

Apuntes Etnográficos del Concejo de Quirós

AGRICULTURA Y GANADERÍA



*R*ecorriendo un pueblo del Concejo de Quirós, el visitante suele encontrarse con soledad y silencio. Hoy en día no hay personas caminando por sus calles y, menos aún, realizando alguna actividad tradicional. Los hórreos están abandonados y parecen caerse a cada instante (llevan siglos aguantando casi en ese estado); las cuadras están vacías y tan sólo unas pocas pitas se te cruzan en el camino; las corzas se llenan de telarañas y otros utensilios abandonados que las van tapando poco a poco. Pero estas caleyas, en su tiempo, no hará más de treinta años, eran un hervidero de gente, de actividad y de ruido. Los hórreos, divididos entre varios vecinos, estaban llenos de escanda. Las cuadras eran una parte muy importante de la vivienda, donde las vacas esperaban el buen tiempo para subir a pastar al puerto. A parte de pitas, había gochos u ovejas que hacían de la vecera un elemento central de la vida en sociedad. Las corzas transportaban la hierba principalmente, aunque también piedras, leña, abono,...

Un pueblo en Quirós es físicamente un recuerdo de las actividades productivas de sus habitantes. Este libro nos transporta a esos días en los que la agricultura y la ganadería eran la ocupación del quirosano casi desde que se levanta hasta que se acostaba (con el permiso de la mina). Dos jóvenes del concejo, empeñados en conocer y conservar ese recuerdo, han plasmado en estas páginas lo que durante años les han ido transmitiendo los más ancianos. El resultado es un texto tan necesario como iluminador, de una vida difícil que hoy escasamente podemos imaginar.

OSCAR MUÑOZ MORÁN

Apuntes Etnográficos del Concejo de Quirós

AGRICULTURA Y GANADERÍA

TIERRA

QUIRÓS, 2008

Esta es la primera publicación de la serie que hemos llamado TIERRA y que ha sido realizada gracias a la colaboración desinteresada de numerosos informantes quirosanos. A ellos, nuestro más sincero agradecimiento. Esperamos que esta labor conjunta continúe en favor del respeto y reconocimiento de nuestra propia identidad cultural.

Asimismo agradecemos a los organismos e instituciones que lo han hecho posible: Consejería de Cultura, Fundación Hidrocantábrico y Ayuntamiento de Quirós.

Esta ye la primer publicación que llamemos TIERRA y que foi fetsa gracias a la ayuda de bien d'informantes quirosanos. Estimámosl.les bramente isti sofitu. Cuntamos con que isti llabor siga ente toos en favor del respetu y reconocimientu de la nuesa identidá cultural.

Tamién a estos organismos ya instituciones: Conseyería de Cultura, Fundación Hidrocantábrico y Concechu de Quirós.

EDITA / ASOLEYA:

Ayuntamiento de Quirós / Concechu de Quirós.

DOCUMENTACIÓN Y TEXTOS EN CASTELLANO / DOCUMENTACIÓN Y TESTOS EN CASTELLÁN:

Roberto Fernández Osorio y Alva Rodríguez Fernández.

TEXTOS REVISADOS EN CASTELLANO / TESTOS REVISADOS EN CASTELLÁN:

Juaco López.

TEXTOS EN ASTURIANO / TESTOS N'ASTURIANO:

Xurde Gonzalez Uria y Roberto Fernández Osorio.

TEXTOS REVISADOS EN ASTURIANO / TESTOS REVISADOS N'ASTURIANO:

Xulio Viejo.

DISEÑO Y MAQUETACIÓN / DISEÑO:

Alva Rodríguez Fernández.

FOTOGRAFÍAS DEL TEXTO EN ASTURIANO / SEMEYAS NEL TESTO N'ASTURIANO:

Jano Foggia.

Imprime: Gráficas Baraza, S.L.

D. Legal: AS-2.529-2008

El Museo Etnográfico de Quirós es una institución joven y modesta. Se fundó hace diez años en Bárzana y depende del Ayuntamiento de Quirós. Tiene un edificio pequeño y su exposición permanente ocupa una superficie de 600 metros cuadrados. Su plantilla de personal está integrada por una sola persona. El objetivo del museo es conservar la memoria de los vecinos del concejo de Quirós y enseñar a los visitantes las características de la vida en un concejo de montaña.

El tamaño del museo está en consonancia con el concejo. Su población de derecho actualmente es de 1.419 habitantes, pero la de hecho no llega a los mil. Los vecinos tienen una edad media bastante alta y es difícil encontrar en los pueblos jóvenes trabajando. Cuando uno de esos vecinos mayores se tropieza con un forastero la conversación más frecuente trata casi siempre sobre dos únicos asuntos: la soledad y el avance del monte. Los *praos* ya no se limpian como antes y cada día son más pequeños: poco a poco, *felechos*, arbustos y árboles, cada primavera, se comen esos viejos pastos que tanto costó ganar al monte.

La vida del Quirós de hoy poco tiene que ver con la de hace unas décadas. Si es mejor o peor no es un asunto que tengan que juzgar los museos etnográficos, esa es una valoración personal y cada uno puede tener la suya. Está claro, que antes la vida era dura, pero había gente para divertirse; en los tiempos que corren el trabajo o la jubilación son más llevaderos, pero la soledad y la falta de niños hacen los días más largos. La conversación entre vecinos, las relaciones sociales de los *filandones* y otros trabajos comunes, han sido sustituidas por la compañía sempiterna de la televisión. El objeto del Museo Etnográfico de Quirós no es juzgar ni valorar la vida, pero sí documentar, recopilar, conservar y difundir testimonios del pasado y de la cultura de los quirosanos.

Y esto último es lo que se está haciendo en el Museo Etnográfico de Quirós con un ánimo sorprendente y unas ideas muy claras. A pesar de su terrible modestia, en tamaño, plantilla y presupuesto, el museo ha propiciado desde sus inicios la investigación, sabiendo que el conocimiento profundo de su territorio, su pasado y sus gentes son el fundamento de los buenos museos y del desarrollo local. Sin ese conocimiento nada de lo que hace el museo tendría sentido y sin él sería fácil caer en la banalidad y el lugar común.

Alva Rodríguez es la responsable y encargada del museo desde su apertura. Ella sabe todo eso y lo ha aplicado hasta las últimas consecuencias. Ha propiciado en estos diez años la realización de diversos estudios e inventarios del patrimonio cultural del concejo: el patrimonio minero-industrial, algunas de cuyas instalaciones son del siglo XIX; los hórreos y las paneras, en especial la importante población de hórreos con decoración pintada del siglo XVI, y las construcciones ganaderas de montaña (cabañas, corros, *vel.lares*). El museo es

uno de los pocos de Asturias que tiene una documentada *Guía del Visitante* (2004). Asimismo, ha promovido, junto al Museo del Pueblo de Asturias, la edición del libro de Florentino Martínez Torner, *Dos estudios etnográficos y geográficos de Asturias* (2005), donde aparece la monografía dedicada al pueblo de Llanuces, escrita en 1917, que es el primer estudio de geografía rural realizado en Asturias. En estos momentos también está colaborando en la edición del “Folk-Lore de Proaza. Contribución al Folk-lore de Asturias”, escrito por L. Giner Arivau (seudónimo de Eugenio Olavarría y Huarte) y publicado en 1886, que es el primer estudio científico sobre el folclore o la cultura popular asturiana. Alva ha sido también guía de varios antropólogos que han centrado sus investigaciones y trabajos de campo en el concejo de Quirós. Por último, a ella se debe que este pequeño museo se interesase desde su inicio por la fotografía y con tesón lograse recopilar una colección de imágenes que hoy pertenecen a los fondos del museo, y esto no es fácil en un concejo donde las fotografías no abundan, pues nunca hubo un fotógrafo profesional establecido en él. Una selección de esas fotografías aparece en otra publicación del museo: *Mirada de la memoria* (2003).

El libro que tiene el lector en sus manos es otro resultado del espíritu inquieto y emprendedor que caracteriza a este pequeño museo y a las personas que de una u otra manera están vinculadas a él. Los dos autores son quirosanos, son jóvenes y viven en Quirós. Los dos trabajan por el futuro, Alva en el museo etnográfico y Roberto en una fábrica de embutidos propiedad de su familia, situada en el pueblo de Ricao, pero los dos están empeñados en conocer mejor el pasado y el por qué de muchas cuestiones, y han dedicado parte de su escaso tiempo libre a escudriñar en el tiempo para evitar que las cosas no se olviden sin más.

Juaco López Álvarez

MUSEO DEL PUEBLO DE ASTURIAS

Préstanos pensar que'l desenvolvimientu d'eso que se suel l.lamar *cultura* ye lo que nos particulariza a los seres humanos ente las demás especies. La cultura, al dicir de l'antropoloxía evolutiva, tenemos que la entender como'l conxuntu de creaciones materiales ya inmateriales de las que nos mandamos como preseas nel nuesu procesu d'adaptación al mediu. Sicasí, esta definición precisamente nun nos establez una l.linde clara ente homes y animales, igual porque una l.linde tala, a última hora, nun la hai: ye evidente que ye'l ser humanu el d'entamar una más grande y complexa tresformación del so entornu físicu, pero tampoco nun son pocas las razas d'animales que, por casu, son quien a faer ferramientas pequeñes o a desenvolver patrones de comportamientu que bonalmente podemos considerar como culturales.

El casu ye que la cultura humana ye abondo más qu'una pura estratexa adaptativa; ye, en tudu casu, una sofisticada estratexa en cata de la felicitá, del.lo enforma más fondo y trescendente que la pura satisfacción de las necesidaes físiques. Nun vivimos al presente como l'animal al que namá-l.le esmuel la fame y la sede del momentu o'l depredador qu'acisna tres d'unos matos y-l.le amenaza la vida. La naturaleza dotonos d'una estructura mental que déixanos repasar las esperiencias pasadas y fainos formular hipótesis de futuru, sobre escenarios virtuales qu'igual nunca nun vamos poder ver fora de la nuesa imaxinación.

Por dicilo nuna impecable espresión asturiana, los homes vivimos nun ámbitu de realidá nel que las personas podemos tener *arte* y las cosas *ciencia*. Y dicímoslo porque esa mesma naturaleza tamién nos apurrú una ferramienta singular, el l.linguaxe, que nos deixa compartilo unos colos oitris y tresmitilo a otras personas que, seguramente, nun vamos l.llegar a conocer na vida, que vivirán, años, décadas y sieglos espueís desque nosotros morramos.

Por eso, dizse que la cultura humana ye tamién discursu: una representación de nosotros y del nuesu mundu na que construyir y catar (sobre nosotros y en nosotros mesmos) referencies trescendentes a las qu'orientar el nuesu esfoito de realización intelectual y moral y colas que-l.le catar sentíu a la vida. Tanto ye, que tá l.llegamos a faer cosas que sabemos que van contra'l nuesu interés cuando nos lo impón esi mesmu sentíu moral. La dificultá del camín a eso que l.lamáramos *felicitá* del.las ringleras de riba impúnxonos, pola mesma razón, un tipu de prácticas culturales non menos enguedechosas y almirables.

La naturaleza foi sabia con nosotros hasta neso y vagábanos bien fae-l.le honor a esa sabiduría garrándu-l.le'l gustu como merez. Non siempre se fai: igual qu'un poco de riba estremábamos los comportamientos humanos de los animales, bien de veces el vezu ye establecer un principiu de xerarquía ente unas y otras formes de cultura humana: del.las civilizaciones o grupos étnicos aponderan la de so como cultura superior frente a otras culturas tenidas por

más ruinas por tar afitadas n'oitri tipu de valores; otras veces, ye los grupos sociales dominantes los que faen de menos el patrimoni u material y espiritual definitori u del comportamientu cultural de las clases baxas. Y, en fin, seique a toos nos presta considerar nun momentu o oitri que la nuesa visión personal del mundu y la nuesa manera de dir per él ye más conducente que la del vecín. Lo nueso ye entendimientu y racionalidá; lo del oitri zunas.

Si nos acordamos de ver la cultura como una ferramienta cola qu'algamar la felicitá, ye abondo reparar que la utilidá de la ferramienta mídense al son de la so eficacia, de la felicitá que nos apurra. Yo nun séi si ye más feliz el multimillonari u esteta y refalfiáu d'una capital occidental cualaquier o l'indiu que cuerre en porrica pela mata amazónica pa espeta-y un dardu a un mono ciflando per una cerbatana. Nun ye una declaración d'escepticismu; simplemente yo nun lo séi y nun tengo elementos de criteriu.

Eso sí: na mio vivencia quirosana, nunca me cayú embaxo la forma na que se remataba casi toa acordanza recibida d'esi mundu tradicional d'otros tiempos y nel que s'entemecía'l trabachu, el sacrificiu, la necesidá y la inxusticia: *“daquel.la yera la xente enforma más feliz qu'agora”*. ¿Cómo podía ser que la fame, el trepar ente l.luz y l.luz, la enfermedá mal curada, la opresión, la guerra qu'entamaban siempre oitris, la falta d'espectativas sociales, deixara a la xente sentise más contento que la bayura y el refalfiu de güei, cuando los perros de las nuelas calechas yá nun te quieren el pan que-l.les etsas y el problema central del mes ye la pole de Fernando Alonso? Simplemente, una estratexa de la felicitá bien entamada, o lo que ye hermano: una cultura eficiente y, colas mesmas, respetable y aponderable.

