposas de color blanco sucio (*Galleria mellonella* y *Achroea grosella*), cuyas orugas roen

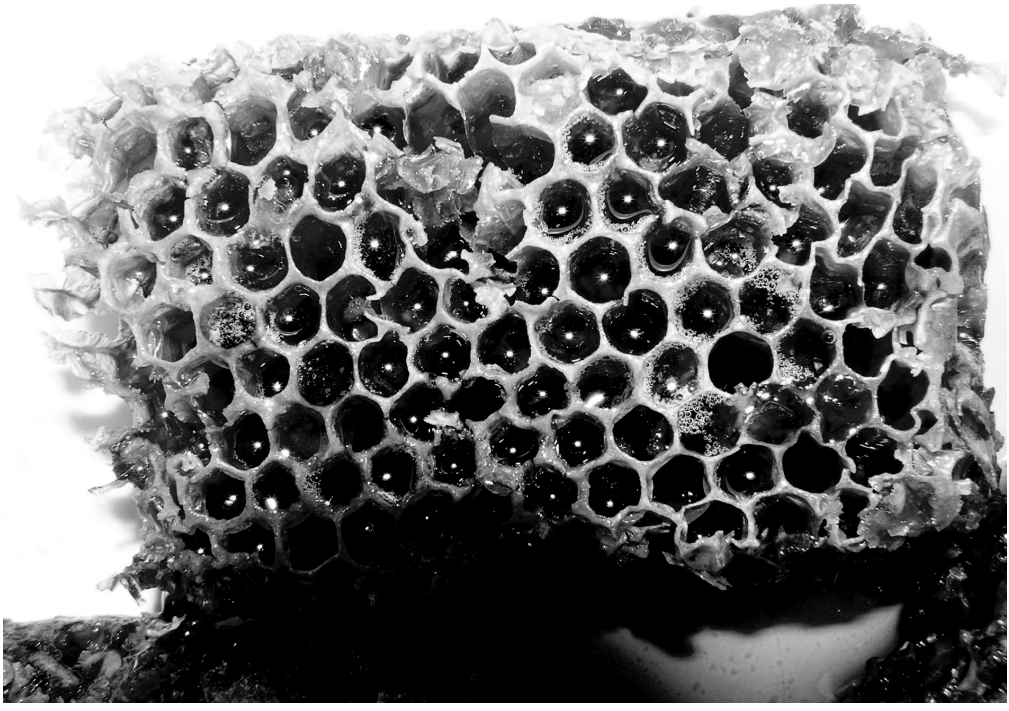
los panales de cera, tanto donde se almacenan como en las colmenas pobladas o vacías. El ataque puede ser de dos formas: a) En ocasiones excava una galería en la lámina de cera que constituye el fondo de las celdas; el ataque se manifiesta en el pollo operculado en una serie de celdas abiertas, en las que se ve la cabeza de las ninfas muertas por la polilla. b) Otras veces, se desliza bajo la superficie de los panales operculados. Su galería superficial se distingue a través de un tinte claro de los opérculos que la cubren. Al abrir el túnel, se saca una larva blanca o gris oscura y de movimientos ágiles. Cuando el ataque es grave, una verdadera maraña de sedas tapiza los cuadros; bajo este abrigo, las polillas devoran completamente la cera. Las colonias fuertes se defienden fácilmente tolerando algunas larvas. Las colonias débiles pueden desaparecer en verano bajo el ataque de la polilla. La mejor forma de combatir la polilla es mantener las colonias fuertes. De todos modos, hoy se pueden encontrar en el mercado productos que combaten eficazmente esta plaga.

pollatas. Ver *solera*.

pollo. Cría de abeja.

pollo escayolado. Ver *micosis*.

pollo resfriado. Es producido por el frío: se produce cuando las abejas se arraciman y no cubren toda la cría; entonces, aparecen en la piquera pollos muertos de color amarillento. Como remedio, hay que procurar que las colmenas cuenten con suficientes abejas para cubrir toda la



El panal de miel.

puesta, y procurar una temperatura adecuada dentro de la colmena.

«*¡Posa, querida, posa...!*». Expresión del colmeneru para cazar un enxame (enjambre) que se ha escapado por el pueblo: mejor al atardecer o a la noche, coge una escoba con agua, salpica el interior de un truébanu con abeyera, coloca una sábana blanca en el suelo, y repite varias veces «¡Posa, querida!», al tiempo que toca una cencerra o esquila. Las abeyas empiezan a posarse suavemente y van entrando en el truébanu.

posar las abeyas. Varias frases usadas antes, según conceyos: a) «¡Aquí, abeyines, aquí!»; b) «¡Posa, querida, posa!»; c) «¡Pousa, querida, pousa!»; d) «¡Pousa, galana, pousa!»; e) «¡Queridas, aquí, queridas!»

poyu, *puyu*, *poyeta*, *tayu*. Es la repisa sobre la que se coloca la colmena al resguardo de la lluvia, la nieve, el viento...

prensa de la miel. Prensa para exprimir la miel y la cera.

propóleos. Tienen por origen la sustancia pegajosa de las yemas, o la resina a la que se le añade una secreción de las obreras; de un color entre amarillo oscuro y marrón. Sirve para fijar los cuadros a las alzas o sellar las aberturas al exterior por las que no pueda pasar una abeja (paso de abeja). Si en la colmena se produce una abertura, y por ella puede pasar una abeja, la abertura no se tapona; si por el contrario no puede pasar una abeja se tapona con propóleos. Este producto tiene valor antifúngico, antiinflamatorio y anestésico. De una colmena se pueden extraer unos 300 g al año y las hay más proclives a producir propóleos que otras.

puesta. Hace referencia a la puesta de huevos por parte de la reina. Una reina joven y vigorosa presenta una puesta compacta y numerosa; mientras que la puesta de una reina vieja se encuentra diseminada por el panal y el número de celdillas con cría es mucho menor.

puyata. Es la solera de piedra o madera que se coloca debajo de los truébanos para aislarlos de la humedad y de la tierra.

Q

queisieyu, *queixietsu*, *coxedor*. Pequeño truébano, más ligero, hecho de cortezas diversas: de corcho, o con tejido de varas; servía para cazar enjambres; se untaba con abeyeira, se llevaba hasta el ensame encaramado en un árbol, rama..., y se colocaba encima, hasta que entraban todas las abeyas, comenzando por la reina.

R

rastrones de castañar. Tipo de floración del castaño que utilizan las abeyas por el verano.

razas de abejas. Dentro de la especie *Apis mellifica,* existen varias; a modo de ejemplo: a) *La raza negra*, de color oscuro, es activa rústica y prolífica. Su reina es tímida. Es la más abundante en nuestra región; b) *La raza italiana* que procede del norte de Italia; los primeros anillos del abdomen son amarillos en las obreras; es mansa, laboriosa y poco enjambradora; pero con tendencia al pillaje; su reina amarilla o cobriza es fácil de

observar; c) *La Caucásica*; d) La *Apis adansonii* o *abeja africana*; es originaria de África Occidental, buena productora de miel; pero agresiva, pilladora y enjambradora; en la actualidad en algunos países es considerada como una plaga.

realera. Ver *maestril*.

realera. Es una celda más abultada, que las abeyas llenan de alimento (jalea real, sobre todo). Se trata de una bola de cera que colocan en medio de la seta. Entonces escogen una cría de tres días para futura reina, y la alimentan.

refranes de la miel:

A abeya e a oveya, desea al sou fillo a veya
A abeya e a oveya en abril deixan a peleya
A abeya non se para na flor veya
A colmea, miralla muito, pero tocalla pouco
A estómago estragado, miel en cien veces
A mediaos de febrero, l'abeya al salgueru y la oveya al regueru
A tos perruna, miel caliente con leche en ayunas
Abeja y oveja, bajo teja
Abeja y oveja, jamás harán pareja
Abeya y conexo, en monte veyo
Aceite, de arriba; vino, de enmedio; y miel, de abajo
Aguas en agosto, dan mel e mosto
Al enfermo, poco ruido y mucha miel
Al que tien un caxetsu y miel nun te da, nun y-des tú na
Al truiteiro e al abiyeiro, nun lles mires pal payeiro
Antes de puer a capa, muy ben a colmía tapa
Año de miel, año de bien
Añu d'oveyes, añu d'abeyes

Boca de miel, y mano de hiel
Bon enxame el de mora, si non se fora

Colmena es tener miel, cera y quehacer
Colmenar sin cordura, pouco tempo dura
Colmenas benditas, santos abejares: dais miel a los hombres y cera a los altares
Colmenas, diez; flores, todas
Como la abeja que escoge una flor, y tres deja
Con abejas, ovejas y molino, del rey me río
D'abeya e da vaca, en abril morre a fraca
Dice a abeya al colmeneiro: ¡Déixame mel pal inverno!

El boticario viejo, solo con miel, te pone otro pellejo
El que quiera catar miel, que la cate per Samiguel; el que quiera catar cera, que la cate pe las Candelas
El que esmielga nel mes de mayo, esmielga pa tol año
El que rico quera ser, estas cousas ha de ter: abeya, oveya, pedra que traballa, yegua parideira, e muyer goberneira
El que sin saber se mete a abeyeiro, perde trabayo, tempo e dieiro
En abeyas y en oveyas nun metas lo que tengas
En agostu, cueye la miel y guarda'l mostu
En febrero corre más la abeya que el cabrero
En marzo, po la mañana encama la abeya, y po la tarde muerre la oveya
En mayo morre a abeya, e non el caballo
En mayo muerre la abeya flaca, pero non la vaca

Faiste de miel, y cómente las moscas
Fuerte colmena, alacena llena

La oveya y la abeya en abril entregan la pelleya
Las tejas, viejas, y la miel, añeja
L'enxame de mayo vale un caballo
Lluvia de agosto, más miel y más mosto
Lo más raro d'abeya e que chupa a flor y enteira la deixa
Luna menguante, ni siembres ni partas enjambre

Mala es la abeja que pica en flor vieja

No hay miel sin hiel
Norte y nordés, y cortar al revés, líbrenos Dios de los tres
Nun hay más cera que la que arde

Osu colmeneru nun quier compañeru

Per Samiguel, esmiélgase la miel
Por Samiguel, cátase la miel: quien no la catare, le amargare
Per Samiguel, los figos saben a miel
Picadura de abeja, sin reuma deja

Por Samiguel, mosto y miel
Por Sancibrán, corta l'abeya y tsevanta la mano (setiembre).

Quien anda a miel, algo pega dél

Salí d'ente abeyas y metime ente aviésporas
Santo de ley, vela amarilla y olor a miel
Semana Santa en abril, año gentil y colmenas mil
Sin careta nel cortín, non te metas, rapacín

Tener casa como colmena: limpia y llena
Terra muy floreira, terra abeyeira
Tierra florera, tierra melera
Tomillo, jarral y romeral, buena miel dan

Vinagre con miel, sabe mal y hace bien

refrescar la colmena. Las abeyas en agosto tienen que humedecer las setas de la miel, para que no se ahoguen de calor las crías: echan agua sobre los panales y agitan las alas para evaporarlo, al tiempo que producen una cierta corriente de aire fresco. Temperatura a unos 35 grados.

reina. Abeya mayor, y de color más claro, con el abdomen mucho mayor y alargado. Proceso de cría muy complejo: es la que pone los güevos para las crías; tiene un aro más que las abeyas y es más gorda; vive en una celda grande del panal. La reina suelta un perfume especial para que otras abeyas la sigan; por ello, en los ensames, una vez que entra ella en el truébanu, entran todas. Cuando la escogen las abeyas a partir de las crías, matan a las demás. Solo sale de la colmena para ser fecundada por los zánganos, o cuando se traslada a otra (cuando ensama); sus órganos bucales están atrofiados, ya que no liba el néctar de las flores; unos días después de su nacimiento, sale de la colmena perseguida por numerosos zánganos, de los que solo uno podrá llegar a fecundarla; una vez fecundada en pleno vuelo, vuelve a la colmena y empieza a poner huevos en las celdillas de cera. La puesta durará toda su vida con periodos de reposo en invierno y gran intensidad en primavera. Los huevos fecundados y puestos en celdilla normal darán lugar a las abejas obreras; de los huevos no fecundados saldrán los zánganos. El huevo destinado a producir una nueva reina se pone en una celdilla especial llamada celda real, muy voluminosa y dispuesta verticalmente.

remedios pa las picaúras. Algunos consejos escuchados: a) no te pongas nervioso/a: cuando sientas la abeya no te muevas, no hagas gestos bruscos, no le des manotazos...; b) muerde ligeramente la lengua y sigue haciendo lo que hacías lentamente; c) si ya te picó, saca el aguijón con una aguja, con la punta de la navaya, hasta que sangre un poco; d) unta la picaúra con *abeyera* (*Melissa officinalis*).

romero, romiru. Tipo de flor que da una miel muy medicinal —dicen los quirosanos de Tsindes—.

roubón. Es el tercer enjambre que se separa de la colmena en el año.

rubión, gueirueta (*Erica cinerea*). Tipo de brezo de mata muy baja, en tono más bien rosáceo, o rojizo intenso: «Sin rubión, non hay abella nin abellón».

S

salguera. Tipo de arbolado que da flor temprana, por lo que es muy útil a las abeyas en primavera, cuando escasea la flor de otras plantas.

saliente. La salida del sol: muy observada por los colmeneros, lo mismo para buscar truébanos monteses, que para orientarlos adecuadamente en torno a los poblados.

sellao. Es el cierre de las celdas que hacen las abeyas, una vez la miel en su punto. Si se saca antes de sellar, fermenta y se pierde.

serenador. Aparato para asentar la miel y separarla de las impurezas, una vez exprimida.

seta, enseita, setón. Panal de cera donde las abeyas fabrican la miel. Cada truébanu tiene varias, colgadas de la tapa cimera; o del tronco del árbol, de la peña..., si es un hueco natural. Se llevan a casa y se estrujan entre dos tablas unidas a modo de bisagras. En zonas más orientales se estruñan con una tabla a modo de rodillo, que se desliza desde la parte cimera de la manga hasta el cono inferior. Las setas grandes de los truébanos monteses; se llaman setones en algunas zonas.

setembrina. Ver *brecina*.

solariega, solera, soleira, sesega. Es la solera de piedra o madera que se coloca debajo de los truébanos para aislarlos de la humedad.

solarega. Ver *solera*.

soleira. Ver *solera.*

sufreira. Es el acornoque (*Quercus suber*), árbol que producía la corteza para las calduyas de los trobos. Hay *sufreira blancal*: produce mejor corcho, más grueso y caliente para la colmena; y *sufreira moural*: de corcho más flojo, con más agujeros.

T

talambera, talamera. Tablón del horro donde se colocaban preferentemente las colmenas al sol. A veces son simples tablones, o tablas, adosados a paredes.

talameiro. Especie de cortín, a modo de pequeña construcción de piedra en alto, con tablas salientes para asentar los truébanos. A veces tenía un foso alrededor para evitar el acceso de los animales.

tarabello. Barrena usada para agujerear el trobo y colocar los fustes. Asimismo, se usaba para proceder al vaciado de los troncos.

tayu. Es la solera de piedra o madera que se coloca debajo de los truébanos para aislarlos de la humedad y de la tierra.

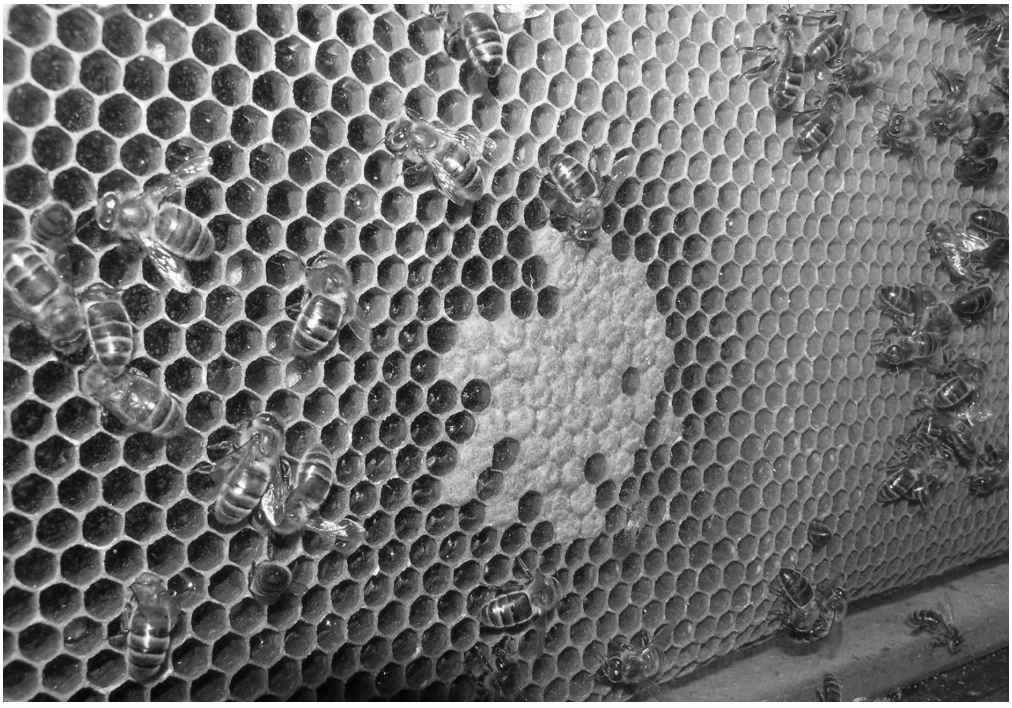
témpanu. Tapa de las colmenas a modo de calduya.

tondia. Piedra que se colocaba sobre la colmena para asegurarla. Losas con las que se remataban las paredes de los cortíos, y que sobresalían hacía el exterior impidiendo que la lluvia deteriorase los muros, y dificultando el acceso al interior, tanto de personas como de animales, especialmente de osos.

toponimia de las abeyas (apícola). Son los nombres que describen los lugares preferidos por las abeyas, montesas, sobre todo: Les Abeyeres, Penamiel, Penamelera, Peñamellera, Tardabeyas, Truébano, Trobanietso...

tornos. Pequeñas clavijas de uz blancal que usaban los colmeneros para coser los corchos de las calduyas (de sufreira).

trabayu de las abeyas. Cuando las abeyas recolectoras llegan a la colmena,



Las abeyas trabayando.

pasan el néctar a las abeyas elaboradoras, que lo manipulan con las mandíbulas, para convertirlo en miel con una temperatura adecuada y seca de la colmena. Hay un proceso: a) Primero exponen el néctar unos minutos (10-20) para que seque. b) Una vez evaporado el agua, las abeyas elaboradoras introducen el néctar en una celda del panal, donde continúa la evaporación. c) Tres días más tarde, la miel de las celdas ya tiene muy poca agua (un 20 %), por lo que las abeyas lo tapan con una ligera capa de cera.

trampas para ahuyentar animales de los cortinos. Varios tipos: a) *armadías*: trampas de fierro; *cepos*: trampas diversas con palos, maderos, empalizadas, alambres, fierros...; b) *garduñas, garduñeiras*: armadías de fierro; c) *mazapilas, mazos, mazones*: artilugios con una tabla y un caxón en el extremo, que cuendo se llena; d) *pezugos*: trampa con viga

trashumancia. En apicultura, consiste en un traslado de colmenas a una distancia variable que puede sobrepasar los 500 km, situando las abejas en las proximidades de las plantas a explotar con el fin de obtener más miel o polen.

trasiego. Es el paso de las abejas de una colmena a otra, o de un cazaenjambres a una colmena; puede ser total o parcial: se trasladan solo una parte de las abejas a otra colmena; o se traslada la totalidad. En una colmena movilista basta con pasar los

cuadros uno a uno; las abejas ya pasan con los cuadros. Si de lo que se trata es de pasar de un trobo a una colmena, se colocará el trobo en posición horizontal en el suelo, de forma que el fondo quede delante de la piquera de la movilista; se golpea el trobo y se ahuma fuertemente y las abejas irán dejando el trobo e introduciéndose en la colmena. Posteriormente, se puede aprovechar las reservas de miel y panales de cría, colocando estas ceras en un cuadro, o más de uno, y depositándolos en la nueva colmena. Otro tipo de trasiego muy utilizado en el Occidente consistía en pasar parte de las abejas junto con la reina a otro trobo. La nueva colonia funcionaría con las abejas y la reina que se pasasen; las abejas que quedaban en la colonia madre criarían una nueva reina que, una vez fecundada, iniciaría la puesta lo que aseguraría la continuidad de la colonia. Esto se conocía como capar a colmea.

traveseiros. Ver *fustes*

truébanu, trobo, trubiecu. Tronco hueco para la colmena: los mejores, por más agresivos, los de cerezal —dicen en occidente—, más olorosos; son los que producen más miel, aunque hacen las abeyas más gafas. Las maderas de castaño y roble son las más calientes. También se usaban las de figar, texu, tilar, acebu... Los truébanos no tienen base (no tenían): se asientan sobre una piedra. Por ello, para afumarlos, no había más que levantar el tronco con ambas manos, mediante el palo que sobresale a modo de dos manillas, y afumar por bajo. La forma cilíndrica no es la única; con frecuencia se pueden ver trobos cuadrados, hechos a base de tablas o láminas de corteza de alcornoque unidas con puntas o tornos.

truébanos monteses. Son las que están salvajes en los troncos huecos de los árboles, o en las cuevas de las peñas, siempre orientados al sur y con vegetación abundante alrededor.

tsouxa. Losa, llábana, que se coloca sobre la colmena o trobo, para que no la lleve el aire o caiga por razones diversas. Y sobre todo para evitar la lluvia, la humedad, el calor, lo que perjudica la miel.

U

usos de la miel. Era un producto reservado, sobre todo, a los más pudientes. Los menos pudientes, las familias más numerosas y pobres, lo tenían exclusivamente como medicina, y para una necesidad (pagar favores, regalar al médico o al abogáu, rentas...). Y hasta se arriesgaban la vida descolgándose por las peñas y las cuevas por conseguir unas tarreñas. En todo caso, si lo conseguían en las brañas, ese día celebraban fiesta.

uz blancal, ganzu blancu (*Erica arborea*). Mucho menos preferidas por las abeyas, sobre todo en época de lluvias: las flores se vuelven agrias con el agua.

uz moural, ganzu negro (*Erica australis*). Tipo de urcia muy apreciada por las abeyas.

V

varroasis. Enfermedad que afecta a las abejas, causada por el ácaro *Varroa jacobsoni*, el cual, prácticamente



Vino de miel.

arruina a la apicultura comercial, cuando no está debidamente controlado. Este ácaro es de fácil identificación, debido a su tamaño (1,7 a 1,8 mm de ancho x 1,1 a 1,2 mm de largo) y por su color marrón rojizo. Tiene cierto parecido con una garrapata y se adhiere en las placas ventrales de las abejas. Su acción parasitaria directa consiste en la succión de la hemolinfa (sangre) de larvas y abejas adultas, preferiblemente los machos (zánganos) por su mayor tamaño. Produce daños visibles, tales como abdomen de menor tamaño y deforme; alas deformadas y hasta ausencia de las mismas. Igualmente actúa debilitando a las larvas, las cuales mueren en el interior de la celda por acción de virus, hongos o bacterias transmitidas por los ácaros.

En casos de parasitosis elevada (más de 25 % de las abejas), la población disminuye drásticamente; el peso promedio cae hasta en un 25 % y la longevidad se acorta en 20 días. El fluvalinato se ha mostrado como remedio eficaz para luchar contra este ácaro; para ello se impregnan tablitas o láminas de PCV, que se colocan entre los cuadros de la cámara de cría. Los vapores del fluvilanato matan a los ácaros; pero si se emplean en dosis elevados se pueden matar también las abejas. La problemática se agrava con el uso de tratamientos artesanales con subdosificaciones que pueden generar una población de ácaros resistentes a los productos específicos para su control.

velas de cera. Vela que se hace con la cera de las setas derretida y con una mecha por el medio. Era la lumbre de las casas, las cabanas...

veneno. Es introducido en nuestro cuerpo por el aguijón de la abeya, situado en el extremo del abdomen. Está compuesto de ácido fórmico, ácido clorídrico, ácido ortofosfórico, histamina, colina, azufre, etc. Es un poderoso vasodilatador, que tiene fama de ser importante en la curación de reumatismo y neuralgias. La picadura solo es grave en personas alérgicas. Lo normal es que el apicultor se vaya inmunizando a la picadura de abejas (Efecto vacuna).

viespa, viéspora. Avispa: muy dañina para la miel y las abeyas.

visión. Las abejas reconocen perfectamente el azul, el amarillo, el negro y el blanco. Esto tiene su importancia para el colmenero en el momento de colocar sus colmenas en el colme-

nar; si se colocan próximas colmenas del mismo color, o de colores que las abejas no distingan, se está favoreciendo la deriva de las abejas.

vuelo nupcial. Entorno a una semana después de abandonar la celda de cría, e incluso más tarde si reina el mal tiempo, la reina emprende su vuelo nupcial, y se aparea en vuelo con un zángano, proceso que puede repetir con otros. Después de su primer apareamiento, la reina sale y se aparea otra vez el mismo día o al siguiente. Este proceso puede repetirlo más veces.

X

xabardo, *jabardo*. Es el segundo enjambre que se separa de otro mayor en el año. Después del enjambre principal pueden salir otros con menos número de abejas y con reina recién nacida y, por lo tanto, virgen. Son os xabardos.

xamuco, xamouco. Es el tercer enjambre que se separa de la colmena en el año.

xesta, xinesta (*Cytisus multiflorus*). Planta que produce mucha miel, aunque de sabor fuerte.

xipro. Es el cuarto enjambre que se separa de la colmena en el año.

xuez, xueces, fustes, trencas. Es el palo que atraviesa el truébanu, y sirve para que las abechas cuelguen los panales, las setas. Por ambos lados del truébano, el travesaño sobresale unos centímetros, que sirven de manillas para que el apicultor coja el tronco hueco, lo levante y lo afume per baxo, cuando mataban las abeyas con humo. Los truébanos no tienen base (no tenían): se asientan sobre una piedra. Son los fustes de otros conceyos.

Y

yérgola, yérgula. Es la calduya o tapa del truébanu en el occidente.

zanganeru, zanganera. Enjambre, colmena, que se queda con pocas abeyas por razones diversas: muerte de la reina, exceso de componentes en la colmena... También puede ocurrir que la reina terminó el semen del zángano y ya no puede poner más. Entonces ya no hay cría. El caso es que la reina queda sin fecundar, por lo que solo salen zánganos.

Z

zángano. Es la abeja macho, reconocible por sus dimensiones mayores que las de las obreras, por su abdomen rectangular, sus grandes ojos contiguos y su vuelo ruidoso. No posee aguijón; posee los atributos de su sexo: testículos, vesículas seminales y pene. Nacen de huevos no fecundados veinticuatro días después de la puesta, procedentes de la puesta de la reina; aunque también pueden nacer de huevos depositados por obreras ponedoras. Los opérculos de las celdas de zángano son prominentes y bombeados, fácilmente reconocibles por cualquier apicultor medianamente experto. Suele haber un alto número de zánganos, desproporcionado para su objetivo fundamental que sería fecundar a la reina durante el vuelo nupcial; el que más alto llegue con ella en el vuelo nupcial. Pero parece que cumplen otras funciones en la colmena como producir calor y repartir néc-

tar. Son los encargados de traer el agua para la miel, hacer alguna limpieza... Una vez fecundada la reina en primavera y verano, las abeyas los matan para que no sigan comiendo y gastando miel de unas y otras colmenas (las andan todas). No pican, pues no tienen aguijón.

En resumen

Una vez más, el léxico asturiano atestigua esa riqueza etnográfica (etnolingüística, etnopaisajística) que se vuelve multidisciplinar para un estudio al alcance de cualquiera: escolares, estudiantes universitarios, técnicos de diversas actividades comerciales, turísticas, montañeras... A través de las palabras apícolas, los refranes, las costumbres lugareñas, las etimologías verbales, o el saber ancestral de los apicultores, podemos ir descubriendo el conjunto de ciencias y procesos que hay detrás un simple tarru de miel: detrás de una raíz léxica; de una terminología científica; o de un morfema de la voz apícola por las caleyas; o en el contexto de un refrán popular que sepa a miel, o que tenga como modelo la enseñanza el saber de una abeya en aquellos entornos rurales tan pegados a los productos de la tierra hasta estos mismos días.

Pues muchas siguen siendo las implicaciones prácticas del paisaje que dibujan las abejas por tantos conceyos asturianos: remedios medicinales, terminologías botánicas, gastronomía, lenguaje específico de la colmena, lenguaje toponímico, reflexiones matemáticas... Y hasta un sistema de organización economía ejemplar, que daría lugar a muchas horas de discusiones por las aulas, con todos los docentes incluidos, libros de texto, enciclopedias, páginas web, blogs al alcance del móvil o internet.

Bastaría un par de preguntas para terminar: ¿por qué las abejas elaboran sus celdas exagonales y no octogonales ni cuadrangulares, solo exagonales?, ¿pura casualidad? O, ¿qué ocurriría si, por una peste o desastre global cualquiera, desaparecieran de golpe todas las abejas del mundo...? ¿Tampoco pasaría nada, sustituidas por robots...? Pues hasta Albert Einstein ya se planteó la misma pregunta: nun debe ser tontería...

