Gobierno del Principado de Asturias
Consejería de Cultura, Política Llingüística y Turismo

CECEL
Confederación Española de Centros de Estudios Locales

ISSN 2530-8289

CUADERNOS DEL RIDEA

REAL INSTITUTO DE ESTUDIOS ASTURI

CUADERNOS DEL RIDEA

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

N.º 4

AÑO IV

OVIEDO

Consejo de redacción:
Adolfo García Martínez
José Martínez
Luis Aurelio González Prieto
Celso Peyroux
Servando Fernández Méndez
Xulio Concepción Suárez

Consejo asesor:
Antonio Álvarez (Funcionario del Principado de Asturias)
Carmen Oliva Menéndez (Indiana University y UPM, Madrid)
David Ordóñez Castañón (Universidade do Oporto)
José Antonio Pérez (Catedrático IES. Enseñanza Secundaria)
José Espiño Collazo (Catedrático IES. Enseñanza Secundaria)
Pablo Yagüe (Profesor IES Enseñanza Secundaria)
Raúl Tanasio (Universidad d'Uviéu)
Rolando Díaz Ordóñez (Universidad d'Uviéu)

Escriben en este número:
Roberto Osorio
Luis Aurelio González Prieto
Xulio Concepción Suárez
Gaspar Fernández Moradas
Jesús Lana Feito
José Fernández
Elías Ignacio Diez Maneiro
José Manuel Fraile Gil

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

Correspondencia digital:
ridea@asturias.org

Cubierta:
Foto prestada por Juaninacio (Zurea, Lena)
(La partida de la braña)

Gobierno del Principado de Asturias
Consejería de Cultura, Política Llingüística y Turismo

CECEL
Confederación Española de Centros de Estudios Locales

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

ita revista no es responsable de las opiniones expuestas por sus colaboradores.
o se mantendrá correspondencia sobre trabajos no aceptados para su publicación.

Índice de artículos

Anotación previa al n.º 4 de la revista
Xulio Concepción Suárez **7**

El Quirós perdido: los trabajos de la madera
Roberto Osorio **11**

El lenguaje toponímico minero-industrial, entre los cambios oficiales con los tiempos
Luis Aurelio González Prieto y Xulio Concepción Suárez **29**

El lavadero de Canga, en Mieres: ocho décadas para la recuperación de un elemento etnográfico
Gaspar Fernández Moradas **53**

Embarcaron
Jesús Lana Feito **61**

La presea
José Fernández **71**

Patatas, trigo, berzas, carne, huevos y leche. Asentamientos en alta montaña. Desamortización, catastros, propiedades
Jesús Lana Feito **87**

Proyecto Raíces. Sajambre
Elías Ignacio Díez Maneiro **95**

Herminia Menéndez
José Manuel Fraile Gil **105**

Patatas, trigo, berzas, carne, huevos y leche. Asentamientos en alta montaña. Desamortización, catastros, propiedades

Jesús Lana Feito

Los actuales acontecimientos mundiales y europeos, la invasión de Ucrania, los efectos de la globalización y la dependencia de otras potencias, nos sitúan una vez más en el valor indiscutible del medio rural. Los movimientos pendulares son así.

En estos últimos años hemos pasado de una economía de mera supervivencia a una dependencia del exterior a veces injustificada, es decir, nunca hemos conocido en el medio rural una economía capaz de ofrecernos bienestar y sin dependencia externa.

Quiero imaginar a una nueva familia que pueda disfrutar de la producción de su ganadería y tierras, que pueda vender el excedente de dicha producción y que no sufra un grave problema porque un día no haya energía eléctrica. Su cocina de leña sería el centro energético para cocinar y dar calor a toda la casa con una instalación moderna.

Otras energías alternativas también podrían cortar el cordón umbilical de las grandes madres energéticas y facilitar el mismo estado de bienestar a las familias. En fin, producción suficiente para vivir dignamente con sus vacas, cerdos, pitas, berzas, trigo y patatas y menos dependencia de los que en algún momento nos pueden ahogar sin salvavidas.

Conviene recordar que en situaciones extremas será más fácil la vida en los pueblos. Las ciudades, en las que pronto acabará un gran porcentaje de población, no serían lugares aptos para muchas personas. No tendrían opciones para calentarse, ni para subir a pisos altos, ni para adquirir productos de primera necesidad.

Escribo para los próximos pobladores de Valle de Lago (Somiedo) y pienso en ellos por si tienen que enfrentar la vida sin las ayudas económicas actuales. Ayudas, que han dignificado la vida en el medio rural, con unas ganaderías que, en los últimos 45 años, han pasado de 4, 6 y 8 reses a 40, 80 y más.