Otra manera, nun toi ná seguru d'envidiar esos tiempos de los mios güelos; ye más: toi seguru de nun los etsar de falta y de nun los querer pal mio fichu. Seguramente nun val too y seguramente esa intelixencia ancestral que nos atribuyimos como especie fexo tamién la d'el.la pa emponer la historia per unos carreros y non per oitris, pa deixar atrás uno y andar con esfoito contra nuevas realidaes que, otra manera, acaban por faese inevitables. Por eso, tampoco nun me val isi planteamientu relativista que ve bondá en tudu comportamientu cultural con tal de que'l contestu concretu nel que tien l.lugar nos die una bona sida pa esplicalu o xustificalu, si ye'l canibalismu como si ye esclavitú, o lo que quier. Creo, pela contra, na existencia d'unos parámetros mínimos y universales nos que sofitar la realización del ser humanu: la igualdá ente las personas, la l.libertá de criteriu y la satisfacción de las necesidaes físicas y espirituales. Lo que pasa ye que nun conozo nenguna sociedá histórica que realizara dafeitso isi ideal, nin tampoco nenguna qu'arrenunciara dafeitso a él. Por eso, de tolas culturas entesacamos cosas bonas y toas precisan de ser criticadas y amechoradas, y siempre penséi, y tá pienso, que la fórmula del ésitu taba nel respeto y na conocencia d'unas y otras, grandes y pequenas, pasadas y presentes, de dientro y de fora.

Lo ditso val pa la Grecia clásica, la China de los Ming, la civilización islámica, los incas del Machu Pichu y, pocas gracias, pal Quirós de mio güelu, aunque dacuando casi nun se pueda dicir ensin que se-l.le pongan a ún de focicos.

Bien séi que ye una comparanza, ná odiosa, pero sí atrevida. Hai n'Asturias un ciertu filu de discursu intelectual mui dau a faer de menos la herencia cultural de la sociedá tradicional y mui amigu de, nisi l.labor, contrapone-l.le al supuestu atrasu del mundu rural los grandes y rescamplantes sistemas intelectuales que se filan, se texen y destexen nas universidaes. Nun voi ser yo'l de faer menos el trabachu de la universidá nin la so utilidá social, pero nun voi quitame de deixar el mio testimoniu sobre'l particular: ye abondo pa el.lo faer ver cómo pocas veces un modelu teóricu entamáu p'analizar con perspectiva científica la cultura tradicional (y nun digamos la l.lingua) foi quien a esplicala en tola so dimensión y fondura. Quier dicise: que la l.lamada cultura tradicional representa por el.la mesma un sistema de conocimientu más ricu y complexu, y d'un nivel d'abstracción intelectual non más ruin, que las propias teorías científicas que quieren dar cuenta d'el.la.

Un paisanu qu'atiende d'una casería mándase pal so l.labor d'un conxuntu d'informaciones y de posibles pautes relacionales ente el.las más ampliu que'l que consideran mutsos de los manuales universitarios. Y eso val tamién pa otros exemplos de la *gran cultura*: na manera de faer y usar las ferramientas del trabachu tradicional escuéndense siglos d'investigación tecnolóxica, na peculiar forma d'organizar l'espaci u agrariu d'un l.lugar hai toa una doctrina económica y los topónimos orales que-l.le dan nome a caúna de las sos partes componen, en xunto, un pimpanu l.libru d'istoria por descubrir ya interpretar, y de xuntar, con toa dignidá, a la biblioteca universal del saber humanu.

Los autores d'esti l.libru que tengo l'honor de presentar, y de la colección que quier encabezar, sábenlo bien, como tamién saben d'esi ditsu árabe, nun séi si más solemne o triste: "*cuando muer un viechu ye como la queima d'una biblioteca*". Güei que la globalización de la economía, la política y la comunicación tira a esfarrapar del planeta la bayura histórica de l.linguas y culturas locales tamién remanez una fuerte sensibilidá intelectual que las pon a valir y defende la so conservación. Por eso, esti l.libru que tenemos nas manos, y los oitris que nos prometen, son un product u ensiertu na más fresca modernidá: dende Quirós, pa la so xente y a cuenta de la so tradición, los sos autores ofrécnos testimoniu de lo que fomos y, sobremanera, exemplu moral de lo que podemos l.legar a ser si nos ponemos. Que ye, otra manera, lo que más que-l.les tenemos qu'estimar los quirosanos de tanto esfuerzu.

Xulio Viejo Fernández

UNIVERSIDÁ D'UVIÉU

INTRODUCCIÓN

LA TIERRA ES LA VIDA

La tierra es un sustantivo con muchas acepciones pero todas destacan la importancia de este elemento. Ya los antiguos pensadores griegos la situaron como uno de los cuatro elementos primigenios del Universo junto con el agua, aire y fuego. Con estos títulos saldrán otros libros, con el tiempo, con apuntes etnográficos del concejo.

Asimismo la tierra con el trabajo y el capital son elementos esenciales de la economía. Es un elemento básico de la vida sobre todo en los municipios rurales como éste de Quirós. Las huertas, los prados, montes o puertos todos están basados en la tierra. Ya que vamos a hablar de la agricultura y la ganadería el título pienso que es adecuado.

El origen de este primer libro de la colección es recordar que hubo tiempos durísimos de lucha con la tierra y contra los elementos. Unos tiempos en los cuales los quirosanos lograron aprovechar un cien por cien de todos los recursos naturales que tenían a su alcance. Buscaban la autosuficiencia económica y alimenticia con lo que la tierra les proporcionaba. Miraban más al cielo que nosotros, para saber la hora, la orientación del viento o el estado de la Luna para sembrar o cortar madera. Buscaban que todo durase lo más posible y que las huertas y prados produjeran al máximo de sus posibilidades.

También le debe mucho este libro a D. Vicente González, autor de *La Casa de Quirós* pues él abrió en mí desde su primera lectura, allá por 1981, que con diez años pensara que Quirós no era tan pequeño y que tenía unas historias que contar y recordar, “un pequeño universo” donde podía investigar. Fue el primer libro y el más completo sobre el concejo aunque después de él vinieron más como el Equipo Bueida, El Periódico de Quirós, Kiko, Aurelio González Ovies, Alfonso el maestro,... y tantos otros a los que les importe este pequeño y a la vez tan grande trozo de terreno.

Un capítulo aparte en este prólogo lo merece Alva Rodríguez que es el alma, la vida y el corazón del Museo Etnográfico. Ella es la primera en buscar temas interesantes para investigar, buscar apoyos y hacer cada día más grande esta institución. Con este libro no iba a ser menos pues fue pieza fundamental en componer lo que tenía escrito, maquetar, elegir fotos, buscar financiación y añadir las lagunas que tenía este escriba.

Agradecer también a dos figuras de la etnografía e investigación de la cultura asturiana como el catedrático y escritor Xulio Viejo y el director del Museo del Pueblo de Gijón, Juaco López, por su apoyo y su colaboración en este libro. Agradecimientos extensibles a la Consejería de Cultura del Principado y a la Fundación de Hidrocantábarico en la figura de su presidente con raíces quirosanas, Nicanor Fernández. El apoyo financiero es pieza básica para que estos textos vieran la luz.

Por último, a mi mujer por su apoyo y comprensión con las horas invertidas en este proyecto y en toda la investigación. A mis “güelos” de los que tanto aprendí, a mis padres y hermanos y a todos aquellos a los que un día “di la lata” para que me contaran algo. A todos ellos gracias de corazón.

Como dice el dicho quirosán “lo que tien que ser, cata camin” por eso este libro tenía que llegar a existir.

Roberto Fernández Osorio

CENTRO DE ESTUDIOS
ETNOGRÁFICOS QUIROSANOS



Barrio de Ricabo

XURDE URÍA

El concejo de Quirós, situado al sur de la zona central de Asturias, limita con la Cordillera Cantábrica, por lo que su relieve es muy montañoso. Su territorio está ocupado por un gran valle con fuertes pendientes, pasando en pocos kilómetros de los 2.417 m del Picu Fontán Norte a los 300 m en el Desfiladero de Valdemurio, entrada natural al valle por el denominado *Canalón de La Fistiel*.¹

La media es de 46% de desnivel contando con más de 65 kilómetros cuadrados que superan el 50%. Con esta orografía, los terrenos cultivables presentan dificultades para su mecanización, suponiendo su explotación gran esfuerzo para humanos y animales.

El aprovechamiento de los mejores terrenos llevaba a la formación de *cortinas* de tierras en las cercanías de los pueblos, formadas a base de bancales o *sucos* para aguantar la tierra. Los cultivos principales eran, al igual que en otros muchos concejos de Asturias, la escanda, el maíz y las patatas, alternando los cultivos para así favorecer la producción. No se practicaba con frecuencia el barbecho. Los cultivos básicos eran destinados al autoabastecimiento, por lo cual se aprovechaba cada metro de terreno cultivable extendiéndose en ocasiones por los montes públicos con las *bornás*¹.

A las tierras se les exigía el máximo rendimiento, pues su producción no sólo era el único sustento de la alimentación familiar sino también el medio de pago de las rentas (la mayor parte de las ocasiones se hacía en *copinos* de escanda). El abonado, con estiércol animal, era básico para aumentar la producción. Las condiciones adversas para las huertas eran variadas: las inclemencias meteorológicas (granizo, nieves y heladas), los animales de poco porte como los escarabajos para las patatas o los pájaros y aquellos de mayor entidad como tejones y osos.

¹ Hablaremos de *bornás* en ganadería.

LA PROPIEDAD

El concejo quirosano, al igual que la mayor parte de los concejos asturianos, tiene una división de las explotaciones en minifundios, claramente visibles en las *cortinas* o en las *morteras*, y consecuencia de los escasos recursos y la gran población a la que había que alimentar.



Pueblo de Bermiego. Años 50
FOTOTECA MUSEO DE QUIRÓS

Bernardo Tiburcio Álvarez Terrero Valdes Peón y Bolde de Leyba nació en el pueblo de Villamarcel en 1806. Perteneciente a una familia de terratenientes fue aumentado a lo largo de su vida sus propiedades y caudales logrando acaparar más de la mitad de las fincas agrícolas y ganaderas del concejo. Fue Caballero de la Real Maestranza de Zaragoza y ocupó cargos en el Consejo Provincial como consejero, vocal, vicepresidente e incluso llegó a ser diputado en la Junta General del Principado en 1835. Su poder e influencia política y económica le llevó a comprar los terrenos donde se asienta la Fábrica de Armas de la Vega en Oviedo. La leyenda sobre el origen de su oro le acompañó hasta su muerte. Según se cuenta docenas de mulos cargados de monedas abandonaron su casa tras su fallecimiento.

En esta economía plenamente medieval, la propiedad de la tierra estaba diferenciada entre los grandes propietarios (feudales) y el resto. Los primeros, eran los dueños del 80% de las tierras quirosanas; el resto, volvía a repartir las escasas heredades entre sus descendientes y, pese a que existía el mayorazgo, éste apenas se practicaba.

Las familias Miranda, Viejo, Quintana, el marqués de Camposagrado, y sobre todo Bernardo Terrero y sus herederos, arrendaban las propiedades, tierras, prados y montes, a los colonos que pagaban sus rentas o *foros* en especie. *Copinos* de escanda o *fanegas* de castañas eran las medidas de pago más usuales, variando en función de la extensión, situación y producción de la finca. Así el prado de La Argayada, en la parroquia de Cienfuegos, “pagaba a finales del siglo XIX dos copines de escanda o 80 reales siendo su extensión de ocho ramos de hierba”². El castaño de La Encrucijada, en la misma parroquia, “pagaba un copin y medio o sesenta reales teniendo 25 áreas”³.

Según una relación de fincas del citado Bernardo Terrero, la mayoría de las propiedades eran de pequeño tamaño. Muchas de las huertas no sobrepasaban el día de bueyes y los prados era raro que llegasen a los diez ramos, *corzas* o *forcaos*⁴ de hierba según la medición de superficie.

Bernardo Terrero tenía fincas en todos los pueblos del concejo. En algunos de ellos, como Bermiego, Muriellos o Villamarcel pasaban del centenar de predios. Asimismo, había comprado los dos cotos del concejo, el de Bueida y el de Lindes, lo que le otorgaba el conjunto de fincas e inmuebles comprendidos en dichos cotos. La familia Miranda en Ricabo y Llanuces, los Quevedo en este último o el marqués de Camposagrado en la zona de Arrojo y Casares, completaban la nómina de terratenientes

^{2 y 3} Archivo Documental del Museo Etnográfico de Quirós. Inventario de Bienes de Bernardo Terrero.

⁴ Son diferentes nombres con los que se denomina al medio de transporte tradicional de la zona de montaña, adaptado a los desniveles del terreno, siendo el desplazamiento por arrastre y no con ruedas. También es una medida de terreno.



Panorámica del Embalse de Valdemurio
JOSÉ MARTÍNEZ

Las escasas propiedades de los vecinos podían disminuir cada año. Las malas cosechas les obligaban a contraer deudas con los terratenientes y, el no poder pagarlas, podía suponer la pérdida de las fincas. Así se cuenta la vieja historia del *Prao la Borona* en la parroquia de Las Agüeras, que pasó a manos de un potentado que había prestado dinero para comprar un saco de harina de maíz. Este caso no fue un hecho aislado sino muy común.