Ciertamente, dice el refrán que pregunta más un niño que pueda contestar un sabio: el par de preguntinas no se respondería, sin más, a vuelta de guasap, tuit, Facebook, y similares. Impresiona el lenguaje de las abejas, el léxico desarrollado con los siglos en torno a las colmenas y los truébanos; el remedio milagroso de la miel en los pueblos de montaña: catarros, heridas, quemaduras, acné, ungüentos, cataplasmas para mitigar tantos dolores; o, por lo menos, para intentarlo. El saber popular, al lado del científico, que llegó a estos tiempos digitales: muchas informaciones circulan por la red o en los foros, a diversas escalas y rigores, ciertamente. Pero, el caso es que, a poco que podamos leer con los cinco sentidos las palabras apícolas, impresiona, intriga, enriquece, divierte, se saborea..., todo un paisaje universal de las abeyas, en el espacio y a través del tiempo.

La etnobotánica en Asturias: presente y futuro de la ciencia de la supervivencia

J. Martínez González[1] y T. E. Díaz González[2]

Introducción

En Asturias se está viviendo un proceso de aculturización de los conocimientos y formas de vida tradicionales, que están siendo sustituidos por una cultura basada en tecnologías de ámbito global, en la que lo identitario da paso a lo común, a lo planetario.

Este proceso se inició en la segunda mitad del siglo XX (García Martínez, 1991, 2017; Izquierdo Vallina, 2013), y el resultado ha sido la pérdida gradual de la identidad cultural de Asturias. Sacudida social que concluirá con la desaparición de una última generación de personas que sobrevivieron en un mundo en el que, el manejo adecuado del medio y la regeneración de los recursos, eran necesarios para lograr subsistir en él.

Cuando desaparezca esta última generación, que ronda los 90 años, seguirá habiendo gente en el medio rural asturiano; incluso jóvenes que se incorporen a la actividad laboral en las caserías, pero su gestión del entorno no será equiparable a la que tuvieron sus padres, ni mucho menos sus abuelos.

Con su desaparición se espera se intensifique la pérdida de un paisaje que ha sido mantenido gracias a los conocimientos y al trabajo de generaciones sucesivas de campesinos. Ya estamos observando cómo se produce el paso de lo manso o culto, a lo bravo o silvestre (García Martínez, 2008), con los jabalís paseando por las calles de nuestras ciudades. Creemos que ha llegado el momento de preguntarnos qué paisaje deseamos cuando el paisano que lo mantiene pase a ser un recuerdo (Arango Fernández, 2010). Porque esta transformación no es del todo debida a la mano del hombre, pero si a su voluntad por dejadez y falta de establecer prioridades (Weizenegger and Schenk, 2006), y cuando la labor del hombre cese, la naturaleza continuará su progresión hasta llegar a la vegetación potencial, y los paisajes culturales serán un recuerdo.

Comunicación con los autores:
[1] Universidad de Oviedo, Facultad de Ciencias, xoxepu@uniovi.es.
[2] Universidad de Oviedo, Dpto. de Biología de Organismos y Sistemas, tediaz@uniovi.es, jlastra@uniovi.es.

Al mismo tiempo se ha producido un cambio en el paradigma del trabajo rural. Las explotaciones agrosilvopastoriles extensivas, que proporcionaban un modo de vida a un elevado número de familias, se han transformado por imperativos del marcado en explotaciones de tipo intensivo, del que viven un número reducido de personas. La consecuencia es que no se requieren los mismos saberes acerca del manejo del medio en la actualidad que en décadas pasadas, dando como resultado la quiebra en la cadena de la transmisión oral de los conocimientos a las generaciones más jóvenes y, consecuentemente, su pronta desaparición.

¿Significa esto una pérdida de biodiversidad cultural al perderse tradiciones y habilidades de manejo del medio, al dejar de sembrar cultivos o recolectar plantas silvestres que en otro tiempo se consideraron básicas? Rotundamente sí; estamos asistiendo a una pérdida de diversidad biológica y cultural de tal dimensión que va más allá de Asturias y alcanza una esfera planetaria.

Como indicamos más arriba, la relación del hombre con el medio y su dependencia del mismo puede variar de una generación a otra, y aquellos conocimientos que no son necesarios se dejan rápidamente de lado. El sentido común y la economía de actos es, o ha sido, esencial en un mundo tan exigente como el rural. Pero como señala Balick (2007), los conocimientos tradicionales (TK) o «conjunto de información y habilidades desarrolladas por un grupo cultural a lo largo del tiempo» están en constante estado de cambio, de tal manera que cada generación adapta conocimiento y habilidades a sus necesidades. Pero la cultura tradicional, y aquí radica tanto su fuerza como su debilidad, no se hereda, se adquiere mediante la imitación, la repetición y el trabajo, en definitiva, mediante el esfuerzo. Lo que implica que todo conocimiento y habilidades que no sean necesarios para la supervivencia, bien colectiva bien individual, no merecerán el esfuerzo de su aprendizaje.

Estamos observando la pérdida de los conocimientos tradicionales. Pero nos preguntamos, ¿es pérdida o es adaptación a unas necesidades de un mundo rural que poco tiene que ver con el que conocimos? Es cierto que no volveremos a encontrar un entorno y un manejo del medio tal y como lo dejaron nuestros padres y abuelos. Es verdad «que las culturas locales se extinguen delante de nuestros ojos mientras las exiguas comunidades rurales se vuelven forzosamente analfabetas de su tradición» y se disuelven. Pero no es menos cierto que si la «cultura y la naturaleza llevan milenios evolucionando juntas» (Izquierdo Vallina, 2013), hemos de buscar respuestas culturales a las circunstancias actuales y futuras, y creemos que una parte muy importante de esas respuestas se encuentran en la etnobotánica.

Ir a la yerba

Obtener heno con el que alimentar al ganado estabulado durante el invierno es un trabajo arduo, pesado y complejo, en el que la mayor parte de sus fases han dejado de practicarse. Se trata de un conjunto de tareas que de forma cíclica se repiten año tras año. Comienza con el cuidado de los prados



Vara de yerba en Lugones, Siero (2008).

de siega ya finalizando el invierno, y concluye con la *yerba curá* ocupando *vigás*[3], en los *payares*, o apilada en unas estructuras cónicas que aun hoy es posible ver abandonadas y pudriéndose por los prados cercanos a las caserías[4]:

Les vares de yerba

Hasta hace pocos años, las varas de hierba formaban parte del paisaje de las praderías asturianas al final de verano y buena parte del invierno. Se trataba de un sistema de almacenamiento del heno[5], *yerba*, cuando *tenaes* y *payares* estaban llenos. Obtener el heno seco, *yerba curá*, necesario para la alimentación del ganado en los meses en los que los prados carecen de hierba verde, requiere todo un duro trabajo especializado, y aun hoy parte del mismo, el relativo a la corta o siega de la hierba continúa realizándose. Construir una vara de hierba requería conocimiento para impedir que la *yerba ya curá* se pudriese al colocarla sobre un suelo muchas veces húmedo, o que la lluvia penetrase por la parte superior haciendo inútil el esfuerzo de toda la familia y vecinos que ayudaban en las tareas.

[3] Una *vigá* es el volumen ocupado entre las paredes del pajar, y la viga medianera del tejado, colocada transversalmente al suelo. Generalmente, pero dependiendo del tamaño del pajar, estos tienen dos *vigás*.
[4] Ramón Alonso García (Llameres, 76 años); Luis Rodríguez (Santibánez de la Fuente, 80 años).
[5] Faustino Riesco Cordero (Moreda, 38 años).

Las varas de hierba se comenzaban colocando un tronco pelado de, principalmente, castaño (*Castanea sativa*, Mill) para que aguantara bien en la tierra sin pudrirse[6], de unos 3 o 4 m de longitud. A continuación, y alrededor del tronco se colocaba el *treme*[7]. Se trata de un aislante formando por madera seca, artos (*Rubus ulmifolius*, Schott), felechos (*Pteridium aquilinum*, L. Kuhn), etc., restos vegetales, en definitiva, con el fin de aislar la yerba seca de la humedad del terreno. Sobre él, una o dos personas iban colocando la hierba de forma circular, una en una dirección y otra en la contraria[8]. A medida que ascendía en altura, se iba cerrando y adquiría su forma característica. Arriba del todo se colocaba un tapín de hierba de medio metro alrededor del palo y, sobre él, el *rodietsu*[9] o *rodietsa*, especie de sombrero hecho con hierba trenzada. Estos remates tenían como fin impedir la entrada de agua entre el palo y la hierba los días de lluvia, y evitar así que la hierba se pudriese.



Treme o aniciu d'una vara yerba, *Asturies, Memoria encesa d'un país* (xunu 2015).



Dos fases en el cuidado de los prados de siega. Al fondo montones de abono (*parves de cuchu*) listos para ser extendidos por el prado. Al frente, rollos de hierba segada en verde y empaquetada, forma actual de conservarla (xineru 2017, Carrejo, Cabezón de la Sal, Cantabria).

Se remataba la faena con un *ramu*. Se trata de una rama de un árbol, de la especie que esté más a mano, aunque tradicionalmente se prefería el laurel o *lloréu* (*Laurus novilis* L.), árbol cargado de simbolismo en Asturias, que indica el final de esta y tantas tareas en el medio rural.

Los ramos son restos del culto al árbol (Fernández García, 2001) tan presente como diversificados en Asturias. Así, un ramo es también una ofrenda, generalmente de pan, el día del santo patrón, y también están los ramos que se llevan a bendecir a la iglesia el día de ramos, etc.

[6] Nieves Fernández (Escoyo, 89 años).
[7] Celestina Suárez González (Carabanzo, Lena, 74 años).
[8] Elena Diáz (Beyo, 91 años).
[9] Ramón Fernández (Murias, 84 años).



Vares de demer al abellugu del pingu o bistechu la corte o cuadra, Llevinco, Aller (2007).

Vares de demer o dimir

Y hablando de varas, otro tipo de varas eran las de *demer*[10] o *dimir* que forman parte de un conjunto de conocimientos, de saberes, que podemos clasificar como *la cultura del castaño*, que ya no se practican y que están a punto de desaparecer. ¿Cuándo el castaño pasó de ser un cultivo a ser un fruto silvestre que se recolecta? Porque ya no se cuidan los castañeos[11], no se rozan, no se varean los castaños, no se cuidan las corras, ni en ellas se guardan los *aricios con les castañes*. Las varas de demer o varear los castaños a finales de septiembre a octubre eran de avellano (*Corylus avellana* L.) y se cortaban en la primavera. Eran buscadas con esmero, y trasportadas incluso desde una distancia considerable de la casa, porque la longitud deseada no siempre se encontraba en las cercanías. Había que estar pendiente de los elementos que conforman el paisaje (Concepción Suárez, 2007), recordar donde se encontraban, y no decírselo a nadie por temor a que algún vecino se adelantase.

[10] Rosario Cordero García (Omeo, Aller, 77 años).
[11] Emilia Velasco Díaz (Levinco, 72 años).

Dice la adivinanza o *cosadietsa* popular allerana:
¿Qué coye en un puñu y nun coye nun horru?
La vara de demer[12]

Podían ser de dos tipos[13]:

- Inxerta o de faldón. Aquellas que se empleaban desde la base del árbol hasta donde se podía llegar con ellas. Si no eran lo suficientemente largas, se unían dos por medio de una argolla. Eran difíciles de manejar.
- Picolera o picaligu. Las que se empleaban asentando los pies o las piernas en las ramas superiores del castaño. Eran más bien cortas para seguridad del vareador, que debía tener reflejos, elasticidad, fuerza y valentía (Martínez González, 2009).

¿Son necesarios estos conocimientos hoy día? Los ganaderos actuales no necesitan *calcar la yerba na tená*, ni saber hacer una vara de hierba, porque la hierba ya no se deja secar, sino que se guarda en verde. Las castañas ya no se recogen para la alimentación de la familia, y si se hace para alimentar a los cerdos, se recolectan. Ya no se cosechan castaños a la espera de sus frutos.

Con los trabajos etnobotánicos documentamos los conocimientos, habilidades y saberes que atesoran las sociedades rurales en relación con el mundo vegetal y con la naturaleza en general. Asimismo, se recogen las prácticas que relativas al manejo del medio se hacían y que llegaron a configurar los paisajes antrópicos actuales. Pero queda pendiente lo más importante, repoblar las zonas rurales de los paisanos que mantenían lo manso, lo culto, frente a lo bravo, que impedían que el monte llegase a las puertas de las casas, que guardaban para sí y para las generaciones venideras el saber cómo amansar la naturaleza (García Martínez, 2017).

Etnobotánica: definición, objetivos y metodología

A excepción de entornos muy húmedos, muy fríos o muy salinos, el resto de los hábitats de la tierra han sido colonizados por el hombre. La multiplicidad de paisajes antrópicos es un reflejo de su permanencia sobre la tierra, y especialmente desde que en el Neolítico, hace 10 500 años, alcanzó la capacidad tecnológica necesaria y el acervo cultural suficiente, para comenzar mediante la domesticación de plantas y animales la transformación de unos paisajes que, en constante dinamismo, nos han acompañado hasta el día de hoy (Badal *et al.*, 2016).

Durante todo ese viaje, hasta el momento actual en el que la influencia del hombre sobre el entorno comienza a ser insostenible, la presencia del hombre sobre la tierra ha sido posible gracias a unos elementos indispensables: los componentes del reino vegetal, las plantas.

La etnobotánica es la rama de la ciencia que estudia «la relación del hombre con el entorno vegetal a lo

[12] Manuel Menéndez (Beyo, 81 años).
[13] Ana María Fdez Tejón (Pelúgano, 40 años).

largo del tiempo» (Ford, 1994; Minnis, 2000).

Esta disciplina ha tenido, desde que Harsheger utilizara este término por primera vez en 1895 (Balick y Cox, 1996; Van Andel, 2016), numerosas definiciones dependiendo de la época y, especialmente, de la formación de los autores, porque una de las características más remarcables de la etnobotánica es su carácter multidisciplinar (Schultes, 1941).

De todas las definiciones, la más ampliamente utilizada durante mucho tiempo ha sido la propuesta por (Schultes y Reis, 1997): «La etnobotánica es el uso de las plantas por las sociedades primitivas». Esta definición tiene un carácter restrictivo al incluir como objeto de estudio los pueblos aborígenes y, al mismo tiempo, no resaltar el carácter dinámico que la disciplina tiene.

Hoy día podemos considerar que la metodología etnobotánica puede aplicarse al estudio de todo grupo humano con independencia de su desarrollo tecnológico. La diferencia entre unos y otros vendrá dada por la dependencia que de los recursos naturales tengan.

Partiendo de estas consideraciones, la definición de etnobotánica ha ido variando a lo largo del tiempo con la intención de incluir en ella todos los grupos humanos que en mayor o menor medida dependen del entorno, o hagan uso del mismo.

Como biólogos y estudiosos del medio ambiente, nos gusta especialmente la definición dada por Emilio Blanco Castro (2008) a través de su blog en internet: «La etnobotánica es el estudio de los saberes tradicionales sobre las plantas y sus implicaciones culturales».

Si buscamos un sentido más global, más ecológico, podríamos decir que: «La etnobotánica es la rama del conocimiento que trata de comprender y explicar la adaptación del hombre a un entorno mediante la utilización de las plantas, y la transformación de ese entorno como consecuencia de la actividad humana».

Con esta definición queremos expresar la complejidad ecológica de las relaciones de los seres vivos, especialmente del reino vegetal, con una especie clave como es la humana, dada su enorme capacidad de transformación del medio (Minnis, 2000).

Objetivos

De un modo amplio podemos resumir los objetivos actuales de la etnobotánica en los siguientes:

- «Estudio e investigación de los saberes y habilidades tradicionales de los pueblos», que hacen posible el manejo del medio de una manera sostenible y regenerable.
- «Mantenimiento de la memoria viva del uso de los recursos vegetales».
- «La aplicación para el futuro del saber rural sobre las plantas y la adecuación al medio» (Blanco Castro, 2008). Lo que implica la conservación de la biodiversidad cultural: i) los recursos botánicos y sus hábitats, y ii) las culturas autóctonas reflejadas en sus conocimientos de la flora, la fauna, los ecosistemas y el manejo del medio. Biodiversidad cultural que en la actualidad está bajo la amenaza de extinción por acción di-

recta de la sociedad industrializada (Schmidt y Klaser Cheng, 2017).

Metodología

La etnobotánica es una materia multidisciplinar. Desde un principio en su estudio han participado botánicos, antropólogos, farmacéuticos, genetistas, geógrafos, etc., por lo que la orientación definitiva de los trabajos etnobotánicos va a venir determinada por la propia orientación de los investigadores. Esta es una de las singularidades desde sus inicios: la colaboración. En vez de atomizar y parcelar sus estudios, los etnobotánicos llevan años ampliado su área de conocimiento para incluir otras ramas del saber próximas como son la etnozoología, etnoecología y, especialmente, la etnobiología. Los investigadores aportan cada uno de ellos la visión enriquecedora de su propia disciplina:

- Antropólogos y filólogos ofrecen el conocimiento de las culturas tradicionales, los textos relativos al saber registrado sobre las plantas y pueden encuadrar todo ello dentro de un contexto histórico. Están especialmente interesados en el valor cultural del mundo vegetal. Estudian el porqué de los nombres tradicionales de los seres vivos y de los lugares en los que se encuentran.
- Botánicos y biólogos proporcionan inventarios de la flora, cualifican los hábitats y determinan su mayor o menor vulnerabilidad. Clasifican las plantas tanto desde el punto de vista científico como tradicional.
- Bioquímicos, fisiólogos vegetales y farmacéuticos estudian el funcionamiento metabólico de los vegetales, cuáles son sus principios activos y principales características funcionales.

La colaboración entre distintos grupos de investigadores es esencial para la realización de un estudio completo de las plantas y su relación cultural con el hombre, así como preservar la diversidad biocultural (Schmidt y Klaser Cheng, 2017). De ahí que la unificación de criterios metodológicos sea fundamental dentro de un modelo participativo.

Desde que Alexiades (1996) publicara un primer manual centrando y clarificando los métodos etnobotánicos, otros autores han realizado publicaciones en las que compilan los métodos tanto de trabajo en el campo, como de análisis posterior de los datos. Aparte de los autores ya reseñados, dejamos aquí referencia de unos pocos para lectores que quieran ampliar conocimientos: Albuquerque *et al*., 2017, 2014; Albuquerque, 2009; Albuquerque y Nóbrega Alves, 2016; Cotton, 1996; Martin, 2007; Phillips y Gentry, 1993a; Tardío y Pardo de Santayana, 2008.

En relación a su metodología, la etnobotánica emplea tanto las relativas a las ciencias sociales como a las biológicas. Pero hay algo consustancial a la propia disciplina: no puede llevarse a cabo un estudio etnobotánico desde la parte científica exclusivamente, se necesita la participación de los ciudadanos, de los informantes. Esta sinergia

hace que podamos considerar, hasta cierto punto, la etnobotánica como una ciencia ciudadana (Vallès, 2000).

¿Qué datos es necesario obtener? La información a recopilar son los conocimientos tradicionales acerca de las plantas y del manejo del medio. Las fuentes para obtener esa información son:

- *Fuentes orales*. Son aquellas que se trasmiten de generación en generación de forma oral. Se obtienen a partir de informantes mediante entrevistas individuales, colectivas, conversaciones espontáneas, observación participante, etc. Se entrevistan personas que tengan lo que se denomina perfil etnobotánico (Verde et al., 2017). Son, generalmente, personas mayores, experimentadas en la vida en el campo, o en la actividad para la que buscamos información. El tipo de entrevista es semiestructurada: partiendo de un tema de interés, se va a ir obteniendo toda la información posible antes de pasar a otro tema y así sucesivamente. También se hacen entrevistas estructuradas cuando se busca información sobre un tema concreto. Las entrevistas a grupos de informantes se realizan cuando se visita un centro de la tercera edad, en la plaza de un pueblo, en un mercado, en un certamen de ganado, etc.
- *Fuentes escritas*. Se realiza una búsqueda bibliográfica desde diversas disciplinas como antropología, etnografía, geografía, biología, historia... Nos van a permitir ampliar y contrastar la información recogida de las fuentes orales y, por otra parte, indagar en la evolución y origen de estos conocimientos en textos antiguos.
- *Nuevas tecnologías*. En teoría, las redes sociales permiten contactar con grupos de interés en los que poder encontrar informantes, obtener fotografías, etc. Pero en la práctica los resultados, a tenor de nuestra experiencia, son pobres y menos eficientes que la entrevista directa.

Seal y embú: tamiz de pelos, para retener pelos

Se trata de un colador primitivo y un embudo, realizados con un cuerno de vaca o madera, y crines (*sedes* o *sees*) de caballo o vaca a modo de filtro (Castañón Caso y Pienda, 2004; Fernández García, 2006). Su tipología es la misma en toda Asturias y en las comunidades autónomas circundantes, variando los nombres dados a cada elemento (González Echegaray y Díaz Gómez, 2001).

Lo interesante de este utensilio es la simplicidad de confección, y la eficacia de sus resultados; es un ejemplo de la aplicación del sentido común y el uso de los recursos disponibles: un cuerno de vaca abierto por sus extremos, al que intuimos inicial, sustituido con el tiempo por un embudo de madera. En él se introduce un pequeño palo al que se le han atado unos pelos de la cola de las vacas, o de las crines de un caballo, o una trenza de crines. En algunos lugares como como en Quirós, como tamiz se ha empleado hojas de carrasco o acebo (*Ilex aquifolium* L.)

Situación geográfica	Embudo	Filtro
Ayer	*Cuerna*[14] *Embú*[15] *Colaera*[16] *Turutsu*[17] *Escorzuiyu*[18]	Seal, turnu Cerdas de vaca o caballo
Quirós, Proaza	*Colo* *Cuerna* *Cuellu*	Colín Cerdas de vaca o caballo Hojas de carrasco (*Ilex aquifolium*) o de árgoma (*Ulex europaeus*)
Cabrales y Picos de Europa	*Cuellu*	Reju Cerdas de vaca o caballo
Liébana	*Coladero*	Jerro Cerdas de vaca o caballo Hojas de ortiga (*Urtica dioica*)

y de árgoma (*Ulex europaeus* L.) (Fernández García, 2006). En Liébana se han utilizado con el mismo fin hojas de ortiga (*Urtica dioica* L.) (Alvarado y Albo, 1995).

Su estudio es también un ejemplo de multidisciplinaridad. Se puede estudiar desde distintos ángulos: la etnozoología, la etnobotánica, la antropología, o la lingüística.

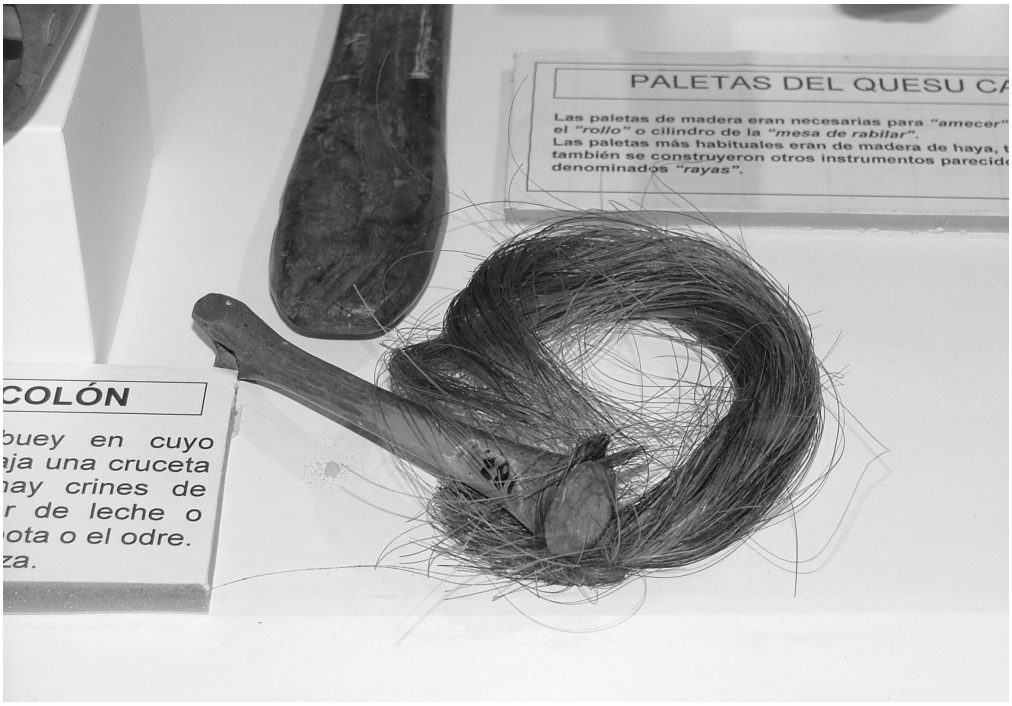
Desde la etnozoología, se pondría atención a que se trata de un simple colador para la leche usado después del ordeño, con el fin de eliminar los pelos u otros elementos que pudiera haber, pero sin poner énfasis en los componentes o la naturaleza de los mismos. El etnógrafo ponderaría su función dentro de una sociedad rural como ejemplo de economía de autosuficiencia. El lingüista pondría atención en todos los vocablos que definen las partes, su significado y etimología, etc.

La metodología etnobotánica señalada se complementa con la toma de notas en el campo, fotografías, grabaciones de cinta y vídeo, recolección y preparación de especímenes de plantas, determinación taxonómica de las mismas, preparación de un herbario que se deposita en la institución académica correspondiente (en nuestro caso en el herbario de la Facultad de Ciencias de la Universidad de Oviedo).

Análisis de datos

La etnobotánica es una disciplina que recoge saberes, y lo hace con una metodología y rigor propios de todo

[14] Rosa Fernández (Felechosa, 72 años).
[15] Jaime Fernández González (Fabero, León, 72 años); Julia García (Santibánez de Murias, 66 años).
[16] Amalia Muñíz (Pola'l Pino, 77 años).
[17] Delfino Glez. (San Miguel, Nembra, 70 años).
[18] Corsino Castañón (Yanos, 80 años).



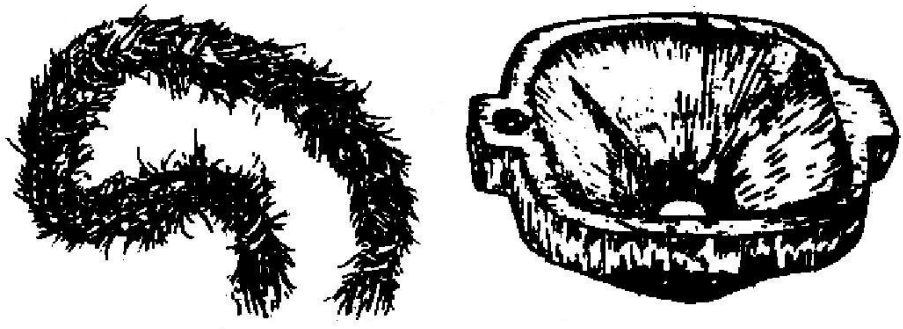
Colín, Muséu de la Llechería (Morcín, Riosa, 2005).



Colo o colón, Muséu de la Llechería (Morcín, Riosa, 2005).



Embú, Murias, Aller (2008).

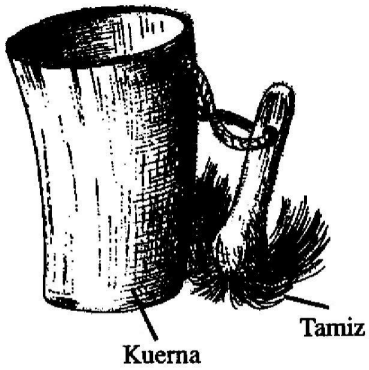


JERRO Y COLADERO

Hnos. ALVARADO Y ALBO. "La elaboración de quesos en la región de los Picos de Europa a principios de siglo 1995: 65

trabajo científico. De ahí que los datos una vez obtenidos hayan de ser procesados con el fin de llegar a las conclusiones correctas.

Si los primeros trabajos etnobotánicos eran compilaciones de listas que incluían los nombres comunes y sus equivalentes científicos de plantas,





KUERNA Y TAMIZ
GARCÍA LADO, M. A. (2004). Retazos de la Artesanía Popular Asturiana, 267

así como usos y utilidades, hoy día los trabajos etnobotánicos cumplen los estándares científicos exigidos a todo proyecto investigador, tanto en las ciencias naturales como en las sociales (Vallès y Garnatje, 2016).

Fue necesario establecer las bases científicas de la disciplina y, especialmente, dotarla de fundamentos estadísticos adecuados que le permitiesen realizar los análisis cuantitativos pertinentes. A los trabajos ya citados de Phillips y Gentry (1993a, 1993b), las recopilaciones metodológicas de Tardío y Pardo de Santayana (2008) y Hoffman y Gallaher (2007), unidos a otros trabajos, sentaron las bases que permitieron dotar a la disciplina del carácter científico y académico que en la actualidad tiene.

Hoy día los trabajos en este campo incorporan estadísticas tanto sencillas como complejas, siendo los índices etnobotánicos más utilizados los que permiten conocer qué familias y géneros botánicos son más representativos dentro de las plantas utilizadas y consumidas por una comunidad de estudio: qué usos y saberes son los más mencionados y las especies más conocidas dentro de ellos; realizar estudios del tamaño de muestra, contraste de hipótesis, de género, de grupos de edad; comparativas entre distintas poblaciones; qué especies vegetales son las más importantes culturalmente, o las más representativas por identitarias, etc.

Finaliza todo trabajo etnobotánico con la publicación de los resultados, que puede realizarse en publicaciones científicas, divulgativas, presentaciones públicas en actos culturales, etc.

Trabajos etnobotánicos en Asturias

Si la etnobotánica es una disciplina, relativamente, joven. En Asturias es tan reciente que apenas ha comenzado a andar y ya nos estamos quedando sin informantes y, lo que es peor, sin los conocimientos que estos poseían.