El modo de vida de estos últimos años de bonanza no se parece en nada al vivido por nuestros antepasados. El cambio vertiginoso de los últimos 50 años es espectacular. Hoy el mundo rural es otro, se ha urba-

nizado en buena parte. Dicho de otro modo, la frontera entre lo rural y lo urbano está casi difuminada.

Regresemos al título para recordar que los productos mencionados sustentaron durante cientos de años a unas familias muy numerosas, muchas con una docena de miembros.

Los primeros habitantes de Valle de Lago, probablemente en torno al año 1200, comprobaron que la altitud permitía pocos cultivos. Ellos subían desde las zonas más bajas de Asturias en busca de terrenos aptos para el asentamiento, empujados por lo que se ha denominado presión demográfica.

Para quedarse a vivir había que quitar árboles, desbrozar, roturar y cerrar fincas con pared de piedra, edificar con los materiales que había: piedra, madera y escobas. Todo ello habrá sido una tarea de envergadura y de muchos años porque todo era realizado por los propios vecinos.

La casa, la cuadra y también las obras comunales, como fuentes, caminos, otseras o puentes, eran fundamentales para el asentamiento definitivo, si querían dejar de ser trashuman. En este croquis de las tierras de El Burdixés, cerca de la iglesia, se aprecian las pequeñas parcelas totalmente llanas que habrán roturado y allanado los vecinos. Posteriormente fueron donadas por una marquesa a los 41 vecinos, una parcela de 6 áreas para cada vecino. De ahí su forma rectangular que hoy nadie sabría interpretar, ni su forma, ni su extensión.

Nos remontamos a 1836-1900, época de la desamortización que no parece tener repercusión importante en el pueblo. Las monjas Bernardas, de la orden cisterciense de San Bernardo ya habían abandonado el convento de Gúa (Somiedo) en 1553 y se instalaron en el convento de la misma orden en Avilés.

Los documentos consultados sobre la desamortización de Mendizábal mencionan bienes en otros pueblos del municipio, pero no en Valle de Lago. La siguiente desamortización de Madoz sobre los bienes de la nobleza tampoco relaciona bienes en este pueblo de alta montaña (Archivo Histórico de Asturias). Otros datos se pueden consultar en mi artículo sobre la desamortización en Somiedo.

La única referencia sobre las tierras donadas en este pueblo queda reflejada en mi artículo sobre Toponimia en 3D (Somiedo). (www.xuliocs)

La Corrada del Bordujés (Burdixés) era de una Marquesa que subía el ganado cuando florecía el Monte Redondo. Al morir dejó en herencia una parcela a cada vecino del pueblo de 6 áreas (por eso todas las parcelas son de esa medida o múltiplos), con la condición de tener prendida durante las 24 horas de los domingos una lámpara de aceite que estaba situada en el centro de la Iglesia.

Para mantener el gasto del aceite se hacía mediante EL PAN DE LAS ANIMAS que consistía en repartir un trozo de pan blanco (en el pórtico) que era misión del Sacristán a todos los que fuesen a Misa y el resto se subastaba con ese menester. Esta corrada, totalmente llana, conserva ahora 35 parcelas, una de cada vecino.

Hoy ya no hay tierras de cultivo. Todo son prados de siega. Hay incluso pocos huertos en el entorno de las casas donde se cultivaban las berzas.

La altitud de 1.200 m limita el cultivo a los meses de verano, es decir, tenía que ser la siembra en abril o mayo y la recolección en septiembre. La nieve no permitía más días de cultivo.

Todo parece indicar que estos terrenos hoy del pueblo fueron únicamente pastos de verano para la ganadería del monasterio de Gúa y posteriomente para los siguientes propietarios, los nobles. Los labradores no eran dueños de tierras ni siquiera del ganado.

Si no figuran fincas desamortizadas y entregadas a los vecinos y la presión demográfica los empujaba a ocupar estos pueblos de alta montaña, llegarían construirían, cerrarían fincas y se asentarían como vecinos permanentes y autosuficientes.

Otra referencia importante para consulta es el Catastro del Marqués de La Ensenada en 1752. En sus respuestas generales figuran algunos bienes y en sus respuestas particulares los nombres de los vecinos de todos los pueblos.

