

TEMAS DEL FOLKLORE DE CASO

LAS COCINAS ANTAÑONAS EN EL CONCEJO

POR

OLIVA ARMAYOR

Conceden folkloristas y etnólogos gran importancia a la descripción de las viviendas populares, las cuales tienen estrecha relación con el medio geográfico —considerado este en su máxima amplitud— y con las condiciones de la vida humana, factores ambos que influyen en sumo grado en el arte de los hogares campesinos.

En este sencillo trabajo, sólo pretendo hacer una descripción, lo más completa que me sea posible, de las cocinas *antañonas* de Caso, cometido éste que pudiera encerrar bastantes dificultades para un extraño a dicha comarca, ya que van siendo reemplazadas en casi su totalidad por las cocinas económicas hoy en uso, y las pocas que se conservan no serían franqueadas con facilidad por sus propietarios al investigador, al que tal vez calificaran de curioso ante el criterio cerrado que tienen de la miseria a inutilidad de sus viviendas antiguas.

A título de preámbulo, daré cuatro notas características de las casas más antiguas en general. Eran las de este concejo de planta cuadrangular y constaban de una planta baja, en la que

hacían propiamente la vida sus moradores, y de un piso único, formado por suelos de madera y, la mayor parte de las veces, sin división alguna, o a lo más, con una sola habitación. Este local o sala estaba a teja vana, pues las casas primitivas carecían de desván. En algunas, la sala se prolongaba en un voladizo o corredor, en uno de cuyos extremos había una habitación muy reducida. Parecidas son las descritas por García Mercadal como típicas del Pirineo ilerdense (Valle de Arán) (1).

Estaban cubiertas con un tejado a dos *aguaes*. 'vertientes' (2) aunque excepcionalmente, había alguna, de las más pobres, a una sola, como son la mayoría de los *tendiynes* o cobertizos que tienen en algunos prados para amarrar las vacas cuando las alimentan con pación, o cerca de la casa, cuando ésta no dispone de *solorru*, solar cubierto por el hórreo, para guardar los carros, el *llabiegu*, 'arado' y otros aperos de la labranza.

Era corriente que las casas tuvieran portal, donde además de dejar las madreñas y algunos útiles propios del campesino, tenían el *fendeeru* (tronco grueso en el que apoyaban la leña para partirla, la cual, si es un madero hendido ya previamente, en el sentido de su longitud, para que se *cure* 'seque' más pronto y sirva para calentar el horno, se llama *boga*, y en caso contrario, *soroyu*), y un banco para sentarse, formado, a veces, por un tosco tablón sobre unas piedras que hacían de pies. Si el habitante de la casa era carpintero, o por lo menos aficionado, el banco era apropiado para tal oficio. Y si era madreño, había además la *taladrera*, especie de poste en forma de Y, que sirve para sujetar las madreñas y taladrarlas —hacerles la casa—.

El portal estaba resguardado por el corredor, que, como se ha indicado, era la prolongación de la sala o planta principal.

(1) Fernando García Mercadal: "La casa popular en España". Espasa Calpe, 1930; página 46.

(2) Así dice J. Caro Baroja que eran generalmente las de la zona oriental, hablando de los pueblos del Norte de la Península en su obra "España Primitiva y romana", página 76. Editorial Seix Barral, Barcelona, 1957.

La cocina, parte más importante y compleja de la casa, ocupa la planta baja, cuyo pavimento es de tierra apisonada; en lenguaje de aquí, está "a mataterreru", con excepción del trozo denominado *llar*, que es el lugar destinado a la lumbre. El tamaño de la cocina venía a ser de veinte a veinticinco metros cuadrados aproximadamente —una que medí tenía 6,25 mts. de largo por 3,50 de ancho—, pero a pesar de sus limitadas dimensiones, venía a ser el todo de la habitación humana, como dice R. Violant y Simorra refiriéndose al hogar de las comarcas septentrionales de Cataluña (3), al menos por lo que toca a llenar las apetencias de cobijo de las gentes sencillas de nuestras montañas.

Lo que pudiéramos llamar el corazón de la cocina es el *llar* formado por una o más losas (a ser posible por una) de pizarra muerta —aquí le dicen "el *alborniu*"—, con el fin de que no estalle con el calor. El *alborniu* es, en algunas canteras, la capa exterior de la roca. Recordaba un anciano, como una anécdota jocosa y en testimonio de su explicación sobre la llábana muerta, que una vez había traído una "llábana viva" y, colocada en las trébedes, a modo de plancha para cocer la torta (hecha de harina de maíz), había estallado la pizarra y los trozos habían roto el *botiellu* que estaba colgado en los *garfiellos*.