Pocos trabajos se han realizado hasta el momento actual, aunque algu-

nos de una gran importancia, como son el libro sobre la etnobotánica picoeuropeana de J. J. Lastra (Lastra Menéndez, 2003), la etnobotánica del concejo de Piloña de Elia San Miguel (San Miguel López, 2004), o el estudio sobre las brañas asturianas, etnobotánica incluida, de Xulio Concepción, Adolfo García y Matías Mayor (Concepción Suárez *et al*., 2008).

El extinto Grupo de Etnobotánica de la Universidad de Oviedo, que fue dirigido por el profesor J. J. Lastra, también ha publicado interesantes trabajos que incluyen todo el territorio asturiano (Gómez Oliveros, 2002a, 2002b, 2003; Lastra Menéndez *et al*., 2003; Lastra Menendez, 2002; Lastra Menéndez y Martínez González, 2007; Lastra Menéndez *et al*., 2001; Martínez González, 2006, 2009, 2917; Martínez González y Lastra Menéndez, 2007; Martínez González *et al*., 2014; Martínez González y Lastra Menéndez, 2006).

Se han realizado trabajos más amplios que incluyen comparativas de distintas zonas del norte peninsular, incluida Asturias (Pardo de Santayana *et al*., 2014, 2007; Reyes-García *et al*., 2012, 2014).

A estos trabajos más etnobotánicos, hay que incluir aquellos sobre plantas útiles realizados desde la etnográfia, así como otros de carácter divulgativo (Fernández Benítez, 2014; Fernández Lamuño, 1998; García Peláez, 1987; Mayor Lopez y Álvarez Rodríguez, 1980; Ménendez de la Torre y Quintana Loché, 2005; San Miguel López, 2007).

Aunque pueda parecer lo contrario, aún quedan textos por señalar, pues no hemos pretendido que la lista fuese excesiva. Pero lo realmente preocupante son las grandes extensiones del territorio asturiano que aún quedan por trabajar, por recabar datos etnobotánicos y rescatarlos del olvido al que se ven avocados si no nos damos prisa.

Consideraciones finales

- La etnobotánica muestra la relación de diferentes culturas con el mundo de las plantas y los ecosistemas en los que conviven.
- Es una ciencia en evolución, que va cambiando y adaptando la base epistemológica que sustenta la teoría y la práctica que dan solidez a esta disciplina científica, en función de los cambios que experimenta la relación dinámica del hombre con la naturaleza.
- La adaptación a esos cambios, los retos que representan, encontrar soluciones de retorno a la sostenibilidad entendida como «el uso de los recursos bioculturales a un ritmo más lento de aquel con que se están creando o renovando», es el objetivo primordial de los investigadores en etnobotánica.
- La etnobotánica muestra que más que políticas medioambientales globales, deben ponerse en práctica políticas a nivel local, con la participación ciudadana de los hombres y las mujeres en cada territorio. Esta idea permite que, a partir de los conocimientos tradicionales, se pueda llegar al mantenimiento de la biodiversidad

local, al mismo tiempo que se mantiene la diversidad cultural.

- La etnobotánica se utiliza como herramienta en la gestión de bosques y selvas tropicales como alternativa a las talas indiscriminadas de árboles. Su sotobosque proporciona una gran cantidad de recursos no maderables como fibras, materiales de construcción, frutos, resinas, gomas, látex, flores, hongos, medicamentos, cosméticos, etc. Al mismo tiempo se obtienen también recursos de origen animal como: carne, huevos, miel y cera, pieles, etc. El manejo sostenible de estos recursos permite a la población local no solo mantener una economía de subsistencia, sino también obtener un recurso económico generador de riqueza a través de sistemas de comercio justo. Así, el saber acumulado a través de los conocimientos tradicionales revierte en forma de riqueza en sus poseedores.
- Con el objetivo de preservar la diversidad cultural, sería bueno integrar en los desarrollos curriculares de las escuelas algunas asignaturas con el prefijo etno- (Arenas y Cairo, 2009); por ejemplo: Etnoeducación, Etnobiología (Etnozoología, Etnobotánica). Este hecho reforzaría el sentimiento de identidad y minimizaría la pérdida de conocimiento tradicional.

Información bibliográfica

Albuquerque, U. P., Alves Ramos, M., Soares Ferreira Júnior, W. y Muniz de Medeiros, P. (ed.) (2017): *Ethnobotany for Beginners*, Springer, Cham, Switzerland.

Albuquerque, U. P. (2009): «Quantitative Ethnobotany or Quantification in Ethnobotany?», *Ethnobotany Research & Applications*, 7, pp. 1-3.

Albuquerque, U. P., Fernandes Cruz da Cunha, L. V., Farias Paiva de Lucena R. y Nóbrega Alves, R. R. (2014): *Methods and Techniques in Ethnobiology and Ethnoecology*, Humana Press, New York.

Albuquerque, U. P. y Nóbrega Alves, R. R. (2016): *Introduction to Ethnobiology, Springer*, Heidelberg.

Alexiades, M. N. (1996): «Collecting Ethnobotanical Date: An introduction to Basic Concepts and Techniques», *Selected Guidelines for Ethnobotanical Research: A Field Manual*, The New York Botanical Garden Press, New York, pp. 53-94.

Alvarado y Albo, J. (1995): *La elaboración de quesos en la región de los Picos de Europa a principios de siglo*, memoria-dictamen recuperada y comentada por Pedro Casado Cimiano, Industrias Lácteas Españolas.

Arango Fernández, J. (2010): «Agricultura y espacio rural en Asturias», *El futuro del medio rural asturiano*, vol. II, Singularidad del medio rural en Asturias, Real Instituto de Estudios Asturianos, Oviedo, pp. 9-36.

Arenas, A. y Cairo, C. del (2009): «Etnobotánica, modernidad y pedagogía crítica del lugar», *Utopía y praxis latinoamericana*, pp. 69-83.

Badal, E., Carrión, Y., Ntinou, M., Moskal-del Hoyo, M. y Vidal, P. (2016): «Punto de encuentro: Los bosques neolíticos en varias regiones de Europa», en H. Bonet (ed.), *Del neolític a l'edat del bronze en el Mediterrani occidental. Estudis en homenatge a Bernat Martí Oliver*, trabajos varios del SIP, Valencia, pp. 269-285.

Balick, M. y Cox, P. A. (1996): *Plants, People, and Culture. The Science of Ethnobotany*. Scientific American Library, New York.

Balick, M. (2007): «Traditional Knowledge: Lessons from the Past, Lessons for the future», Charles McManis (ed.), *Biodiversity and the Law: Intellectual Property, biotechnology and Traditional Knowledge*, Earthscan, London, pp. 280-296.

Castañón Caso, Á. y Pienda, J. A. de la (2004): «El seal. Un colador milenario», *Magister: Revista miscelánea de investigación*, pp. 9-21.

Concepción Suárez, J., García Martínez, A. y Mayor López, M. (2008): *Las brañas asturianas: un estudio etnográfico, etnobotánico y toponímico*, Real Instituto de Estudios Asturianos, Oviedo.

Concepción Suárez, X. (2007): «Ese gran libro abierto del paisaje allerano», *Estaferia ayerana*, pp. 48-55.

Cotton, C. M. (1996): *Ethnobotany: Principles and Applications*, John Wiley & Sons.

Fernández Benítez, V. *et alii* (2014): *Trabajar para comer. Producción y alimentación en la Asturias tradicional*, 2ª ed., Fundación Municipal de Cultura, Educación y Universidad Popular, Ayuntamiento de Xixón-Gijón, Xixón-Gijón.

Fernández García, J. (2001): «Creencies y costumes ayeranes sobre l'árbol (árbol de la primera misa y el tributo al árbol)», *Lletres Asturianes*, pp. 149-157.

Fernández García, P. (2006): *La manteca de vaca en la sociedad tradicional asturiana*, Museu Etnográficu de la Llechería, La Foz de Morcín (Asturias).

Fernández Lamuño, J. A. (1998): *Cultivos tradicionales e industrias rurales en el Occidente asturiano*, Imprenta Nonaya, Salas.

Ford, R. (1994): *The Nature and Status of Ethnobotany*, University of Michigan, Michigan.

García Lado, M. A. (2004): *Retazos de la Artesanía Popular Asturiana*, Soinua.

García Martínez, A. (1991): «Cruce entre "lo de antes" y "lo de ahora" a propósito de la cultura del pan», *Boletín del Instituto de Estudios Asturianos*, pp. 147-200.

García Martínez, A. (2008): *Antropología de Asturias. La cultura tradicional, patrimonio de futuro*, KRK ediciones, vol. 1, Oviedo.

García Martínez, A. (2017): *Alabanza de aldea*, KRK Ediciones, Oviedo.

García Peláez, A. E. (1987): «Fitónimos n'Asturies», *Lletres Asturianes*, pp. 95-99.

Gómez Oliveros, H. (2002a): «Usos tradicionales del castaño en Cangas del Narcea», *La Maniega*, pp. 38-45.

Gómez Oliveros, H. (2002b): «Usos tradicionales de las Betuláceas (Abedul, aliso y avellano) en el concejo de Cangas del Narcea», *Boletín de Ciencias de la Naturaleza del RIDEA*, pp. 111-153

Gómez Oliveros, H. (2003): «La primavera en la tradición popular de Cangas del Narcea», *La Maniega*, pp. 40-44.

González Echegaray, J. y Díaz Gómez, A. (2001): *Manual de etnografía cántabra*, Ediciones Librería Estvdio, Santander.

Hoffman, B. y Gallaher, T. (2007): «Importance Indices in Ethnobotany», *Ethnobotany Research & Applications*, pp. 201-218.

Izquierdo Vallina, J. (2013): *La conservación cultural de la naturaleza*, KRK Ediciones, Red Asturiana de Desarrollo Local, Oviedo.

Lastra Menéndez, J., Martínez González, J. y Ortiz Viña, V. (2003): «Catálogo Etnobotánico de Cantabria y El Principado de Asturias. España», *Magister* 19, pp. 27-76.

Lastra Menéndez, J. J. (2002): «Aspectos etnográficos de plantas medicinales asturianas», *Etnografía y folklore asturiano. Conferencias 1998-2001*, Real Instituto de Estudios Asturianos, Oviedo, pp. 349-365.

Lastra Menéndez, J. J. (2003): *Etnobotánica en el Parque Nacional de Picos de Europa*, Organismo Autónomo Parques Nacionales, Oviedo.

Lastra Menéndez, J. J., Gómez Oliveros, H., Casielles Aguadé, J. M., Porta Allende, X. y Ortiz Viña, V. (2001): «Etnobotánica de los árboles en el oriente de Asturias», *Módulo IV: Educación ambiental y vial*, Fmb, Oviedo, pp. 125-156.

Lastra Menéndez, J. J. y Martínez González, J. (2007): «Aspectos culturales de la elaboración de un postre tradicional, denominado panchón, en el municipio de Aller, Principado de Asturias, España», *Perifèria. Revista de recerca i formaciò en antropología*.

Martin, G. J. (2007): *Ethnobotany: A Methods Manual*, Earthscan Publications Ltd., London, Sterling.

Martínez González, J. (2006): *Aportaciones al conocimiento de la Medicina Tradicional en el Concejo de Aller (Asturias, España)*, pp. 131-144.

Martínez González, J. (2009): «Etnobotánica de un concejo de la montaña central asturiana: Árboles útiles de Aller», *Etnografía y folklore asturiano. Conferencias 2005-2006 y 2006-2007*, RIDEA, Oviedo, pp. 7-40.

Martínez González, J. (2017): «Etnobotánica Ayerana. Las plantas en la cultura tradicional en el Concejo de Aller (Asturias)», *Universidad, Investigación y Conocimiento: Avances y retos*, Servicio de Publicaciones de la Universidad de Oviedo, Oviedo, pp. 247-251.

Martínez González, J., Fernández García, J. y Lastra Menéndez, J. J. (2014): «Remedios vegetales en patología digestiva en la medicina popular asturiana», *Etnografía y folklore asturiano. Conferencias 2011-2012*, RIDEA, Oviedo, pp. 9-36.

Martínez González, J. y Lastra Menéndez, J. J. (2006): «Ethnobotanical study of the cattle farmers profile in the Aller Valley (Asturias, Spain)», *Proceedings of the Fourth International Congress of Ethnobotany* (ICEB 2005), Ege Yayinlari, Istanbul.

Martínez González, J. y Lastra Menéndez, J. J. (2007): «El panchón en el Concejo de Aller», *I Congreso de Estudios Asturianos* (2006), RIDEA, Oviedo, pp. 323-340.

Mayor López, M. y Álvarez Rodríguez, Á. (1980): *Plantas Medicinales y Venenosas de Asturias, Cantabria, Galicia, León y País Vasco*, Ayalga Ediciones, Oviedo.

Menéndez de la Torre, H. y Quintana Loché, J. M. (2005): *Las ofrendas de Ramos en Asturias*, Fundación Municipal de Cultura, Educación y Universidad Popular, Gijón.

Minnis, P. E. (2000): *Ethnobotany: A Reader*, University of Oklahoma Press, Oklahoma.

Pardo de Santayana, M., Morales, R., Aceituno, L. y Molina, M. (ed.) (2014): *Inventario Español de los Conocimientos Tradicionales relativos a la biodiversidad*, Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Madrid.

Pardo de Santayana, M., Tardío, J., Pinto Carvalho, A. M., Lastra, J. J., San Miguel, E. y Morales, R. (2007): «Traditional knowledge of wild edible plants used in the northwest of the Iberian Peninsula (Sapain and Portugal): a comparative study», *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 3.

Phillips, O. y Gentry, A. H. (1993a): «The useful plants of Tambopata, Peru: I. Statistical Hypotheses tests with a new quantitative technique», *Economic Botany*, n.º 47, pp. 15-32.

Phillips, O. y Gentry, A. H. (1993b): «The useful plants of Tambopata, Peru: II. Additional hypothesis testing in quantitative ethnobotany», *Economic Botany*, n.º 47, pp. 15-32.

Reyes-García, V., Aceituno, L., Calvet-Mir, L., Garnatje, T., Gómez-Baggethun, E., Lastra Menéndez, J. J., Ontillera, R., Parada, M., Rigat, M., Vallès, J., Vila, S. y Pardo de Santayana, M. (2014): «Resilience of traditional knowledge systems: The case of agricultural knowledge in homo gardens of the Iberian Peninsula», *Global Environmental Change*, n.º 24, pp. 223-231.

Reyes-García, V., Aceituno, L., Vila, S., Calvet-Mir, L., Garnatje, T., Jesch, A., Lastra Menéndez, J. J., Parada, M., Rigat, M., Vallès, J. y Pardo de Santayana, M. (2012): «Home Gardens in three mountain regions of the Iberian Peninsula. Description, motivation for gardening and gross financial benefits», *Journal of Sustainable Agriculture*, n.º 36, pp. 249-270.

San Miguel López, E. (2004): *Etnobotánica de Piloña (Asturias). Cultura y saber popular sobre plantas en un concejo del centro-oriente asturiano*, Universidad Autónoma de Madrid, Madrid.

San Miguel López, E. (2007): *Tengo de subir al árbol: etnobotánica del Concejo de Piloña (Asturias)*, Red de Museos Etnográficos de Asturias, Gijón.

Schmidt, B. M. y Klaser Cheng, D. M. (2017): *Ethnobotany: A Phytochemical Perspective*, Wiley Blackwell, Hoboken (New Jersey, USA).

Schultes, R. E. (1941): *La etnobotánica: su alcance y objetivos*, *Caldasia*, n.º 1, pp. 7-12.

Schultes, R. E. y Reis, S. von (eds.) (1997): *Ethnobotany: Evolution of a Discipline*, Dioscorides Press.

Tardío, J. y Pardo de Santayana, M. (2008): «Cultural Importance Indices: A Comparative Analysis Based on the Useful Wild Plants of Southern Cantabria (Northern Spain)», *Economic Botany*, n.º 62, pp. 24-39.

Vallès, J. y Garnatje, T. (2016): «A vindication of ethnobotany between natural and social science», *Mètode. Science Studies Journal*, pp. 22-27.

Van Andel, T. (2016): *Ethnobotany: Linking traditional plant use to health, history and heritage*, Wageningen University, Wageningen (Países Bajos).

Verde, A., Fajardo, J., Rivera, D., Obón, C. y García, J. (2017): «Etnobiología y Conocimiento Tradicional en el entorno del complejo lagunar de la Laguna de Pétrola (Albacete, España)», *Sabuco: Revista de Estudios Albacetenses*, n.º 12, pp. 159-189.

Weizenegger, S. y Schenk, W. (2006): «Cultural Landscape Management in Europe and Germany», *The Conservation of Cultural Landscapes*, CAB International, Oxfordshire, pp. 183-196.

Un paseo didáctico y etnopaisajístico por el valle de Turón

Cristian Longo Viejo

A través de la etnotoponimia se pueden adquirir conocimientos sobre diferentes materias que están en el currículo de secundaria, bachillerato y estudios universitarios y postgrados. Este es precisamente el objetivo de este artículo: mostrar cómo los sucesivos pueblos, que habitaron sucesivamente el valle de Turón desde época prerromana hasta nuestros días, dieron, según su cosmovisión y cultura, diferentes nombres a aquellos lugares que para ellos tenían diferentes usos.

La etnotoponimia, una metodología interdisciplinar

Así fueron surgiendo los nombres del paisaje turonés en sus distintos campos y actividades rurales: terrenos adecuados para la reproducción y estancia de diferentes tipos de ganado; lugares donde abundaba el agua, necesaria para cualquier tipo de asentimiento humano; la querencia por determinados tipos de aguas, ya que eran ricas, por ejemplo, en mineral de hierro, con el consiguiente beneficio para la salud; la presencia de árboles, bien por la calidad de sus maderas para la construcción de muebles, utensilios para la casa, vigas y calzado, o bien por la calidad de su madera para calentarse; o por los frutos que daban y permitían la alimentación; además de atraer animales que eran cazados precisamente cuando se acercaban en busca de comida; lugares propicios para la siembra de determinado tipo de cereal, indispensable para la alimentación.

A través de los siglos, los nativos iban nombrando con las palabras adecuadas los sitios enclavados en lugares elevados y con amplia y buena visibilidad, lo que permitía el establecimiento de castros donde vivir y poder controlar las posibles invasiones de pueblos enemigos; la romanización con el paso de los castros a las villas, una vez conquistada la zona y pacificada; así se construían estas villas que funcionaban como unidades agrarias, y entorno a las que se fueron formando numerosos pueblos.

De esta forma, la cultura de los diferentes pueblos ha dejado también su huella en los topónimos, así tenemos metáforas, al comparar elementos de la vida cotidiana con la forma del terreno; o bien, en otras ocasiones, como lugares para indicar el peligro; o, incluso, una forma de controlar a los niños para evitar que se alejaran del pueblo y que-

daran fuera del alcance de sus familias y vecinos.

Muchas materias relacionadas sobre el terreno

En definitiva, la etnotoponimia permite el estudio de un gran número de materias del currículo de las diferentes etapas educativas, como, por ejemplo: la geografía, ya que ayuda a localizar y describir con precisión los diferentes lugares; la historia, puesto que son varios pueblos los que han habitado esta zona de Turón antes que nosotros, y han dejado sus huellas en la toponimia local: prerromanos, celtas, latinos, germanos…; la biología y la geología, para estudiar las diferentes especies de árboles, importantes por su madera o alimentos, los animales, también necesarios unos, para la alimentación del hombre, y otros, para controlarlos y evitar su ataque a los animales domesticados, o los diferentes tipos de agua y su composición.

No solo la religión cristiana ha dejado restos en la toponimia turonesa, sino también la historia y cultura de las religiones, como la celta, prerromana y romana con sus castros y el culto a divinidades paganas y a sus muertos. La lengua, los topónimos permiten estudiar no solo cuestiones etimológicas, sino también las raíces o lexemas de las palabras y los diferentes morfemas con los que se combinaron y dieron lugar a los diferentes topónimos; así, podemos establecer familias léxicas y campos etimológicos; y, por último, aprender a redactar correctamente para la elaboración de cualquier trabajo, en este caso toponímico.

También se relaciona con la literatura. A veces, los nombres se deben a metáforas que surgen de la relación entre la forma del terreno y algunos de los utensilios de la vida de los moradores; y, también, surgen en torno a algunos topónimos leyendas, canciones que se han transmitido de generación en generación.

Por lo tanto, la toponimia es una disciplina muy apropiada para la elaboración de trabajos didácticos en cualquier etapa educativa, ya que se trata de una disciplina interdisciplinar que permite obtener conocimientos de las diferentes disciplinas; y, a la vez, es bastante atractiva, ya que permite a los alumnos contextualizar la zona de estudio en su entorno vital.

Un estudio científico con perspectivas didácticas y divulgativas

Por último, queremos hacer referencia a cómo se ha procedido al estudio de los diferentes topónimos. Se ha seguido un orden alfabético de los mismos y se han establecido para determinar su etimología cuatro campos que son los siguientes:

El paisaje: donde se describe las características morfológicas del paisaje.

La palabra: cuando existen, se presentan todas aquellas palabras pertenecientes a la misma familia léxica, que se usaron o se usan en la lengua asturiana y que ayudan a la interpretación del sentido último del topónimo.

El campo toponímico: se recogen los demás topónimos de Asturias, otras regiones españolas y europeas que presentan una misma raíz o lexema.

La etimología: se ofrece la explicación del topónimo, se determina su lengua de origen; cuando los haya, se comentan los morfemas que se han añadido al lexema para crear el topónimo, así como los casos de etimología popular que han podido condicionar la forma e interpretación última del poema.

Queremos advertir que, para facilitar la lectura más relajada del artículo, no se han añadido notas a pie de página. Al final del mismo se recoge la bibliografía consultada para su elaboración.

Unos cuantos ejemplos analizados

Abeyes, La Campa Les

Del latín *ăpĭcŭla*

Paisaje. La Campa Les Abeyes, finca llana, orientada al saliente, por lo tanto, muy soleyera. Hoy está atravesada por la pista que nos lleva desde San Justo/San Xusto a Urbiés, situada junto a La Campa de Urbiés y por encima de los terrenos de Busneo. Desde este lugar se divisa muy bien tanto el valle de Urbiés como el de San Justo/San Xusto.

Palabra. En asturiano *les abeyes* son las abejas y a la misma familia léxica pertenecen formas como *abeyeru* «agujero de la colmena por donde entran y salen las abejas», «sitio donde hay abejas»; *l'abeyada* «conjunto de abeyas»; *abeyar* «empezar a salir de la colmena las abejas, arracimándose en su exterior», «andar las abejas bullendo de un lado para otro», «enjambrar las abejas»; *abeyarar* «zumbar las abejas», «producir ruidos semejantes al zumbido de la abeja»; finalmente, la *abeyera* (planta de la melisa) es la planta de la que gustan mucho las abejas. En gallego existe la voz *abelleira* como sinónimo de colmena , es decir, «recipiente artificial hecho de corteza o de madera en el que viven y producen miel las abejas».

Campo toponímico. El Prau Les Abeyes, sobre Peñalba y Covadonga (Cangues d'Onís) L'Abeyiru es una zona bajo La Campa Los Fitos del Aramo, en el camino antiguo hacia los altos del Gamoniteiru. L'Abeyar, zona de fincas resguardadas al sureste, en el camino a Brañagallones por Bezanes a Casu: era zona con frecuentes cubos, truébanos silvestres colgados de las fayas. El valle les Abeyoses, vaguada sobre La Cruz de los Ríos y el río l'Alba (Sobrescobiu), donde crían mucho les abeyes en los troncos de las fayas. Muchos lugares asturianos hacen referencia a la presencia de las abejas: Pena Bechera, Tardabeyas, Les Abeyes, Pena Abeyeira, L'Abichera, Abieras, según la fonética de cada zona. En Galicia también es muy abundante este topónimo con lugares como Abelleira, Abellal. Abejar es una villa soriana en el partido judicial de la capital, al pie de un viejo castillo. La Abejuela, una aldea oscense del partido judicial de Mora de Rubielos.

Etimología. El que sea una zona soleada y carbiza nos lleva a pensar en la voz latina *ăpĭcŭla* abeja . Estas tierras con las características citadas son muy apreciadas por les abeyes para sus truébanos. Hoy, la miel es un producto al que no se le da mucha importancia. Pero en tiempos pasados de más penu-



La Campa les Abeyes. Muchos son los mayores de Urbiés que recuerdan acercarse a esta zona en busca de tan rico y nutritivo alimento en épocas de escasez.

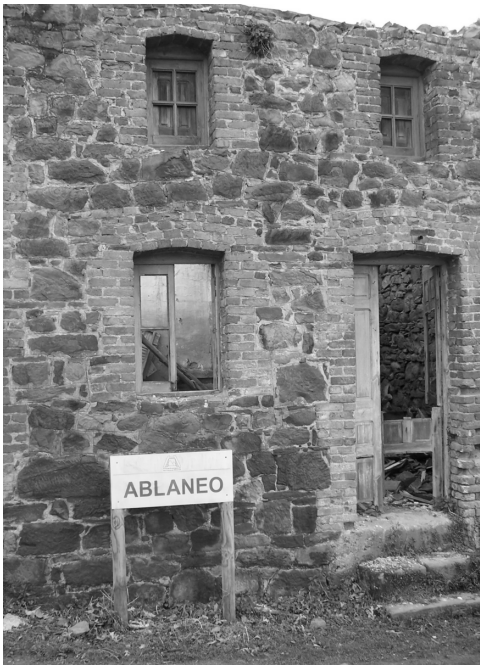
rias y hambre era un producto muy apreciado. A esto se añade sus propiedades medicinales, muy utilizada para curar catarros e, incluso, como recuerdan algunos mayores, se utilizaba para las quemaduras aplicándola directamente sobre la zona afectada.

Ablaneo

De la voz latina *abellāna*

Paisaje. Ablaneo es el pueblo situado en una vega que se encuentra por encima de Inverniego a la derecha en dirección a Los Corrales. Por Ablaneo pasa el camín real que lleva a Los Corrales y de ahí un ramal baja a San Andrés y otro tira para Villandio. Ya nadie vive de manera continua en Ablaneo, quedan algunas casas en buen estado de gente que las mantiene como segunda vivienda; en las demás ya se observa un importante deterioro a causa de su abandono.

Palabra. *Les ablanes* son en asturiano las avellanas , de donde se obtienen los derivados *ablanar*, *ablaniru*, *ablanéu*, *ablenu*…, aplicados al árbol, o al lugar del arbolado. Muchos mayores de Turón que vivieron en Ablaneo y en los pueblos cercanos: Fresneo, Inverniego…, acudían con sacos y bolsas a coger les ablanes, que, como recuerdan, en la época de posguerra permitieron mitigar en muchos casos el hambre. Incluso algunos sacaban algo de dinero al recogerlas y venderlas por el valle.



El pueblo de Ablaneo debe su nombra a la abundancia de ablanos, «avellanos», donde acudían gente del mismo pueblo y otros vecinos, como Fresneo, Inverniego, a recoger las ablanas para el consumo familiar y para su venta en el valle de Turón.

También hay que recordar que fue uno de los postres (*llambioná*) preferidos por nuestros mayores cuando eran nenos, acompañados de figos, castañes, nueces… Su madera es dura y flexible y se empleó en cestería cuando son añales para fabricar paxes, y cuando eran más gordos para maniegues, goxes y macones, así como para la elaboración del cebatu. También se utilizó como bilortu o cuerda para xuncir el ganao, mangos (cortándose la madera en el menguante de enero para, posteriormente, en febrero o marzo, darles forma) y guiaes. Da muy buenos palos para plantar los arbeyos. El fervíu (infusión) de los amentos tiene propiedades sudoríficas y el de las hojas, vasoconstrictoras. En la cultura celta fue un árbol sagrado y se creía que tocando les culiebres con una vara d'ablanal morían en el acto. Esta creencia todavía sigue vigente entre nuestros mayores.

Campo toponímico. L'Ablanosa, zona de bosque que se encuentra subiendo a la braña quirosana de Tsaseiru desde Ricabo, muy abudante en ablanos y ablanas. L'Ablaneal, zona del Aramo por la cara norte, entre Vía Pará y Pandelaforca. Ablaneo, cordal sobre Piedracea (Lena), antes lugar famoso por la calidad de sus ablanas y ablanos. Ablaneru, en Urriendes de Uxo (Mieres. La Mata l'Ablenu, finca allerana en El Rasón. L'Ablaniru, sobre Uxo, saliendo a los altos de Lena. L'Ablanosa, conjunto de caserías de verano en el valle y río que desciende de La Vega Pociellu (Casu) hacia el río Nalón de Tarna por L'Armadiella es zona de ablanos y manzanales monteses.

Etimología. Palabra que proviene del adjetivo latino *abellāna nux*, es decir, «nuez de Abella» —ciudad romana de La Campania, actual Avella—. Posteriormente se formaría el derivado **abellanēta* «tierra abundante en ablanas». A esta forma se le añadió el sufijo abundancial latino *-etu* > -edo > -eo.

Armiello

Del latín *armare*

Paisaje. Armiello es el pueblo situado en la ladera derecha del río Turón a una altura de 450 metros. Forma una pequeña collada bajo El Picuo Cuitu La Pedrera, produciéndose un estrechamiento del valle antes de llegar a este pueblo.

Palabra. En asturiano, la voz *armar* tiene el sentido de preparar una armadía, armadija, para atrapar diversos animales silvestres; de tal manera que pudiera tratarse de lugares estratégicos para la caza con trampas. Además, la voz armada se define en el *Diccionario de autoridades* como «las mangas de gente que se ponen en las cazas de las fieras para espantarlas y, así, vayan a salir por la boca donde están los cazadores». En otras ocasiones, se trata de armaduras: «entablado de varas principalmente, usado para facilitar el paso cuando el camino discurre por un terreno muy malo al borde de importantes pendientes o precipicios».