STAS CATASTRO DEL MARQUES DE LA ENSENADA, 1752

Valle de Lago (Somiedo). Índices libro de lo raíz: seglares, vecinos, forasteros

Tabla de datos de elaboración propia

N	APELLIDOS	NOMBRE	TOMO	PÁGINAS
1	Alba	Domingo de		
2	Alba	Gregorio de		
3	Alba	Victorio de	2	433-0055
4	Álvarez	Antonio	2	477-0099
5	Álvarez	Benito	2	1023-
6	Álvarez	Carlos	2	487-0109
7	Álvarez	Clara	2	972-0594
8	Álvarez	Diego	2	1029-0651
9	Álvarez	Domingo	2	824-446
10	Álvarez	Felipe	1	270-
11	Álvarez	Francisco	1	198-0605
12	Álvarez	Gaspar	1	249-0656
13	Álvarez	Isabel	1	221-0628
14	Álvarez	Josefa	1	208-0615
15	Álvarez	Magdalena		
16	Álvarez	María	1	227-0634
17	Álvarez	Miguel	1	276-0683
18	Álvarez	Pedro	2	
19	Álvarez	Fernando	2	
20	Álvarez	Gaspar		
21	Álvarez	Silvestre		
22	Álvarez	Tomás	2	819-0441
23	Álvarez de Bernabé	Francisco	1	229-0636
24	Calvete	Bartolomé	2	464-0086
25	Calvete	Jerónimo	1	259-0666
26	Calvete	Pedro	1	234-0641
27	Fernández	Dominga		
28	Ferbienza	Francisco	1	229-0636
29	González	Alonso	2	
30	Lozano	Lucía	2	
31	Martínez	Miguel	2	
32	Lana	Josef	2	994-0616
33	Lana	Juan	1	190-597
34	Rodríguez	Ana		
35	Rodríguez Álvarez ¿??	Baltasar		
36	Rodríguez	Catalina		
37	Rodríguez	Diego		
38	Rodríguez	Francisco	2	454-0076
39	Rodríguez	Francisco (mayor)		
40	Rodríguez	Josef		
41	Rodríguez	Juan		
42	Rodríguez	Magdalena		
43	Rodríguez	Mateo		
44	Rodríguez	Simón		
45	Rodríguez	Tomás		
46	Rodríguez	Toribio		
47	Rodríguez	Vicente		
48	Sirgo	Leonor		
49	Sirgo	María		
50	Sirgo	Tomás		
51	Tornero	Marcos	2	832-0453
52	Tuñón	Francisco		
53	Yebra	Antonio		

Aparece por primera vez mi apellido Lana materno y paterno en Valle de Lago, aunque antes lo hiciera en 1650 en la parroquia de San Miguel de la Llera (El Coto).

El título de este artículo recuerda los cultivos que garantizaban la supervivencia, como el trigo y las patatas. De tal modo es así que, a los novios que se independizaban, sus progenitores les facilitaban en tenencia una tierra y un prado, aunque en el momento del reparto de la herencia eran nuevamente devueltos a la familia de origen.

Esa tenencia de fincas por unos años garantizaba el arranque de la nueva familia en otra casa heredada o incluso prestada. Se completaba la dote con una vaca para la novia y otra para el novio, pero éstas sin devolución. Las familias de origen también les prestaban todos los aperos.

Las fincas dedicadas a cada cosecha eran las justas para la supervivencia. En torno a 1900 no había más terreno disponible para la superpoblación de estos pueblos de alta montaña. No había más tierras para el cultivo, ni prados para la siega, desde la Vagúa hasta El Lago.

La emigración, en esas fechas hacía América y más tarde hacia Europa, solucionó muchos problemas, liberó fincas y en algunas casas ya podían sentarse todos a la mesa. Según datos del archivo eclesiástico, había 10 y 12 nacimientos por año, es decir, la escuela en 4 ó 5 años podía tener más de 50 escolares pequeños sumados a los mayores de entre 6 y 14 años de edad.

Las patatas tenían que ser suficientes para una gran familia de muchos hijos, tíos y abuelos. Patatas grandes para las personas y pequeñas para los gochos. Las tierras se preparaban en abril. El trabajo de las vacas era fundamental para abonar, arar y transportar. El abono o cucho llegaba en el carro a las tierras.

También llegaba en caballo a las tierras de difícil acceso, cargado en el serón, una cesta de esparto con dos recipientes cónicos a modo de alforjas. Antes de transportarlo en caballo el cucho se depositaba en zonas comunes y fijas para cada vecino. Incluso se sabe que pagaban impuestos o contribución por esos espacios. Así eran los cuiteiros de El Campo o el de El Xuego. Todo el cucho, que producían aquellas pocas vacas famélicas, se aprovechaba sin perder una palada.

Trabajar la tierra, darle vuelta con la pareja de vacas y el arado de hierro o vertedera y sembrar con el arado romano, eran tareas relativamente sencillas. El arado romano, hecho en casa, también se utilizaba para sacar las patatas, abrir los riegos y, con ayuda del picón, no dejar ni una en la tierra.

Era el momento de seleccionarlas por tamaño. Con el carro y las vacas también se hacía el transporte desde la tierra hasta casa, donde se almacenaban en lugar oscuro y frío. La producción debería servir para el consumo anual y para la próxima siembra.

El trigo era más fácil de sembrar. Una vez preparada la tierra se sembraba a voleo. El clima, aunque no tan seco como en Castilla, permitía bien el crecimiento. La única preocupación eran las nieblas cuando ya estaba crecido. Eso retrasaba el desarrollo porque tumbaba las plantas.