“Los daños causados en las morteras o cortinas serán multados con las siguientes cuotas: Las caballerías 1,50 pesetas; vacuno 1 peseta; cabras, ovejas y cerdos, 25 céntimos. Entendiéndose que la reincidencia en los animales mayores será castigada con el doble de la multa, las pasadas de los prados a dos pesetas la primera y el doble después. Las que se prueben que son introducidas por los dueños en las morteras o cortinas a cinco pesetas”. Texto recogido del archivo de la Junta Administrativa del pueblo de Ricabo: Sanciones en morteras y cortinas. Siglo XIX.

Las tierras de cultivo se agrupaban en *cortinales* constituidos por pequeñas piezas de tamaño desigual, que se presentaban separadas por muñones o bancales. Dependiendo de la población de cada pueblo tenía varias cortinas: Ricabo y Salcedo tenían cinco zonas destinadas a cortinas (tierras de labor). En Ricabo se llegó a contratar un guardia jurado para cuidar esas tierras y las morteras, pudiendo imponer multas por daños, de cuotas para cada tipo de ganado, lugar y reincidencia.

El abonado de las tierras era esencial, mejorando sobremanera la rentabilidad de un terreno que no tenía descanso año tras año aunque sí alternaba tipo de cultivo. El estiércol de las vacas era el más usado en las cortinas. Ofrecía mejor rendimiento una vez seco; se transportaba en *carriel.las* hasta las huertas y se mezclaba con la tierra. Otros tipos de abonos animales eran los de las gallinas para los ajos o los de la *vecera* (cabras y ovejas) para las huertas de verde. La ceniza también formaba parte del abonado en las tierras.

La propiedad de las reses también estaba en manos de los ricos, que tenían mucho ganado de *comuña*. Este propietario las cedía a un tenedor, que era el encargado del cuidado y repartía las ganancias con el dueño, que no las perdidas, que en la mayoría de las ocasiones corrían a cuenta del pobre aldeano.



PRODUCCIONES AGRÍCOLAS: EL MAÍZ

El maíz se dice que llegó a Asturias desde América en un arca de madera enviada por un asturiano a su tierra.

Las condiciones de humedad y la resistencia de dicho cultivo facilitaron la expansión por toda la región, sirviendo como alimento para el ganado y las personas. Al maíz se asociaron unas costumbres y tradiciones hoy perdidas como las *esfoyazas* o *esfuechas*.

En Quirós se cultivaba mucho maíz que en ocasiones era rapiñado por los osos en los cultivos cercanos a los pueblos. Un caso singular ocurría en Ricabo, donde unas normas en el pueblo obligaban a los perros a llevar bozal: *“Y también será cargo del Guarda vigilar sobre los perros que anden por la calle desembozados pudiendo cobrar a los dueños desde el 15 de agosto hasta últimos de noviembre una peseta o 0,50 por cada uno según esté o no dañado”*⁵. Esto ocurría porque los perros entraban entre el maíz y lo comían cuando la mazorca estaba tierna.

El proceso comenzaba con el barbecho de la tierra, sobre marzo y después del abonado. La tierra tenía que quedar muy suelta y sin terrones, deshaciéndolos o *machando* con el *macho* (útil de madera para deshacerlos). La siembra, hacia la última semana de abril o primera de mayo, o como dice la sabiduría popular *hasta que no cante el cuco no se puede sembrar*. Para aprovechar al máximo la tierra, y el maíz lo admitía, se sembraban con él las fabas blancas, las pintas (*chichos*), los nabos o la remolacha. Se recogía a finales de septiembre o en octubre.

Una vez segado y tras el *espinochao* o *escarrapel.lao* de las mazorcas con los tallos secos se hacían unos montones que se ataban y quedaban verticales en la tierra.

Las mazorcas se llevaban a casa en un saco o en una *güexa* o en un *güexo*; la producción en tierras más alejadas se transportaba con el *sardón*, canasto hecho de varas que se ponía sobre la *corza*.



Maizal en Bandujo (Proaza)
ALVA RODRÍGUEZ

Una vez en casa, se hacían coletas con las hojas y se enriestraban varias con un par de *bilortos*, especie de parra que sale por los *zarros* o por los paredones. Da idea de las abundantes cosechas el que los vecinos de Salcedo tuvieran que ir a Valseiru (entre Bárzana y Villamarcel, hay más de dos horas de camino) a por *bilortos*, ya que escaseaban en su zona.

El nervaxo son los tallos secos del maíz.

Las picas son éstos nervaxos atados. Cuando se llevaban a casa para “cebar las vacas y así aforrar hierba” se llamaban mornales (Ricabo) o mañizos o manoxos (Salcedo). Esas cargas se ataban con llenizos, plantas de tallo largo, flexible y resistente.

⁵ Obligaciones del guarda jurado de cortinas y morteras de la Junta Administrativa de Ricabo (finales del siglo XIX).

PRODUCCIONES AGRÍCOLAS: EL MAÍZ

En esta faena colaboraban los vecinos y familiares más cercanos formándose una animada tertulia que servía para cortejos y amistades, las perdidas “*esfuechas o esfoyazas*”. Los mozos enriestraban y a todos se les daba un copa de anís, café, galletas, manzanas asadas, manteca o queso para agradecer el trabajo hecho. Las picias eran muchas: *podían tirase panochas hasta pola mañana y ande pintara. Las mucheres diban lo meyor vestías que podían. Las viechas, dedicabanse a pelichar, a fisgar y curiar las mozas casaeras*⁶.

La recompensa por el trabajo animaba para que al año siguiente se acudiera en masa a las casas que tenían mucha cosecha o poca familia. La noticia de una “*esfuecha*” corría por todo el pueblo: “*mañana en San Roque o n’El Posaorio*” (Ricabo). Las ordenanzas (que pretendían defender los derechos e intereses de los vecinos) no veían con buenos ojos estas asociaciones festivas, pues iban contra la moral e incitaban al desorden.

Era necesario tener el maíz tirado el menor tiempo posible pues si se recogía húmedo o permanecía mucho tiempo sin colgarse se *amontalga* poniéndose gris con mohos que provocaban vómitos a los que lo manejaban.

Después se colgaba de corredores y hórreos para que secaran y se descolgaban según la necesidad. Se frotaban dos de ellas para desgranar las panoyas o *despanochar*. El siguiente paso era acudir al molino hidráulico más cercano para obtener la harina que serviría para elaborar *borona* y *farinas*.

Los toroxos o mazorcas sin maíz se usaban para quemar, también servían de relleno en las paredes de tablas y barro. Otro uso era como cepillo para limpiar botas, madreñas u otros calzados. Con las riestras de hojas se enrollaban y se hacía un rastrón (tachuelu) sin patas que era usado en las antiguas cocinas con el fuego en el suelo para calecer.



Mujer con el llabiego en Villagime. Años 50

JULIÁN VIEJO

La *borona* (boroña), “*pan pesado y poco digestivo*”, se hacía con harina de maíz, sin levadura y cocida entre las brasas del l.lar y envuelto en hojas de berza para que no quemase; era el pan de la mayor parte de los campesinos. Con la misma harina casi a diario se elaboraban los *tortos* y las *papas* o *farinas* (harina cocida en agua con sal a la que se le añadía leche a la hora de comerlas, y huevo cuando la cosa iba mejorando. Siendo la base de la dieta, la comida más común era a base de boroña, leche, queso y castañas, aunque los más pudientes suelen, sobre la tarde, comer el puchero de habas con cecina y castañas.

Otros alimentos: El *cuechu* (harina tostada cocida con leche). El *gurupu*, añadiendo harina al pote sobrante del mediodía con un refrito de tocino.

También se le daba a las gallinas y cerdos.

Actualmente la harina de maíz es la maicena: almidón de maíz.

⁶ Adela Menéndez Rodríguez (Muriellos). 75 años.



PRODUCCIONES AGRÍCOLAS: LA ESCANDA



Recogiendo escanda en Bermiego. Año 2006

EVA MARTÍNEZ

El pan de cada día, el alimento imprescindible, se hacía en todo el concejo con harina de escanda. En las casas menos pudientes, el pan y la leche eran casi lo único que había para subsistir. La importancia del cultivo de este cereal de montaña, más resistente a las bajas temperaturas y la orografía del municipio. Según los diezmos pagados como impuesto a la Iglesia, este cereal era el de mayor cultivo del concejo. Así, según el *Libro de Diezmos* de la Catedral de Oviedo, el 57% de los diezmos se pagaban en escanda, el 28% en maíz, el 13% en habas negras y arbejos, tan solo el 4% en fabas blancas y una cantidad de lino de tan solo 52 kilos. **El proceso de siembra** de la escanda se comienza en el invierno, en los meses de noviembre y diciembre, dependiendo de la altitud de las tierras. A más altitud la siembra era más tardía. Se decía que la escanda tenía que sufrir los rigores y nieves del invierno para fortalecer la semilla, pues ésta buscaba más profundidad en las raíces evitando que cayera a tierra cuando espigara en el verano. Las tierras más propicias eran las pedregosas o duras pues evitaban que la espiga tocara tierra y se perdiera en la última fase, antes de recoger. En la mayoría de las casas no había elección posible entre distintas tierras.

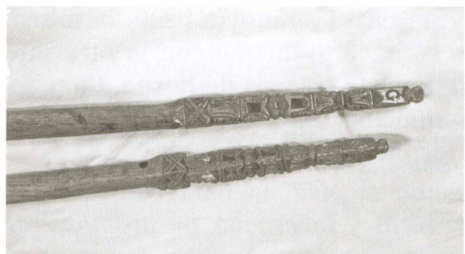
En la primavera en cuanto los brotes salen al exterior había que *sal.lar* o mover la tierra y afianzar la planta. La limpieza de la tierra en los meses posteriores y la eliminación de plantas como la avena eran esenciales. Muchas veces se sembraban fabas negras entre el pan, aguantaban la escanda y evitaban que cayera.

La recogida de las espigas a finales de agosto y durante el mes de septiembre era una labor compartida con otros vecinos. Se ayudaban entre sí las familias o vecinos más cercanos para agilizar las labores.

PRODUCCIONES AGRÍCOLAS: LA ESCANDA



Pelucando escanda (Fresnedo-Casares)
JUANJO ARRIJO



Mesorias talladas (Ricabo)
FOTOLAB (Oviedo)

La **recogida** de este cereal es manual. Puede hacerse de dos maneras: *pelucando* (recoger la espiga con la mano) o con las *mesorias*. Éstas eran el útil imprescindible para recoger las espigas. Muy fáciles de hacer, las *mesorias* consisten en dos palos de madera (de tejo o fresno preferiblemente) o si no “*feichas con dos palos cualquiera*”, unidas en su extremo superior con una cuerda o cuero. Este extremo solía estar caprichosamente tallado. Con ellas se cogían varios tallos y con un golpe se separaban de la planta. Después iban a una *güexa* o *el güexo*, cesta de envergadura hecha de madera que se colocaba encima de la *corza* para llevarla a casa; el hórreo era su destino.

En muchos casos la recogida, a partir de agosto, era una labor que se hacía en *andecha* (trabajo comunitario) donde unos vecinos se ayudaban a otros. También servía en muchas ocasiones para pagar favores, como el uso de sementales vacunos o equinos, o cualquier otro tipo de ayuda recibida, o para pagar al *mesqueiro* del puerto. El siguiente paso era por el molino. Primero, debajo de los hórreos se quemaban en las *sequeras* los *filos* o aristas de las espigas, moviéndolas con la parte exterior de la pala de dientes y con cuidado para que no chamuscaran. Luego con los mallos se golpeaban hasta que la *erga* estuviese suelta. Tras ventear con el *vano*, se llevaba al *rabil* o al molino. En el *rabil* (movido por la fuerza de 2 ó 4 hombres llamados *rodrigós*), o en los molinos hidráulicos, se deshacían las espigas para después molerlas. La propiedad podía ser comunal o particular, y su explotación podía hacerse en *veceras* o turnos de los propietarios del molino (un día o medio, según las necesidades) o por *maquila*, pagando al propietario una cantidad de grano en función de lo que llevasen a moler). En los pueblos donde no había molinos, los

vecinos debían desplazarse a los más cercanos, siempre dentro de la misma parroquia o “*onde'l molineiru fuese más honráu*”, pues muchos molineros tenían sus medidas de pago trucadas. El cobro de los trabajos los hacía el molinero con una medida determinada, *el copín*.

El último paso de las arduas labores de la escanda terminan con la elaboración del pan con la harina y en hornos de leña. Se amasaba una vez a la semana. Este tipo de cereal permitía que el pan se mantuviera comestible varios días. Si se empleaba mucha cantidad, tenía un color negruzco y era de sabor y digestión bastante fuerte.

El pan se hace en *la masera* (artesa), cubriéndola de harina y haciendo en el medio una *corra* o agujero donde se ira vertiendo el agua caliente o templada y la sal. Se comienza a amasar y se le añade el *furmientu* (pasta procedente de la última hornada que se conserva en una taza de barro cubierta con una hoja de berza), mezclándolo con las manos y puños, para sacar las *vexigas* o burbujas de aire, hasta conseguir la masa idónea. El *pastión* o masa obtenida, se cubre “*como si fuera un neno*”, con sábanas y cobertores, dejándola reposar durante un tiempo.