Campo toponímico. Armada, en Pandébano, entre Sotres y Bulnes. L'Armadiellu, paso malo en el camino antiguo desde Poncebos a Tielve (Cabrales). Armá, en Lena. Cuarmada, cueva en Saigu (Cabrales), con armazón interior para el ganado. Cueva Armada, cueva sobre una riega en La Mecedura los Ríos, por la cuenca del río Pendón (Nava), esta cueva tiene hasta varios pisos de madera para aislar a los animales de la humedad del suelo. L'Armadiella, zona sobre el río Nalón, bajo Tarna, donde pasa el camín real. En cuencas escarpadas como El Cares y El Casañu abundan lugares del tipo Armadiellu, Los Armadiellos, L'Armadura…, para facilitar los caminos.

Etimología. Del verbo latino *armare* equipar, armar en su participio *armata* trampa , más sufijo diminutivo -ĕllu > -iello con valor diminutivo: *carru → carriellu, puerta → portiella*. Esta voz, visto el lugar de Armiello podía referirse, en primer lugar, a un lugar de paso estratégico de ciertos animales salvajes, en forma de armadías, armadiechas…, pozos lobales (pozos lloberos, tsoberos) en otras zonas. En segundo lugar, debido al estrechamiento del valle sobre Armiello, podría referirse a un paso estrecho o un lugar donde se preparaba un atajo en la pendiente, de hecho, por Armiello pasa el camín real que viene de La Vera'l Camín y luego pasando Armiello subía hacia San Justo/San Xusto.

Bárzana, La

De raíz prerromana **bar-*

Paisaje. La Bárzana —como bien nos recuerdan los mayores, y no Bárcena que aparece incluso en los rótulos indicativos— son los terrenos llanos junto al río Turón en su margen derecha, sobre los que hoy se halla el campo de fútbol del Club Deportivo Turón.

Palabra. En asturiano un *bardal*, *berdial*, *barcial* es «un lugar lleno de zarzas, árgumas, monte bajo enmarañado». Un *barganal* es un «lugar pendiente y húmedo sobre regueru donde crecen muchos arbustos», «cierre rústico de las fincas normalmente hecha con bárganos». Un *bárganu* es «una vara verde con hojas», «madero largo empleado en la construcción de cercas». Un *bardayal* es «un seto natural, formado por maleza que, generalmente, separa las fincas».

Campo toponímico. Bárzana, poblado mayor de Quirós, justo en el valle en las riberas del río. El río Bárcena, Barzallana, lugares de Tinéu. Las Barzanietsas, en Cangas del Narcea. El Puertu Barcinera, monte limítrofe entre Amieva y Soto de Sajambre, sobre El

Carombu y Dobraseca. El Preu la Barcelona es una finca en la zona de pastos que se encuentran subiendo desde Fresneo y Fierros por aquellas pendientes que culminan en los altos de Casarín y La Vega'l Puzu (Lena). Es la única zona del paraje que ofrece alguna fuente más o menos continua y generosa a lo largo del año: suelo más húmedo frente a los cantizales secanos de aquel entorno pendiente. En Cantabria tenemos La Bárcena de Cudón, lugar del partido judicial de Torrelavega, en sus inmediaciones nace un río. Bárcena de Bureba, villa burgalesa en el partido judicial de Briviesca por donde discurre el río Oca. Bercial lugar segoviano en el partido judicial de Santa María de Nieva, en terreno bañado por el arroyo Zuritán. Y la misma Barcelona, capital de la provincia de su nombre y actual capital de Cataluña, situada entre las desembocaduras de los ríos Besós y Llobregat.

Etimología. Raíz prerromana **bar-* vega, agua, orilla , que dio origen a la forma **bar-ka* > *barga, y así hacer referencia a «lugares fértiles con agua». Más sufijo -ana, con el significado de cualidad : *rocea* → *roceanu*. Y de ahí tendríamos también Barcelona, es decir, **bar-k-en-ona*: una bárcena grande, con disimilación de las nasales: *Barcenona* > *Barcelona*. Por lo tanto, nada que ver con el antropónimo del rey cartaginés Hamilcar Barca, padre de Hanníbal.

Burra Blanca

De la raíz prerromana **mor-r*, variante **bor-r-*, **bur-r-* o voz del latín vulgar *burrīcu*

Paisaje. Burra Blanca es uno de los altos sobre La Güeria de Urbiés cerca de otros montes o cuetos como Campa Espinera y La Sierra Alta. En Burra Blanca nace La Fuente Burra Blanca (nacimiento del río Turón, como nos recuerdan Arsenio de El Suquitu y José de La Güeria) que a medida que desciende por los altos forma la reguera de Burra Blanca y en El Mosquil se une a otras dos regueras: El Reguerón, La Reguera del Mayáu Carril.

Palabra. La palabra *burro/burra* se refiere, en gran parte de nuestra región, a los caballos y yeguas del país que se caracterizan por ser pequeños, duros, acostumbrados al pasto libre y a la carba todo el año. Sin embargo, no siempre la voz toponímica hace referencia a estos animales en estos casos. Ya nos provoca dudas las explicaciones sobre el porqué de este topónimo: La primera dice que, cuando nieva, las primeras nieves se depositan sobre Burra Blanca y su forma de tsumbu o llombu recuerda al de una burra, en este caso blanca por el color de la nieve. La segunda sostiene que el dueño de los terrenos de Burra Blanca tenía una burra que al nevar quedaba de este color. Estas divergencias en la explicación popular del topónimo y el hecho de que al lado de Burra Blanca se alce un crestón de piedra nos lleva a interpretar este topónimo en otro sentido. En Galicia una *bara* es «una ladera en pendiente», «cuesta muy pronunciada».

Campo toponímico. La Carba los Burros es la zona de picachos y valles muy pendientes y escarpados entre las brañas de La Carbazosa y Coleo (Lena), saliendo a la cima limítrofe con los pas-

tos leoneses de Viadangos. Se trata de una zona escarpada, con abundantes y golosas yerbas la mayor parte del año, razón por la que se despeña el ganado con frecuencia, al no conseguir hacer pie sobre aquellos empinados pastizales: imposible allí los burros ni los caballos, tan poco amigos del peligro. Las Cuestas del Burril es la campera sobre peñas por el camino de Sobrepena a los altos de Camayor y El Tarambicu. Fuera de Asturias tenemos: Burón, villa leonesa en el partido judicial de Riaño, a orillas del Esla, entre los arroyos de La Fragua y de La Vega, al este de los picos de Manpodre, en terreno montañoso limítrofe con Asturias. Burreiros aldea coruñesa en el partido judicial de Betanzos. También en Galicia, El monasterio de Santa Cristina de Ribas del Sil se fundó sobre el monte Barona. Muchas piedras grandes que destacan en la mar presentan formas como Pedra Barro, en la Ría de Arousa.

Etimología. Al observar los altos sobre los que se halla Burra Blanca y la presencia de ese crestón de piedra, nos inclinamos por la raíz prerromana **mor-r* roca, monte, montaña , a través de su variante **bor-r*, **bur-r*, por influjo de la voz más conocida *burro*. Si fuera cierta la interpretación popular, estaríamos ante la forma del latín vulgar *burrīcu* caballo, yegua en asturiano, para aludir a la forma de tsomba o llomba de la cumbre y al color blanco que adquiere al caer la nieve sobre ella. Por lo tanto, sería una designación metafórica.

Camín de Santiago

Del latín vulgar *camminu* y del nombre propio del latín medieval *Santu Iagus*

Paisaje. El Camín de Santiago es el ramal que sale a mano derecha una vez pasada la ermita de San Justo/San Xusto como nos informa Gene, la única residente habitual junto a su hijo en el pueblo. Este camino venía del concejo de Llaviana, concretamente de la Hijuela y de ahí a La Colladiella para continuar hasta San Justo/San Xusto y de aquí, siguiendo por los altos de Turón: Carcarosa, La Cabaña, Misiego…, llegaba a Mieres.

Palabra. En asturiano existen expresiones como *camín de Santiago*, *camín francés*, *camín antiguu*, *camín de peregrinos* para referirse al camino antiguo de peregrinos que entraba desde tierras leonesas y pasaba por varias ermitas de montaña, mucho antes de llegar a San Salvador de Oviedo y tierras gallegas. En este caso, se trata del camín que pasa por la parte más soleyera del valle, la que mira al saliente, de ahí que fuera utilizado durante el invierno.

Campo toponímico. Son varios los caminos con este nombre entre León y Oviedo; o entre la catedral asturiana y la de Santiago: sería larga la lista de conceyos por los que discurrían ramales de estos caminos. Así por el valle de Payares se llama camín francés al camino amplio que pasa por Arbas del Puerto, La Govia, La Calera y, en La Casa Tibigracias, se divide en dos ramas por ambas laderas payariegas. Por el valle del Güerna entraba otro ramal desde la vertiente leonesa de Pinos, pasaba El Alto'l Paso y seguía por El Monasterio de Acebos, Valdediós, La Berguería, Riospaso, La Cruz, Reconcos… En el concejo de Aller, el camín francés, camín de Santiago entra

por San Isidro y desciende a Uxo; En el concejo de Teverga, al que desciende por los altos de Teverga y Tameza; en Grao, al que pasa por Grao, Salas, La Espina…; en Tinéu, ala que va de Tinéu, Allande, Lugo… En Luarca, al que pasa por Luarca dirección a Ribadeo. En Galicia existe el topónimo Camiño, que en algunos casos hace referencia al Camiño de Santiago, como en el caso de la feligresía de San Xián o Xulián de Camiño, en Palas de Rei (Lugo), que alude al camiño francés de las peregrinaciones a Santiago de Compostela.

Etimología. Para la forma *camín*, tenemos el latín vulgar **camminu*, que viene a su vez del celta **kam-* paso . En cuanto a *Santiago*, su origen está en el nombre propio latino de origen hebreo *Iacobus* > *Iacus* > *Iagus*, que en latín medieval dio lugar al nombre del santo *Sanctu Iagus* > Santiago. Santiago fue uno de los doce apóstoles de Jesús y hermano de san Juan Evangelista, fue martirizado hacia el año 72 (su fiesta se celebra el 25 de julio). Según la tradición fue el primer evangelizador de la Península y sus supuestas reliquias, descubiertas en el siglo IX, descansan en la catedral de Santiago de Compostela, que se convirtió en la Edad Media en uno de los tres centros principales de peregrinación para la cristiandad, junto a Roma y Jerusalén. En este caso, la presencia de las reliquias de los niños mártires san Justo/san Xusto y san Pastor, así como la presencia de un monasterio que albergaría a los peregrinos, atrajo a muchos fieles a la ermita de este pueblo, para luego continuar camino hacia Mieres por los altos de Turón.

Castil de Les Muries, El

Del indoeuropeo **kas-*, *kes-*

Paisaje. El Castil de les Muries se encuentra por encima del pueblo de L'Artusu. Se trata de una finca con forma redondeada desde la que se controla todo el valle tanto a izquierda (parroquia de Urbiés) como a derecha (parroquia de Turón). Se trata de una zona escarpada de difícil acceso y, además, conecta visiualmente con el castro de La Fayona situado en la otra ladera, perteneciente a Villandio.

Palabra. Las voces asturianas *castíu*, *castitsu*, *castichu*, *castillu*, *castiellu*, *castil*…, se utilizan mucho en toponimia para designar lugares más bien altos, con una situación estratégica natural respecto a una vaguada, en una cadena de cordales o en la divisoria de cauces de ríos que separan grandes valles. En algunas ocasiones se trata de simples lugares escarpados con designación figurada.

Campo toponímico. El Picu'l Castiitsu es el alto rocoso entre Tuíza y Riospaso, sobre Las Morteras y El Puerto la Cruz (Lena). Una amplia panorámica se abre sobre buena parte de los valles de Güerna, Payares y Lena, al tiempo que conecta visualmente con la mayoría de salientes con nombres de este campo: El Picu Curriechos, Los Castiechos, El Picu Castichu entre Rubayer y Vegarada, El Castiellu, braña casina en el puerto de Cotorgán, en el camino al Picu Torres, El Castiellu, lugar alto por encima de Carbes (Amieva), El Castietsu, bajo El Gamonal (L'Aramo).

Etimología. Se considera que el origen de esta palabra está en el latín *castĕllu* refugio, poblado de montaña, campo fortificado, aplicada al terreno en forma real o figurada, según los casos. Pero, como señala Roberts (1996) la base léxica se remonta bastante más atrás en el tiempo: se trataría de la raíz indoeuropea **kas-*, **kes-*, con el sentido de cortar que dio *castru* en latín, una vez incrementada la base con el sufijo -tr, lugar de. La segunda parte del topónimo Muries tiene su origen en el latín *mūrus* muro, muralla que, a su vez, se remonta a la raíz prerromana **mor-*, **mur-* roca, monte, que alude a los restos de antiguas edificaciones. Hoy no queda ningún resto de ese asentamiento primitivo, posiblemente aprovechada la piedra para las construcciones de casas y cuadras en los pueblos vecinos de L'Artusu y El Lleu.

Casaquemá

Del latín *cāsa y crĕmare*

Paisaje. Casaquemá es el conjunto de prau y fuente sobre la ladera izquierda de Villandio. Hoy no queda ningún resto de construcción; pero los mayores nos cuentan que este fue el origen del pueblo de Villandio. En sus inmediaciones se encuentran otros praos como La Cerezal, Solallana, El Navaliigu y La Fuente los Vescones.

Palabra. El hecho de que este lugar y otros parajes con nombres que pertenecen a la misma familia léxica existan nos permite afirmar que, en aquellos altos, el término *casa* no se refiere a la vivienda humana en el sentido actual, sino al valor primitivo de casa como cabaña, choza, lo que hoy sería la cabana o cabaña. Sería el sentido original de *cabaña* frente al domicilio —latín *domus*—. Era la vivienda fuera del poblado para los vaqueros, entre marzo y diciembre. Desde allí llevaban el ganado todos los días al pasto y a la tarde lo bajaban para poblar. El casar es «solar, pueblo arruinado o conjunto de restos de edificios antiguos»; «conjunto de casas que no llegan a ser pueblo». Por lo que respecta a *quemá* alude al hecho de que la casa desapareció a causa de un incendio.

Campo toponímico. La Ca'l Quentu antigua casa en las inmediaciones de Armiello. La Casa Cima, casería cerca de La Ceposa (valle de Turón). La Casa Quemá en Siero. La Casa'l Monte es la casería sobre Rubayer, por el valle que asciende hacia Vegará (Aller). Traslacasa, valle en el Puerto Andrúas (Quirós), donde se dice que hubo una casería en el fondo de la vaguada. Y otros muchos como: La Casa Cima, La Casa Baxo, La Casa Riba, La Casa Nueva, El Casar, La Casería… En León está el lugar conocido como Casasola de Rueda y valle de Las Casas en el Ayuntamiento de Cebanico. En Galicia, tenemos topónimos como A Caseta, As Casetas, Casopa, con el sentido de «cabaña, choza cubiertas de ramas o leña delgada y menuda».

Etimología. Del latín *căsa* choza, cabaña, frente a *dŏmu* morada, domicilio. Parece que esta forma latina se remonta a una raíz prerromana **kas-* en relación con la base indoeuropea *kes-* cortar, que dio origen al mismo **kas -tr- u* latino recinto fortificado, De modo que podría tratarse de una misma referen-

cia a la vivienda primitiva en sus distintas formas, siempre más o menos aislada, cortada, fortificada. Y en cuanto a *Quemá* > latín *crĕmāta*, parece bastante evidente: un incendio acabó con esta vivienda.

Cordedera, La

Del latín *cordus*

Paisaje. Prado que se halla justo sobre el pueblo de Armiello.

Palabra. Un *corderu* en asturiano es «el borrego, cordero de uno a dos años»; «corderu de edad comprendida entre el cancín y el castrón»; «cría de la oveja que aún mama». *Corderín*: «res ovina menor de un año». Una *corderada* es «una fiesta que la comida principal se basa en manjares de cordero». *Cordedera* es «el paraje abierto donde quedaban las corderas y corderos desde el Día de San Juan con el fin de que no mamaran a sus madres». Las corderas un poco mayores eran muy apreciadas por sus lanas, ya que hacían mejores tejidos. Así, los pastores cabraliegos recuerdan el dicho: «La lana de la corderina / no se la des a la vecina / que poco se le hará, / y mucho se le volverá». Es decir, con poca cantidad se teje mucho hilo.

Campo toponímico. La Cordedera es una finca sobre Casares d'Uxo (Mieres). El Corderal se trata de una pequeña oquedad entre peñas sobre La Braña Tordín (Cabrales), donde los pastores aislaban los corderos durante el día y la



Aún hoy se mantiene la costumbre de criar y custodiar los corderos en La Cordedera, finca situada en las inmediaciones de Armiello.

noche, de modo que bajarán allí las ovejas a darles de mamar a la tarde y a la mañana.

Etimología. Voz de origen latino *cordus* «nacido o recolectado después del tiempo debido o esperado» > latín vulgar **cordarius* «cría de la oveja, nacida hace menos de un año»; a esta forma se le añade el sufijo latino *-āria* > -era con el significado, en asturiano, de «sitio en el que abunda algo»: *abeya → abeyeru*, *formiga → formigueru*, *pataca → pataqueru*, *piedra → pedreru*.

Corrales, Los

De la voz prerromana, posiblemente celta, **kor-r*

Paisaje. Los Corrales constituye un caserío junto al camín real que desde Fresneo y Ablaneo iba a San Andrés. Fue un caserío importante en su época, de los más ricos, ya que cuenta con casa de planta baja y alta, cuadra, estancias anexas para diversos usos, hórreo, terreno de siembra y pumares. Se encuentra en un lugar soleado, apacible, protegido de los vientos y las tormentas. Hoy está abandonado.

Palabra. En asturiano, las voces *corro*, *corru*, *corra*, *cuerra*, *cuerria*, *corra*, *corral* hacen referencia a «diversas construcciones circulares en piedra para varios usos en los poblados y en las brañas junto a las cabanas». Aquí podemos apreciar el llamado género dimensional: las corras siempre mayores que los corros. En zonas como Somiedo, una *corrada* es el conjunto de tierras de labor, equivalente a les morteres, iríes, cortines, cortinales…, de otros concejos. Los *corros* en Somiedo son las cabañas primitivas que caracterizan las brañas: esas construcciones circulares completas de piedra, con la techumbre incluida; dicen los vaqueiros que antes el techo de tsábanas estaba recubierto con tapinos vueltos, de forma que no entrara una gota de agua al interior de la cabaña. Los teitos d'escoba vendrían después. En León, un *corral* es «un recinto para encerrar ganado», «sitio cerrado o descubierto junto a una casa o dentro de ella».

Campo toponímico. El Puerto los Corralones es la braña alta sobre L'Ablanea, en la margen izquierda del río Valgrande. Es un paraje muy vistoso en la divisoria de la vertiente hacia la vega Viescas y hacia El Pedroso. Pasa el camín de los vaqueros hacia los puertos de Los Cuadros, El Fasgar, Cuayos, La Vachota…. Quedan varias cabañas habitadas por el verano arriba. Y allí, tras la cabaña cimera, esté el pequeño güerto, protegido con sólidas paredes que fue sembrado de patatas y berzas. En Asturias abundan topónimos como La Corrá, La Corrada, La Corraína, La Corraona, Los Corros, Les Corres, Los Corrales, El Corraón…

Etimología. Voz prerromana, tal vez celta, **kor-r* «construcción circular, cercado», más el sufijo *-ālis* > -al, con el valor de abundancia : *bardiu → bardial*, *llamarga → llamargal*, *salguera → salgueral*. Se aplica a parajes en rellanos apacibles con corras en la querencia de hombres y ganados. Podría ser que Los Corrales fuera una dependencia del monasterio de San Pedro que se menciona en un documento del siglo IX. De hecho, Los Corrales se encuentran al

lado de un valle, hoy muy alterada su morfología, ya que se construyó una escombrera de carbón; pero cuyo nombre es bastante indicativo: La Escombrera de San Pedro. De nuevo futuras investigaciones confirmarán o desmentirán lo que deja intuir la toponimia.

Cotarente

De la raíz prerromana *kot-t-*, **kaut-*

Paisaje. Cotarente es el caserío que se sitúa por encima del camino que lleva de Ablaneo a Fresneo. Cuenta con casa de dos plantas y cuadras, así como terreno amplio para cultivar. Hoy se encuentra abandonado y sus terrenos ya se han hecho monte. Se encuentra sobre un cantu que divide el valle de Inverniego y el de San Andrés.

Palabra. En asturiano es muy frecuente la expresión *terreno coto* para designar «terreno acotado, limitado al pasto comunal en ciertas épocas». Pero, por otro lado, la voz *cota* designa la parte saliente y dura de un objeto. En toponimia suele darse el nombre a lugares altos, salientes que limitan vertientes opuestas hacia valles y parroquias, puertos, conceyos diferentes. En Galicia *coto* también designa un lugar elevado que divide entidades territoriales: concejos, parroquias.

Campo toponímico. El Monte Cota es la cima alta divisoria de Valgrande y Güerna, entre los Bucarones y Las Piqueras: está en el camín de los vaqueros, que se prolonga al filo del cordal desde La Vega'l Puzu a los puertos del Pedroso y Cuayos (Lena). El Monte Cota es, así, el alto rocoso escarpado por ambas vertientes que cierra el paso por la cima a los ganados hacia los puertos de verano en Las Brañolinas, El Pedroso. La Cota es el nombre que dan los vaqueros de Nava al picacho de Peña Mayor que en los mapas aparece como Picu Redondu. La Cotiesa, ladera pendiente en Cabrales. El Cotaxu es un alto sobre la braña de Belbín (Macizo Occidental de Picos de Europa). En Galicia existen lugares como Coto Redondo desde el que se divisa una hermosa vista de la ría de Pontevedra, hace de divisoria natural entre los concejos de Marín y Vilaboa. Coto de Castro es el nombre de un monte de 679 metros de altura que delimita los concejos de Campo Lameiro y A Estrada (Pontevedra).

Etimología. Voz prerromana **kot-t-*, **kaut-* muñón, roca, altura , más el sufijo latino *-anti* > *-ante* con el significado de cualidad , en este caso cualidad de la altura: *alloriar → alloriante*, *repunar → repunante*, *sobrar → sobrante*. No debe descartarse que su origen esté en un nombre de posesor del terreno *terentii* genitivo de *terentius* más el elemento latino *caput* > *co*, junto a . Por lo tanto, sería lo que está junto a la posesión de Terencio.

Cuélebre, El

Del latín *cŏlŭber*

Paisaje. El Cuélebre es un prado en la zona de Solapena, cerca del antiguo pueblo de Rigaceo, a la derecha de Carcarosa en dirección a La Cabana.

Palabra. El *cuélebre* es el macho de la culiebra culebra , según nuestra mito-



El Cuélebre, situado ya a las afueras del pueblo de Carcarosa, quizás el límite para controlar a los guajes, y qué mejor medida que meterles miedo con la existencia de un cuélebre en este lugar.

logía no puede morir de vieja, porque cada vez que muda la piel, la culebra revivía, es decir, era como si venciera a la misma muerte. Con el paso del tiempo el cuélebre se transformaba en dragón. Este es el origen de nuestro cuélebre y de muchos dragones de Europa, en general. El cristianismo demonizó la figura del cuélebre convirtiéndolo en un dragón que destrozaba los ganados y comía a vírgenes; además, en ocasiones era el guardián de tesoros y de princesas encantadas, de ahí que su figura aparezca grabada o pintada en los hórreos y paneras de los siglos XVI y XVII, porque en ellos se guardaba el tesoro más importante del campesinado asturiano: la cosecha y el samartín. En toponimia se aplicó a diversos lugares: fuentes, regueros, caminos, fincas, montes…, donde se creía haber sufrido sus andanzas. Tanto en Carcarosa, como en otros pueblos del valle: La Güeria, Armiello, la gente recuerda como los mayores les relataban la presencia del cuélebre en estos lugares, e, incluso, algunos afirman haber visto y sentido —un ruido ensordecedor— al cuélebre.

Campo toponímico. El Cuélebre es la fuente sobre la ribera del río Duxe, bajo Sotres (Cabrales), que brota abundante con las lluvias y está cargada de leyendas. Sobrevive, por ejemplo, entre los cabraliegos una larga leyenda de cuélebres y culiebras misteriosas que aparecen en algunas ocasiones por el año arriba en torno al manantial. En la misma zona queda La Xerpe: fuente re-

lacionada también con las serpientes. El Cuélebre sobre Tsindes de Quirós, a la entrada de La Foiz Grande por Campizo. La Cabeza'l Cuélebre, peña sobre Riospaso (Lena), no por casualidad junto al Seltu'l Diablo y frente a La Penasca Valdediós. Valdecuélebre, pastizales en el puerto Tseitariegos, bajo El Cuetu d'Arbas (Canga del Narcea). La Braña Valdecuélabre, sobre La Braña Tsamardal (Somiedo). Valdecuélebre, en Cangas del Narcea.

Etimología. Voz latina *cŏlŭber* culebra, animal muy presente en el imaginario popular asturiano por el peligro que suponían sus picaduras, como por las leyendas que surgieron en torno a este animal mitológico. Mito que ya recoge el autor romano Plinio el Viejo en su obra *Historia naturalis*, como propio de los pueblos celtas de la Galia.

Escaldá, La

Del latín *squālida, excalĭda*

Paisaje. Antigua tierra hoy dedicada a pasto que se encuentra por encima de otra conocida como L'Iru, en el pueblo de Misiegos. Se trata de un lugar muy seco y solariego como nos recuerda Milio, natural del pueblo.

Palabra. La *escanda* es una planta cereal de los géneros *Spelta* y *Triticum*, se asemeja al trigo y da un grano comestible. *Escandar*: «separar el grano del trigo o de la escanda del cascabillo». *Escandeta*: «escanda sucia con mucha poxa y tarazao». En la Edad Media existía la voz *scalidare* que llegó a significar simplemente «roturar una parcela» de producción escasa par dejarla echar maleza otra vez y roturarla años después con fuerzas renovadas. En este tipo de tierras solían sembrar la escanda. En Ayer se mantiene la siguiente expresión hecha sobre la escanda: «la escanda pasaba la suela l'alpargata», para señalar que en algunas tierras salía con fuerza especial.

Campo toponímico. La Escaldaína, finca pegada a La Escaldá en Misiego, más pequeña que la anterior. La Escaldá, prado muy soleado por encima del pueblo d'Urbiés en dirección a La Colladiella. La Escandallonga, antigua tierra situada por encima de Tablao, también muy soleada. En este lugar vivió gente cuando se cerraron las minas. La Escaldaona, tierra muy soledad que hoy es prado junto a otra conocida como El Navaliegu en Villandio. En el resto de Asturias tenemos L'Ascaldá, tierras pendientes y secanas sobre Senriella y valle de Uxo, donde los vecinos recuerdan sembrada la escanda. La Escaldá es un conjunto de antiguas tierras sembradas de escanda en los altos de Grao, sobre Los Llodos, la Ventona… Suelos más bien secanos y muy soleados, como exige el cereal.

Etimología. Voz de origen latino *squālida*, *ex-calida* áspera, muy quemada, aplicada a tierras más bien pedregosas, de cascaya, soleadas, como exige cereal tan sobrio como la escanda.

Escucha

Del latín *auscultāre*

Paisaje. Escucha es un caserío, hoy ya abandonado y en ruinas, situado en un canto, por encima de Armiello, junto al

castro conocido El Valli Castiillu. Pasa el camín real que de San Justo/San Xusto bajaba a Armiello y de ahí a San Andrés.

Palabra. En asturiano, la *escucha*, *ascucha*, *escuita* es la «acción de escuchar». *Escuchador/a*, *ascuchador/a* es «el que escucha». *Escuchar*, *ascuchar*, *ascuitar* se refiere a «aplicar el oído, oír», «estar al acecho intentando intervenir en la conversación ajena». Un *escuchu* son «secretos que se dicen al oído». En los pueblos asturianos era muy habitual comunicarse a voces entre los vecinos y vecinas entre una ladera y otra del mismo valle, entre un alto, una braña y el poblado; entre poblados enfrente —de aquella no había todavía ni teléfono móvil, ni internet—. También puede hacer referencia a un lugar de vigilancia, donde habría un guardia encargado de controlar. Algo que sería bastante coherente ya que desde Escucha y el castro vecino se controla todo el valle, lo que da como resultado un lugar inmejorable para llevar a cabo tareas de vigilancia. Existen otros parajes asturianos como La Talaya, El Miru, L'Altamira, El Miraoriu, Buenavista que aluden a lugares de vigilancia.

Campo toponímico. Diferentes lugares en Asturias que responden al mismo topónimo: La Escucha en Avilés, Corvera. A Escuita es el pueblo de San Martín d'Ozcos, en San Martín. Fuera de Asturias tenemos, por ejemplo, en Teruel, al sur de Utrillas, en el partido judicial de Aliaga, sobre un terreno abrupto el lugar de Escucha, se trata de un lugar que destaca por su buena condición para vigilar la comarca.

Etimología. Verbo latino *auscult re* escuchar, vigilar, hacer guardia nocturna . Bien por esa costumbre de nuestros antepasados de comunicarse a voces, o bien, por ser un lugar de vigilancia. Escucha reúne todas las condiciones para ser un buen lugar de vigilancia: altura, dominio de todo el valle, oculto para los demás… Además, en sus inmediaciones, no por casualidad, está el castro de Valli Castiillu.