Entre los escasos restos que el progreso humano ha respetado he podido visitar una casa, cuya planta baja está "a *mata terreru*", y cuyo suelo apisonado ya no es barro simplemente, sino roca, en la que puede apreciarse, incluso, como la impresión de fósiles.

Está construída con gruesos *morrillos* de piedras muy toscas carentes de toda pulimentación, las cuales se apoyan y descansan unas sobre otras, teniendo como único ligamento el barro —por eso había siempre un peón encargado de dar el barro al *canteru*—.

(3) "El Arte popular Español a través del museo de industrias y artes populares, pág. 73. Madrid, 1953.

A simple vista, diríase que descansaban unas sobre otras sin material alguno que las soldase, y sin embargo, han resistido años y años las inclemencias del tiempo y todo los rigores de los fenómenos atmosféricos. No podemos ver a través de éstas técnicas de construcciones tan rudimentarias y primitivas, sino la fuerza de la inteligencia humana, que aun sin cultivo alguno, es capaz de intuir las leyes físicas, y de ir arrancando a la naturaleza sus secretos poco a poco.

Me parece del caso reproducir aquí una cita que hace D. Leopoldo Torres Balbás (4) de Manuel de Cossío. A propósito de las creaciones anónimas del arte popular, dice que "encarnan los últimos y más hondos elementos, aquellos datos primitivos del alma de la multitud, que por eso se llaman naturales". Y Torres Balbás añade: "Para bastantes gentes, entre las que no faltan técnicos y eruditos, la arquitectura popular no tiene existencia: acostumbrados a las formas ricas, complejas y llamativas, fruto de una larga elaboración, de iglesias, castillos, palacios y aun de las viviendas burguesas, no saben ver las arquitecturas en su forma elemental y primitiva, próximas todavía a su fuente y fin primordial de proporcionar un techo que cobije al hombre. Y, sin embargo en muchas de estas construcciones que parecen anodinas, vulgares, humildes, suele estar el verdadero espíritu de un pueblo, o por lo menos un aspecto de él. La casa, ha dicho Spengler, es la expresión más pura que existe de la raza, factor netamente ligado al hombre".

De ahí que Torres Balbás manifieste la necesidad que hay de una historia de la arquitectura popular: "Falta escribir —dice él— el análisis y la historia de la arquitectura popular, del arte espontáneo con el que la gran muchedumbre de las gentes han construido y acondicionado sus hogares: la historia de las casas humildes, modestas, construídas sin preocupación alguna

(4) Véase su trabajo "La vivienda popular en España" en el tomo III de la obra "Folklore y costumbres de España", dirigida por F. Carreras y Candi, páginas 142-143. Ed. Alberto Martín. Barcelona, 1934.

de arte ni de arquitectura, por obreros anónimos que no soñaron con dejar su nombre a la posteridad, ni cursaron en escuela alguna: formáronse en el taller, en la calle, entre el pueblo al cual pertenecían, confundidos en la masa anónima toda instinto y naturalidad" (5).

MATERIALES FUNDAMENTALES DE CONSTRUCCION

La piedra caliza y la madera de castaño, con la de roble y la de haya, eran los materiales que diríamos obligados en esta zona objeto de mi estudio, pues como también leemos en Torres Balbás —página 148 de su interesante trabajo—, "la arquitectura doméstica es, en las sociedades primitivas, casi un producto natural del suelo y del clima, obra colectiva, salida de la misma vida, que recurre a los materiales más próximos y los emplea apenas sin transformar".

Las casas más antiguas de esta zona eran, como se ha dicho, de dos plantas solamente, pero después fueron añadiendo a dichas plantas el desván, destinado a guardar la cosecha que no llevaban al hórreo —patatas, ajos, cebollas—, la hoja seca del maíz, que les servía para los jergones, y los canastos y cestos, amén de otros utensilios que utilizaban, en la recolección de las cosechas. El piso de la planta principal, a la que se subía por una tosca escalera (a veces de peldaños tan estrechos, que ni siquiera cabía el pié y otras, más rudimentaria aún, puesto que venía a ser poco más o menos lo que es una escalera de mano: es decir, dos postes de la altura aproximada del piso con unos travesaños que los unían), era incompleto, con el fin de dejar paso libre el humo. Por eso llaman *fumeru* a ese hueco que se origina al estar incompleto el piso de la sala (y del desván, cuando existe). En él es donde fijan la sarda —enrejado de varas de ave llano que sirve para poner ciertos frutos a secar; castañas, ave llanas, nueces, etc.—. Como el humo no era recogido por chi-

(5) Op. c. págs. 164-165.

menea alguna, se extendía por la casa y, a lo largo del tiempo, daba el aspecto del azabache a las paredes y a las vigas. Para consolarse sin duda, de las molestias que producía, sobre todo a los que estaban al amor de la lumbre, solían repetir este dicho irónico: “*El fumu váse pa los guapos*”.