PRODUCCIONES AGRÍCOLAS: LA ESCANDA Y EL PAN. PECULIARIDADES DEL CONCEJO



Ramo de Panes
JUANJO ARROJO

Bol.los (panes), *bol.los preñaos* (hechos con picadillo, tocino y jamón), las roscas, empanadas de carne, los marañuelos (con azúcar, manteca, leche y huevos, elaborados para Semana Santa como regalo al ahijado), sopas, cenas o bollos pequeños, etc., y para el pan de la fiesta.

Dependiendo del pueblo los útiles cambiaban de nombre o de uso. Son todos de madera con mangos largos. Se solía poner cerca un caldero con agua para evitar que se encendiesen con la brasa. La pala servía para meter y sacar los panes del horno. La *cayá* o *gavita* para mover las piezas. El *picu de rachar* o *rayón* para mover la brasa, en pueblos donde no se usaba la *cayá* para mover los panes. El *sorraorio* era un palo largo para mover la brasa distribuyéndola bien por toda la superficie del horno. La *escoba de gromos*, una vez sacada la brasa, servía para limpiar el horno para que luego los panes no quedaran negros en la base.

La labor del amasado estaba a cargo de las mujeres, aunque los hombres colaboraban en la provisión de los *piornos pa tizar* o preparar el horno, para escobas con las que barrer la ceniza del horno o con la preparación de *zarabicos* de madera destinada al mismo.

Se encendía el horno y se iba alimentando hasta que *roxara*, se pusiera el ladrillo refractario lo bastante caliente. Luego se movía la brasa tres veces para que toda la superficie tuviera una temperatura similar: La primera vez, la brasa se movía hasta la mitad del horno, después se hace lo mismo con la otra mitad, finalmente con la parte trasera de horno. Cuando toma un color blanquecino todo el horno, es el momento para meter los panes.

En Ricabo se usaba el *picu*, la pala con mangos muy largos, el *sorraorio* y la *escoba de gromos*. En Cienfuegos y Villagime: la *pala*, el *rayón* (el *picu*) el *sorraorio* y la *escoba de gromos*. La *gabita* servía para mover los panes o la brasa. Tenía forma de gancho. En Fresnedo (Casares) los mismos útiles aunque la *gabita* cambia de nombre y se denomina *cayá*.

Desde siempre los hornos han formado parte de las viviendas como pieza fundamental de las mismas, integrados y fácilmente reconocibles desde el exterior por su peculiar forma semi-circular. De piedra, arcilla o restos de material refractario, sobre la base del horno se construyen las paredes laterales que finalizan en bóveda, dejando sólo la puerta o *boca* de acceso a su interior. Estas paredes deben ser lo suficientemente gruesas para que, una vez se haya calentado el horno, puedan guardar el calor necesario durante el tiempo de cocción del pan. En función de las dimensiones del horno, y del número de habitantes de la casa, cada *forná* (hornada), podía cocer entre 10 ó 15 panes. Una vez sacado del horno se metía en la *masera* (artesa), reservándolo de la humedad. Cuando quedaba seco, se usaba para hacer sopas de pan que “*tamién tan bonas*”.



Molinos de Corrorio (Fresnedo-Casares)
XURDE URIÁ

Molinos puesto sobre arroyo:

Vicente García, vecino de la **parroquia de Salcedo** otro de una rueda... Bartolomé Rodríguez, vecino de dicha parroquia de Salcedo otro... Toribio Vázquez y Alonso Álvarez y Nicolasa Álvarez Cienfuegos, vecinos de dicho término, otro...

Juan Meléndez y María García y Jacinto Fernández vecinos de la **parroquia de Casares**, otro... Pedro Meléndez, vecino de dicha parroquia, otro... Juan de Tuñón vecino de dicha parroquia, otro...

La **Capellanía de Nuestra Señora de las Nieves** y el Capellán Don Romano García Cienfuegos, dos...

Don Juan Álvarez Tuñón, cura de **La Reboillada** en el concejo de Lena otro...

Nicolás Cachero, Isabel Álvarez, Juan Suárez, Francisco y Gabriel Fernández, **vecinos de Bermiego** otro... El mismo Nicolás, Pedro Suárez, Isabel Álvarez, Gabriel González, Catalina Cachero y Pedro Álvarez Manzano, vecinos de Bermiego otro... El mismo Don Alonso, María García, Gabriel González, Don Diego González, Diego Arias, Diego y Mateo García vecinos de Bermiego otro... Pedro Blanco, Francisco Suárez, Gabriel González, Clemente Álvarez, Francisco García, Don Manuel Ceballos presbítero y Simón Sierra, vecinos de dicha parroquia, otro... Pedro Boiro, Pedro y Francisco García, Domingo Prieto, Francisco Suárez, Tomás y Diego García, vecinos de dicha parroquia otro... Pedro Suárez, Diego Fernández, Diego González, Dominga Álvarez, Toribio **¿Martínez?**, Gabriel García, Francisco Manzano, Francisco del Río y Alonso Viejo, vecinos de dicha parroquia, otro...

Águeda Viejo, Miguel Alonso y Diego Viejo, vecinos de la **parroquia de Tene** otro... Herederos de Diego Viejo, Juan y Diego Viejo menores, Juan García y Águeda Viejo vecinos de las parroquias de Tene y Bermiego otro...

(Catastro del Marqués de La Ensenada)

MOLINOS EN QUIRÓS

Relacionados con la producción (o transformación) agrícola de escanda y posteriormente con la del maíz, la mayoría de los molinos del concejo están ubicados en los cauces de agua procedentes de los ríos o en los regueros que surcan las laderas de las montañas.

Hay pueblos que debido a su situación geográfica no poseen ningún ingenio molinero como los pueblos de Villamarcel o Faedo. Se tenían que desplazar a lugares más o menos cercanos donde los hubiera para moler la escanda y el maíz, sobre todo.

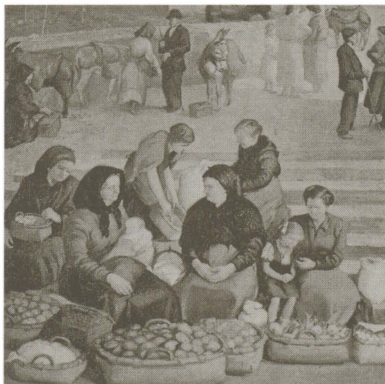
El Catastro de La Ensenada (1752) certifica la existencia en el concejo de **66 molinos harineros**. El número descende sin embargo casi en un siglo y medio. En la matrícula de la contribución industrial de las parroquias del Ayuntamiento de Quirós, en el año 1894, aparecen en el todo el municipio **27 molinos** de distintas categorías. Éstas se otorgaban dependiendo del número de piedras con que contaran.

Con cuatro piedras, el mayor del concejo, en la parroquia de Bárzana, el *Molinón*. Con tres muelas estaban cuatro, dos en Arrojo, uno en Bárzana y otro en Cienfuegos. En un escalón inferior, con sólo dos piedras de moler, otros cuatro molinos en las parroquias de Las Agüeras, Casares, Nimbra y Cienfuegos. Los más numerosos, son los más pequeños, de sólo una muela eran dieciocho ingenios hidráulicos repartidos en Las Agüeras (4), Bárzana (1), Bermiego (2), Llanuces y Muriellos con dos en cada parroquia, otro ejemplo más en la de Nimbra y seis en la feligresía de Ricao. Esta última parroquia tenía el mayor número de molinos pero hay que tener en cuenta que eran de los más pequeños en capacidad.

Según la investigación del centro de estudios quirosanos llegaron a instalarse en los caudales del concejo hasta **39 molinos** durante el siglo XX aunque no llegaron a funcionar al mismo tiempo. Algunos por distintos motivos se habían arruinado. En la matrícula de contribución de 1930 tan sólo hay constancia de siete molinos, cuatro de dos piedras en Las Agüeras, Arrojo, Bárzana y Ricabo y tres de una piedra en los caudales de Bermiego, Llanuces y Nimbra.



PRODUCCIONES AGRÍCOLAS: LA PATATA Y OTRAS PRODUCCIONES



Lienzo de Mariano Moré

MUSEO PIÑOLE

La introducción de la patata entre los cultivos tradicionales significó un gran adelanto en la alimentación de las gentes. Este tubérculo, oriundo también de América, se generalizó a principios del siglo XIX, después de salvar las reticencias iniciales de los campesinos europeos y asturianos y de solventar algunos inconvenientes en el proceso de cultivo, éste se desarrolló a pasos agigantados.

Su cultivo comenzó en las *bornás* y en las *morteras*, de modo experimental, pues las demás tierras ya tenían asignado su cultivo de escanda o maíz. Los buenos resultados aumentaron la confianza en este tubérculo y que muchas tierras mudaran de maíz y escanda a patata.

Dependiendo del terreno, se cultivaba en enero; si no en marzo o abril, recogiénose entre septiembre y octubre, y siempre alternando con la siembra de escanda, sin dejar a la tierra descansando. Las patatas para siembra eran troceadas, cuanta más escasez hubiera en la cosecha del año anterior, los trozos eran más pequeños; bastaba con que tuvieran dos ojos al menos para que germinaran. Incluso se contaba de una paisana de Ricabo que sembró *forgaxas* o peladuras de patatas un poco gruesas, obteniendo cosecha.

La patata se transportaba desde las huertas con los *sardones* que se acoplaban a las *corzas*. Luego el hórreo, cumpliendo con su función, acogía la producción y la simiente para el año venidero. Se comía de muchas maneras, siendo un alimento imprescindible. Un viejo dicho muy repetido por Juan Campollo en su tierra (Liébana, Cantabria) era: “*por la mañana patatas, a mediodía patatolas y por la noche patatas solas*”. Cuando abundaban se cenaban *patatas estrujadas*, sazonadas con tocino o sebo y pimentón y después machacadas. Es de destacar que en Quirós había una variedad de patatas llamadas las húngaras, que, al parecer, era una especie de tubérculo grande y amoratado muy parecido al boniato⁷.

Complementando estos tres productos básicos existían otros, aunque su producción era menor. Arbejos, ajos, *fabas* negras, blancas y pintas (*chichos*), berzas o lechugas para el consumo humano además de otros para el sustento animal como la remolacha y los nabos, aunque éstos si eran blancos, se destinaban al consumo humano, y esencialmente para celebraciones de importancia como Navidad y Nochevieja. Había otros cultivos casi testimoniales, destinados a la industria textil como el lino. Esta planta se sembraba en abril o mayo recogiénose en agosto o septiembre.

El Catastro del Marqués de La Ensenada (1752) informaba de la existencia de cinco tejedoras profesionales en el concejo. En el mismo Catastro en relación con los rendimientos agrícolas, y según la relación de diezmos de la parroquia de Salcedo se menciona en los pagos anuales “*seis libras de lino de ínfima calidad*”. Este dato informa del cultivo de esta planta con destino a los telares, aunque su calidad muy pobre.

El modo de pago variaba dependiendo de las capacidades de los vecinos. Unos pagaban con favores agrícolas, otros con dinero o también existiría una especie de “maquila” de lana por parte de la mujer encargada del telar.

Los topónimos de ciertos lugares denuncian claramente cuál era su antiguo cultivo, el lino, así en Bermiego: la L.linar, la L.linariega, L.linares o Al.linar en Faedo

⁷ Julio Viejo (Tene). 86 años.

PRODUCCIONES AGRÍCOLAS: LAS *BORNÁS* Y EL USO AGRÍCOLA DEL MONTE

Todos los pueblos tenían “bornás” en distintos lugares.

En Ricabo, en la Mortera del Teixo de ahí viene el nombre de “Las Abornás” al igual que en Tene, también en Caleiru, Corcosende, Llago o Navedo. En Llanuces por encima del prao Rachón hasta la falda del Aramo, era continuo el discurrir de tierras cultivadas. Asimismo en Muriellos hasta el pueblo de Murias. En Fresneda de Abajo en la zona de Las Cuestas donde había varias, cuatro, “casetas” se “semaba un rozo” como si fuera una cortina. Aquí era común meter las vacas para que comieran los tallos de escanda cuando estaban a media altura. Después el pan rebrotaba más resistente y fuerte, con menos altura lo que evitaba que se cayera o arrastrara debido a la lluvia.

Se aprovechaban las tierras incultas en montes, *oxas* o *rozos* llegando a constituirse “cortinas con suqueras” como las tierras anexas a los pueblos. En otras ocasiones eran huertas diseminadas al lado de caminos donde la tierra era más propicia.

Si no se abonaba, y no se solía abonar, su uso era entonces de dos o tres años, alternando los cultivos de patatas y escanda. Cuando ya no eran productivos, se roturaba otro trozo al lado del anterior si era posible.

En ocasiones las vacas se comían la producción de escanda en los lugares cercanos a los pastos. Incluso, se contaba el caso de una vaca que caminaba más de dos horas por las noches para ir desde Llaseiru al Bauchal a *pastiar una borná* de pan.

En tiempos de hambrunas y estrecheces y en las épocas de superpoblación de los pueblos, el aprovechamiento agrícola y ganadero alcanzó su máxima intensidad, roturando tanto en las cercanías de los pueblos como también en lugares mucho más alejados.

Las *bornás* surgieron pues para mitigar el hambre y obtener más productos alimenticios. Eran una porción de terreno público que se cerraba y cultivaba.