Fresneo

Del latín *fraxĭnu*

Paisaje. Fresneo es el pueblo situado sobre Ablaneo siguiendo el camín real, antiguo que viene de Inverniego y pasa por Ablaneo. Se encuentra situado a 670 metros de altura. Hoy ya no vive nadie en este pueblo y las casas, en su mayoría ya están caídas y tomadas por la maleza. Todavía se observan algunos fresnos en el lugar. Por encima de Fresneo sale un camino que conduce a Villandio y a Vega Espines —este último perteneciente a Aller—.

Palabra. La voz *fresnu* (*Fraxinus excelsior* l.) designa un tipo de arbolado que se suele dar en las orillas de los cursos de agua, en suelos frescos y fondos, junto con la llamera y l'umeru formando los conocidos fresneos. Es un árbol imprescindible como recurso alimentario ganadero, en ciertas épocas del año: la fueya verde para los otoños más secos; los foyaos secos para los inviernos más largos. Su madera, fuerte y flexible, resulta fácil de trabajar. Se empleó tradicionalmente en la construcción de muchos aperos como gaxapos, mangos, xugos, guiaes, collares, estiles

para garabatos o angazos y gadañes. También en la fabricación de xiblates, así como de raquetes para caminar por la nieve. Para tizar resulta excelente. Su hoja se utilizó mucho en los pueblos por sus propiedades laxantes, diuréticas y antirreumáticas. Todos estos usos del fresno provocaron que se plantara tradicionalmente cerca de les cuadres y cavanes, usándose como finxos o límites entre prados y otras propiedades.

Campo toponímico. La Fresnosa es una braña allerana sobre Santibanes de Murias, en el camino hacia los altos de La Liebre y L'Estorbín: conserva frondosos y gruesos fresnos por las xebes y pareones de las fincas, delante de cada cuadra o cabana; La Cotsá Fresnaza, collada en Currietsos, divisoria entre el valle de Soto y el de Murias, antiguo camín de los vaqueros al Rasón (Aller). El Monte Fresnadal, bosque espeso en los altos de Orlé, camino del Puru Pintu (Casu). Tsan de los Fresnos es un paraje sobre Tablao (Lena), en el camino al Alto la Cobertoria y al cordal de La Balsa; zona boscosa junto al Mofusu, abundante en fresnos. Fresneo, toda la vaguada de camperas apacibles que contrastan con las paredes escarpadas de Peña Mayor por la vertiente de Llaviana. En Galicia tenemos lugares como O Freixo, predios junto al regato que baja de Lodeiro, se ven freixos en su curso. También lugares gallegos como Freixal, Freixeiro, Freixido. En Francia existen lugares como Fragnes, Fraisnes en Saintois, Frasne, La Frêche… En Italia, Frasso, Frassétti, Frassinéta, Frassinello…

Etimología. Voz latina *fraxĭnu* fresno, más sufijo abundancial latino *-etu* > edo > eo: *castañal* → *castañeo*, *faya* → *fayeo*. Para referirse a un lugar abundante en este arbolado donde se levantó este pueblo.

Güeria, La

Del latín ă*quārĭa*

Paisaje. Pueblo sobre Urbiés por el que se asciende, a través del Mayáu Carril, a los pastos altos limítrofes con Aller y Laviana. Muchas son las regueras, fuentes y torrenteras que atraviesa los diferentes barrios que constituyen este pueblo. De hecho, en el Mosquil se juntan las tres regueras que conforman el río Turón: La reguera Mayáu Carril, El Reguerón y la Reguera Burra Blanca.

Palabra. Pocas dudas ofrece la voz toponímica en este entorno atravesado por innumerables regueras y fuentes. El cultismo *acuaria* hace referencia a la abundancia de agua en el paraje.

Campo toponímico. El Puerto Güeria es el conjunto de brañas compartidas entre quirosanos y lenenses entre Lindes y Cortes, en el límite con Valseco, Cheturbio, El Meicín. Güeries (Amieva). Así como los numerosos Agüeria, L'Agüera, Las Agüeras, L'Igüeria…, por toda la toponimia asturiana, siempre haciendo referencia a lugares muy húmedos. Igualada es una ciudad barcelonesa, cabeza de partido judicial situada en un pequeño valle entre dos torrentes.

Etimología. Voz que deriva del latín *ăquārĭa*, con la que se menciona una tierra abundante en agua: presencia de fuentes, regueras, lagos estacionales a lo largo de esta zona alta del valle de Turón.

Inverniego/Enverniego

Del latín *hĭbĕrnu*

Paisaje. Inverniego/Enverniego es el pueblo situado en la margen izquierda del río Turón, por encima del campo de fútbol del C. D. Turón. Destacan los numerosos y buenos pastos con los que cuenta, siempre verdes gracias a la abundancia de agua durante todo el año; de hecho, por Inverniego pasa la reguera que viene de Fresneo. Desde Inverniego sale el camino que lleva a los pueblos de Ablaneo y Fresneo.

Palabra. Un *invernal* es en asturiano «una cuadra con payar para la yerba y el ganado durante el invierno», «casas no situadas en los pueblos en las que se atiende el ganado durante el invierno». Una *inverná*, *envesnás*, *enverneras* son «rachas de temporal en otoño y primavera —nieve, granizo, tormentas…— sobre todo, cuando se espera buen tiempo. *Invernizar* «ponerse el tiempo de invierno con nieve, lluvia y frío». *Invernizu* «propio del invierno». «El día cinco d'abril sal el osu del osil, la lloba del llobil, la cigüeña de dormir y les vaques de collera; ya ta l'inviernu fuera. Cuando en veranu ye invierno y en invierno ye veranu, nunca bon añu». En Galicia la voz *invernadoiro* se refiere a «un paraje destinado a que paste el ganado durante el invierno». En portugués *as inverneiras* son «las construcciones o cabañas situadas en las faldas de las montañas, donde pasa el invierno el ganado que, cuando llega el verano, sube a los pastos de verano, las llamadas brandas».

Campo toponímico. Los Invernales del Texu son las cuadras bajo Sotres en el camino a Pandébano (Cabrales). Fuentes d'Invierno, entre Braña y El Picu Nogales (Aller). Fuentes d'Invierno, fuentes sobre Los Invernales, en los altos de Parana (Lena). La Fuente L'Invierno, en el nacimiento del río Rupinos, bajo los altos de Xexa, a su vez afluente del río San Isidro (Aller). En Galicia existen lugares como Invernadoiro, montes de la provincia de Orense, hoy declarados parque natural. Envernallas, nombre de una aldea de la parroquia de Muñís, en Navia de Suarna.

Etimología. Voz derivada del latín *hĭbĕrnu* invierno más el sufijo latino *-ĕcus* > -iego con el significado de «propio de un lugar o época»: *agostu* → *agostiegu*, *branu* → *braniegu*, *monte* → *montiegu*. Para designar unos pastos buenos para el invierno, donde acudían los vaqueros con sus ganados.

Mayáu/Mayéu Carril

Del latín *mallĕus* y *carrus*

Paisaje. El Mayáu Carril es el camín de carros que saliendo de La Güeria recorre los diferentes mayaos que encontramos sobre este pueblo hasta enlazar con la pista que nos lleva a las estribaciones de montes como Burra Blanca, La Sierra Alta, Campa Espines, Picu Tres Conceyos…, en el límite con los concejos de Laviana y San Martín. Este era el camín real (antiguo) para ir de La Güeria a Laviana.

Palabra. Un *mayáu*, *mayéu* es la campera ante las cabañas y corrales, donde hace la vida el ganado y los pastores o vaqueros: se concentran al atardecer,



El Camín de Carros que desde la Güeria conducía a los carros a los mayaos situaos bajo la Peña de Burra Blanca.

pernoctan, acuden en las tormentas. En Galicia existe la forma *mallada* como «lugar que se utiliza de noche para guardar el ganado y protegerse los pastores». En la zona de Los Ancares esta voz tiene el significado de «pasto de altura durante el verano». En castellano existe la voz *majadal* «lugar de pasto a propósito par ganado menor, majada, lugar donde se recoge el ganado». Por lo que se refiere a *carril* es una voz utilizada ya desde antiguo como adjetivo aplicada a camino, es decir, al camín de carros. Pero no siempre señaló caminos espaciosos. En el *Diccionario de autoridades* ya se señala la acepción antigua de carril como «camino que no es muy ancho, sino capaz poco más de un carro, de donde se formó esta voz». A través de este camino, los habitantes de La Güeria, mediante carros, forcaos o carreñes bajaban la hierba necesaria para alimentar a sus ganados y para hacerles la cama (mullir). En asturiano existen también formas como *carrilón* «camino pendiente, sombrío, malo» sin relación directa con los carros. En Morcín llaman la *carrila* a la calzada más amplia que servía de camino comunal en medio de las irías de semar; por lo tanto, estamos ante un caso de género dimensional: lo femenino siempre mayor que lo masculino.

Campo toponímico. Mayá Vieya es la zona de cabanas en el puerto de La Vachota (Lena), estratégicamente situadas a un relativo resguardo de los rayos que caen en La Magrera, y del viento norte que, en parte, impide La Mesa. El Picu Las Mayás es el alto allerano, di-

visorio entre los valles de Soto y Nembra, en el cordal del Picu Moros a Currietsos. La Mayada Alta, así llaman los casinos a las mayadas por encima de Les Camperes; a ellas subían el ganado después de San Xuan. La Mayaína, antigua mayada justo en los mejores espacios que deja La Peña'l Vientu (Casu) sobre el valle de Valdebezón, unos valles más allá, encima del Monte de Redes. En Galicia tenemos As Malladas, monte de 380 metros de altitud, situado entre las parroquias de Feces de Abaixo e Mandín, en el concejo orensano de Verín. A Mallada es el nombre de una montaña de 1073 metros de altitud, situada en la zona norte de la parroquia de Leira, del concejo orensano de Vilamartín de Valdeorras. Finalmente, Majadahonda en la comunidad de Madrid.

Etimología. Debido a la función de nuestros mayaos y mayás como lugares más trillados por la estancia prolongada del ganado ante las cabañas, nos inclinamos por la voz latina *mallĕus* > **malleatu* mazo, martillo. En estos lugares es donde más mayan, triscan los animales todo el verano. Es el mismo origen que las mayas, las mayucas, las mayaúras de la escanda. Por su parte la forma *carril* deriva de la forma latina *carru*, más sufijo latino *-īlis* > -il con el valor de relativo a, en este caso al carro.

Mofoses, Les

Del germánico *muff*

Paisaje. Les Mofoses son un conjunto de prados bastante bien cuidados, algunos con cabana que se encuentran por encima de la pista que lleva de Polio a San Justo/San Xusto, justo al lado de El Picu o Cuitu La Pedrera —límite entre Carcarosa y San Justo/San Xusto—.

Palabra. Un simple vistazo a les xebes y cerrados de piedra de estos prados nos sirven para entender el porqué del topónimo: el mofo se acumula en la madera y piedras de estos cercados. El *mofu/o* es el musgo, planta muscínea que crece en sitio sombrío y húmedo. En Allande, se llama *mofa* a un tipo de musgo muy fino y tupido que se da en los lugares húmedos. Entre los pastores cabraliegos recibe el nombre de *mogu*. En zona oriental, el *mojizu* es la planta *Usnea* sp. El nombre del personaje mitológico asturiano el *busgosu*, *musgosu* pertenece a la misma familia léxica. Aparece descrito como un demonio con aspecto semihumano, con pezuñas y cuernos de cabra y cubierto de pelo y melena muy larga, va revestido de mofu. Vive en lo más profundo y sombrío del bosque. Secuestra a las mujeres y les contagia enfermedades provocadas por contacto sexual.

Campo toponímico. La Mofosa engloba tanto los terrenos güelguizos (muy húmedos y encharcados) en los que se asienta una depuradora de agua, así como la pequeña ensenada formada por cantos y rocas, en las que se puede apreciar la presencia de cantidades de mofo (musgo) sobre las mismas. Se trata de una zona muy frecuentada por los pescadores, localizada en el barrio de Peroño, perteneciente a Luanco. El Monte'l Mofusu es el bosque de haya sobre Tablao y el valle de Piedracea, bajo La Pena Chago, saliendo a la cumbre divisoria con los pastos de Zurea



Orientadas al norte, estas fincas abundan en mofo, lo que se puede comprobar muy bien en los cierres de piedra de las mismas.

(Lena). El Mofosu, alto divisorio entre Clavitsas y La Bustariega (Somiedo). Las Mojosas, en El Cares (Macizo Central de Picos). Les Mofoses en Lena. La Mata las Mofosas, en los altos teverganos de Urria y Vicenturo; paraje espeso, enmarañado y sombrío, con varios cuevachos aprovechados por los tsobos para criar.

Etimología. En asturiano, el *mofo* es el moho, musgo posiblemente procede del germánico *muff* moho, más sufijo abundancial -ōsa > -osa: *llarima* → *llarimosu*, *caldu* → *caldosu*. Como ya hemos dicho la abundancia de musgo en las maderas del cierre como en las piedras justifica la interpretación del topónimo. El mofo era utilizado en los tejados de las cabanas, a modo de tapinos, para reforzar la techumbre y evitar la entrada del agua.

Molín del Infierno, El

Del latín *mŏlīnu* y también *infĕrnu*

Paisaje. Molín a la entrada del pueblo de Villandio del que ya no queda ningún resto, ni siquiera del edificio. La tradición oral cuenta que en este molín se apareció varias veces el diablo, había encantamientos y se escuchaban sonidos de gaita y folixa juerga.

Palabra. Por un lado, tenemos la voz común *molín* aplicada a tantos molinos de agua situados junto a las corrientes de agua (regueros, regueras, ríos…) donde la gente acudía a moler cereales: el

maíz, el centeno, la escanda… Por otro, la palabra *infierno* definida como: «lugar donde los condenados sufren, después de la muerte, castigo eterno», en diversas mitologías y religiones no cristianas, «lugar que habitan los espíritus de los muertos» y, en sentido coloquial, «lugar en que hay mucho alboroto, discordia o violencia y destrucción» que en toponimia suele designar «lugares peligrosos, lúgubres, tétricos, malos». En este caso estamos de nuevo ante una leyenda popular transmitida de generación en generación que habla de la aparición del diablo en este lugar y de la presencia de encantamientos como las xanas. De hecho, todavía hoy, Sara, natural de La Vera'l Camín, se acuerda de la historia que oyó a sus antepasados de la aparición de una xana («mujer muy guapa con melena rubia y larga que tiene muchas riquezas y ganados, boleras, peines de oro, etc., y habita en las fuentes, manantiales y ríos asturianos») en este lugar.

Campo toponímico. El Infierno es una puesta de pesca y una punta situada entre la Riba Pachón y la Pedrona (parroquia de San Martín de Podes). Es una zona muy frecuentada por los pescadores por la gran cantidad de capturas que proporciona; pero, además es una zona muy peligrosa ya que, como nos cuentan los pescadores de la zona, fueron muchos los que perdieron la vida pescando en esta zona. El río l'Infierno desciende de los altos de Maoñu, Pan de Mueles, Les Travieses, Vizcares…, y se une al río d'Espinaréu en La Pesanca, camino del Piloña. L'Infierno, maeda, terreno muy malo sobre Rubayer, bajo Xexa y Vegarada. La Pena los Infiernos, calizas pendientes sobre El Reguiru les Vaúes, Pelugano/Petsuno (Aller). El Canalón del Infierno, bajo El Fariñentu, dando a Güeria de Quirós. El Caleyón de L'Infierno en Tuíza Riba. L'Infierno la Texera, lugar de peña y precipicio bajo el puerto allerano de Canietsa (vertiente de Rubayer). La Pena los Infiernos, peña muy mala sobre Pelugano/Petsuno, en el límite de Santivanes de la Fuente (Aller). Las Penas del Inferno, varios canalizos rocosos muy pendientes y escarpados en Ibias. En Canarias, los españoles al Teide le pusieron el nombre de Inferno por la imagen que evocaban las llamas que salían de dicho volcán (García Sánchez, 2007). En Galicia existen lugares como: O Inferniño (Marín) es un paraje que se encuentra a la izquierda del río de Gudín. Os Inferniños (Piñeiro) son unos predios de monte bajo, maleza y arbolado. Os Infernos constituye una caída muy pronunciada a la izquierda del río Neibó. Hoy es un pinar, fue un gran castañar hasta hace unos sesenta años. Presenta un gran desnivel lo que dificulta el paso de hombres y animales.

Etimología. Por un lado, voz latina *mŏlīnu* molino y, por otro, *infĕrnu* infierno para hacer referencia a este lugar tétrico con las apariciones del diablo, encantamientos y ruidos de jolgorio y gaita.

Morteres, Les

Del latín *tĕrras* y *mortarias*

Paisaje. Les Morteres de Villandio se encuentra sobre dicho pueblo en su ladera izquierda a media altura, rodeada por otras fincas como Los Murios, La Cerezal. Se trata de una serie de prados, algunos de ellos hoy empiezan a



Tramo de la reguera donde se encontraba El Molín del Infierno, donde los mayores recuerdan la aparición del diablo y un ruido ensordecedor de gaitas. Posiblemente, otro lugar para marcar el límite a los guajes del pueblo, ya que se encuentra a la salida del mismo.

estar tomados por la maleza. Se encuentran divididos en paras (fincas en que se dividía La Mortera que pertenecían a los vecinos del pueblo, así existe, por ejemplo, la para La Guapina y La Feona. Estas paras se separaban por medio de sebes). Como nos cuentan los vecinos una parte importante de la mortera pertenecía a una monja que se la vendió al pueblo de Villandio.

Palabra. En asturiano encontramos las siguientes acepciones para la palabra *mortera*: «terreno comunal de pasto acotado durante un período del año» (Teberga); «Terrenos comunales del pueblo que se acotaban durante parte del año con distintas parcelas de propiedad individual» (Quirós); «Terrenos de aprovechamiento comunal con unas rígidas leyes para la recolección de los frutos, a las que tienen derecho todos los vecinos de un pueblo con morá y horro en el lugar durante 365 días más uno. Seis meses más un día en otros casos orientales».

Campo toponímico. La Braña la Mortera, sobre Saliencia, en el camino a la Mesa. Las Morteras, pastizales muy carbizos sobre el Tsao del Vatse, justo bajo la cumbre de Pena Orniz (Somiedo). La Mortera, paraje situado en el extremo meridional de la sierra de Muergos, al noreste del pueblo de Las Murias, en la parroquia de Coalla, concejo de Grao. Monte las Morteras, terreno alomado y poblado de arbolado mixto, que se extiende en paralelo a la

sierra del Valle hasta La Peña y pueblo de San Román de Candamo. Morteras existen en diferentes concejos asturianos: Quirós, Lena, Aller…

Etimología. El dato de que su dueña haya sido una monja nos hace pensar que este topónimo se explicaría a partir de las voces latinas *t rras mortarias* tierras muertas. Es decir, tierras en manos muertas, de los que no producen directamente la tierra (léxico medieval). Las manos muertas eran, así, los propietarios de la tierra que no la trabajaban directamente y que impedían su venta, una explotación directa y el progreso de las fincas. Sus propietarios eran los ayuntamientos, los nobles, las instituciones monacales y eclesiásticas, los señoríos… Estos bienes se heredaban, pero no se podían vender. De hecho, la desamortización es poner en venta los «bienes en manos muertas»; pero, solo aquellos que eran improductivos, los baldíos. Por lo tanto las morteras serían las tierras mortuarias, es decir, muertas para la venta. Descartamos la interpretación de «pastos muertos», ya que estos pastos fueron utilizados durante todo el año, parte como pasto y parte como tierras de labor. Por lo que más bien serían pastos muy vivos, dado su uso durante todo el año.

Mosquil, El

Del latín *mŭsca*

Paisaje. El Mosquil es la llanada situada en el tramo de la senda verde de Turón que nos lleva desde La Molinera hasta La Güeria. Antiguos pastos donde los mayores se acuerdan de ver mosquiar, mosquilar a las vacas. Posteriormente, entre 1941-1973 funcionó la mina de carbón de El Mosquil, donde llegaron a trabajar unos 800 mineros. Hoy todavía se pueden apreciar las ruinas de la lampistería, el botiquín y el compresor. En aquella época, como recuerda José de la Güeria, llegaron a habitarse unas 125 casas en la Güeria, a una media de seis personas por casa, arroja la cantidad de 750 personas que vivían repartidas en las casas y hórreos. Además, en esta zona se construyó una fábrica eléctrica que abastecía al pueblo aprovechando las aguas de las tres regueras —la de Burra Blanca, El Reguerón y la de El Mayáu Carril— que se unen formando el río Turón.

Palabra. En el valle de Turón *mosquiar*, *mosquilar* se refiere a «la acción de los ganados cuando se refugian o se encaraman al frescor de un lugar para huir de las moscas a ciertas horas del día en el verano». Un *mosquil* es «un lugar donde moscan o mirian las vacas»; «cabaña cerrada o sitio sombrío y fresco donde los ganados se resguardan del calor o de la molestia de las moscas a pleno día». *Mosquitiegu* es «un animal muy sensible a las moscas». Finalmente, un *mosquiteru* es «un lugar con gran cantidad de mosquitos». En Galicia, también se utiliza el vocablo *moscar*: «retirarse a un lugar sombrío y fresco para librarse de las moscas en las horas más cálidas del día».

Campo toponímico. El Cantu Moscadoiru, alto sobre Vegamaor, divisorio con La Redondiella y Arnaedu (Macizo Occidental de Picos de Europa), donde acostumbra a sestear el ganado al fresco. El Colláu Mosquital, entre Moandi y La Redondiella. El Mosquital, al-



El Mosquil, ejemplo de reutilización de los espacios, primero lugar ideal para sestear, mosquiar las vacas en época de calor, y, posteriormente, explotación minera, de la que quedan la casa de máquinas y los vestuarios de los mineros.

tozano entre Los Llagos Enol y Ercina (Macizo Occidental de Picos de Europa). El Picu'l Mosquil, picacho sobre Pandelaforca y La Vega Bobies (Morcín), donde sestea el ganado (zona norte del Aramo). Reguera Mosquil, arroyo allerano bajo Pena Mea, en el que nace El Reguiru les Vaúes, sobre Pelúgano. La Campera Mosquiles, moscaeru (aseladero) que se encuentra saliendo de Felechosa al Puerto la Valencia (Aller). El Reguiru los Mosquilones, arroyo que desciende de los altos alleranos de Fuentes y se une al río Las Mestas en el valle de Cabanaturá; sestea allí el ganado de aquellas brañas. En Galicia, Alto dos Mosqueiros, nombre de un monte de 420 metros de altitud, situado en la parroquia de Eirón, Mazaricos (A Coruña), lugar donde da el viento, adecuado para que el ganado pueda mosquear. A Laxe do Mosqueiro. Moscadoiro, Mosquil, Mosquital son otros topónimos gallegos.

Etimología. Voz latina *mŭsca* mosca , la causante de los mosqueros, que da lugar a los lugares frescos para espantar las moscas. A esta voz se añadió el sufijo -il < sufijo latino *-īlis*, con el significado en asturiano de «semejante, relacionado con o lugar adecuado o donde abunda algo»: *fondu* → *fondil*, *pastor* → *pastoril*, *cabra* → *cabril*, *llobu* → *llobil*, *osu* → *osil*. Por lo tanto, el lugar apto, adecuado para mosquiar, mosquilar.

Muezca d'Arriba y La Muezca d'Abajo, La

Del latín *mŏrsu*

Paisaje. La Muezca d'Arriba y d'Abaxo se trata de dos prados con cabana situados sobre la pista que lleva de San Justo/San Xusto a Urbiés, en el cordal que divide Turón de Sama. Los dos prados están divididos por un corte en el terreno bastante grande.

Palabra. En asturiano, una *muezca*, *muesca*, *muesa*, *mozca* es un corte o ranura que se efectúa con diversas funciones: señal distintiva, encaje, acoplamiento… Aplicada la voz al terreno, suele emplearse para señalar rebajas del suelo por donde pasa un camino o por donde se comunican dos laderas opuestas a uno y otro lado de la loma. *Mozcar/muzcar* es «hacer una muesca», «mellar un objeto quebradizo», «picar las castañas para asarlas con piel». *Mozcáu, -ada, -ao* «mellado, con desperfectos», «señalado, marcado con un cuchillo». *Mozqueta* es «una mella que se produce en un corte», «comisura, hendidura», «mellado del hacha», «muesca en una cosa para encajar otra», «corte en la oreja que se hace al ganado que sirve de seña». *Mozquetar* «hacer muescas». *Mozquete* «porción de madera u otra cosa que se quita para hacer una muesca». Por último, un *mozquetu* es «una persona con un corte en el labio superior».

Campo toponímico. El Cantu'l Mosquitiru, muesca en el Camín de El Carril, saliendo de Carcarosa (Turón). La Muezca, antiguo Camín de carros, entre Casu y Aller, estribaciones del Retriñón, por Caleao, Xulió, Felechosa… La Muezca, bajo Covayos, sobre Espines del Aramo, por la cara norte. La Muesa, cruce de caminos en alto sobre Bendueños (Lena). La Cochá la Muezca, paso de Vegarada a Canseco. La Muezca'l Brugu: paso en alto sobre La Vega Pociellu (Casu). La Muezquina, paso en alto sobre Zardón. El Mosquitu, muezca en el camino que asciende de Teverga hacia los altos somedanos de La Sedernia y Camín Real de La Mesa. En Galicia está la playa Las Moscas en la isla de Onza que tiene la forma de una gran mordedura o muesca provocada por la acción de la fuerza de la mar. En Alicante, La playa de La Mosca, próxima a la localidad de Torrelamata (Alicante). La laguna de La Mosca en Sierra Nevada, emplazada en el fondo de una gran mordedura o corte circular en la montaña. En El Bierzo se encuentra El Mosqueiro.

Etimología. Voz de origen latino *m rsu* mordisco a través de **mŏrsica*, aplicada a un rebaje del terreno en forma figurada. Nombres tan sugestivos como El Cantu Mosquitiru (Carcarosa, Turón), La Collá Mezquita y El Picu Mezquita (Sobrescobiu) se deben a interpretación popular que llevó a identificarlos, por un lado, como un lugar lleno de moscas y, por otro, por la presencia del edificio religioso musulmán, cuando en realidad hacen referencia a cortes en el terreno.

Podrizos, Los

Del latín *pŭtre*

Paisaje. Los Podrizos constituyen un caserío hoy abandonado y en ruinas,

así como la fuente que se encuentran junto al paso de la senda verde por detrás de La Vera'l Camín.

Palabra. En asturiano son varias las palabras pertenecientes a la familia léxica de *podre*: *podrecer*, *pudrecer* pudrirse ; la *podredume* «podredumbre»; el *podrén* «pútrido», *tar fechu un podrén* «padecer de ulceraciones, enfermedades eruptivas y otras que produzcan una expectoración copiosa y sanguinolenta»; la *podrén* «podredumbre», «dícese especialmente de un conjunto de frutos dañados»; el *podricu* «madera podrida, particularmente la que se encuentra dentro de los troncos viejos de castaño»; el *podriellu* «pieza de madera podrida»; el *podrigañu* «podedumbre, cualquier cosa podrida», «leña, madera podrida», «sitio donde hay olor malo y penetrante». El *podrizu* «especie de tierra negra resultante de la putrefacción de la cortezas y hojas de castaño que se forma dentro de estos árboles cuando son muy viejos y presentan un agujero», «olor, sabor a podrido», «madera podrida».

Campo toponímico. Pena Podre, unos 1600 metros de altitud, es el picacho del Aramo que está al suroeste del Gamoniteiru sobre La Vitsa y Murietsos de Quirós. Granda Podre, zona boscosa y de pedreros menudos sobre el río Monasterio, bajo El Tesu la Oración (Casu). La Canal Podre, canalizo con abundantes pedreros, tipo cascayales. La Cabeza los Podres, en Cabrales. El Regueru Repodrizu, afluente del Nora en Sariego. La Podriguera, en Piloña.

Etimología. Adjetivo latino *pŭtre* podrido, descompuesto, corrompido, flojo, blando , más sufijo *iciu* > -izu, con el significado de semejanza, abundancia : *culiebra* → *culebrizu*, *inviernu* → *invernizu*, *solombra* → *solombrizu*. Lo más difícil en este topónimo consiste en dar con la razón de la aplicación del adjetivo a este lugar: en primer lugar, es una zona con mucho arbolado, sobre todo castañares, por lo que la motivación puede ser la madera podrida. En segundo lugar, abunda la piedra de cascaya, es decir, piedra pizarrosa que se deshace en trozos con facilidad. Finalmente, tenemos que las aguas de la fuente de los Podrizos, según los vecinos, olían muy mal y tenían un color rojizo (abundancia de mineral de hierro). Por lo tanto, cualquiera de estas tres razones puede estar detrás del topónimo.

Porrín, Mayáu

Del latín *pŏrru*

Paisaje. El Mayáu Porrín es el límite entre Turón y Langreo. Una parte paga la contribución en Mieres y otra parte, en Langreo. Se trata de un prado sobre una llomba por encima de la pista que lleva de Polio al Picu o Cuitu la Pedrera y continúa a San Justo. Todavía queda la casa. Este lugar fue muy famoso, ya que aquí paraban a descansar los ganaderos y vaqueros que venían de la otra cuenca y, además, se organizaba un baile donde acudían los mozos y mozas de todos los pueblos de las inmediaciones.

Palabra. Un *porru* es «un objeto redondeado con diversas aplicaciones»: «mazo para abrir los erizos y machacar las espigas», «mazo de madera para machacar la manzana», «artefacto que

se usa para majar el centeno a golpes, de dos palos largos —el porru, más grande y grueso; el manual, más pequeño y delgado—», «maza, martillo grande para romper la piedra», «martillo para picar la guadaña». En el oriente asturiano un *porru* «es el mazo de mango largo para machacar los terrones en las tierras de sembrar». En toponimia se aplica a elevaciones del terreno de forma redondeada, loma.