Estas casas primitivas cubren las mínimas exigencias de cobijo del hombre, en su afán constante por liberarse del vasallaje de la naturaleza. De ahí que en su lucha contra los factores climáticos —frío y humedad—, sacrificasen hasta la luz en aras de una temperatura más soportable. Los huecos, pues, al exterior eran escasos y muy pequeños, y casi siempre abiertos en la parte superior del muro de la habitación a la cual iban a dar luz, pero ya tenían sus atisbos de la técnica arquitectónica, y sus ventanas, pertrechadas siempre de dos barritas de hierro en forma de cruz, sin duda para librarse de todo peligro de violación doméstica, solían ser abocinadas. Ya dice el citado Balbás en su repetido trabajo que en estas viviendas populares desaparece todo lo que pueda haber de personal y caprichoso en la arquitectura de los llamados “estilos históricos”.

También dice que tales viviendas, profundamente unidas al suelo, al clima y al paisaje, moldeadas por estos factores, se hallan en dependencia inmediata del medio, perfectamente adaptadas a él, siendo verdaderos precipitados geográficos (6), resultado de una transformación, en la que el suelo proporciona la primera materia y el hombre la actividad transformadora. Hay un tercer factor —señala él— que es el que pone en contacto ambos elementos; es la necesidad, y sin él no se produciría el precipitado geográfico.

La cocina que intento describir como ejemplo de construcciones arcaicas, sólo recibe la luz que le llega a través de una pequeña ventana que dá al *fumeru*, y que está aproximadamente a la altura del piso de la sala, y la de la puerta de entrada, que dá al *portal*.

(6) Aquí hace una cita de Urabayan.

Apenas traspuesta la puerta —que tiene como solera, como dintel y como sobrepuerta unas grandísimas piedras calizas bien pulimentadas—, nos encontramos a mano derecha —pared oriental— con la *cantarera* en primer término, donde colgaban la *ferraina*, las calderas de cobre (hoy casi desaparecidas, en virtud de las adquisiciones hechas por algunos títulos nobiliarios, que hace algunos lustros fueron allí a sus cacerías) y los calderos, y en cuya tabla colocaban el *xarru*, 'botijo' o la *xarra melada* —hecha de barro vidriado— con el agua "posada", sobre todo en el invierno, pues "l'agua frescal", es decir, traída de la fuente y no reposada algunas horas, "agárrase" y origina los constipados. Antiguamente había también *piroles*, que eran una especie de cantimploras grandes hechas de madera y destinadas asimismo a contener el agua *posada* para beber. En los laterales, por su parte exterior, tenían puntas o escarpías para colgar las *cuernas* y el *odre*.

A continuación de la *cantarera* y adosada a la pared, pero en dirección a la fachada principal, está la escalera —*escalón* le llaman aquí—, cuya parte exterior, cerrada con madera, tiene unos cajones, a modo de alhacenas, destinados a guardar comestibles. Estos armaritos, lo mismo que las alhacenas, tan frecuentes, bien podemos considerarlos como los antecedentes de los armarios empotrados. En este *tablado* que cierra el *escalón*, hay un gancho de madera clavado, llamado "escarcha", que sirve para colgar cosas: *gabases*, *zurrones*, etc. En el ángulo formado por las paredes E. y N., estaba el *colaeru* —piedra redonda parecida a la muela de abajo de un molino, pero con un pico agujereado en el borde que daba salida al agua jabonosa de la *bogada*, 'colada'—. Sobre esa piedra, que presentaba una corona circular un poco más saliente con objeto de que el *quixellu* —cuerpo lateral cilíndrico, hecho de corteza de árbol, que hacía las veces de tina— quedase bien encajado y una vez colocado éste, iban amontonando la ropa, convenientemente extendida, pero no sin antes haber puesto, para que le sirviese de envoltura, un *ceniceru*,

'especie de mantel hecho de saco no muy ordinario', para que el agua jabonosa con la ceniza les llegase a las piezas ya coladas. En la cocina que estoy describiendo, hay un pilón semiesférico de piedra arenisca, destinado a recoger el agua que "pingaba" del *colaeru* (7). Antes del *colaeru* está el *escudelleru* o *plateru*.