Primeramente el terreno se *destapinaba* y se cultivaba. *Abornar* era quitar la maleza y se amontonaba en borrones para después quemarla. Con estos borrones se iniciaba en la mayoría de las ocasiones el único abono de estas tierras.



Panorámica del Aramo

XURDE URÍA

Delmira de Ricabo tenía una vaca que de noche iba hasta la *borná* del Bauchal, de Cortes, y por la mañana estaba otra vez en la braña de Ricabo en Llaseiru.

Las *morteras* eran los lugares escogidos para esta producción agrícola pues el uso era continuo y tenía brañas próximas, y por lo tanto, cuadras de las que se aprovechaba el estiércol para abonar. Las herramientas se adaptaban dependiendo de la pendiente: Una *fesoria* cerrada para las tierras cuestas mientras que era más abierta en terrenos más llanos.

Cuando estas *bornás* estaban lejos de los pueblos se bajaban *sardonaos* de patatas con la pareja de las vacas o *güexos* de escanda.

Actualmente ese uso ha desaparecido ya que incluso las tierras de los pueblos no se cultivan.



APROVECHAMIENTOS FORESTALES



Antojana (Bermiego)

PERIÓDICO DE QUIRÓS



Hayedo carretera de Trobaniello

XURDE URNA

En la Teixeiraal de Güeria los vaqueros cargaban *borricas de forquetas y barandas para zarrar los praos*. En las Infestas de Ricabo también se aprovechaba esa madera para el mismo fin. También se vendían *estacones* para los babianos, debido a la escasez de madera en esa zona.

El exhuberante paisaje forestal que presenta el concejo quirosano, no era tal hasta hace tres décadas. El monte, recurso indiscutible, era tan importante como el propio terreno cultivable, de ahí que se cuidara tanto o más que aquél.

El monte suministraba a las pobres economías: leña, frutas y *rozo* para el abastecimiento familiar. El monte bajo proporcionaba leña para los hogares, pues el carbón era caro y escaso hasta los años treinta del siglo pasado. Mandar a los guajes a por un *garbo* (un palo) era muy habitual, además de preparar *l.leñeros* en los montes con árboles derribados por el viento o con los restos que dejaban los madreñeros. Después con los carros o *corzas* se acarreaban hasta los pueblos. Los montes públicos eran esquilados para los hogares o para preparar cierres de fincas, para utensilios agrícolas o para elaborar madreñas.

Un caso singular es el de la madera de tejo, que dicen dura siglos una vez cortada. No pudre, no la atacan los insectos ni sufre enfermedades; por eso era muy usada en los cierres de fincas o en los tejados.

Se aprovechaban todos los frutos del monte. No se perdía una avellana, ni una nuez ni siquiera los fayucos o las bellotas. Estos dos últimos eran mas propios de comida de los animales, pero en épocas apretadas los *fayucos* tapaban huecos. Además de ésto “se pacía” por los prados pues no quedaba ninguna yema de los artos, ni prunos, mostachos y ciertas hojas como la *saladina* y otras parecidas.

APROVECHAMIENTOS FORESTALES: LA MADERA

Hubo un tiempo en el cual los montes bullían de gentes y animales que se dedicaban al corte y el arrastre de madera. Los bosques de Quirós fueron utilizados desde hace siglos para diferentes usos. Ya en el siglo XVII se proponían sus maderas para la construcción de barcos en el puerto de San Esteban de Pravia. El transporte se haría por el río Nalón.

La construcción de casas, cuadras y hórreos fueron las mayores utilidades de la madera durante varios siglos. Los madreñeros aprovecharon las hayas y abedules para elaborar yugos y *madreñas*. Los carpinteros de cada pueblo iban al monte más cercano y de allí sacaban todo lo necesario para los rústicos muebles y puertas. Las viejas *castaños* se destinaban a la obtención de tintes y curtientes. En los abundantes montes vecinales el Ayuntamiento organizaba subastas al mejor postor para el corte de determinados lotes.

Era habitual en los pueblos el cierre de fincas con maderas. Cierres vivos moldeados con los años.



Maderistas de Cienfuegos en la carretera de Santa Marina. Año 1956

MANUEL PRADA

En la mayoría de los pueblos había un “maderista” que contaba con una cuadrilla de *serradores* del concejo o *santanderinos*. Estos últimos, profesionales de la sierra, iban de un concejo a otro o de pueblo en pueblo a cortar *matas*. Solían dormir en los montes, donde preparaban una chabola si estaban lejos de los pueblos.

Un recuerdo para todos aquellos esforzados maderistas y arrieros que ejercieron en el concejo. Citaré algunos nombres que son tan sólo una pequeña parte de todos ellos: Maurilio, Juan y José María de Cienfuegos, los de la Casa Vide, los hermanos Campollo, Carrilón, Nicasio, los de Muriellos José Antonio, Armando y Honorio, los Lana...



APROVECHAMIENTOS FORESTALES: LA MADERA



Mineros mina Las Cruces (Santa Marina). Año 1965
FOTOTECA MUSEO DE QUIRÓS

Madera de mina

Con el inicio de la explotación de las minas de carbón, la madera adquirió otros usos. En principio los pequeños chamizos obtenían las maderas de los bosques más próximos. Los mineros tenían entre sus tareas escoger lo más adecuado para cada trabajo.

Después con el incremento de los yacimientos fue necesario el suministro más organizado de “madera de mina” para todas las empresas que funcionaban en el concejo. En ese momento comenzaron a funcionar más o menos profesionalmente en muchos pueblos los maderistas.

En la contribución municipal del año 1930 aparecen ya varios tratantes de madera y una sierra en Bárzana, la capital quirosana. La sierra pertenecía a varios socios, los de Parana.

Los maderistas compraban, cortaban y acarreaban las maderas a las minas. También suministraban las traviesas del ferrocarril de vía estrecha que circulaba por las numerosas trincheras que serpenteaban por el territorio, al igual que al tren carbonero que iba hasta Trubia con el mineral del concejo.

Fuentes, Fábrica de Mieres, Hullera, Los Catalanes, Los Cuevos, Las Pepas, Xagarín y Cimera, son algunas de las empresas mineras que tenían contratos de suministro y aprovisionamiento de maderas con maderistas locales y foráneos para sus explotaciones. También acudían estas empresas a las subastas de montes públicos para hacerse con madera de mina.

El Carbón vegetal

Otro aprovechamiento forestal era la fabricación de carbón vegetal. Fue en la zona de Ricabo donde funcionó cuatro años el *forniqueiru*, llegando a tener, en su mejor época 40 trabajadores.

El carbón vegetal se obtiene de la carbonización de la leña a temperaturas bajas en las *carboneras*, en Quirós hornos.

Éstos eran estructuras móviles de planta circular. Sus paredes estaban formadas por chapas de hierro asentadas sobre el terreno, aunque no en contacto con él.

El interior del horno se llenaba con leña, sobre todo roble, siendo el avellano para encender. En un segundo piso se rellenaba también de madera. Todo servía, tanto los trozos grandes como los pequeños.

Una vez completado el recipiente se tapaba con otra cubierta metálica. En el centro un tubo que hacía de chimenea. Las chapas laterales estaban sobre unas patas, teniendo una pequeña holgura que se taponaba en cuanto comenzaba a arder. La combustión debía ser lenta, sin llamas. Como la atmósfera era escasa en oxígeno, la leña se iba carbonizando lentamente. Normalmente se instalaban varios hornos en el monte en el que se trabajaba. Se cortaba a *mata-rrosa*, todo era útil para elaborar carbón.

El material obtenido se metía en sacos y Argentino con el camión lo llevaba a Trubia. Era usado para los motores de camiones, coches y para la industria del hierro. Eran épocas de escasez de petróleo para la automoción y los depósitos de carbón vegetal en los vehículos era frecuente en las décadas de los cuarenta y cincuenta. Los antiguos herreros decían que el carbón vegetal era mejor para sus trabajos. El poder calorífico, la ausencia de grasas minerales del carbón de piedra le otorgaban unas cualidades especiales.

APROVECHAMIENTOS FORESTALES: LA MADERA

Los *caboxos*

En los últimos años de la década de los cuarenta y los cincuenta se abrió otro cauce comercial para la madera de las enormes y viejas castaños injertadas. La *Sociedad Extractos Curtientes del Norte de España* (ECNESA) abrió una factoría en Grao. A partir de los años cuarenta y cinco se obtenían tintes, líquidos para curtir y pinturas.

Muchas toneladas de esa madera salían del concejo para ser aprovechadas. Prida era el contratista y Rogelio el de Muriellos, “el Cristiano”, era el encargado en Quirós. Contaba con una treintena de operarios que se dedicaban a cortar estos vetustos árboles normalmente a hacha. Después se tronzaban y rajaban en piezas que más tarde se pelaban. Se eliminaba el *amago*, especie de capa más blanda debajo de la corteza exterior. Tenían un depósito de madera en Las Agüeras para después trasladarla en camiones hasta Grao. Aparte de los operarios propios, también compraban madera a otros maderistas del concejo que suministraban a la empresa.

La madera de castaño triturada y tratada en autoclaves, se sometía a lixiviación para obtener, mediante disolventes, la pasta soluble (extractos tánicos). El resto de la madera sobrante del proceso era reutilizada como fuerza motriz para otras máquinas de la fábrica.



*El roblón de Bermiego
(Monumento Natural)*

PERIÓDICO DE QUIRÓS



Serradores en Santa Marina. Años 50

FOTOTECA MUSEO DE QUIRÓS



APROVECHAMIENTOS FORESTALES: LA MADERA Y LOS MADREÑEROS



Serradores de Villagime en el serraorio
JULIÁN VIEJO

En el pueblo de Villagime tan sólo había un madreñero. Incluso alguno de Ricao como Luciano iba varios meses a otros pueblos a hacer madreñas por encargo, pasaba tres meses de invierno en Toriezo.

Hace muchos años que ya no se oye la música que producían las azuelas, *llegras*, hachas y taladros en los pueblos. Aquel sonido tan peculiar y característico se perdió y con él se fue una tradición, un oficio: los madreñeros. Quirós, Teverga, Somiedo, Aller y Caso son algunos de esos concejos que destacaban por su gran número de artistas de la madera.

Es un oficio tan antiguo como los propios pueblos, pues el calzado de madera era básico. En Quirós, en lugares como Ricabo o Cortes, predominaban estos artesanos del calzado, siendo sus productos muy conocidos dentro y fuera del concejo. En otros pueblos no había madera adecuada cercana o no había tradición madreñera. El catastro del Marqués de La Ensenada refleja que en todo el concejo sólo había 51 madreñeros en el año 1752. En realidad es posible que fuera más pero también es lógico que mintieran en las respuestas, pues los vecinos estarían recelosos del establecimiento de algún tipo de gravamen; asimismo, muchos de estos artesanos sólo lo trabajaban de manera temporal u ocasional. También hay que tener en cuenta que únicamente se censan en todo el concejo 769 vecinos.

Era un trabajo complementario de la ganadería, la agricultura y de una incipiente minería, y por lo común era tarea de invierno y primavera, cuando el campo estaba inactivo, y los días eran cortos y poco propicios para desarrollar otras tareas.

Se llegaba a gratificar a los guardamontes para que hicieran la “vista gorda” en ciertas ocasiones. Así lo prueba el libro de cuentas de la Junta Administrativa de Ricabo, en el que se anotaban en 1912, 50 pesetas al año, subiendo después a 75 pesetas. Invitaban a comer y este funcionario avisaba cuando iba a vigilar los montes de la parroquia. En una ocasión se encontró en el monte del Carrizal con diecisiete azadas cortando hayas para madreñas y yugos. Subían los madreñeros con las parejas de las vacas *xuncías con corzas y carriel.las* para bajar la madera.

En todas las antojanas existía el taller del madreñero. Solía estar en un portal o tendejón anexo a las casas, o debajo de los hórreos (*solorro*). En ocasiones

trabajaban varios madreñeros juntos haciéndose más amena la labor con las charlas y las ayudas entre sí. Se entablaban animadas tertulias mezcladas con los golpes de azuela. Era un lugar recogido, abrigado de los vientos y el frío. Contaba con una *taladraoria* como elemento fijo y las demás herramientas eran móviles como los distintos taladros, azuelas, gubias, *llegras*... El potro de madera les servía también para sentarse y arreglar las piezas.

APROVECHAMIENTOS FORESTALES: LOS FRUTOS SECOS

Había tratantes de avellanas que iban por los pueblos comprándolas. Campollo varios años compró avellanas que iban destinadas a la exportación. También había tiendas o lugares donde se recogían. En La Pachuca se reunía la producción de los pueblos del norte del concejo, los de más producción. También en Bárzana se podían entregar o se pasaban a Babia para cambiarlas por otros productos, el trueque.

En Ricabo, Cortes o Lindes apenas existían excedentes para vender, porque la altitud hacía que hubiera pocos avellanos con buena producción.



Corra de las castañas

ROBERTO F. OSORIO

Quirós por lo agreste de sus montes y por la altitud no era muy rentable en producción de frutos secos. Los pueblos más productivos eran los de la parte norte del concejo.

Antes se cuidaban mucho los árboles, se podaban e injertaban con mucho esmero. A finales de agosto o principios de septiembre se recogían las avellanas. Provistos de *gabitos* de madera se alcanzaban las ramas más altas para coger los *carrapiel.los* (avellanas) que se iban metiendo en unas bolsas, en *güexas* o en sacos. Después se cortaban estas ramas más gruesas para que prosperaran las más jóvenes. Así el árbol siempre tenía ramas nuevas con mejor producción.