Campo toponímico. Porru Llagu (1928 metros) es la cima rocosa sobre Urdiales (Macizo Occidental de Picos de Europa). El Porrón, en Amieva, por encima de San Román. El Purreyar, Macizo Occidental de Picos de Europa. Los Porros son varios altos en forma de porretos sobre Rio Fabar (Piloña). La Porra'l Armada, Macizo Occidental de Picos de Europa. La Porra Valdepino, sobre las mayadas del Toneyu (Amieva). Los Porrones de Moneo, picachos sobre Tarna, junto al Picu Moneo. Porrúa, en Llanes, ladera con sucesivos montículos separados por sus respectivos valles, en toda la falda de Viangu.

Etimología. Voz latina *pŏrru* especie de cebolleta aplicada metafóricamente a la forma circular y elevada del Mayáu Porrín. Quizás lo del diminutivo -ín < *inus* latino se deba a que su altura es menor a la de los picos o cuetos circundantes: Picu Polio, El Picu La Pedrera…

San Isidro

Del griego Ισίδωρος

Paisaje. Con el nombre de San Isidro se conocen los terrenos sobre los que hoy se levanta la iglesia de San Andrés, por donde pasaba el camín real a San Justo/San Xusto, hoy tapado este tramo por la carretera. Sobre estos terrenos antes había una capilla y un cementerio. De hecho, durante la construcción de la iglesia se encontraron restos de tumbas hechas con llábanas que apuntan al enterramiento de personas importantes en este lugar.

Palabra. El nombre griego Ισίδωρος latinizado en *Isidoru* dio lugar a la variante culta *Isidoro* y la popular *Isidro*. La popularidad de la que tradicionalmente ha gozado este nombre en España desde época medieval se debe al prestigio y devoción por el célebre san Isidoro de Sevilla (565-636), doctor de la Iglesia, obispo de Sevilla, su ciudad natal, y autor, entre otras obras, de *Las Etimologías*, enciclopedia que recoge todo el saber del siglo VII. Su fiesta se celebra el 26 de abril. Además, el santoral registra otro santo español así llamado, san Isidoro de Córdoba, martirizado por los árabes en el siglo IX (fiesta el 17 de abril). La variante popular, *Isidro*, debe su difusión como nombre de bautismo en España al famoso san Isidro Labrador (Madrid, *c*. 1080-íd., 1130) labriego que destacó por su vida piadosa y su generosidad con los pobres. En 1622, al ser canonizado, se convirtió en el patrono de Madrid y de los campesinos españoles (su fiesta se celebra el 15 de mayo).

Campo etimológico. Busindre en el concejo de Valdés.

Etimología. Nombre propio griego Ισίδωρος, latinizado en *Isidoru*, compuesto de Ισις, Isis , diosa egipcia de la

fecundidad y la naturaleza cuyo culto, en la Antigüedad, estaba difundido por todo el Mediterráneo, y del griego δωρον 'don, es decir, don de Isis. El hecho de la presencia, en primer lugar, de una capilla y un cementerio en este lugar, situado al lado del camín real que va a San Justo/San Xusto y luego a Urbiés; en segundo, la cercanía de un valle, conocido como San Pedro (donde pudo alzarse un monasterio) y, por último, el hecho de que muchos restos de mártires fueran trasladados al reino asturiano para evitar el saqueo de los árabes durante la invasión y posterior dominación, como ocurre con los restos de los niños mártires san Justo/san Xusto y san Pastor, que, según cuenta la tradición se encontrarían en el pueblo de San Justo/San Xusto, donde hubo un monasterio benedictino, nos lleva a pensar en la presencia de un lugar de peregrinación u oración importante en este lugar. Los historiadores deberán corroborarlo.

San Justo/San Xusto

Del latín *iustu*

Paisaje. Pueblo de Turón situado a unos 800 metros de altitud bajo El Cuitu Cogullu. Este pueblo aparece ya citado en un documento del año 857 en que Ordoño I cede la ermita de San Justo/San Xusto a la iglesia de Oviedo. Por este pueblo pasa el camino de Santiago; todavía se puede observar el ramal que sale a la derecha una vez pasada la ermita. Hoy en día solo está habitado por una familia.

Palabra. El nombre de *Iustu* «justo, recto, que observa el derecho» fue prontamente adoptado por los cristianos romanos debido a su valor simbólico. Son varios los santos y santas así llamados, algunos de ellos hispánicos, lo que ha contribuido a la buena difusión de este nombre en España, ya atestiguado con recurrencia en época altomedieval. Entre los santos y santas de este nombre cabe citar a santa Justa, virgen martirizada en *Hispalis* (Sevilla) en el siglo III junto a su hermana Rufina (su fiesta se celebra del 19 de julio), san Justo/san Xusto y san Pastor, niños hispanos martirizados en *Complutum* (hoy Alcalá de Henares) a principios del siglo IV (su fiesta es el 7 de agosto). Parece ser que una comunidad de frailes benitos llegaron a esta zona de Turón y decidió fundar un monasterio y la correspondiente iglesia. Consigo traían un arca con algunas reliquias de los niños mártires Justo y Pastor. La iglesia construida se convertirá posteriormente en un centro de peregrinación de gran renombre durante toda la Edad Media gracias, sobre todo, a los milagros que se les comenzaron a atribuir a estos santos: gentes de toda condición social peregrinaron a San Justo/San Xusto procedentes de los más diversos puntos. Durante varias centurias, innumerables penitentes se acercaron para implorar ante el altar del llamado santuario de Polio. Aquellos que por enfermedad u otro tipo de impedimento no podían acudir, encargaban a otros peregrinos una muestra de la tierra bajo la que se encontraba el sepulcro con los restos de los mártires, que, según parece, estaba en el interior de la capilla y que, según la tradición oral, ayudaba a la cura de algunas dolencias.

Campo toponímico. Villar de Xusto en Allande. San Justo/San Xusto Desvern o sant Just Desvern, lugar barcelonés en el partido judicial de Sant Feliu de Llobregat.

Etimología. Nombre propio latino *iustu/iusta* documentado como nombre en época imperial romana, que tiene su origen en *iustu* justo, recto, que observa el derecho. Como hemos visto, según cuenta la tradición, parte de los restos de los niños mártires san Justo/san Xusto y san Pastor fueron traídos a este pueblo para evitar las profanaciones que los musulmanes llevaron a cabo tras la conquista de la península Ibérica.

Turón, el río

De la raíz prerromana **twr-*, **tor-*, **taur-*

Paisaje. El río Turón nace en Burra Blanca, monte de unos 1155 metros de altura —situado encima de la Güeria—, en la fuente conocida como La Fuente Burra Blanca, situada en un fayeru sobre el práu de Burra Blanca (a unos 100 metros a la izquierda). Al llegar al lugar conocido como El Mosquil se juntan tres regueras: la Reguera Mayáu Carril, El Reguerón y la Reguera de Burra Blanca. En todos los mapas, a partir de este punto, se le empieza a denominar río Turón. El río cruza todo el valle al que da nombre para acabar desembocando a la altura de Figaredo en el río Caudal (el río principal).

Palabra. En asturiano un *tueru* es «un tallo duro que queda en la tierra después de haber sido cortada la planta», «tallo de la berza, del maíz, de la patata, cuando queda sin hojas». Una *turria* es «un talud grande», «montón de tierra, elevación». En catalán la voz *turó* designa «una elevación del terreno más o menos pendiente», «una cumbre de montaña en parte cónica», «un montículo, un alto», en general.

Campo toponímico. La Praera'l Turón: buena pradería alta de Vigaña sobre Acicorvu y valle de Valbona (Belmonte), en la ladera que sigue por Campoleo. Los Turones, conjunto de fincas en el alto de Aboño, sobre la playa de Xivares, en el tramo que se conoce como Peña María (concejo de Carreño). Playa Torimbia, playa situada en Niembru (parroquia de Barru) localizada entre Portacos y La Entrada. Con una extensión de 450 metros, tiene forma de concha y su arena es blanquecina, el topónimo Torimbia incluye la cuesta hasta muy arriba, rayando ya con el llano que forma su meseta superior. Fuera de Asturias tenemos Turón pueblo situado a 705 metros sobre el nivel del mar, al sur de Murtas, en el límite oriental de la Sierra de la Contraviesa y asomado al almeriense pantano de Benínar (Granada). En Cataluña existe lugares como Turó de Rovira. Fuera de España tenemos, por ejemplo, en Francia sitios como Thoiras, Thorame-Basse, Thorrenc, Tourons, todos ellos aluden a la altura. En Italia tenemos Turín, ciudad del noroeste de Italia, capital de la provincia de su nombre y de la región de Piamonte (es decir, «al pie del monte») por hallarse al pie de Los Alpes. Turingia, región de Alemania, también destaca por su altura.

Etimología. La interpretación popular considera que el nombre le viene al río

de la abundancia de turones (*putorius*, *putorius*), mamífero de patas cortas y que despide un gran hedor, se localiza en las proximidades de nuestros ríos, riachuelos, regatos e inclusive alcantarillas. Se alimenta de conejos, ratas, musarañas, ratones de campo, pequeñas aves y huevos que cautamente roba de los nidos; también come lagartos, ranas y sapos. Pero el nombre se remonta mucho más atrás en el tiempo, a época prerromana con esa raíz **tor- taur- twr-* montículo, cima de montaña , que daría en latín *taurus*, con sentido orográfico («elevación del terreno») y, luego, *torus* toro y otros sentidos figurados. A esta raíz se le añadió el sufijo hidronímico -on presente en nombres de ríos como Valdeón, Nalón, Bedón, Urdón, Nervión…



Nacimiento del río Turón, en las inmediaciones de Burra Blanca, río que da nombre a todo el valle y que nada tiene que ver con los turones, sino con la altura y el agua mediante la raíz prerromana **twr-*, **tor-*.

Urbiés

De la raíz prerromana **ur-*, *or-*

Paisaje. Urbiés es el pueblo en lo alto de la ladera del valle del río Turón que se va cerrando hacia La Güeria y el Mayáu Carril por donde se asciende a los mayados situados en el alto del valle en el límite con los concejos de Laviana y Aller.

Palabra. Solo es voz toponímica.

Campo toponímico. El Picu Urriellu es el peñón que se levanta semitruncado en los altos de Camburero y Bulnes (Cabrales) alcanzando una altitud de 2519 metros. La impropiedad del nombre Naranjo de Bulnes quedó plasmada en la voz oral, que pronto recuerdan los pastores cabraliegos: «Por qué me llamas Naranjo / Si yo naranjas no tengo: / Llámame Picu Urriellu, / Que es mi nomre verdaderu». La Veiga d'Urria es la braña sobre el poblado de Urria (Teverga) en aquellos altos limítrofes con los puertos de Urdiales, Vicenturo, La Veiga Prao… El Picu l'Urru es el picacho más alto de Pena Mantenga, en Belmonte de Miranda, entre los pueblos de Cigüedres y Alceo. Fuera de Asturias tenemos Urbi, en Vizcaya; Urbicaín, Urbiola, en Navarra; Urbina, en Álava; Urbel, en Burgos… Y en el País Vasco se encuentran Urbe, Urbilla, Urbarán, Urbiondo… Con variante or- tenemos, también en el País Vasco, Orbe, Orbe, Orbealde. En Castilla y León tenemos el lugar conocido como Orones. Urales cordillera de Rusia que se extiende de norte a sur durante 2400 kilómetros

desde el mar de Kara hasta la depresión del Caspio y constituye el límite entre Europa y Asia.

Etimología. Voz de origen prerromana con sentido oronímico, muy presente, como hemos visto en la zona vasca: **ur-*, *or-* con el significado de altura . O también en la raíz hidronímica **ur-* agua también extendida en vascuence. Y es que bajo Urbiés se encuentra Entrerrios, aunque los lugareños recuerdan que su nombre más antiguo era El Quentu Los Ríos donde se juntan tres regueras. A esa raíz se le añade el sufijo -ense con el significado de relativo o perteneciente a ; en este caso a la altura o el agua. No sería tampoco descartable con ese sufijo que el origen pudiera estar en un nombre de persona, posesora del terreno tipo *Urbi*, *Urbus*, *Urbius*, que dieron lugar al nombre más usual *Urbano*.

Villandio

Del latín *villa* y el nombre propio latino *andius*

Paisaje. Villandio es el pueblo situado a la izquierda del río Turón, una vez se alcanza el Pozu Fortuna, se toma la carretera a la derecha y se llega a este pueblo muy soleyero que ocupa la parte fondera y más llana del valle.

Palabra. La voz *villa* tenía en principio el significado de finca, casa rústica , luego poblado , y, finalmente, poblamientos mayores en muchos casos. En la documentación medieval se cita con frecuencia los componentes rústicos de una villa en su tiempo: viviendas, edificios, hórreos, bodegas, lagares, tierras, viñas, montes, fuentes, prados, pastizales, huertos, entradas y salidas, molinos, brañas. En definitiva, todo aquello que hacía falta para la explotación agrícola en su tiempo. El segundo termino *andius* alude al nombre del dueño de esta explotación agrícola, es decir, de la villa.

Campo toponímico. Muchas son las villas repartidas por la geografía regional cuyo nombre va acompañado del nombre del posesor o fundador inicial: Villaperi, Villayón, Vitsaxane, Villamartín, Vitsamercel, Villamorey, Villapérez, Villazaín, Villaxulián, Villagarcía. En Francia tenemos Villaroux, Villasavary, Billers Faucon. En Italia, Villalfonsina, Vigalfo.

Etimología. Voz latina *villa* > villa, en principio finca, casa rústica ; el hecho de que alrededor de muchas caserías crecieran poblaciones, hizo que villa pasara a significar población , y *andius* nombre del posesor o fundador de la villa. El origen de *Villandio* está en el castro de La Fayona, donde habitaban los pueblos nativos, pero una vez derrotados y pacificado el lugar por los romanos fueron descendiendo de estos castros —construidos en lugares escarpados e inaccesibles para la defensa del poblamiento indígena donde se asentaban las corras primitivas— a las villas que se construían en los mejores rellanos de las laderas. Algún mayor del valle recuerda que los mayores utilizaban el nombre de *Vitsaño*, aunque hoy el habitual es *Villandio*. Pero, el origen sería el mismo: el nombre de persona *andius*, con palatalización del grupo *-ndj-* > ñ: Villandio o Vitsandio > Vitsaño.

Xatera, La

De la voz de origen onomatopéyico

Paisaje. La Xatera es un prado con cabana que se sitúa por encima de Les Mofoses cerca de El Picu o Cuitu La Pedrera, límite entre San Justo/San Xusto y Carcarosa.

Palabra. Los *xatos* son en asturiano los terneros, tarrales —en realidad, los más tiernos—, las crías del ganado vacuno. Una *xatada* es «un tirón dado por el ternero», «impulso ilógico», «arrebato», «cambio repentino de ánimo»; *xateru* es «un tratante en ganado vacuno», «persona tosca en el trato» (como un *xateru*, «ordinario, burdo»); *xatiar*, «brincar el ternero», «revolver, brincar el ternero, forcejear, porfiar»; la *xatera* hace referencia a «lugares acotados en las brañas, mayaos, mayás para los xatos», cerca de las cabanas, mediante cierres de piedra; o más lejos, en unos pastizales reservados a ellos. Solo se juntaban con sus madres al atardecer. El objetivo era separar los xatos durante el día para que no mamaran y poder reservarse así el vaquero una parte de la leche para el uso familiar y los productos en las cabanas (mantecas, queso…).

Campo toponímico. La Xatera d'Arriba y d'Abaxo son dos fincas que se hallan en L'Alto Aboño, sobre la playa de Peña María, pertenecientes a la parroquia de Carrió. La Xatera es un paraje del Aramo por la zona norte. Cabeza Xatera, alto sobre Vegamaor (1450) metros, en el Macizo Occidental de Picos de Europa. La Xatera, hondonada junto a las cabañas de Vegamaor, donde apartaban el ganado menor —según comentan los pastores—. La Xatera, sobre el llagu Ercina, en el camino a Ariu (Macizo Occidental de Picos de Europa). La Reguera los Xatos, arroyo que desciende de los altos del Cumal por La Mortera La Felguera (Quirós), sobre Faedo, varias cuadras en sus inmediaciones sobre aquellas espaciosas camperas; sin duda, el lugar adecuado para separar a los xatos de sus madres en los días de las brañas. El Pozu Los Xatos, pequeño lago en El Páramu (Somiedo) El Preu Los Xatos, en Vistrimir (Lena).

Etimología. Se suele interpretar la voz *xatu* como de origen onomatopéyico por el ruido que producen los xatos al mamar, más sufijo *-aria* > -era, con el significado de «lugar donde abunda algo»: *cebatu* → *cebatera*, *piedra* → *pedreru*, *cuchu* → *cuchera*. Otro origen que se le atribuye a este vocablo es la forma latina *ceua* más el sufijo latino *-atta* tipo de vaca pequeña , con un resultado [š] en posición inicial. Pero esta evolución no es muy justificable, ya que en asturiano la más habitual en posición inicial es [Θ]: *cena* > cena; *cĭbare* > cebar; *caecu* > ciego.

Información bibliográfica

Academia de la Llingua Asturiana (1998): *Gramática de la llingua asturiana* (*GLLA*), Oviedo, Academia de la Llingua Asturiana.

———— (2000b): *Diccionario de la academia de la llingua asturiana* (*DALLA*). Oviedo, Academia de la Llingua Asturiana.

Cabeza Quiles, F. (1992): *Os nomes de lugar. Topónimos de Galicia: a súa orixe e o seu significado*, Vigo, Xerais.
———— (2000): *Os nomes da terra. Topónimos galegos*, A Coruña, Toxosoutos.
———— (2008): *Toponimia de Galicia*, Vigo, Galaxia.
Concepción Suárez, J. (2001): *Diccionario toponímico de la Montaña Asturiana*, Oviedo, KRK.
———— (2007): *Diccionario etimológico de toponimia asturiana*, Oviedo, KRK.
———— (2009b): «Etno-: el pueblo, lo popular en la cultura», Disponible en <http://xuliocs.com/>, [Consultado el 18 de abril de 2010].
———— (2011): *El paisaje toponímico asturiano: unidad dentro de la diversidad*, Oviedo, RIDEA.
Corominas, J. y Pascual, J. A. (1980-1983): *Diccionario crítico-etimológico castellano e hispánico*, 6 tomos, Madrid, Gredos.
D'andrés, R. (2008): *Diccionario toponímico del concejo de Gijón*, Gijón, Ayuntamiento de Gijón.
Dauzat, A. y Rostaing, Ch. (1984): *Dictionnaire étymologique des noms de Lieux en France*, París, Librairie Guènègaud.
Díaz Castañón, M. C. (1966): *El bable del Cabo de Peñas*, Oviedo, IDEA.
Díaz López, C. *et al.* (eds.) (2006): *Gozón. El libro del concejo*, Avilés, Azucel.
———— (2007): *Carreño. El libro del concejo*, Avilés, Azucel.
Dauzat, A. y Rostaing, Ch. (1984): *Dictionnaire étymologique des noms de Lieux en France*, París, Librairie Guènègaud.
Ernout, A. y Meillet, A. (1967): *Dictionnaire etymologique de la langue latine*, Histoire des mots, París, Klincksieck.
García Arias, Xoxé Lluis (2002-2004): *Diccionario general de la lengua asturiana*, Oviedo: Prensa Asturiana, S. A., <https://mas.lne.es/diccionario/>.
———— (2003): *Gramática histórica de la lengua asturiana*, Oviedo, Academia de la Llingua Asturiana.
———— (2004-2005): *Toponimia asturiana: El porqué de los nombres de nuestros pueblos*, Oviedo, Prensa asturiana S. A., <https://mas.lne.es/diccionario/>.
Longo Viejo, C. (2015): *Diccionario etnotopónimico marinero de los concejos de Carreño y Gozón*, Editorial Hifer.
Ordiales, B. y César Ruiz, G. (2006): *Guía de los árboles d'Asturies*, Oviedo, Trabe.
Pérez Toral, M. (2004): «Rendimiento y significado de la oposición de género en algunos topónimos asturianos», *BIDEA*, n.º 164, pp. 27-40.
Pharies, D. (2002): *Diccionario etimológico de los sufijos españoles*, Madrid, Gredos.
Real Academia Española (2001) *Diccionario de la Real Academia Española* (*DRAE*), Madrid, Espasa Calpe.
———— (2009) *Nueva gramática de la lengua española*, t. I y II, Madrid, Espasa Libros.
———— (2010) *Ortografía de la lengua española*, Madrid, Espasa Libros.
Rivas Quintas, E. (1982): *Toponimia de Marín*. *Berba*, Anexo 18, Santiago de Compostela, Universidade de Santiago de Compostela.
Roberts, A. y B. Pastor (2001): *Diccionario etimológico indoeuropeo de la lengua española*, Madrid, Alianza Editorial.
Segura Munguía, S. (2003): *Nuevo diccionario etimológico latín-español y de las voces derivadas*, Bilbao, Universidad de Deusto.
Sevilla Rodríguez, M. (1984): «La toponimia asturiana de orixen prerromanu», *Lletres Asturianes*, n.º 12, pp. 55-67.
AA. VV. (2002): *Enciclopedia del paisaje de Asturias. Todos los accidentes geográficos del Principado*, Oviedo, Prensa Asturiana, S. A.

Las locuciones de lugar en el concejo de Villaviciosa (Asturias)

Aspectos referentes a la población y el poblamiento. La casa

María Dora Bermúdez Hermida*

Introducción a las locuciones de lugar en el espacio maliayo (Asturias)

La toponimia ha sido objeto de análisis a lo largo de los años. Así, desde siempre, el hombre ha utilizado locuciones de lugar para conocer su entorno y personalizarlo. Cada topónimo se formula como una síntesis del espacio y del tiempo y son los mapas el instrumento más importante para su representación. En fin, son los topónimos los soportes que mantienen la singularidad del espacio y viven en la memoria del pueblo[1]. En Asturias, se habla el asturiano y el castellano. Ambas lenguas han convivido a través de los siglos. El asturiano ofrece importantes formas dialectales; formas que se han mantenido por el uso de los hablantes[2]. En nuestro caso, las manifestaciones toponímicas realizadas en Villaviciosa (Asturias) se efectúan en castellano y en el asturiano central. En el siglo XVIII, fueron muchos los escritores[3] que intentaron aumentar el vocabulario existente[4]. Muchos términos clásicos estaban en el olvido[5]. Esta realidad queda fotografiada en la actividad diaria de notarios y jueces de Villaviciosa (Asturias) en el momento en que se efectuó el *Catastro de Ensenada*. El trabajo que exponemos es una investigación histórico-geográfica. Es un análisis que relaciona aspectos de geografía humana sobre población y poblamiento de Villaviciosa (Asturias) con la toponimia hallada en el concejo en 1753 a través del *Catastro del Marqués de la Ensenada*[6]. Consiste en la realiza-

* Universidad de Oviedo.

[1] Rabella i Vives, Josep María (1999): «Toponimia y territorio. Los nombres de lugar en los estudios geográficos y en la creación cartográfica», en *Fuentes Toponímicas en los Pergaminos Condales de Cancillería del Archivo de la Corona de Aragón (S. IX-XII) y su Valoración Histórica*, Barcelona, Universidad de Barcelona, pp. 11-13.

[2] García Arias, Xosé Lluis (1984): *Llingua y sociedá asturiana*, Oviedo, d'Alborá llibros, pp. 12.

[3] Silva Melero, Valentín (1960): «Actualidad del pensamiento de Jovellanos», *BIDEA*, 40, pp. 183-194.

[4] Peset Reig, José Luis (1989): «Censos y propiedad de la tierra. Los orígenes de la propiedad burguesa», en *Estructuras Agrarias y Reformismo Ilustrado en la España del siglo XVIII*, Segovia, Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación, pp. 293-329.

[5] Lapesa Melgar, Rafael (2014): *Historia de la lengua española*, Madrid, Gredos, pp. 360.

[6] *Catastro del Marqués de la Ensenada de Villaviciosa* (1753): «Libros de Personal o Familias» y «Libros Reales»: «Legos y Eclesiásticos», Villaviciosa (Asturias), Archivo del Ayuntamiento de Villaviciosa (Asturias).

ción de un inventario de locuciones de lugar extraído de los veinticinco «Libros reales» del catastro, hallados en este ayuntamiento. Aquí, nuestro objetivo ha sido la voz *casa*, heredera de la civilización campesina tradicional. Sin duda, el elemento articulador más importante del espacio maliayo. Para ubicar este término, hemos necesitado concretar los límites geográficos de cada feligresía asentada en el concejo, poder reconocer su área de extensión y cartografiarla. El trabajo corresponde al área de geografía humana. De las ramas de la geografía humana la voz *casa* está asociada a la población y el poblamiento, en donde el vivir diario orbita sobre un espacio de elementos fijos y cotidianos propios de una sociedad agraria con ganadería estabulada. En la civilización campesina tradicional, la casa es un retrato de las vicisitudes demográficas acontecidas a lo largo de los siglos. Este topónimo nos ha permitido visualizar momentos en los que abunda espacio y faltan hombres, y otros en los que falta espacio porque abundan hombres.

Las fuentes

En 1753, en la época del *Catastro del Marqués de la Ensenada*, el Ayuntamiento de Villaviciosa aporta un total de treinta y nueve parroquias[7]. Estas feligresías con sus anejos se distribuyen en tres espacios territoriales diferentes: la marina[8], el interior[9] y el ámbito urbano representado por la villa maliaya;

[7] En las *Respuestas Generales del Catastro del Marqués de la Ensenada de Villaviciosa* en el año 1753 se registra un número total de treinta y siete feligresías. En la primera Verificación catastral del año 1754 tocante a medidas de tierras ofrece una lista nominal de treinta y siete parroquias pertenecientes a nuestro concejo: Villaviciosa, Amandi, Coro, Peón, La Magdalena, San Justo, Camoca, Grases, El Busto, Lugás, Priesca, Celada, Tornón, Sta. Eugenia, Vallés, Cazanes, Bedriñana, Miravalles, Niévares, Fuentes, San Vicente, Carda, Arroes, Ambás, Rozadas, San Miguel del Mar, Oles, Villaverde, Careñes, Quintes, Quintueles, Arguero, Lloraza, Castiello, San Martín del Mar, Selorio y Valdebárcena. Es importante recordar que Santa María de Tuero no se especifica en esta lista general. Sin embargo, en las mismas *Respuestas Generales* del catastro, en los apartados correspondientes al ámbito de Marina, es citada como una parroquia más. Asimismo, en los «Libros de Personal», se especifica Santa María de Tuero como parroquia perteneciente a este ayuntamiento, añadiendo su aporte poblacional. Sorprende que con iguales características se registra el lugar de San Antolín de la Llera con las cifras de vecinos y familiares. Finalmente, San Bartolomé de Puelles, solo se visualiza en determinados recuentos, al estar ubicada en el interior del coto de Valdediós. Por consiguiente, el *Catastro de Ensenada* cita treinta y nueve parroquias en el concejo de Villaviciosa, a mediados del siglo XVIII.

[8] En las *Respuestas Generales del catastro del Marqués de la Ensenada de Villaviciosa*, el área de Marina se integra en diez feligresías: San Mamés de Argüero, Santa Cecilia de Careñes, San Juan de Castiello de la Marina, Santa Eulalia de la Lloraza, San Miguel del Mar, San Félix de Oles, San Sebastián de Quintes, San Clemente de Quintueles, Santa María de Tuero y San Pedro de Villaverde.