La siega a foucín (hoz), era la primera faena y, a continuación, los manochos, unos haces pequeños que se amontonaban en facinas, montones grandes para cargar en el carro. Delante de cada casa había una era, enlosada con chávanas, donde se machaba golpeando las espigas con los menales, que eran uno palos unidos por unas correas. El golpe en el suelo sobre las espigas era acompasado con la persona que estaba enfrente, como observamos en la imagen.

Se aventaba para separar la poxa, o cascarilla del grano. De la era iba al arca para almacenarlo. Un pequeño compartimento del arca para el trigo de siembra y el resto para el consumo.

Al molín se llevaba con un fuetse (fuelle) recipiente hecho con la piel de oveja o cabra. También servía para transportar la harina del molín a casa. Los amasados que se hacían en cada casa eran de unas doce fogazas cocidas en el forno casero de ladrillo refractario y bien roxado, es decir, calentado con leña hasta que el ladrillo se ponía blanquecino.

Esa docena de fogazas tenían que durar días y si se acaban antes del nuevo amasado se acudía a casa de los vecinos a pedir una en préstamo.

Las berzas se cosechaban en el entorno de la casa en un pequeño huerto. Con las berzas granadas del año anterior se preparaba una era para conseguir nuevas plantas. Patatas, berzas con algo de carne era el menú de todos los días. Aquí no había domingos ni días festivos. Una vez o dos al año, podía haber garbanzos, lentejas o arroz.

La carne de gocho era otro gran y escaso manjar. Los gochos se ganaban la vida fuera de casa durante el día, pero siempre con la oreja atenta al ruido que hacía el ama de casa con el caldero metálico moviendo el asa y a la vez llamando ino, ino, inoín. En pocos segundos estaban saboreando los escasos manjares en la pila de piedra o duerno de madera, en el corral o en la cuadra.

Las patatas y las ortigas cocidas eran buen alimento para obtener una carne de buena calidad. Aportaban otra buena parte de las proteínas, aunque un cerdo o dos no daban para muchas alegrías. Había que estirar la carne para todo el año y lo más importante, había que reservar el chorizo y el jamón para el mes de la hierba.

Había que atender bien a los segadores contratados. Venían desde los pueblos de Luarca y Tineo e iniciaban su trabajo en Babia. A mediados de julio aparecían por la braña de Muriastsongas en grupos. Se repartían uno o dos en cada casa y habitualmente repetían familia contratadora. Más detalles se pueden ver en mi artículo Oficios de antaño y los segadores.

De los gochos se aprovechaba todo. Para no desperdiciar nada se hacía un chorizo sabadiego con las vísceras, pieles y otros restos de escaso valor. Aportaba alguna proteína. Los nenos preferían cualquier cosa antes que probar este embutido. Daba un sabor desagradable al pote de berzas. El chorizo bueno no daba para todo el año. La morcilla y el tocino eran ingredientes habituales, pero ya en tiempos de alguna holgura.

El día de la matanza era especial. Reunión de familiares, matachín, nenos sin escuela, comida especial, en fin, un día de fiesta.

La leche era el desayuno habitual y postre para todos los días. El menú era fácil de recordar: pote de berzas y miachas. Las miachas eran pan migado en leche.

La leche también era importante en la cena, si había harina de maíz se hacía el rabón, una crema de leche y harina. La nata para hacer

mantequilla era un auténtico lujo. La leche permanecía unos días en las otsas, ollas de barro, que se enfriaban en las ventanas y en las otseras.

Estas construcciones tenían agua de manantial en su interior. A veces las cabañas también se construían sobre una fuente para que el agua pudiera discurrir por un pequeño canal y allí enfriar las otsas de leche en el interior de la cabana.

La nata quedaba en la parte superior y el suero en la inferior de la otsa. Este suero salía por un conducto, el bilietso. El tapón también era casero, un pequeño palo envuelto en un trozo de tela. La nata se fería o se mazaba golpeándola dentro de la feridera hasta obtener mantequilla. Cuando no había leche para toda la familia, se consumía el suero.

La producción de leche era de las tres o cuatro vacas adultas de la casa, que también se repartía con la crianza de los xatos que mamaban sólo de dos tetos porque los otros dos se ordeñaban.

Las pitas enriquecían algo el menú. Un huevo frito esporádicamente era bien venido. Las pitas tenían que pasar la noche, apotseiradas, en la cocina de casa y durante el día ganarse la vida. No había gusa-

nos suficientes para todas. Pocas veces comían la comida sobrante de la casa porque no sobraba. Los granos de trigo casi estaban contados. Por estas razones las pitas no podían ser muchas.

En fin, escribo para los nuev pobladores, aunque tal vez teng que empezar de cero si la crisis es t profunda que no puedan ni consu tar estos medios digitales.