Los *carrapiel.los* se deshacían para sacar el fruto que se dejaba secar. Luego se escogía y se vendían. También se recogían nueces.

La competencia de otras zonas más productivas y la picaresca –que llevaba a meter piedras en los sacos, y a mojar los *carrapiel.los*– llevó a los tratantes habituales a cambiar de zona o abandonar dichas compras. Hubo muchas devoluciones.

Las castañas formaron parte de la dieta alimenticia de los quirosanos en las épocas de escasez. Por ello las castañosales eran árboles muy cuidados para que su producción fuera buena. Tener un monte de castaño era un signo de riqueza. Los niños tenían que ir a cuidar durante todo el día los castañosales, para evitar que nadie robara la cosecha. La búsqueda y rebúsqueda era tarea de las mujeres: delante las más jóvenes y detrás las mayores; y todas con las *morgazas*. Este instrumento de madera, con forma de “U” invertida, servía para no pincharse con los arizos de las castañas, también era usado como instrumento musical, haciéndolas chocar en el brazo y el antebrazo. Su sonido es muy peculiar.

El árbol se injertaba y podaba cuidadosamente. Se formaban *corras* con varas o piedra para recoger los erizos. Allí durante un tiempo en el otoño secaban. Después se llevaban a casa. Se aprovechaban todos los frutos pues las castañas de menor tamaño y calidad alimentaban a los animales. Una vez en casa se dejaban secar *al sol* para evitar la humedad y las destinadas al cocido se ponían en el *sardo*, de encima de la cocina de leña. Allí pasaban el tiempo hasta que una vez bien secas, sustituían a las patatas en los cocidos; éste es el denominado pote de castañas. Tras la recogida de las castañas durante el otoño, llegaba el *amagüesto*, consistente en probar la sidra dulce y las castañas del año.

APROVECHAMIENTOS FORESTALES: LA *POZNERA*, ANTIGUO DERECHO FORESTAL



Erizos de castañas
ROBERTO F. OSORIO

La *poznera* es un antiguo derecho agrícola, hoy perdido y del que hemos oído hablar en ocasiones, según el cual los árboles (el *vuelo*) eran propiedad de quien los planta, mientras que la tierra tenía otro dueño. En definitiva, es una especie de censo en el cual se cede un trozo de terreno para plantar los árboles. Esto implica un canon a pagar al dueño del dominio útil.

Se pierde este derecho cuando los árboles se cortaban por debajo del metro de altura, de este modo el dueño recupera el terreno. Incluso se imponían condiciones para no hacer esta cesión gravosa un número de años, pasados los cuales si la madera no era cortada pasaba al dueño del terreno, esto no pasaba en caso de ser castaños.

Era un uso común en Quirós. Se daba sobre todo con las castañosales que eran un medio de sustento familiar y cada familia sabía con exactitud los árboles que poseía. Se podaban, injertaban y cuidaban para obtener el máximo rendimiento. Un castaño, en otra época era una buena posesión pues con su producción apoyaba el sustento familiar. Las castañas, una vez secas, sustituían a las patatas en los cocidos.

En ocasiones, el reparto de heredades ocasionaba que también se repartiera la madera y los árboles entre las partes. Si a una porción hereditaria no le tocaba árboles en sus fincas, obtenía unos en la finca de otro de los parientes.



Castaños en el camino de Fresnedo (Casares)

ROBERTO F. OSORIO

EL USO DE LA CENIZA: LIMPIEZA

La escasez de medios económicos y el aprovechamiento de todos los recursos naturales para cualquier faceta del quehacer diario hacían que los pueblos tuvieran un alto grado de autoabastecimiento.

La utilización de la ceniza de leña para diversos trabajos era uno de aquellos signos de equilibrio natural.

Hasta la aparición de los primeros jabones y detergentes de carácter industrial el mundo rural usaba los elementos que tenía más cercanos para realizar esa labor. El **jabón** se elaboraba con grasa animal. En cada casa, cada cierto tiempo, se hacían unas pastillas para el aseo personal. Para ello se usaba el sebo (la grasa) de los animales, normalmente de cerdo, que se derretía para obtener aceite y se mezclaba con sosa cáustica en un recipiente. Esa masa secada al aire se endurecía. Después se iba cortando en pastillas. La Guerra Civil propició la vuelta a la elaboración de ese tipo de jabón. Jabón del Chimbo, de color claro, y jabón Lagarto, oscuro, eran las dos marcas que copaban el mercado de la limpieza antes y después de la contienda civil.

En el necesario y no tan frecuente hecho de hacer la colada se empleaba la ceniza de leña, preferentemente de haya, que tiene un color más blanco y un poder desinfectante semejante al de la lejía. Teniendo en cuenta que en las casas no había agua corriente, el proceso necesitaba de varios calderos de agua y una tina para la ropa; en otras ocasiones se empleaba, una *pedra de abogondiar* o de *abogadar*.

El proceso se denominaba abogadar. Podía realizarse con una tina, que era un recipiente circular de madera o cinz de cierta altura. Tenía un agujero en su parte inferior por donde salía el agua. Otro método era el que necesitaba el empleo de un tronco hueco de un árbol o una gran tina que se colocaba encima de una piedra circular con reborde y un canal de desagüe.

El proceso de colado era similar para los dos sistemas. Se metía la ropa sucia en la tina, se colocaba encima una sábana de cerro y otro trapo en el borde donde se colocaba la ceniza. Después se echaba el agua en tandas de tres calderos, cuyo dicho era: *Tres calentinos, tres calentando, tres treblogando*⁸. Los primeros eran de agua muy caliente, los demás tenían menos temperatura. Se aprovechaba el agua al caer por el canal o por el agujero de la tina. Después la ropa se ponía *al verde*, sobre el prado, para que mejorase la blancura. Se dejaba durante toda la noche *al sereno*, y el frío y el rocío mañanero completaban el proceso.

La ropa quedaba muy blanca y limpia según las mujeres que lo empleaban regularmente. Para llevar la ropa se usaba el *paxo* que era un cesto de varas.

⁸ En otros lugares, como Villar de Salcedo, el proceso se ampliaba a otros tres calderos más. El dicho era entonces: *tres calentines, tres calentando, tres trebolgines, tres trebolgando*.



EL COMERCIO. LAS *OLLERAS* (LAS VENDEDORAS DE HUEVOS)

El comercio de los excedentes del campo y de los subproductos animales era la base de intercambios con la cercana provincia de León. Una relación más personal y humana a través del más antiguo sistema comercial del hombre: el trueque. Los quirosanos llevaban *madreñas*, yugos, *garabatos* y palos y los cambiaban por patatas, arbejos o vino. Los vecinos de Ricabo practicaron mucho el comercio con los pueblos babianos, desapareciendo hacia la década de los sesenta del siglo XX, cuando las condiciones económicas mejoraron y el progreso hizo que desapareciera la agricultura antigua.

En Quirós había feria todos los viernes. En la plaza vendían excedentes del campo (manteca, huevos, leche,...). La picaresca llevó a alguna vecina *a comprar huevos en las tiendas y después venderlos en la plaza como si fueran de casa*.

Hasta Bárzana se acercaban a comprar y vender las mujeres de Palomar (del concejo de La Ribera) luego pasaban a Babia a vender fruta cuando era el tiempo, la cambiaban por huevos y manteca que vendían a su regreso en Mieres y en Oviedo. Traían unos burros con unos cestos muy grandes.

Ángela, Rosa y María era algunos de los nombres de las “hueveras” que paraban en el *Posaorio* (Ricabo) de la que pasaban a la zona leonesa. Incluso alguna se quedó en Quirós como Maria la de Palombar que se casó con el quirosano Manuel cuando venía a comprar a Barzana, asentándose en Ricabo.

Esas mujeres acumularon en sus continuos viajes, multitud de anécdotas y aventuras. Pepina de Villagime, hermana de Diamantina Rodríguez (cantante de tonada asturiana), cuando pasaba por el Puerto de Ventana, con su burro hacia León, servía a su vez de confidente de Heliodoro, jefe de los milicianos de Trobaniello. Esperancina de Villagime durante la Guerra Civil fue acusada de cobijar y alimentar a los fugados, por ello fue ajusticiada aunque nunca se pudo probar la acusación.

Al acabar este tipo de comercio, finalizó también la estrecha relación con los pueblos de Torrebarrio, San Emiliano y Torrestío que duro varios siglos. El paso del tiempo se llevó todo aquello.



Vecinos de Ricabo, viniendo de Babia
GERARDO ÁLVAREZ



Vacas en L. lagüezos (Quirós)

AIVA RODRÍGUEZ

En un espacio montañoso y de escasos recursos como es el quirosano, la ganadería ha sido su principal motor económico. Incluso en los momentos de expansión industrial y minera, desde mediados del siglo XIX hasta la década de los sesenta del siglo XX, el ganado constituyó el pilar fundamental de la economía familiar. El minero era un trabajador mixto, también era ganadero, porque el jornal no cubría todas las necesidades. Tener una vaca significaba no pasar hambre. Los terneros, la leche y sus derivados (queso, manteca, cuajada) e incluso su carne y piel fueron un sustento primordial para los vecinos, todo ello sin obviar su fuerza de tiro para los trabajos agrícolas y ganaderos. Los ganados menores, como ovejas y cabras y los cerdos y las caballerías, tenían el valor necesario para que la mayor parte de los quirosanos poseyeran algún ejemplar de cada especie.

La cabaña ganadera fue creciendo con el paso de los siglos vinculada al incremento de la población. Estos aumentos incidieron en el aprovechamiento intensivo de los prados y de los montes comunales. Cada palmo de terreno productivo, situado cerca de los pueblos era desbrozado y cerrado para pasto de animales o destinado a la producción agrícola. El aprovechamiento de terrenos públicos, a través de *morteras* y *bornás*, era muy habitual. Los puertos o pastizales de altura tenían una gran carga pascícola; incluso las paredes calizas o las zonas de monte bajo se destinaban a la *vecera*, formada por ganado ovino y caprino. Los cerdos se alimentaban en los bosques cercanos a los pueblos. El animal de menor presencia era el equino, aprovechado tan sólo como fuerza animal, pues nunca ofreció los buenos rendimientos de las demás especies domésticas.

El uso del caballo como animal de tiro supuso un gran avance en las tareas donde hasta entonces sólo se habían utilizado las vacas. Con más fuerza de arranque, más rápido y con menos inconvenientes, sustituyó rápidamente a las parejas de vacas, tanto para las tierras como para el arrastre de hierba, madera e incluso carbón. Hasta la década de los cincuenta no se generalizó el uso de caballerías o mulares para todos estos trabajos.



La cultura ganadera en el concejo surgió con los primeros pobladores, aquéllos que construyeron los túmulos de La Cobertoria y más tarde los que habitaron los castros en la Edad de Hierro y durante la dominación romana. Es la historia de un uso y manejo de muchos siglos de errores y aciertos, de lucha muy dura, para aprovechar los recursos que ofrece la naturaleza.



Barrio de Tene. Año 1950
FOTOTECA MUSEO DE QUIRÓS



Paisanos de Villagime
JULIÁN VIEJO

En todos los pueblos de Quirós la cabaña ganadera era numerosa, formada por ovejas, cabras, cerdos, caballerías y sobre todo vacas.

Actualmente ésta ha ido creciendo, pues aunque el número de explotaciones ha disminuido, el número de reses por propietario ha aumentado.

Cuando los pueblos estaban superpoblados, la escasez de terrenos y pastos hacían que cada ganadero no llegara a la veintena de cabezas de vacuno. Los problemas que entrañaba esta superpoblación, debían arreglarse mediante *conceyu*⁹ (órgano que organiza los aspectos comunes de un pueblo, intentando resolver los problemas que conlleva la unión de intereses entre las distintas casas, siendo un representante por cada casa).

De ahí que los intereses económicos comunes que tiene un pueblo explican la importancia económica y social del *conceyu*, así como el interés que se tiene en el acuerdo. Sus competencias afectan a asuntos en los que toda la comunidad está implicada: la *estaferia* (limpieza de caminos), la *vecera*, los puertos, etc... temas que iremos abordando a lo largo de los capítulos.

Los distintos modos de copropiedad o manejo de las reses, antaño habituales, han ido paulatinamente desapareciendo siendo más acusadas en la década de los sesenta del pasado siglo, coincidiendo con la mejora económica del país y de la región.

Actualmente, hay más pastos porque los pueblos decrecen en población, lo que unido a los avances mecánicos, lo que lleva a la aparición de grandes explotaciones que sobrepasan el centenar de reses.

⁹ *Concechu o xunta* (junta), es como el instrumento que organiza los aspectos comunes de un pueblo. Estaba formado por el alcalde o el *fiel* (para las parroquias con un solo pueblo), un capataz de caminos y en ocasiones, un tesorero.

LA GESTIÓN GANADERA TRADICIONAL



Panorámica del Aramo desde l'aedo

ALVA RODRÍGUEZ

La *comuña*

La propiedad del ganado y su cantidad era un signo de riqueza en los pueblos. *Mientras más reses tenías más rico eras*. Pero como las posibilidades de adquirir la propiedad eran escasas, debido a lo menguado de los jornales y el alto precio de los animales, existía un sistema de adquirir la posesión de las vacas denominada la *comuña*.