[9] En las *Respuestas Generales del Catastro del Marqués de la Ensenada de Villaviciosa*, el área de Interior se compone de veintinueve parroquias: San Juan de Amandi, San Pedro de Ambás, Santa María de Arroes, San Andrés de Bedriñana, San Vicente del Busto, San Juan Evangelista de Camoca, Santa Eulalia de Carda, San Julián de Cazanes, Santa María de Celada, Santo Tomás de Coro y su anejo San Pedro de Breceña, San Salvador de Fuentes, San Vicente de Grases, Santa María de Lugás, San Martín del Mar, San Esteban de Miravalles, Santa Eulalia de Niévares, San Vicente de la Palma, La Magdalena de los Pandos, Santa Eugenia de los Pandos, Santiago de Peón y su anejo Santa María de Candanal, San Salvador de Priesca y el lugar de San Antolín de la Llera, Santa María de Rozadas, San Justo y Pastor de Sariego y su anejo Santa María de Sariego, Santa Eulalia de Selorio, San Cosme de Tornón, San Andrés de Valdebárcena, San Martín del Vallés con su anejo San Antonio de Padua de Rales y el lugar de San Pelayo de Pivierda. Finalmente, Santa María de Villaviciosa.

las tres áreas computan doscientos cuarenta y seis lugares en la mitad del siglo XVIII. La investigación se desarrolla en este espacio. Todo el trabajo se efectúa en torno a una fuente, el *Catastro del Marqués de la Ensenada*[10] de 1753, denominado, *La Única*[11]. Se efectúa para simplificar el sistema fiscal de Castilla y acercar una única contribución[12] en todos los reinos del Estado. Así, se aplicó una encuesta[13], concejo por concejo[14]. Alcaldes, curas y vecinos del entorno fueron contestando cada una de las 40 preguntas del interrogatorio. El *Catastro del Marqués de la Ensenada* ha sido la averiguación demográfica y económica más importante de la Edad Moderna. Se especifica el estado civil, el sexo[15] y la edad del cabeza de familia y acompañantes, hijos y criados. Este cuestionario agrupa, en bloques de edad acomodaticios, a toda la población. Además, nos indica la relación familiar, si la hubiese, con el cabeza de familia. También expresa su posible ausencia y su destino por migración a otros lugares, peninsulares o continentales. Se compone la averiguación de las *Respuestas Generales* (*RGC*), diferenciándose en A) «Anexos o revisiones de las *Respuestas Generales*» que son fotos fijas del espacio agrario. Para el hombre maliayo tener tierra era poder. La medida de superficie más utilizada[16] en Villaviciosa era el d. b. que equivale, aproximadamente, a 1250 m^2. B) «Notas a las *Respuestas Generales*», en las que se especifica el reparto de los diezmos y primicias parroquia por parroquia. C) Las «Verificaciones» que aportan medidas[17] próximas a otros concejos asturianos[18]. Las «Verificaciones» no solo computan las tierras de seglares, eclesiásticos y forasteros, también cuantifican buena parte de la vida económica municipal. Las «Respuestas particulares» se corresponden con las propiedades y los bienes declarados por cada vecino del concejo, y los nombres de lugar utilizados para ubicar. El resultado se manifiesta en 1) «Libros Reales»: se detallan en ellos los rendimientos de la tierra y sus medidas traducidas a dinero; el número y tipología de los edificios construidos y el valor de los alquileres; los rendimien-

[10] Matilla Tascón, Antonio (1947): *La Única Contribución y el Catastro del Marqués de la Ensenada*, Madrid, Servicio de Estudios de la Inspección General del Ministerio de Hacienda.
[11] Pérez García, José Manuel (1980): «Algunas reflexiones en torno a la utilización de los resúmenes generales de *La Única*», *Cuadernos de Estudios Gallegos,* XXII, pp. 117-166.
[12] Camarero Bullón, Concepción (1987): *Claves Normativas para la Interpretación Geográfica del Catastro de Ensenada*, Madrid, Universidad Autónoma de Madrid, pp. 97.
[13] Melón Ruiz de Gordejuela, Amando (1949): *El Catastro del Marqués de la Ensenada, Estudios Geográficos*, 34, pp. 129-133.
[14] García Valdés, Celsa Carmen (1980): «El concejo de Pravia en el siglo XVIII. Datos que aporta *El Catastro del Marqués de la Ensenada*», *BIDEA*, 99, Oviedo, pp. 227-266.
[15] Véanse los *Libros de Personal del Catastro de Villaviciosa* (Asturias).
[16] Pedrayes Obaya, Juan José (1994): *Villaviciosa de Asturias. Análisis urbano*, Oviedo, Colegio Oficial de Arquitectos de Asturias, pp. 44.
[17] Se regula el d.b. en 30 varas de frente y 60 varas de costado (30*60). Verificaciones del *Catastro de Ensenada*, t. III, Archivo del Ayuntamiento de Villaviciosa.
[18] Fernández Ochoa, María Antonia (1985): *Luarca y la Tierra de Valdés 1650-1830*, Luarca, Ayuntamiento de Valdés, pp. 283.

tos de los ganados y los tipos; los ingresos declarados por parte de cada vecino y los gastos; los diferentes tipos de árboles frutales y no frutales. De cada apartado se obtiene un repertorio toponímico al uso de cada vecino. 2) «Libros de Personal/Padrones»: con el cabeza de familia, sus familiares, acompañantes, la profesión de los trabajadores y los salarios respectivos.

Topónimos del *Catastro de Villaviciosa*

La metodología aplicada al estudio de la toponimia del *Catastro de Villaviciosa* ha sido la catalogación previa de todos los topónimos y locuciones de lugar empleados por los redactores del catastro. En el presente trabajo, hemos analizado la voz *casa* y, con el examen de los cabezas de familia, hijos y bienes hemos elaborado una relación toponímica asociada a esta palabra.

- El topónimo: el catastro desarrolla con el topónimo propio y la feligresía correspondiente muchas locuciones de lugar. Así, hemos expurgado los nombres parroquiales del topónimo propio ya que cada topónimo y locución de lugar está adscrito a una parroquia.
- La parroquia.
- El objeto: es el elemento catastral ubicado por el topónimo. Hemos seleccionado las casas por ser el elemento principal del catastro.
- La descripción catastral: es, en fin, el eslabón más importante del trabajo. Hemos mantenido las transcripciones gramaticales que muestra el catastro.
- El tomo: señalamos el tomo correspondiente del catastro del concejo de Villaviciosa de los 25 que posee.
- La página: la hoja del libro en donde se localiza el cabeza de familia.
- El vecino: nombre y apellidos del declarante.

Las casas, en la lógica catastral como fuente tributaria por capitación de jefes de familia, tienen un importante papel localizador y focalizador. De ahí, que a efectos estadísticos mantuviésemos su selección como locución base[19], dado que, salvo excepciones, no iba acompañada de un topónimo pro-

[19] «Al lado de la Casa» «Casa, Al lado de la» (*CEV*, t. 5, pp. 1456)
«Al oeste de la Casa» «Casa, Al oeste de la» (*CEV*, t. 7, pp. 3792)
«A un lado de la Casa» «Casa, A un lado de la» (*CEV*, t. 23, pp. 16420)
«Ante la dicha Casa» «Casa, Ante la» (*CEV*, t. 4, pp. 1168)
«Delante de la Casa» «Casa, Delante de la» (*CEV*, t. 23, pp. 16563)
«Dentro de la Casa» «Casa, Dentro de la» (*CEV*, t. 3, pp. 360)
«En el Huerto de la Casa» «Casa, Huerto de la» (*CEV*, t. 21, pp. 14677)
«En la Picuela de la Casa» «Casa, Picuela de la» (*CEV*, t. 21, pp. 14280)
«En la Plazuela de la Casa» «Casa, Plazuela de la» (*CEV*, t. 23, pp. 16851)
«En la Puerta que se dice de la Casuca» «Casuca, Puerta de la» (*CEV*, t. 18, pp. 12323)
«En los Mansos de la Casa» «Casa, Mansos de la» (*CEV*, t. 22, pp. 15571)
«Junto a la Casa» «Casa, Junto a la» (*CEV*, t. 9, pp. 5027)
«Llamado Abajo de Casa» «Casa, Debajo de» (*CEV*, t. 14, pp. 9058)

piamente, sino de un adverbio o un nombre genérico que completaba la ubicación del objeto catastral. La casa es, sin duda, el elemento de marcación más importante del catastro, se repite en todas las feligresías del Concejo de Villaviciosa y resulta ser el de mayor cuantía. En la cuantificación, desde el punto de vista del historiador y del geógrafo, no ha sido posible eludir su presencia, aun dado su escaso valor añadido desde el criterio toponímico. En la voz *casa* se han refundido todo tipo de expresiones adheridas, tales como: *junto a*, *inmediata a la*, *en los alrededores de la*, *delante de la, al lado de la*, *ante la, dentro de la*, *en el portal de la*, *en la quintana de la*, *en el huerto de la*, *en la puerta de la*, *en la plazuela de la*, *en los mansos de la*, y otras similares. La casa se define como la referencia de lugar por excelencia. Insistiendo en el criterio ya explicado, cuando el vocablo *casa* aparece acompañado del lugar, del sitio, de la calle, de la heredad, del barrio o bien de su propia denominación, la denominación *casa* se subsume en el topónimo propio[20].

«Llaman Tras la Casa» «Casa, Tras la» (*CEV*, t. 5, pp. 1754)
«Llosa delante de la Casa» «Casa, Delante de la» (*CEV*, t. 19, pp. 12913)
«Sitio de la Casa y Quintana» «Casa» (*CEV*, t. 21, pp. 14280)
«Sitio de la Casina del lugar de la Vega» «Casina» (*CEV*, t. 10, pp. 6292)
«Sitio de la Quintana de la Casa» «Casa, Quintana de la» (*CEV*, t. 4, pp. 1360)
«Sitio detrás de la Casa» «Casa, Detrás de la» (*CEV*, t. 9, pp. 5293)
«Términos de la Huerta y junto a Casa» «Casa, Junto a» (*CEV*, t. 15, pp. 10054)
«Trasera de la Casa» «Casa, Trasera de la» (*CEV*, t. 19, pp. 13106)
[20] «A cien pasadas de la Casa. Lugar de Cayado» «Cayado, Lugar de» (*CEV*, t. 13, pp. 8753)
«A doce pasadas de la Casa». «Sitio de Concellero» «Concellero» (*CEV*, t. 15, pp. 10406)
«Ante la Casa que llaman El Medal» «Medal, El» (*CEV*, t. 18, pp. 12191)
«Casa de la Felguera» «Felguera, Casa de la» (*CEV*, t. 6, pp. 2357)
«Casa de Sovina». «Lugar de Niévares» «Sovina, Casa de» (*CEV*, t. 6, pp. 2219)
«Debajo de la Casa, se dice del Pradón» «Pradón» (*CEV*, t. 20, pp. 14280)
«Delante de dicha Casa». «Sitio de Carballera» «Carballera» (*CEV*, t. 13, pp. 8351)
«Pegado a la dicha Casa». «Barrio de la Calle» «Calle, Barrio de la» (*CEV*, t. 7, pp. 3808)
«En el Corral de la Casa». «Sitio de la Perullera» «Perullera» (*CEV*, t. 18, pp. 12565)
«En el Hueco de la Casa». «Lugar de Novales» «Novales, Lugar de» (*CEV*, t. 15, pp. 9868)
«En el Rodeo de la Casa». «En la Espina» «Espina» (*CEV*, t. 22, pp. 16164)
«En la casería del Carús» «Carús, Casería del» (*CEV*, t. 5, pp. 2090)
«En la Quintana de la Casa». «Barrio de Mieres» «Mieres, Barrio de» (*CEV*, t. 3, pp. 163)
«En la Quintana de la Casa». «Sitio de las Cuartas» «Cuartas» (*CEV*, t. 10, pp. 5886)
«En la Quintana de la Casa». «Lugar de Panizares» «Panizares, Lugar de» (*CEV*, t. 3, pp. 473)
«Inmediata a la dicha Casa». «Barrio de los Tazones» «Tazones, Barrio de los» (*CEV*, t. 6, pp. 2866)
«Junto a la Casa». «Sitio del Mercado Viejo» «Mercado Viejo» (*CEV*, t. 4, pp. 869)
«Junto a la Casa en el Puerto de los Tazones» «Puerto de los Tazones» (*CEV*, t. 9, pp. 4894)
«Junto a la Casa». «Sitio de Caracedo» «Caracedo» (*CEV*, t. 24, pp. 220)
«Junto a la Casa». «Lugar de Cermuño» «Cermuño, Lugar de» (*CEV*, t. 23 pp. 16303)
«Junto a la Casa en el Puerto de los Tazones» «Puerto de los Tazones» (*CEV*, t. 5, pp. 1662)
«Junto a la Fuente y Casa» «Fuente, Junto a la» (*CEV*, t. 20, pp. 14087)
«Junto a la Iglesia, en la Casa Rectoral» «Iglesia, Junto a la» (*CEV*, t. 25, pp. 1163)
«Junto y Entre Casa y Caminos de las Portiella» «Caminos de las Portiellas» (*CEV*, t. 3, pp. 1)
«Junto a la Panera» «Panera, Junto a la» (*CEV*, t. 19, pp. 13400)
«Lugar de Careñes. Junto a la Casa» «Careñes, Lugar de» (*CEV*, t. 24, pp. 800)
«Pegada a la Casa». «Puerto de los Tazones» «Puerto de los Tazones» (*CEV*, t. 11, pp. 6384)

El origen de los topónimos en la geografía humana. Población y poblamiento

Para analizar el origen geográfico de la voz *casa*, intentaremos contrastar su contenido con el espacio geográfico del concejo de Villaviciosa. Al ser categorías diferentes, la convergencia se alcanza con la muestra de la tendencia. En las siguientes páginas, demostraremos cómo el estudio cartografiado de la voz *casa*, aporta una tendencia en clara empatía con la realidad geográfica, que nos permitirá visualizar el ordenamiento y la organización maliaya.

Las actividades, las normas, los hábitos y las instituciones han dejado su rastro toponímico. La casa se convierte en espacio de reunión de una sociedad con diversos ámbitos para la interacción grupal. La casa[21] en una sociedad agraria, con una ganadería estabulada como veremos, el vivir diario orbita sobre un espacio inmediato de elementos fijos y cotidianos. La casa[22] era el lugar en el que se realizaban las tareas de producción alimentaria y de confección de ropa, respondiendo a un modo de vida en el que los cambios se realizaban a un ritmo muy lento. No es extraño que, en Asturias, las referencias de lugar para ubicar los bienes inmuebles de un cabeza de familia[23], tengan como referencia dominante la casa[24].

«Pegada a la Casa». «Barrio de Cazanes»	«Cazanes, Barrio de» (*CEV*, t. 10, pp. 6271)
«Próximo a la Casa». Se dice de Carbojera	«Carbojera» (*CEV*, t. 14, pp. 9254)
Sitio de Caracedo. Junto a la Casa	«Caracedo» (*CEV*, t. 24, pp. 220)
«En la Quintana de la Casa». «Barrio de Mieres»	«Mieres, Barrio de» (*CEV*, t. 3, pp. 163)
«En la Quintana de la Casa». «Sitio de las Cuartas»	«Cuartas» (*CEV*, t. 10, pp. 5886)
«En la Quintana de la Casa». «Lugar de Panizares»	«Panizares, Lugar de» (*CEV*, t. 3, pp. 473)
«Inmediata a la dicha Casa». «Barrio de los Tazones»	«Tazones, Barrio de los» (*CEV*, t. 6, pp. 2866)
«Junto a la Casa». «Sitio del Mercado Viejo»	«Mercado Viejo» (*CEV*, t. 4, pp. 869)
«Junto a la Casa en el Puerto de los Tazones»	«Puerto de los Tazones» (*CEV*, t. 9, pp. 4894)
«Junto a la Casa». «Sitio de Caracedo»	«Caracedo» (*CEV*, t. 24, pp. 220)
«Junto a la Casa». «Lugar de Cermuño»	«Cermuño, Lugar de» (*CEV*, t. 23 pp. 16303)
«Junto a la Casa en el Puerto de los Tazones»	«Puerto de los Tazones» (*CEV*, t. 5, pp. 1662)
«Junto a la Fuente y Casa»	«Fuente, Junto a la» (*CEV*, t. 20, pp. 14087)
«Junto a la Iglesia, en la Casa Rectoral»	«Iglesia, Junto a la» (*CEV*, t. 25, pp. 1163)
«Junto y Entre Casa y Caminos de las Portiella»	«Caminos de las Portiellas» (*CEV*, t. 3, pp. 1)
«Junto a la Panera»	«Panera, Junto a la» (*CEV*, t. 19, pp. 13400)
«Lugar de Careñes. Junto a la Casa»	«Careñes, Lugar de» (*CEV*, t. 24, pp. 800)
«Pegada a la Casa». «Puerto de los Tazones»	«Puerto de los Tazones» (*CEV*, t. 11, pp. 6384)
«Pegada a la Casa». «Barrio de Cazanes»	«Cazanes, Barrio de» (*CEV*, t. 10, pp. 6271)
«Próximo a la Casa». Se dice de Carbojera	«Carbojera» (*CEV*, t. 14, pp. 9254)
Sitio de Caracedo. Junto a la Casa	«Caracedo» (*CEV*, t. 24, pp. 220)

[21] Real Academia de la Lengua Española (2014): *Diccionario de la lengua española*, Barcelona, Espasa, pp. 454: «Edificio para habitar»; «Edificio de una o pocas plantas destinado a vivienda unifamiliar, en oposición a piso».

[22] Moliner, María (1988): *Diccionario de uso del español*, Madrid, Gredos, pp. 540: «Edificio destinado a vivienda»; «Domicilio»; «Vivienda»; «Cualquier lugar cerrado y cubierto que se utiliza como vivienda aunque no esté hecho de obra de albañilería; como una choza o una cueva».

[23] García Arias, Xosé Lluis (2002): *Diccionario general de la lengua asturiana*, Oviedo, Nueva España, pp. 288: «*La Casa* alude a la casa, familia, cabaña y cuadra. *Casa de monte*, *cuadra* o *redil* en el monte donde duermen los ganados. *Casa conceyu*, lugar de reunión de los vecinos del pueblo. *Casa ganáu* construcción para guardar el ganado».

En 3198 ocasiones encontraremos en el Catastro la voz *casa*[25] como locución de lugar dominante. Casa, como arquitectura[26], responde estrictamente a la vivienda en donde sucede la vida familiar. Las dimensiones y la distribución interna resultan indicadores del nivel económico de la familia o de la persona que la habita. La casa campesina responde a la casería —unidad de explotación— que comprende la casa y la antojana donde se ubica el hórreo, la panera, la leña y los aperos[27]. A esto se añadían pequeñas parcelas anejas. Todo el conjunto de elementos se denominaba *quintana*. Sin embargo, nuestro interés se centra en el edificio[28]. Existen 3 722,81 casas en el concejo, en la época del catastro. Los libros Reales descubren en la posesión de la casa las clases sociales existentes. Así, el 20 % de las casas pertenecen a los dones, (la nobleza) el 74 % es de no dones, y el 5,80 % de eclesiásticos. El tipo de casa más común, según el catastro, es la casa campesina, menos conocida la casa torre, según el catastro. Las dimensiones son variadas, sin embargo, el porcentaje mayor por número de existencias lo hallamos en aquellas que poseen más de 10 m^2 y menos de 20 m^2, con más de 20 m^2 y menos de 30 m^2 y aquellas otras con más de 30 m^2 y menos de 40 m^2. Sorprende que aquellas casas con más de 90 m^2 y menos de 100 m^2 signifiquen el 3,19 % de la edificación. Sin embargo, existen otras con dimensiones superiores a 100 m^2 e inferiores a 150 m^2, cuyos cómputos porcentuales ascienden al 7,94 % de las casas del concejo. Al lado de esta realidad, encontramos viviendas con dimensiones superiores a 500 m^2, si bien el porcentaje de estas casas es tan bajo que no alcanza el 0,09 %. Respecto a las alturas, los cómputos mayores los perciben las casas terrenas con el 61,61 % del total de las casas maliayas; el 32 % sin especificar (según el catastro), y con un piso el 6,32 %; solo el 0,11 % presenta dos pisos. La dedicación de la casa en relación con el tipo de utilización —uso— que se haga es: de ganado, lagar, fragua y pescado como más importantes. La

[24] Academia de la Llingua Asturiana (2000): *Diccionariu de la llingua asturiana* (2000), Uviéu, Academia de la Llingua, pp. 262: «En asturiano la voz *casa* alude a una construcción "fecha para vivir nella persones"; "Tien la casa perllimpia. Llama a ver si ta en casa". Construcción "que se fai sola nun terrenu pa vivir nella una familia namái"; "Sitiu onde críen o se guarden los animales"; "Conxuntu de familiares que viven xuntos"; "Llinaxe, conxuntu de persones emparentaes ente si"».

[25] Corominas, Joan (2000): *Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico*, 1, Madrid, Gredos, pp. 901. García Arias, Xosé Lluis (2002): *Diccionario general de la lengua asturiana*, Oviedo, La Nueva España, pp. 346. Neira Martínez, Jesús (1989): *Diccionario de los bables de Asturias*, Oviedo, IDEA, pp. 88. Blanco Rodríguez, Luisa (1995): *Estudio de Toponimia Menor en la parroquia de Santa María de Samieira (Poyo- Pontevedra*), Pontevedra, Diputación provincial de Pontevedra, pp. 119. Concepción Suárez, Julio (2001): *Diccionario toponímico de la Montaña Asturiana*, Oviedo, KRK, pp. 265. «Alude a la palabra latina *casa*, cabaña o choza. Una de las voces derivadas de *casa* y más comunes en la península es *casal*».

[26] Álvarez Maurín, M.ª del Pilar (1994): *Diplomática asturleonesa. Terminología toponímica*, León, Universidad de León, pp. 304.

[27] García Fernández, Jesús (1976): *Sociedad y Organización Tradicional del Espacio en Asturias,* IDEA, Oviedo, p. 26.

[28] Caveda y Solares, Francisco de Paula (1988): *Descripción geográfica e histórica de Villaviciosa*, (Manuscrito 1805), Gijón, Auseva, pp. 20.

de más uso es de ganado. El 87,86 % de estas casas de ganado pertenecen a no dones. Solo el 8,57 % de ellas pertenecen a los dones (nobleza), y el 3,57 % a eclesiásticos. Los elementos de la casa no se repiten por igual. Al contrario, algunas poseen elementos y las más no los poseen. Así, pajar, corral, establo, cuartos, oficina, sala, bodega, cocina, lagar, caballerizas, corredor, portal, capilla, desván, horno, tenada, tienda, patio, torre, carbonera y tahona de moler corteza. En el concejo (según los Libros Reales) el 62,11 % de las casas poseen pajar, 34,78 % tienen corral, 22,15 % disfrutan establo, el 20,37 % poseen cuartos (suelen ser dos habitaciones a los dos lados de la puerta); los otros elementos computan porcentajes menores, así, el 6,98 % tienen asimismo sala; el 2,92 % poseen cocina. Sin embargo, como algo extraordinario, fuera de la norma, resultan aquellas casas con lagar, caballerizas, capilla, desván, horno, tenada, patio, torre, carbonera, ya que el 98,11 % del total de las casas carecen de ello. Existen casas arruinadas en el concejo, la mayoría deshabitadas; la cuantificación de estos edificios arruinados es menor. Entre los personajes que en propiedad disponen de más casas destacamos: Pedro José de Peón con 104,50 edificios en todo el concejo. Los valores porcentuales por el uso de la voz *casa*[29] se extienden por todo el municipio. No existe feligresía que no aporte en mayor o menor intensidad el uso de esta voz. La intensificación mayor en la utilización de estos términos, se encuentra al oriente, en Selorio; con valores porcentuales similares destacan Coro, Breceña, y, al occidente de la ría, Sariego y Peón. A este primer bloque **(**entre el 5-10 % de uso de la voz *casa*) sigue otro (entre el 2,5-5 % de utilización), en el que están Priesca-La Llera y Miravalles, al este del ayuntamiento; Amandi y Cazanes en el centro; Castiello, Quintes y Argüero en la Marina. Finalmente, entre 1 y 2,5 % se distribuyen las feligresías restantes. Así, podemos decir que todo el territorio cartografiado, visualiza el conocimiento de la voz *casa*. Sorprende, una vez más, que la feligresía de Santa María de Villaviciosa (La Villa), no cuantifique el uso mayor de este grupo de voces. En La Villa, las casas adosadas a las calles simbolizan los diversos usos dados por sus pobladores, los oficios. Por una parte, los palacios en torno a la iglesia de Santa María, y apartados de ellos, el caserío de viviendas familiares y profesiones. La casa desarrolla todo un universo de derivados y de contextos. Si nos referimos al *casar* o al *casal*, encontramos: *Casal*, *ería del Casal*, *Casar*, *ería de Casar*, *ería del Casar*, *Casares*, *ería de Casares*, *los Casares*; *lugar de los Casares*, *Casaris*, *ero del Casar*, *valle del Casar*; *llosa de Casares del cercado*, *lugar de Casares*, *ería de Casarión*, *Casellón*, *campu de Casellu*, *Casa gorda*. También hallaremos *casería* de modo repetido: *Casería*, *junto a la Ca-*

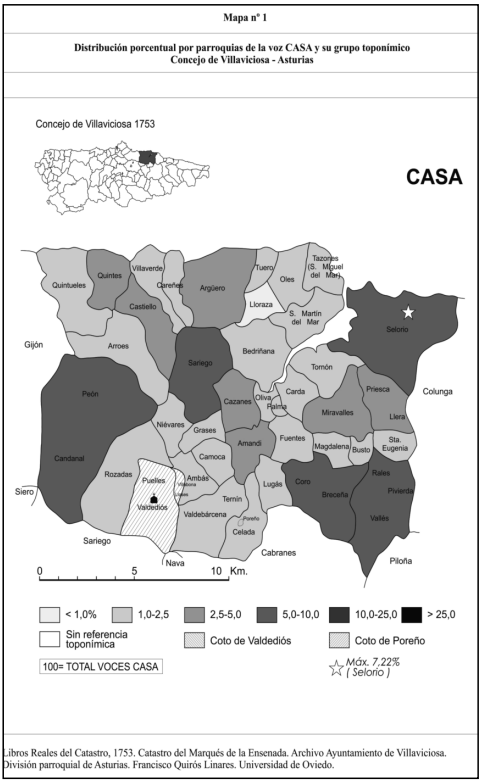
[29] Exponemos, a continuación, una serie de dibujos de casas efectuados en diferentes feligresías del Ayuntamiento de Villaviciosa. Representan distintos tipos de viviendas. Figura n.º 1: Casa urbana de una planta con fachada estrecha y fondo largo. Figura n.º 2: Casa urbana. Vivienda obrera (1850). Figura n.º 3: Casa terrena mariñana. Figura n.º 4: Casa cuadrada de una planta en el puerto de los Tazones. Figura n.º 5: Casa de fachada estrecha y fondo largo de dos plantas. Puerto de los Tazones.

sería, *Caseríes*, *Caserizo*. La voz *casa* también se registró en el catastro con diminutivos y aumentativos tales como *casina*, *junto a la casita*, *casona*, *la Casona*, *Casina y font paladín*, *Casón*, *campo de la Casona*, *Casa baja*; *ería de la Casona*, *Caseta*, *Casones*, *Casacu*. El color de la casa también se manifiesta: *Casa blanca*, *quintana de la Casa blanca*. Además, encontramos referencias temporales, así: *junto a la Casa arruinada*, *Casa quemada*, *Casa vieja*, *Casavieja*, *Casa nueva*, *junto a la Casa nueva*, *la Casa nueva*. La dimensión de la casa ha contribuido a reconstruir el referente toponímico del lugar: *Casamallor*, *Casamayor*, *Casa grande*, *junto a la Casa grande*, *quintana de la Casa grande*, *ería de Casamayor*, *Casuca*. En otras ocasiones, es el propietario quien acota la casa: *junto a la Casa de Ableo*, *debajo de la Casa de Acebedo*, *lugar de Casa de Cotiella*, *junto a la Casa de José*, *junto a la Casa de los herederos de Pedro Pidal*, *delante de la Casa de Sobina*, *junto a la Casa de Toribio García*, *junto a la Casa del Gorgollo*, *Trascasa de García*. En otros es la etimología muerta la que define y singulariza: *Casa bonca*, *Casa cuejo*, *sobre la Casa de taloca*, *la Casa de yuca*, *Casa del bunto*, *junto a la Casa del ronzón*, *barrio de Casamori*, *Ería de Casamori*, *Lugar de Casamori*, *Casamoro*, *Casamurio*, *Casaniella*, *Casaniello*, *ería de Casaniello*, *huerta de las Casas de Ceceñes*, *Casas de los caminos*, *huerto debajo de las Casas de Receñes*, *delante de la Casería del préstamo*, *Casamori*, *lugar de Casamori*. En otras ocasiones, ya sin trascendencia toponímica, la singularidad de la casa, cuando la declaración catastral corresponde a declarantes acomodados y solariegos, se obtiene mediante numeración de las casas relacionadas: *junto a la Casa cuarta*, *bajo de la Casa primera*, *delante de la Casa primera*, etc. O bien mediante adverbios de lugar: *inmediata a la Casa de arriba*, *junto a la Casa de arriba*, *pegada a la Casa de arriba*, *prado de las Casas de arriba*, *debajo de las Casas*, *Casa de arriba*, *próximo a la Casa de arriba*, *junto a la Casa que se dice de arriba*, *Casas de abajo*, *Trascasa*, *faza de tras Casa*, *tras de Casa*, *ería de Trascasa*. Las últimas precisiones que acompañan a la voz *casa* se refieren a su tipología, así: *pegada a la Casa de ganado*, *delante de la Casa de la rectoría*, *junto a la Casa de la rectoría*, *portal de la Casa de la rectoría*, *junto a la Casa de lagar*, *junto a la Casa de los hornos*. Otras veces, a casas de naturaleza religiosa: *junto a la Casa de Santa Cecilia*, *junto a la Casa del aniversario del Niño Jesús*, o don José de Peón Valdés quien tiene una «Casa que está situada delante de la Casa de La Santa Cruz». También, se alude a las caserías[30]; en Villaviciosa, las explotaciones no son en término redondo, por lo que la casería no es un espacio concreto o una referencia de lugar, sino un conjunto de explotaciones más o menos próximas; de aquí, la escasez de referencias topológicas a la misma. Es, en los protocolos, donde reconocemos un caso inusual de referencia a explotación agraria, utilizando el vocablo *masería*, sinónimo de *masa*, *masía* mansión, cuando Domingo Morís, vecino de Villaverde, arrendó:

[30] Peribáñez Caveda, Daniel (1991): «El desarrollo de la especialización en la actividad marítimo-mercantil en el principado de Asturias: comerciantes y navieros, 1800-1850», *BIDEA*, pp. 123-145.

> […] a Pedro de Costales vezino ansi mismo de Villaverde la Masería que llaman de La Zorera en que vivia Miguel Sánchez su padre y se compone de Casa orrio y heredades que la rodean y están pegados a ella y delante de la dicha Casa y la otra hacia Argüero y por el medio de ambas corre un Camino Real y el monte y castañedo que llaman de Polledo según todo ello está sito en la feligresía de Careñes y todo esto se lo da en rrenta por tiempo de cuatro años […][31].

El cartografiado de las locuciones relativas al uso de la voz *casa* revela su propagación por todo el territorio en relación a la ocupación y habitibilidad del espacio. Selorio contabiliza el mayor porcentaje de uso del término *casa* en todo el concejo de Villaviciosa; también, Peón, Vallés y Coro. Estas feligresías poseen más población; se corresponden con las más habitadas del concejo. Así, de nuevo, el uso de esta voz marca tendencia respecto al espacio geográfico maliayo.