En la pared N. había la espetera, con clavos para colgar los cazos de cobre —actualmente sartenes, que aquí también se denominan cazos— y otros objetos de cocina. Sujetas por un hilo o cuerda tirante, que va de un clavo a otro, están las tapaderas. En una tabla alta, adosada a la misma pared, había algunos pucheros y otros elementos de la simplícisima batería de cocina que componía el menaje de estas familias. Junto al *colaeru*, que en la actualidad les servía para colocar el cubo o barreño de fregar los platos, tienen una mesa pequeña, y a continuación, la masera, que está sobre dos caballetes, en los cuales se apoya una tabla transversal destinada a poner las *juentes* 'fuentes' y otros cacharros. Dentro de la masera guardan el pan y la borona, "vianda": llaman a cada pieza "un cau de vianda", el *furmientu* —la masa que dejan fermentando cada vez que amasan para que haga de levadura—, la *ralla* —utensilio de hierro que puede ser de distintas formas y que les sirve para rebañar la masera cuando amasan— y el *basoriu*, que es una especie de escobilla hecha de las hojas secas del maíz y que utilizan para barrer la harina dentro de la artesa. Delante de la masera estaba una artesa pequeña, también de madera, el *duernu* o *dornicu*, donde echan la comida a los gatos y al perro. El *escaldau* —amasijo de patatas cocidas o de las mondas de las mismas con harina de maíz o con salvado— para los "pitinos", lo echaban a veces en algunos de los hoyos naturales que tenía el suelo.

(7) Esos pilones, que antes eran corrientes para recoger el agua de los tejados cuando llueve, se llaman *pisones*. El borde, les sirve de muela de afilar.

EL HORNO Y EL "LLAR"

Y casi formando el ángulo NO. de esta cocina *antañona*, está el horno de cocer el pan. Era corriente que los hornos ocupasen el ángulo formado por los muros de la cocina contiguos al *llar* y que se abriesen a un metro aproximado del suelo. Su forma es abovedada. Un anciano, que pasa ya de ser octogenario y otro señor amigo, de menos edad, pero dotado de un fino espíritu de observación y de gran experiencia (8), me explicaban la técnica de la construcción de los hornos: Para determinar el piso circular, trazaban primero una circunferencia, auxiliándose de una cuerda y un clavo —;intuiciones geométricas!—. El piso lo solaban con *teyones* —tejoletas— colocados de canto, que se fijaban con barro, y esto lo cubrían asimismo con los *teyones* puestos de plancha, pero cuidando de que el orillo, o sea el borde no fraccionado de la teja, cayese siempre hacia la base del horno. A la parte superior de la bóveda la llaman *camapan*.

Los hornos actuales, construídos ya de ladrillo refractario, tienen una rendija entre la sobrepuerta o dintel de la puerta y el comienzo de la bóveda, que les sirve de chimenea, pero aun los hay que no tienen más desahogo que la puerta. La tapa de los hornos antiguos era de madera, mas ahora las tienen de hierro o de latón provistas de su correspondiente asa para cogerlas. En un rincón de la cocina, ponen la pala de *enformar*, que es de madera con mango largo, el *badillu* —gancho de hierro forjado que sirve para sacar el pan del horno— y la escoba para barrer las brasas, que es de cañas de *piornu*.

Acabamos de ver que limitando con la arista del ángulo diestro formado por las paredes NO. y O. estaba el horno. Pues bien, casi en el mismo ángulo tenemos el "llar", "enllabanau" con una piedra plana de poco grueso, cuyas condiciones fueron se-

(8) Quiero testimoniarles aquí mi gratitud a mis dos mejores informantes: Antonio Alonso ("Antón de la Portiella", del nombre del lugar donde estaba situada su casa paterna) y Juan González Prado.

ñaladas al principio. Detrás del llar y adosado a la pared está el *poyu*, que es un banco que mide de 40 a 50 cms. de ancho (un *cote*, me decía mi informante), y el grueso de la piedra es de 10 a 15 cms. aproximadamente. El *poyu* descansa sobre tres grandes piedras: una central y las otras dos en los extremos, lo cual da lugar a dos *fornes*, destinadas a recoger la ceniza que luego servirá de abono para los prados. También sustituye de maravilla a la lejía y al asperón cuando las mujeres cuecen en agua jabonosa y con ceniza los cacharros que componen el menaje de la cocina. Antaño la utilizaron, además, en las coladas y en medicina casera.