El propietario del ganado cedía los animales al *comuñero*. Éste se encargaba del cuidado del animal y aprovechaba la leche, la fuerza de tiro y el estiércol para abonar. Las crías, así como la venta de la vaca en la feria, se repartían a partes iguales, entre el cedente y el cesionario. Sin embargo, las pérdidas eran asumidas en su totalidad por el comuñero, tanto del animal prestado como de las crías.

Existían variantes. Las más comunes eran: la *armún*, la *de ganancia* y la *de medio a medio*. Ésta era la más igualitaria, pues el tenedor y el propietario se repartían ganancias y pérdidas. Las otras dos modalidades eran más gravosas para el tenedor. En el *armún*, el que atendía al ganado se quedaba con la leche y otros productos (nata, manteca) siendo de las crías la mitad para cada uno. En la *de ganancia*, en caso de pérdida debía afrontar el tenedor el valor del animal o de la cría perdida.

Normalmente una vez al año, el dueño del ganado de comuña convocaba a todos sus comuñeros para preciar o valorar sus reses (vacas y crías). En Ricabo los reunía en San Roque y en Cortes al lado de la iglesia para inspeccionarlas y valorar su inversión. Gerardo *el de Caranga* era uno de los mayores propietarios de ganado en la zona de Quirós. También había otros, pero con menos animales en *comuña* como Ramiro *el de Torrestío*.

Todavía quedan en algún pueblo topónimos referidos a este tipo de propiedad ganadera, como en Vallín, donde hay un lugar denominado el *Prao y tierra de la comuña*.

El catastro de Ensenada atribuye al concejo de Quirós en 1752 una cabaña ganadera enorme pues apunta que hay 8.270 ovejas, 6.386 vacas (con 607 bueyes), de caprino 2.689, porcino 2.770 y equino 413 animales. Lo que hacen un total de 20.528 reses que pastaban en los terrenos del municipio.

En el año 1938 desciende el número a 15.470 reses. Disminuyen todas las especies especialmente el porcino en más de dos mil animales; no se contabilizan equinos y tan sólo aumenta la cabaña de vacuno.

En el Plan Anual de Aprovechamientos del extinto ICONA de 1958, se censan en Quirós 3.401 reses de ganado vacuno aunque en 1985 se aumentan a 3.970 reses.



LA GESTIÓN GANADERA TRADICIONAL

El ganado a medias

Otro sistema de gestión ganadera era el ganado a medias. Solía realizarse entre familiares o personas muy cercanas. El ganado y las fincas se juntaban aunque ninguno perdía la propiedad. Los pastos y el trabajo de recogida de la hierba se ponían en común.

Este sistema de gestión era habitual entre hijos y padres ya mayores, y el trabajo estaba bien repartido: la juventud realizaba el mayor esfuerzo físico en los trabajos agrícolas y ganaderos. Durante el invierno, cada uno atendía sus propios animales independientemente.



Camino de Toriezo

ALVA RODRÍGUEZ

Normalmente los puntos de reunión eran los lugares más altos del pueblo: En Tene y Salceo en *El Cantu*; *La Cuesta* en Villamarcel. Del Cantu de Tene, partían dos caminos a derecha e izquierda: *bien pa la Pena de Bobias*, *bien pa Casavaches* (Esteban, Tene). En cambio, los pueblos de Arrojo, Casares o Villabondú criaban el ganado individualmente, llevándolo a *pastear* a sus propiedades.

La vecera

una forma de organización por la que se repartía entre una comunidad, y de forma rotativa, el trabajo de llevar el ganado menor (cabras, ovejas e incluso cerdos), de propiedad privada, a pastar y a cuidarlo durante el día. Eran decididas en *conceyu*, normalmente a principios de abril, así como las multas a quien no la cumpliera, porque nadie quería cuidar. A ese rebaño conjunto también se le llama *vecera*.

Si bien este ganado era de pequeña cuantía en cada casa, los recursos que de ellos se obtenían eran suficientes para mantener a cada familia. Por eso se juntaban los animales de todos los vecinos y por turnos en función del ganado que cada vecino aportase, las cuidaban, *el que tenía cinco, curiaba una ronda si y otra no*¹⁰. Sin embargo, en Ricabo, “si tenías tres reses, cuidabas un día, con más reses, dos días”¹¹.

La *vecera* salía y regresaba todos los días al pueblo. Había un lugar fijo para la recogida de los animales, quedando los topónimos en los pueblos, como *La Vecera*, en Fresno de Casares. En Bermiego la salida coincidía cuando “asomaba el sol por el pico de Toriezo”¹². Normalmente eran los niños quienes la cuidaban.

También había unos lugares habituales, no muy lejos del pueblo para llevar allí este ganado a primera hora del día. Por la tarde se regresaba al pueblo, y cada vecino recogía sus animales hasta la mañana siguiente. Era una colaboración comunal para el cuidado de reses que permitía otras labores a los vecinos.



Pista a la mortera de Alba

ALVA RODRÍGUEZ

¹⁰ Esteban Viejo (Tene).

¹¹ Solina García (Ricabo), 87 años.

¹² Toriezo queda en frente de Bermiego.

LOS PASTOS



Pastor en la mortera de Alba

SANTOS HEVIA

La abundante población humana y animal que moraba en los pueblos, obligaba a la regulación de los pastos para evitar conflictos.

Los usos de *morteras* (explotaciones comunales) y *puertos* era estricto y estaba controlado por los vecinos a través del alcalde, o de una junta administrativa (como en Ricabo) o por medio de un *mesqueiru*¹³. Casi todos los pueblos tenían un cordal o cárcava, que son las sierras o pastos comunales. La capital quirosana, Bárzana, no tenía cordal dada su ubicación al fondo del valle y con la existencia de pueblos a media ladera más cercanos a ese cordal, teniendo entonces que solicitar cesión sobre algún puerto para llevar sus ganados durante la época.

En casos de extrema necesidad, como en temporadas secas, algunos pueblos tenían el derecho de llevar sus ganados a zonas más húmedas, situadas siempre más al sur del concejo. Así, los vecinos de Muriellos, Rano y Ronderos podían llevar sus animales a la braña de Llaseiru (Ricabo). Así quedaron allí los topónimos de “braña Ronderos y braña Muriellos”. Pero a cambio, tenían que cumplir una condición en el momento que “pingaran los bistechos (gotearan los aleros de los tejados) en el pueblo de Santa Marina”, tenían que retirarlos de los pastos prestados. El ganado debían subirlo por el camino principal hasta *Ente la Cueva* después, desde allí a la braña, tenía que ir fuera de la vía principal. Esto mismo les pasaba a los vecinos de Bárzana, cuando llevaban el ganado al puerto no podían pasar por el pueblo de Coañana, o a los de Rodiles, que tampoco podían pisar el recinto del pueblo de Villamarcel. Los vecinos de Llanuces podían llevar las vacas a la Zereizal de Baxo en la zona de Cienfuegos, allí tenían dos tendejones para cobijarse.

En la sierra del Aramo, en la zona de Andrúas, los vecinos de los pueblos de Proaza, Serandi y Villamexín,

contaban con una *faceria* (pastizal entre pueblos o concejos, de uno es propiedad y el otro tiene derecho a pasto). Subían los ganados a esta zona quirosana pero con la condición de retirar los animales todos los días, antes de que se quitara el sol, para la braña que tenían más abajo. Esta zona dio lugar a muchas peleas y contronazos entre vaqueros de ambos concejos, que incluso acabaron con muertes. En el puerto de Güeria había varias particularidades en los pastos. El río que delimita en alguna zona los concejos de Quirós y Lena era una frontera natural y artificial. Los ganados podían pasar a ambos lados pero no se podían *falar*¹⁴. A la noche, cuando se abrañaba (guardar el ganado), tenían que estar en sus zonas respectivas.

¹³ De la figura del *mesqueiru* hablaremos al tratar las morteras. ¹⁴ *Falar*: espantar tu propio ganado fuera de tu territorio para aprovechar otros pastos. Estaba muy mal visto entre los ganaderos, pues se aprovechaban pastos que no eran los propios. No obstante, este “sistema” sigue utilizándose.



LAS MORTERAS: EXPLOTACIÓN COMUNAL

Las *morteras* son uno de los espacios más importantes dentro del espacio agrario de Quirós. Se pueden definir como terrenos cerrados en cuyo interior existen fincas en condominio para lograr aprovechamientos en beneficio de sus dueños. Estos usos daban lugar a un derecho pro-indiviso como pastizal y otro aprovechamiento como tierras de labor.

Están situadas por encima de las *cortinas* o prados propios y antes de llegar a los puertos. Tenían varias funciones: una producción de hierba seca, una pación de otoño (porque la altitud a la que estaban, no proporcionaba la hierba de primavera, en la mayoría de los casos) y además rendimiento agrícola, sobre todo escanda y patatas

cuando el terreno dedicado a éstos productos era poco para mantener a los vecinos. Estas dos funciones (producción de hierba y de cosechas) hacía necesario su acotamiento para evitar la entrada del ganado que las estropease.

Esto obligaba a tener que hacer un cierre para que la *mortera* cumpliera con su función, tanto en el tiempo de crecimiento de la hierba, como de las cosecha de escanda y patatas. Las fechas de acotamiento iban entre los meses de marzo a junio, y la decisión era por *conceyu*.

El concejo quirosano tiene 15 ó 16 *morteras*, dependiendo de si Fonfría y *La Cutiel.la* se consideran una sola o dos, pues sólo están separadas por cuatro mojones.

Es un sistema de usufructo de terrenos inicialmente públicos. El crecimiento demográfico en los pueblos, junto con una cabaña ganadera muy abundante, llevó a cerrar estos espacios para lograr un aprovechamiento como pastizal. Para regir estos espacios se dictaron normas primero orales y después escritas.

Las *morteras* suelen ser propiedad de los vecinos de una parroquia, aunque hay alguna en Quirós, como La Robla o el Teixo, ambas en el Aramo, donde coinciden los vecinos de Salcedo y Muriellos. Además, a la primera pueden acudir vecinos de dos pueblos de la parroquia de Arroxo (La Fábrica y San Pedro), mientras que a la de El Teixu pueden ir los de Rano, pertenecientes a la parroquia de Bárzana.



Mortera del Chanu la Zreizal

FIDEL MENÉNDEZ

Muchas de las *morteras* eran aprovechadas por los vecinos de varios pueblos, bien por acuerdos que figuran en escrituras y/o por costumbre, tradición o herencia. Con el paso del tiempo, estas tierras se fueron repartiendo entre los vecinos, convirtiéndose en fincas privadas, otras quedaron abiertas y otras continúan con su uso tradicional.

A grandes rasgos, las *morteras* de Quirós son:

- ☐ Noroeste: *Quintaneiru, Bustramunde, Felgueras, Bustramil, Vil.lamarcel.*
- ☐ Noreste: *Mortera Tene, Bermiego, La Robla, El Teixo, La Cutiel.la, Fonfría y La Col.lá.*
- ☐ Suroeste: *Mortera'l Teixo, La Morteruca y Mortera'l Torno.*
- ☐ Sureste: *La Mortera Cienfuegos.*

MODOS DE APROVECHAMIENTO DE LAS MORTERAS



Fombetsa
FIDEL A. MENÉNDEZ

El concejo quirosano presentaba distintos modelos de aprovechamiento en función del desarrollo o período de evolución de las *morteras*. Las menos evolucionadas se rigen por un modelo comunal; es decir, el fruto es para todos los vecinos así como las obligaciones. Cada vecino mete el ganado que le corresponde después de hacer unos lotes de terrenos, dividiendo el espacio entre los vecinos de la parroquia. El aprovechamiento de la hierba seca y la pación de otoño, se hacía también de manera comunal, dividiéndose los *montones*, *balagares* o *corzas*¹⁵. Para el cierre del terreno se acudía en *estaferia* y ésta se decidía en *conceyu*.

Con el paso de los años se dejaron de hacer los sorteos de los lotes y las piezas pasaron a ser privativas, aunque no se podían cerrar.

No obstante, también había un modelo mixto; los vecinos sin propiedades tenían derecho a meter ganado en lo cerrado y hacer *cavás* o *bornás*¹⁶, siendo los propietarios los únicos que aprovechaban la hierba seca. Este modelo fue cambiando hasta que tan sólo los dueños de las piezas podían entrar en estos pastizales con sus animales, con la excepción de la *vecera*.

El *contenido* eran los dueños de las fincas o piezas en las morteras. Tenían derecho a llevar el ganado en número y tiempo fijados y recoger la hierba de sus terrenos en el verano. Como obligaciones, debían acudir al cierre común de la mortera y a la *estaferia* de los caminos que llevaban a ella. Si no podía acudir el día correspondiente, el capataz le marcaba un *tajo* o tramo de trabajo para cuando pudiera ir.

Las *vacás*¹⁷ eran la cuota de ganado que correspondía a cada amo. Por cada día en que se acudía a cerrar la mortera, se tenía derecho a tres vacas más que se sumaban a las de las fincas. Si no se usaba este derecho se podía vender, pero sólo a los vecinos.