Mapa de la distribución porcentual por parroquias de la voz *casa* y su grupo toponímico.

Conclusiones

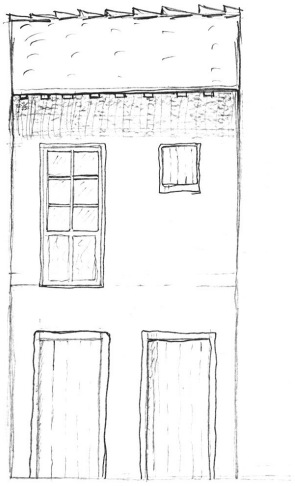
La casa es un lugar en el que se realizan tareas de producción y responde a un modo de vida en el que los cambios son muy lentos. Los «Libros reales» nos descubren, en la posesión de la casa, las clases sociales existentes. La dedicación de la casa está en relación a la utilización que se haga de ella. Los elementos de la casa no se repiten por igual. En fin, la casa como construcción se distribuye por todo el concejo.

También la voz *casa* se extiende por todo el municipio. Es, sin duda, el topónimo de mayor incidencia del concejo de Villaviciosa (Asturias). Las expresiones *delante de la casa*, *detrás de la casa*, *al lado de la casa*, *a cien pasadas de la casa* están generalizadas. Tanto es así que lugares, términos, barrios, caminos y demás se delimitan con el apoyo de la voz *casa*. La utilización de este nombre nos revela su propagación por todo el territorio en relación a la ocupación y habitabilidad del espacio. Selorio computa el mayor porcentaje de uso del tér-

[31] AHA, secc. prot., Serie Villaviciosa, Caja 1447, pp. 23 (1692).

Figura nº 1

Tipología de las casas del concejo de Villaviciosa. Casa urbana, fachada estrecha, fondo largo, una planta. Concejo de Villaviciosa - Asturias



Elaboración propia.

Figura nº 2

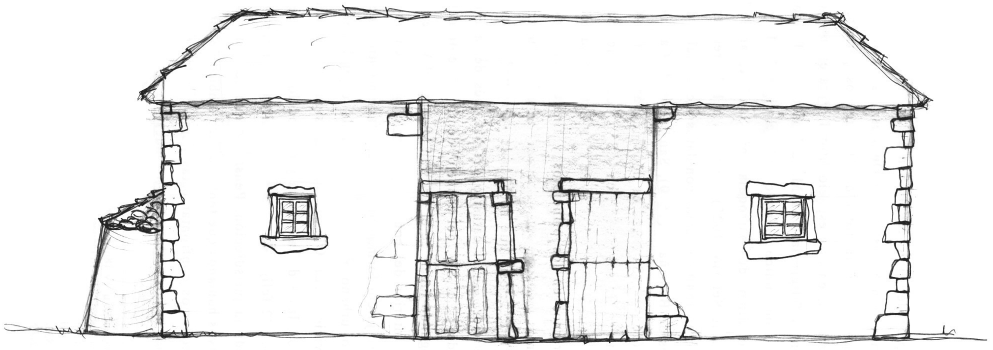
Tipología de las casas del concejo de Villaviciosa. Casa urbana, vivienda obrera, construcción de 1850. Concejo de Villaviciosa - Asturias



Elaboración propia.

Figura nº 3

Tipología de las casas del concejo de Villaviciosa. Terrena mariñana, fachada sur. Concejo de Villaviciosa - Asturias



Elaboración propia.

Figura nº 4

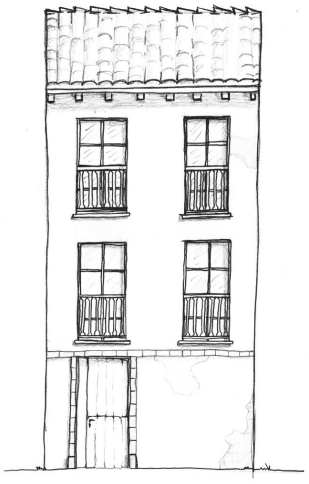
Tipología de las casas del concejo de Villaviciosa. Puerto de los Tazones - Cuadrada de una planta, fachada sur. Concejo de Villaviciosa - Asturias



Elaboración propia.

Figura nº 5

Tipología de las casas del concejo de Villaviciosa.
Puerto de los Tazones - Fachada estrecha, fondo largo, dos plantas, fachada sur.
Concejo de Villaviciosa - Asturias



Elaboración propia.

mino *casa* en todo el concejo de Villaviciosa. También, Peón, Vallés y Coro. Estas parroquias poseen más población y, en consecuencia, son las más habitadas del ayuntamiento.

Respecto a la expresión escrita de los oficiales recogida en el catastro maliayo, todo se formaliza en castellano, salvo ciertas muestras del asturiano central. Estos redactores se esfuerzan por adecuar el registro oral al escrito y presentan ciertas anomalías: cambios en las grafías *j* y *x*, cambios en las grafías *b* y *v*.

Finalmente, la reproducción del término *casa* en el catastro de Villaviciosa (Asturias), es una denominación de poblamiento que muestra el sentido de vecindad y de relaciones familiares.

Anexo. Protocolos notariales[32]

> El escribano Alonso de Peón Valdés efectúa una venta: En la villa de Villaviciosa a dos días del mes de abril de mil y setecientos y noventa y quatro años ante mi escribano publico y testigos presente… Maria Joaquina Alonso vecina de Tazones y dijo que vendia… a Manuel del Valle vecino de Tazones… una casa en Tazones con altos y bajos y bodegas… por precio y quantia de setecientos y setenta reales… (AHA, secc. Prot., Serie Villaviciosa, caja 1543, p. 110, 1794).

[32] Para evitar prolijidad no se editan los documentos completos, sino aquellas partes que interesan para mi trabajo. Así, los trozos omitidos son sustituidos por puntos suspensivos.

El escribano Felipe Ceferino Nava realiza una venta: En la villa del concejo de Villaviciosa de veinte y cinco días delmes de Abril año de mil ochocientos y trece ante mi escribano y testigos presente Ramón de la Campa vecino de la parroquia de Lugás deste concejo y dijo que en la mejor forma vende… a Don Josef de Mieres su vecino y su mujer hixos herederos y subcesores una casa baja depiedra madera y texa en el sitio de Pelamanta… y también el Castañedo de la Medal y el truebaño con su suelo… y le vende otros tres castañales en términos del Pisón… todos en precio de veinte ducados que hacen en todo Quinientos cinquenta reales… (AHA, secc. Prot., Serie Villaviciosa, caja 1593, p. 37, 1813).

José Rodríguez Sánchez ejecuta un arriendo: En el valle de peon del concejo de villa viciosa a ocho días del mes de henero deeste año de mil setecientos noventa y dos Ante mi escribano y testigos don Juan de Ortiz Valdes vezino dedicho valle y dijo que por cuanto antes de ahora tenia echo arriendo de una caseria y vienes que se dice delos pidales enla parroquia de careñes a francisco Villaverde para su yerno Manuel Pidal vecinos de careñes en renta de treinta dos celemines de pan en cada un año…(AHA, secc. Prot., Serie Villaviciosa, caja 1546, p. 7, 1792). Asismismo, efectúa una venta: En las Casas de las Portiellas del Valle de Peón del concejo de Villaviciosa a onze días del mes de marzo deeste año de mil setecientos no venta y dos ante mi escribano y testigos presente Diego Casielles mayor en días y vezino de la parroquia de Santa María del Candanal del valle de peon y dijo… vendia… a Don José Ramón de Estrada y posada vecino dela villa de Villaviziosa… tres cuartos de un dia de bueyes de tierra labrantía… sito en términos de la llosa del toral… (AHA, secc. Prot., Serie Villaviciosa, caja 1546, p. 21, 1792). En otra venta dice: En el valle de peon del concejo de billabiciosa a diez y ocho días del mes de mayo del presente sello ante mi escribano y testigos presentes Andres de Costales y su mujer Nicolasa albarez bezinos de dicho valle… y dijeron… bendian… a Joseph albarez del mismo vecindario… la mitad del Castañedo que llaman la Casuca sito en dicha parroquia en precio y cuantia de seiscientos reales… (AHA, secc. Prot., Serie Villaviciosa, caja 1546, p. 43, 1790). Suscribe, también una cesión: En el valle de Peón del Conzejo de Villaviciosa aseis días del mes de julio deeste año demil setezientos ynoventa antemi escribano y testigos presente Josef Varril vezino de dicho valle y dijo que por cuanto esta llevando y gozando una casería y vienes en este dicho lugar propia de las monjas de Gijón arrendada por cuatro años yenrenta de siete anegas de pan y al cumplimiento de dicha renta diera por su fiador de mancomun a Don Pedro la Meana Zifuentes… yacausa deno aver podido dar satisfazion a dicha renta…por tanto en la mejor via y forma que haia lugar… sede renuncia y traspasa toda la acción y derecho que tiene en dicha casería en el expresado Don Pedro de la Miana… (AHA, secc. Prot., Serie Villaviciosa, caja 1546, p. 61, 1790).

Francisco Antonio González Rua resuelve un convenio: En la villa de Villabiciosa Capital del conzejo deeste nombre a Quinze Dias del mes de Julio de mil septecientos setenta y tres años ante mi escribano y testigos presentes entre parte de la una Joseph Pidal Maria Francisca fernandez su mujer y dela otra Phelipe del Camino Maestro Arquitectounos y otros vecinos deesta dicha villa y sus Arrabales… dijeron dicho Pidal y su mujer tener hecho escritura anterior con dicho Phelipe del Camino… para que les demuela las dos casas que tienen y poseen en la Calle del Agua de esta dicha villa… (AHA, secc. Prot., Serie Villaviciosa, caja 1536, p. 12, 1773).

Nicolás del Rivero inscribe un poder: En la villa de Villaviciosa a siete días del mes de julio de mil setecientos sesenta y seys ante mi escribano y testigos Manuel González la Biada escribano del Numero deesta villa dijo que es noticioso de que en la casa que abita Doña Maria de hevia viuda de Don Jodeph de peon solares enesta dicha villa pretendía y tenia prinzipado acer una parez en la parte posterior de su casa agregando un soportal que tenía a una Bodega para acerla a esta de mas estension… (AHA, secc. Prot., Serie Villaviciosa, caja 1526, p. 82, 1766). Asimismo, ejecuta un poder: En la villa de Villaviciosa a cinco días del mes de agosto de mil septecientos cinquenta y seis años ante mi escribano publico y testigos pareció presente don Nicolas de la Rea vezino del mercado viejo extramuros desta villa y dijo que por quanto tiene tratado viaje a los Reynos de Castilla con su mercaduria hasta llegar a la ziudad de Cadiz y no saber su brevedad del despacho de ella y haber sido millonero en este dicho concejo en el año cinquenta y tres enel que algunas personas y pareze tienen vendido diferentes porciones de vino …que se le están deviendo las cantidades della… y… Don Nicolás de Ortiz mayor endias y vecino desta dicha villa el que en dicho año se hallaba bibiendo en las casas del Puntal en las que dicho año vendió mucha cantidad de vinos sin que con el otorgante tuviese ajuste alguno… (AHA, secc. Prot., Serie Villaviciosa, caja 1525, p. 13, 1766). También, efectúa un arriendo: En la villa de Villaviciosa a dos días del mes de mayo de mil septecientos cinquenta y siete años ante mi escribano publico y testigos parescieron presentes Don Joseph Menendez Somonte y Doña Barbara Garcia de Castro su mujer vecinos deesta dicha y…dijeron arrendavan…la su casa que tienen en el sitio que se dice del Rincón… (AHA, secc. Prot., Serie Villaviciosa, caja 1525, p. 37, 1757). En la siguiente cesión señala: En la villa de Villaviciosa a tres de abril de mil setecientos cincuenta y ocho años ante mi escribano y testigos presente don Gonzalo de Peón Solares presbítero vecino de aquí y dijo que antes de ahora se vio agravado de cierta enfermedad de la qual fue preciso para su curación el ocurrir a la Botica la que administran don Nicolas Calleja persona inteligente en ella enlaque tubo de gasto hasta la cantidad de ziento y veinte y un reales vellón y por el motivo de ser cierto dicha deuda y por pronto remedio no poder satisfacer dicha cantidad… cede renuncia y traspasa en el dicho don Nicolas la su caseria de Capellanía que goza y posee en la parroquia de Cazanes… (AHA, secc. prot., Serie Villaviciosa, caja 1525, p. 5, 1758). Una vez más este escribano confirma el uso de estas voces: En la villa de Villaviciosa a catorze días del mes de abril de mil setecientos y cinquenta y nueve ante mi escribano publico y testigos parescieron presentes Don Lázaro de la Bega y su conjunta doña Maria Theresa de Hevia vecinos de este concejo… par arrendar la mitad de una casería que los otorgantes tienen en el lugar de Castiello de la Marina de este concejo… (AHA, secc. prot., Serie Villaviciosa, caja 1525, p. 3, 1759). Y en este arriendo: En los extramuros de villa de Villaviciosa a tres días del mes de agosto de mil setecientos y cincuenta y nuebe años ante mi escribano publico y testigos …parescieron presentes Don Lazaro de la Vega… vecino y mercader en la villa …de Jigon y doña Maria Antonia de ebia su mujer… arrendaban todos los bienes que los otorgantes tienen enla parroquia de Camoca y sitio que se dice de la podada deste mismo concejo los que se componen de casa.y medio orrio… por tiempo y espacio de seis años… (AHA, secc. prot., Serie Villaviciosa, caja 1525, p. 20, 1759).

Juan Antonio de la Huerta y San Miguel examina la venta de una botica: En Villaviciosa a veinticinco de maio de mil setecientos setenta y nuebe años Don Diego Fernandez Moniz vecino de esta villa tiene ajustado el casco de botica según la hubo y

dejo Don Roberto Baquerano que se halla junto al ayuntamiento de esta villa el cual ajuste hizo con don Thomas Sanchez Zifuentes vecino de esta dicha villa… y el mismo don Thomas vende al referido don Diego… en la expresada cantidad del ajuste de siete mil trescientos y diez y ocho reales y ocho maravedíes… la misma botica… y sus fiadores la casa en que biben enla calle del Agua de esta villa con la huerta perteneciente a ella… (AHA, secc. prot., Serie Villaviciosa, caja 1520, p. 77, 1759). A su vez, tramita el siguiente arriendo: En la villa de Villaviciosa a treze de noviembre de mil setezientos sesenta y tres… Don Mathias de Nava Riestra presvítero a Poderado de don Alvaro Joseph de Inclán Valdés vezino dela ciudad de Oviedo y rexidor perpetuo deella dixo queporla presente… da en renta por termino de quatro años a Rodrigo del Rivero vezino desan Juan de Amandi… le arrienda lacasa donde vive y mitad dele orrio de quatro pies de junto a ella que la otra mitad esdel susodicho y mas learrienda… y mas conlacasa de fragua contigua alorrio que es ylalleva enonze reales por razón de foro….a de pagar encadaaño… ciento treinta y cinco reales en los que se incluien los onze reales deelforo delacasa de fragua… la cual cantidad adepagar…al zitado Don Alvaro Joseph Inclan… (AHA, secc. prot., Serie Villaviciosa, caja 1518, p. 55, 1763). Asimismo, inscribe otro arriendo: En la villa de Villaviciosa atres días de febrero demil setezientos sesenta y ocho… ante mi… Don francisco Antonio González Rua vezino de esta villa como tutor ycurador dela persona yvienes de Antonia… Suárez Cavo y su hermano hijo de Francisco Suárez Cavo difunto también vezino deestavilla el mismo que esta presente y confiesa ser maior de Diez yocho años aun que menor de veinte y cinco años y estudiante de gramática… otorgan que dan en renta y arriendan… a Juan González vecino deesta villa… porespacio y termino de nueve años… pagando de renta cada un año doscientos veinte reales… casa donde moraba su padre difunto con cuartos y caballeriza… sita en dicha plaza al lado del cruzero que por atrás… pega con callejuela… (AHA, secc. prot., Serie Villaviciosa, caja 1519, p. 15, 1768). Diego Lorenzo Fernández Muñiz muestra una venta: En Villaviciosa y mayo veinte y nuebe de mil ochozientos y treze ante my escribano y testigos presentes Feliciano Martinez y su mujer Joaquina del Ribero vecinos de Oles y… dijeron que en la mejor forma que pueden y el derecho se lo permita por la presente otorgan que venden en venta real… a Don Silbestre Batalla y su mujer de la misma vecindad para que sea par ellos… la su casa alta con que al presente viben los otorgantes sita en el puerto de tazones compuesta de texa madera y piedra con sus entradas y salidas usos y servidumbres con todo lo demás de ella perteneciente y linda por un lado con la casa de Joaquina de el Campo… y se lo venden con la pension anual al Real Monasterio de Valdedios en cantidad de quinientos reales… (AHA, secc. prot., Serie Villaviciosa, caja 1633, p. 18, 1813). Algo parecido manifiesta la confirmación del siguiente arriendo: En la villa de Villaviciosa a tres de setiembre de mil ochocientos veinte y ocho ante mi escribano y testigos presente don Francisco Ortiz Estrada presvitero avad de Fuentes y mayordomo de la Casa del señor coronel Don Pedro de Peón Heredia… en el Puntal y apoderado de dicho eñor coronel usando de las facultades que le tiene concedidas dijo que en la mejor forma que puede y el derecho se lo permita por la presente otorga que arrienda por tiempo y espacio de seis años… a Francisco Rey vecino del lugar de Cadamancio parroquia de San Justo los vienes siguientes: una casa baja con sus oficinas… servidumbres rodeos entradas salidas y mas pertenecidos sita junto a la riega de Migoya en el monte de Picon del lugar de Cadamancio comprehendido con otros… cuyos montes y términos son propios de los vínculos y mayorazgos de la Casa de Peon y la heredad de la riega de Migoya sita en picon junto a dicha casa… (AHA, secc. prot., Serie Villaviciosa, caja 1635,

p. 230, 1828). Además, expone un arriendo: En Villaviciosa y henero catorce de mil ochocientos veinte y nuebe ante mi escribano y testigos presente don Francisco los Toyos vezino de la parroquia de Pernús conzejo de Colunga dijo que es es dueño de la caseria nombrada de las Quintas sita en el lugar de manzanedo parroquia de Arguero compuesta de casa, establo orrio, una finca tras de la casa, cavida de cinco días de buyes, otra delante de dicha casa cavida de ocho días de bueyes de prado y labrantío y otra heredad de ocho a nuebe días de bueyes que linda por el poniente con el camino que va a villaviciosa y otra heredad de pasto de cinco días de bueyes y en esta se alla una carbayera que en esta no se ha de cortar nada en ella y traer dichos bienes bien cultivados y abonados de modo que vayan en aumento y no en disminución… y se los arrienda por ocho años… (AHA, secc. prot., Serie Villaviciosa, caja 1635, p. 10, 1829).

Juan de la Miyar resuelve un poder: En las Casas de Llames términos de la feligresía de San Martin del Mar del concexo de Villaviciosa a catorce días del mes de agosto de mil seiscientos y ochenta y tres años ante mi escribano publico y testigos parescieron presentes gavriel de Llames y José de Llames vecinos de este lugar y feligresía e dijeron daban y dieron todo su poder cumplido como se requiere y es necesario a Martin de Cariaga procurador y vecinos de la ciudad de Oviedo… cerca de un pleito que los suso dichos tratan con Fernando de Mieres Llames y francisca de evia su mujer vecinos de esta feligresía sobre la paga de cinquenta ducados que les debe el dicho Fernando de Mieres… (AHA, secc. prot., Serie Villaviciosa, caja 1459, p. 12, 1683).

Diego de la Piniella Menéndez notifica una obligación: En el valle de Peón y Granxa de San Pedro de Ferreros sita en este dicho valle a catorze días del mes de octubre año de mil setezientos sesenta y cuatro ante mi escribano publico y testigos presente Pedro Suarez Zeyanes vezino de dcho valle y dixo que en la mejor bia y forma que aya lugar se obligaba… de dar y pagar… al Padre predicador Fay Lorenzo Calvo prior de dicha granxa para el dia veinte y cinco de diciembre de este año diez un nueve zelemines y medio de trigo y tres maquilas por la medida deste concexo… cuyo importe es procedido… por la cantidad que restava deber Anselmo Ortiz a dicho padre prior de la renta que anualmente a dicho priorato y es del arriendo de la Casa del Sendero y Aparicio de Avajo… (AHA, secc. Prot., Serie Villaviciosa, caja 1502, p. 26, 1764).

José Antonio del Rey gestiona una permuta: En la villa de Villaviciosa a veinte y cinco días del mes de octubre de mil ochocientos quince ante mi escribano y testigos presentes don Felipe Pidal vecino de Santa María de Tuero de una parte y de otra Juan Garcia de San Felix de Oles de este concejo quienes asi juntos dijeron que tenían tratado de hacer cambio y permuta uno con el otro y este con aquel para que cada uno en lo subcesivo tenga su titulo de pertenencia por la presente cambian y permutan uno con el otro y este con aquel y para que cada uno en lo subcesivo tengan su titulo de pertenencia por la presente cambian y permutan es a saber el Juan Garcia da al Pidal una casa de habitación con sus usos y derechos entradas, salidas y rodeo conforme la pertenece y actualmente la havita en el lugar del Viento términos de Oles- Asimismo le da un corral pegado a la casa de Angel Garcia de dicha parroquia de Oles… (AHA, secc. Prot., Serie Villaviciosa, caja 1663, p. 9, 1815).

Francisco Alonso Cuervo Arango constata un cumplimiento procesal: En Villaviciosa y febrero y quatro de mil ochocientos y trece ante mi escribano y testigos presente Don Bartolomé González Canellada vezino del lugar de Naveda parroquia de Fresnedo concejo de Cabranes, dijo que Don Francisco González Canellada presvitero su hijo y teniente cura de la parroquia de Celada cumpliendo como siempre lo ha hecho con favor acerle y socorrerle en sus urjencias lo ejecuto asimismo en suplirle todo lo que importo al redificio de la casa, lagar, y toneles que le hansido quemados por los franceses con lo demás que sea ofrecido para el reparo de uno y otro y por lo mismo quiere que lo demás sus hijos no tengan parte alguna enlos beneficios dichos que a recibido de mano del espresado su hijo Don Francisco lo que asi declara para que en todo tiempo conste… (AHA, secc. Prot., Serie Villaviciosa, caja 1639, p. 15, 1813).

Andrés Antonio Pidal tramita una venta: En la villa de Villaviciosa a veinte y uno de noviembre año de mil ochocientos y dos ante mi escribano y testigos presente Theresa Perez viuda de Nicolás de la Bega vezina de la parroquia de Amandi de este concejo dijo que por la presente y en la mejor forma que puede y derecho le permita vendia y daba en venta real y rasa por juro de heredad para siempre a don Juan de Cobian Albarez natural de la parroquia de Camoca y residente en la ciudad de Méjico una casita baja con su establo pajar y mas parte… sita en el lugar de Caes de la parroquia de San Justo y pega por la parte de arriba con otra casa de don Rodrigo Fernández. Con más le vende un huertico que pega a la parte de abajo con dicha casa… en precio y cantidad de veintidós ducados de vellón… (AHA, secc. Prot., Serie Villaviciosa, caja 1620, p. 63, 1802). Asismismo efectúa otra venta: En la villa de Villaviciosa a doce días del mes de octubre año de mil ochocientos veinte y ocho ante mi escribano y testigos presente don Nicolas de la Miyar vezino de las Casas de Singla parroquia de Celada en este concejo dijo que en la partición convencional que se hizo por muerte de don Manuel de Pando vezino de la parroquia de Amandi… y se le adjudicó entre otros bienes a este otorgante como marido y conjunta persona de doña Angela de Pando Crespo hija de dicho difunto tres partes de terreno en la heredad nombrada del Sargento términos del lugar de Bozanes según que la otra cuarta parte era de propiedad de don Francisco Collada por venta que de ella le hizo Ramón Madrera de la parroquia de Lugás y las tres cuartas partes que se le adjudicaron a este otorgante fueron moderadas en mil y quinientos reales según resultara de dicha partición … (AHA, secc. Prot., Serie Villaviciosa, caja 1623, p. 183, 1828). Otro tanto puede decirse de una obligación: En la villa de Villaviciosa a veinte y dos días del mes de mayo de mil setecientos noventa ante mi escribano y testigos don Francisco Antonio del Rivero vezino de la parroquia de Selorio Antonio Diaz y Domingo de la Miyar del mismo vecindario dijeron que en atención se halla la su parroquia con mucha necesidad de granos tanto que muchos vecinos les será preciso abandonar su casa y familia y que a la sazon la Diputacion de este Principado acopio crecida porción de ellos para distribuirla como al presente lo hace entre las que contempla con mas nedesidad quedando obligados para la satisfacion a los plazos señalados uno o mas vecinos de los mas abonados comprobando la actual cura por medio de certificación para que en su virtud y con vista del acreditado abono de los otorgantes puedan facilitar del comisionado veinte fanegas por la medida asturiana las mismas que contemplan ser precisas para remediar tales necesidades… otorgan que dan todo su poser cumplido… (AHA, secc. Prot., Serie Villaviciosa, caja 1617, p. 94, 1790). Otra obligación muestra: En Villaviciosa y noviembre a veinte y cinco días del mes de noviembre de mil ochocientos treinta y siete ante mi escribano y testigos presente José

Cordera vecino de la parroquia de Selorio en este concejo dijo que en veinte y tres de abril del presente año Josefa Castiello mujer del otorgante canvio con Juan García su convecino hallándose el José Cordera ausente una casa que tenía y posehía en el barrio de la calle parroquia de Selorio por otra que en el mismo barrio tenía Juan García… (AHA, secc. Prot., Serie Villaviciosa, caja 1626, p. 282, 1837).

Información bibliográfica

AA. VV. (2000): *Diccionariu de la llingua asturiana*, Uviéu, Academia de la Llingua.

AA. VV. (2014): *Diccionario de la lengua española*, Barcelona, Espasa.

Álvarez Maurín, María del Pilar (1994): *Diplomática asturleonesa. Terminología toponímica*, León, Universidad de León.

Blanco Rodríguez, Luisa (1995): *Estudio de toponimia menor en la parroquia de Santa María de Samieira (Poyo-Pontevedra)*, Pontevedra, Diputación Provincial de Pontevedra.

Camarero Bullón, Concepción (1987): *Claves normativas para la interpretación geográfica del Catastro de Ensenada*, Madrid, UAM.

Caveda y Solares, Francisco de Paula (1988): *Descripción geográfica e histórica de Villaviciosa*, (Manuscrito de 1805), Gijón, Auseva.

Concepción Suárez, Julio (2001): *Diccionario toponímico de la montaña asturiana*, Oviedo, KRK ediciones.

Corominas, Joan y Pascual, José (2000): *Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico*, Madrid, Gredos.

Fernández Ochoa, María Antonia (1985): *Luarca y la Tierra de Valdés 1650-1830*, Luarca, Ayuntamiento de Valdés.

García Arias, Xosé Lluis (1984): *Llingua y sociedá asturiana,* Oviedo, d'Alborá llibros.

García Arias, Xosé Lluis (2002): *Diccionario general de la lengua asturiana*, Oviedo, Nueva España.

García Fernández, Jesús (1976): *Sociedad y organización tradicional del espacio en Asturias*, Oviedo, IDEA.

García Valdés, Celsa Carmen (1980): «*El Concejo de Pravia en el siglo XVIII. Datos que aporta el Catastro del Marqués de la Ensenada*», *BIDEA*, 99, pp. 227-266.

Lapesa Melgar, Rafael (2014): *Historia de la lengua española*, Madrid, Gredos.

Matilla Tascón, Antonio (1947): *La Única Contribución y El Catastro de Ensenada*, Madrid, Servicio de Estudios de la Inspección General del Ministerio de Hacienda.

Melón Ruiz de Gordejuela, Amando (1949): «El Catastro del Marqués de la Ensenada», *Estudios Geográficos*, 34, pp. 129-133.

Moliner, María (1988): *Diccionario de uso del español*, Madrid, Gredos.

Neira, Jesús y Piñeiro, María del Rosario (1989): *Diccionario de los bables de Asturias*, Oviedo, RIDEA.

Pedrayes Obaya, Juan José (1994): *Villaviciosa de Asturias. Análisis Urbano*. Oviedo, Colegio Oficial de Arquitectos de Asturias.

Pérez García, José Manuel (1980): «Algunas reflexiones en torno a la utilización de los resúmenes generales de la Única», *Cuadernos de Estudios Gallegos*, XXII, pp. 117-166.

Peribáñez Caveda, Daniel (1991): «El desarrollo de la especialización en la actividad marítimo mercantil en el Principado de Asturias: comerciantes y navieros, 1800-1850», *BIDEA*, 137, pp. 123-145.

Peset Reig, José Luis (1989): «Censos y propiedad de la tierra. Los orígenes de la propiedad burguesa», en *Estructuras Agrarias y reformismo ilustrado en la España del siglo XVIII,* Segovia, Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación, pp. 293-329.

Rabella i Vives, Josep María (1999): «Toponimia y territorio. Los nombres de lugar en los estudios geográficos y en la creación cartográfica», en *Fuentes toponímicas en los pergaminos condales de cancillería del archivo de la corona de Aragón (S. IX-XII) y su valoración histórica*, Barcelona, Universidad de Barcelona, pp. 11-13.

Silva Melero, Valentín (1960): «Actualidad del Pensamiento de Jovellanos», *BIDEA*, 40, pp. 183-194.