El *poyo* no era muy útil como asiento, porque es donde se concentra la mayor cantidad de humo que sale por el *fumeru*. Parecía el lugar de castigo en las veladas invernales, que era cuando la lumbre se cebaba sin secar, pero les hacía buen servicio como secadero de los calzados. No falta ningún cantar que recoja este elemento tan característico de las cocinas antiguas:

“Maruxina, ponte'n poyu [y del poyu, llama a Xuan, [que están les pulientes feches [y la llechi por mazar”.

Hasta la introducción de las cocinas económicas, la clasificación que hacían de aquéllas era: *cocina de poyu* y *cocina de trébede*. La *trébede*, especie de mesa de piedra adosada a la pared (modernamente es más común de azulejos y rematada en su borde exterior por un marco de madera) tiene el frente formado por tres grandes piedras bien pulimentadas: dos que hacen como de jambas o pilastras y la otra que descansa sobre ellas y tiene forma de arco. Así dispuestas, hacen la entrada de la *forna*, que en este tipo de cocinas se empalma con el cañón de la chimenea. Vienen a ser las cocinas de *trébede* algo parecido a las chimeneas de las habitaciones, pero la repisa aquí, se convierte en un *poyo* grande y la lumbre se hace en el suelo —en el *llar*—, a la entrada misma de la *forna*. En ésta, lo mismo que en “les fornés” del *poyu*, van recogiendo la ceniza, meten la leña del consumo inmediato para que se seque y también los tizo-

nes, enterrados entre la ceniza. En otras épocas de más economía, cuando querían "llumbrir", esto es, dejar lumbre para encender al día siguiente o en cualquier momento que pudieran necesitar el fuego, tenían la precaución de tapar algún tizón con la ceniza. Aún no están lejanos los días en que el fuego no se apagaba —y eso a pesar de la existencia de las cerillas—, como muy bien subraya el Sr. Cabal (9) hablando del fuego como alma de la cocina.

Pero los fogones al ras del suelo exigen algún medio de suspensión de los cacharros sobre la lumbre y tanto en las cocinas de *poyu* como en las de *trébede*, la solución la encontraron nuestros antepasados, en *les calambiyeres*, cadenas llamadas de diferentes maneras según los sitios: *llares*, *pregancias*, etc. (10). En las de *trébede*, pendían de un gancho de hierro sujeto entre la losa de la *trébede* y la piedra frontal citada. Pero las de *poyu* requieren un sistema algo más complicado. Apoyado en una piedra saliente del muro, y a veces en el mismo *poyu* se levanta un poste giratorio —merced a la *quiciera*, 'chumatera' —que en su parte superior se encaja también en una piedra saliente, la cual tiene una concavidad o un agujero a modo de *quiciera* también. De ese poste sale un madero horizontal, que con el anterior forma algo así como una cabria, y de cuyo extremo cuelgan *les calambiyeres*.

También el capricho y el arte intervinieron en algunas ocasiones al labrar el *tórganu*, pues me contaba uno de mis informantes, que en una ocasión se había quedado muy sorprendido al entrar en una casa de Orlé, la de D. Juan de Concellero (11), y encontrarse con una escultura de un hombre convertida en *tórganu*: estaba con el brazo extendido al frente y de él pendían

(9) "Las costumbres asturianas. su significación. La familia, la vivienda, los oficios primitivos". Pág. 24. Madrid, 1931.

(10) En Cabal, pág. 18. "reyera", "clamiyera", "calamieres", términos de la parte oriental; y en la occidental, "garmayeira", "pergaza", "pregancies".

(11) Era un señor rico que había sido diputado.

les calambijeres. Estas tienen engarzada a la anilla de colgarlas en el *tórzanu* una pieza con cuatro ganchos: son los *garfiellos*. En uno de estos ganchos colgaban el *botiellu* (estómago del cerdo, que había de ser inflado para que se secase. Para ello le abrían un agujero redondo (la tapa) coincidiendo con la misma boca del estómago, después le echaban unos puñados de sal, leche *mazuda* y suero, con el fin de obtener el cuajo para la industria derivada de la leche, tan característica de esta zona). Hoy aprovechan la *cuajarina* y la ponen en una olla de barro. En otro *garfiellu* colgaban el *xuan* —primera parte del intestino grueso del cerdo, llena de morcilla—, y el *pinfanu*, que algunos me confundían con el *xuan*, del cual diferenciaban tan sólo diciendo que era más deformado, pero después de varias pesquisas, llegué a la conclusión de que el *pinfanu* es un trozo de la panza de un rumiante cosido y lleno de *moscancia*, la cual hacen de los despojos del animal. También colgaban en los *garfiellos* las ropas que se mojaban cuando la lluvia.

Junto al lar había un escaño, pero en esta cocina no era de mesa plegable, es decir, susceptible de subirse y de bajarse cuando se quiera —los escaños antiguos no la tenían—, y alrededor también del fogón estaban los *tayuelos* y *tayueles*. Antiguamente sólo tenían *tayuelos*, que eran redondos, hechos de una sola pieza y con tres pies. A veces tenían formas caprichosas, en las cuales parecen haberse inspirado los fabricantes de muebles al hacer algunos tipos modernos de sillones. *Les tayueles* son más bajas y tienen cuatro puntos de apoyo. Las viejas se sentaban en *riestros*, especie de cojines redondos que hacían con las trenzas de las ristras del maíz, una vez quitadas las mazorcas.

En la parte del techo más próxima al lar —recordemos que sobre él no hay techo, porque es el *fumeru*— tienen clavadas unas pequeñas piezas de madera —dos pares— llamadas “estorneyes”. Cada par sostiene un barrote de madera y en los dos barrotes, se apoyan los palos con el embutido colgado que ha de secarse y ahumarse.

Y ya en el ángulo SO. de la cocina hay un pequeño departamento cerrado con tablones: es el *aposentu*, que quizá fuese la habitación de preferencia, pero cuyas dimensiones son tan pequeñas, que dormiría sobre un camastro o sobre algún mullido echado directamente sobre el suelo, la persona que hubiese de ocuparla. Para ponderarme más la miseria y rusticidad en que vivían los antiguos, la dueña de la casa me decía:

—“En esti *aposentu* dormió la meyor moza del conceyu”.

Conte que a los *aposentos* no entraba más luz que la que puede entrar en un calabozo. No tenía más hueco que la puerta.

De la época de los *aposentos* debía de ser la alcoba, especie de tugurio destinado también a dormitorio, pues la dueña de la cocina objeto de este trabajo —que cuenta ochenta y tantos años— me refería que, siendo ella bastante joven, había dormido en una alcoba de una casa, que actualmente está bastante transformada, y que era como quien se metía en un cajón. Al parecer era un hueco abierto en el tablado que cerraba el hueco del escalón, 'escalera'. En las casas existentes hoy, no he averiguado que queden restos de tales alcobas.

Al *aposento*, construído en la cocina, sucedió sin duda la *bodega*, habitación situada en uno de los extremos del portal —de ordinario enfrente del *polleru*, 'casita para dormir las gallinas'.

Esta era la habitación más señorial de la casa, estaba cerrada con tablas por el lado de la entrada, que era el que daba al portal. En ella dormía el matrimonio y más tarde el abuelo de la casa. También era la habitación del enfermo y sobre todo, cuando tenía que ser visitado por el médico, o había de recibir al Señor. De estas bodegas aún existen varias muestras, bien que destinadas en su mayoría a cuartos trasteros.

En un documento que he encontrado del año 1855 —una copia compulsada de una escritura de compraventa—, he visto que usaban como sinónimos los sustantivos *bodega* y *aposento*. Valga como testimonio la transcripción del párrafo correspondiente, con el cual pongo el broche a este modesto trabajo:

“En el lugar y parroquia de Caleao de este concejo de Caso, Enero treinta, y año de mil ochocientos cincuenta y cinco, ante mi Escribano Público de número del mismo y testigos que se expresan, presentes, Ramón y Eulalia Miguel, hermanos, vecinos de dicho lugar, y dijeron: que por sí y sus herederos en la mejor forma de derecho. Otorgan unánimemente, que venden y enagenan para siempre jamás en favor de su combecino Juan González de Luis para que sea de él y de quienes su derecho representen una bodega o sea cuarto-aposento que en el casco del citado pueblo de Caleao se halla contiguo a la casa de morada en que viven con su tornapolvo o sea piso de arriba... en la cantidad de ciento cuarenta reales que del comprador confiesan recibidos...”