Cuando se abría la *mortera* se denominaba la *derrota de las morteras*. En julio cada uno recoge la hierba de su parcela y en otoño el ganado de los propietarios entra a pastar conjuntamente. Después, en primavera, cada familia cuida y limpia su propiedad.

En Ricabo hay dos morteras, la de El Teixo y la Mortera los Praos o Morteruca. Existen una serie de reglas para regular la subida de ganados, apertura de carriles y cierres establecidos en una ordenanza de 1868.

¹⁵ Hablaremos de ello más adelante en el capítulo dedicado a la hierba. ¹⁶ *Cavá*: es la labor de destapinar y cavar un terreno para luego juntar y quemar los *tapinos* en montones llamados *borrones*, y que servirán de abono. ¹⁷ Una *vacá* equivalía a un animal adulto o dos animales pequeños. También poder ser una *vacá* y media (un adulto y otro pequeño).



MODOS DE APROVECHAMIENTO DE LAS MORTERAS

El *mesqueiro* era la persona encargada de controlar la mortera como espacio de uso semicolectivo. Entre sus obligaciones estaban las de vigilar el ganado que podía entrar a la mortera y que iba en razón a las *peonás* de terreno (superficie que un hombre podía segar al día) pertenecientes a cada dueño. Si la mortera estaba cerrada, debía de cuidar que el *zarru* (cierre) estuviera en buen estado y cumpliera con la finalidad de *rebatir* el ganado. También debía regresarlo o *prindarlo* (confiscarlo) y llevarlo al *corral del concechu* en el caso de que entrase en su mortera. Podía estar ayudado por dos paisanos o un paisano y un *guaje* (adolescente). Solía ser un vecino del pueblo por *vecera* o “elegido por subasta al que menos pujara”¹⁸ y se le pagaba con el disfrute de una pieza en la mortera y/o en escanda, *la puchera y/o la media puchera (350 grs. y 150grs., respectivamente)*¹⁹ (cada vecino pagaba en función de lo que cogiera, por lo que “el mesqueiru tenía que llevar en cuenta el número de corzás”²⁰, de hierba que sacaba de la mortera y de los animales que subiera”²¹. También tenía derecho a meter más ganado que los demás o a aprovechar las fincas del pueblo. Aunque poco usual, también existieron *mesqueras*²².

Las *boigas* eran las entradas a las morteras. Todas cuentan con una o varias portillas: En la *mortera de El Teixo*, tres (*Brañiel.las, Los Sucos y Teixo Cimeiru*); en la *Morteruca* una sola en la zona del *Calechón del Melón*. La colocación de estas portillas se solía hacer en *estaferia* entre los dueños con fincas en la mortera.

El acceso a las morteras, era por caminos de piedra, llamados *pedreras*, que eran acondicionados para bajar la hierba en las *corzas*, cubriéndolas de tierra que subían con caballerías en esterones. “*Muchas veces venía un nube y el agua llevaba la tierra de relleno*”²³. Este proceso se llamaba *mul.lir o entarrentar* las *pedreras*.

Las morteras de Felgueras y Bustramunde, al ser compradas por los vecinos de la parroquia de Casares y por los del pueblo de Faedo, tenían un sistema distinto de reparto que las morteras más antiguas. Este reparto era más equitativo pues todos los copropietarios tenían una pieza en la zona más abundante o llana y otra pieza en terreno peor, más escaso o sombrío, denominados *parucos*. Un lote de terreno se componía de cuatro piezas y medio lote de dos. Había por lo tanto propietarios con un lote o con tan solo medio.

En Felgueras (mortera de Faedo) las fincas se separaban del *rozo u oxa* (de lo público) con *cárcavas* (especie de trincheras o fosos con una profundidad variable para impedir al ganado cruzarlas), pues no había madera para hacer otros cierres. Estos montes cercanos a dicha *mortera* estaban totalmente esquilmados, pues el gran monte de *Faidiel.lo* pertenecía ya a la parroquia de Casares y sus vecinos iban allí a por madera para la cocina, y también a por piezas para hacer diferentes aperos.

Finalmente, había morteras que se aprovechaban de diferente manera en los años pares e impares, cambiando los derechos de propiedad y uso, en los pares y en los impares, y en relación con ello, el sistema de cierre. Esto ocurría en las morteras de la Robla y La Collá (propiedad de los vecinos de Llanuces). La mortera de La Robla se dedicaba un año a hierba, al tiempo que hacían en ella *cavás*. Llegado el momento de acotarla, cada uno de los propietarios hacía un trozo de cierre proporcional a su terreno y teniendo en cuenta las *corzas* de hierba que se sacasen. Al año siguiente, la mortera se destinaba a pasto común, tanto de los que tuviesen propiedad como los que no.

Las morteras cayeron en desuso, y son muy pocas las que se mantienen cerradas, fruto del desdoblamiento rural y del descenso de la cabaña ganadera.

En Ricabo, cuando se celebraban las estaferias se iba a buscar un pellejo de vino a Babia. Cada uno llevaba su bocain y al acabar la tarea se reunían en Romanteiga. Era lugar de grandes borracheras.

18, 19 y 21 Esteban Viejo, Tene ²⁰ Una *corzá* de hierba es una *corza* llena de hierba. La corza es el medio de transporte ²² Agripina Menéndez, Faedo. 72 años ²³ Juan José Fernández (Ricabo). 60 años.

LAS BRAÑAS Y LOS VAQUEROS

El aprovechamiento de los pastos altos o puertos durante el verano, obligó a la creación de unos asentamientos en esos lugares, porque el cuidado del ganado, sobre todo vacuno, que estaba pastando obligaba a los campesinos a subir todos los días, o bien a quedarse allí.

Localizadas normalmente en zonas más llanas, con cima más suave y con recursos acuíferos cercanos, una braña es el lugar del puerto donde se ubican las construcciones para refugio de animales y pastores. Hoy prácticamente abandonadas o reutilizadas como lugar de ocio, las brañas o *machaos*, fueron hace décadas un lugar de trabajo, encuentros, relaciones, amores y desamores... con una actividad muy parecidas a un pueblo, con mucho ganado, gente y poco terreno para repartir entre todos los vecinos. Lugares donde la mocedad se reunía, y no sólo los vecinos de un pueblo, sino también los de otros pueblos con brañas cercanas.

L.laseiru, La Cardosa, La Xinxal, Los Cuadros, Navachos, Campizu, Buxalbe, Fombel.la, Freisdemora, La Braña L'riu, La Siete, La Divisa, Canl.longo, Andruás... son algunos de aquellos lugares donde hoy reina el silencio.

Para regular el aprovechamiento de los pastos se tenían unas normas que todos debían cumplir bajo pena de multa. *Veceras, morteras, molinos y estaferías* son algunas de los casos de colaboración y reparto entre los vecinos.



Braña de La Cardosa

FIDEL A. MENÉNDEZ

Maneras de hacerse con una braña

Como consecuencia de la gran actividad a la que se veía sometida la braña y sobre todo por el escaso terreno a repartir, se establecieron entre los vecinos una serie de maneras de adquisición o de posesión de las brañas.

La braña de El Cabón sirvió de discusión entre los vecinos de Cortes y Las Chanas por el derecho de *abrañar* allí (recoger el ganado). Ganaron los de Las Chanas cuando llevaron una gorrina para la braña, y le hicieron una caseta donde parió. Esto sirvió para adquirir la propiedad.

Otro caso fue el de la braña de La *Xinxal* que era de los de Villar de Cienfuegos: podían tener las vacas por todo el puerto Güeria pero solo podían *abrañar* en su braña. Los ganaderos de Rano y Muriellos tenían derecho a traer los animales al puerto *Llaseiru* si había sequía, pero en cuanto "gotearan los tejados" tenían que retirar las vacas.

Decían antes los vecinos de Ricabo, que del camino del puerto para abajo era todo de su parroquia y que la braña de Buxalbe (que pertenece a Villagime) nació cuando un/a mozo/a de Ricabo se casó en aquel pueblo y los de Ricabo le dejaron la braña para hacer una caseta, ganando, por posesión, el derecho y los demás vecinos empezaron a hacer más cabañas y *vel.lares*²⁴.



Ganado en Canl.longo (puerto de Piedrafita)

PERIÓDICO DE QUIRÓS

²⁴ Arturo Fernández (Ricabo), 76 años.



LAS BRAÑAS: LA VIDA DEL VAQUERO

Hasta la llegada de las minas, los vaqueros que había en los pastos altos eran gente adulta, dedicados sólo al ganado y a las huertas. Cuando se pudo trabajar en las minas los niños sustituyeron a los padres. Muchas de las brañas estaban ocupadas casi todo el año salvo durante los meses más duros del invierno. En la braña de La Cardosa (puertos de Güeria.), si el tiempo lo permitía, subían ya en febrero con las vacas.



Era muy normal ver en ellas a muchos niños de nueve o diez años, cuyas vidas a esas edades eran ya como las de un adulto: levantarse al alba, ordeñar las vacas y llevar los terneros para la *xatera* cuando la había, o sino para otro sitio separado de las madres, pues si no “mamában-las y no había leche que buscar” (ordeñar). Las *xateras* eran un terreno cerrado para meter las crías durante el día, mientras que las madres pacían. A la noche, ordeñaban la escasa leche dentro de la *bota* y la dejaban serenar con el fresco de la noche. Por el verano, en *L.laseiru*, se metía la *bota* de leche o la *zurrona* a enfriar en el lago de La Trelde o en el río pues si no se cortaba y se ponía ácida. Por la mañana, estos “envases” se rellenaban con lo recién ordeñado y se llevaban para casa.

Durante el día la braña quedaba sola, aunque hubo una temporada en la que estaban dos vaqueros mayores para vigilar la *xatera* de Veiga La Caba en *L.laseiru* (Ricabo), porque entraba de día el oso y los lobos. Los niños bajaban a la escuela desde la braña, los hombres iban a trabajar a la mina y las mujeres a atender la casa o las huertas. En la braña Busdongo (puertos de Güeria), “el Cuco”, un pastor de Xomezana pasaba allí varios meses cuidando las ovejas propias y las de vecinos de Lindes y Cortes. Este hombre preparó una huerta con fréjoles, patatas y berzas en un terreno un poco cerrado allá en la braña²⁵.

El equipo básico de un vaquero estaba compuesto por una *guichá* o un *muleto*, el *cuerno del sal*, los *zurrone*s de pellejo de animal (cabritos, corzos, rebecos), la *zurrona* o la *bota de leche*, y la *l.lica* para buscar la leche²⁶.

La dieta

El pan y la leche eran los alimentos básicos y casi únicos de los vaqueros de la braña. Para almorzar, leche recién ordeñada y algún cortezo de pan. Cenaban casi siempre unas sopas de ajo, un poco de leche o preparaban algo de arroz o patatas con leche, en una vieja lata de aceite colgada de las *pregancias* (cadenas de hierro para sujetar la olla sobre el fuego de la hoguera). “Había un paisano de Ricabo que hacía las sopas en una boina cochambrosa y después echaba también morcilla y leche a las sopas”²⁷. Algunos vaqueros quirosanos hacían algo de queso fresco o queso de *bota* después del verano.

Los niños tenían gracia para jugar y gastarse bromas entre ellos o a los paisanos. El *tártabo* es una planta que provoca fuertes descomposiciones. Si se echaban dos flores entre la leche, al rato, el que la bebía, tenía que *ir a tirar el pantalón* unas cuantas veces²⁸.

²⁵ Benito Fernández. Nacido en Lindes. 64 años ²⁶ *Guichá*: Palo con extremo punzante para azuzar el ganado; *zurrona*: mochila de hojalata donde se llevaba la leche, sustituyó a la *bota* u odre; *L.lica*: jarra pequeña de madera usada para ordeñar; *buscar* es ordeñar en Quirós. ²⁷ y ²⁸ Arturo Fernández (Ricabo).

LA BRAÑA: CONSTRUCCIONES GANADERAS DE MONTAÑA: CABAÑAS, CABANONES Y VELLARES

Como ya dijimos, en la braña había cabañas para dormir y para meter los animales durante la noche. En otros sitios se *abrañaba* aunque tan sólo hubiera una cabaña o un establo que era compartido con más vecinos. De esta forma, podemos hablar de construcciones destinadas a los animales y las destinadas a personas.

Las cabañas, de planta rectangular y cubierta a dos aguas de teja y tapinos o los *cabanones*, eran establos para meter el ganado grande, y refugio del vaquero; y no todos los puertos los tenían. En su interior, las *cameras* para dormir eran de *piorno* (planta leñosa) o de *brezo*. Sobre ellas se ponía hierba seca que subían en costales desde casa. “Si no había piornos, los terneros, que estaban debajo la comían”. Cuando había *cabanones* los vaqueros estaban más tiempo en las brañas pues se podía meter el ganado por la noche a techo. En los meses de invierno, al ganado también se le daba *aceba* (variante femenina del acebo con hojas sin pinchos). Los puertos que no tenían *parrotales* (manchas de acebos) cerca no permitían subir el ganado en febrero o marzo. Había brañas muy grandes como Las Varas, *Fombel.la* que tenían muchas casetas para el ganado. Otras, como en Freisdemora (Fresnedo) tenían incluso una bolera para jugar a los bolos, porque eran muchos los vaqueros de los pueblos de Fresnedo, Faedo, Villagondú o Toriezo que abrañaban allí²⁹.



Cabaña en Canl.longo

FIDEL A. MENÉNDEZ

Las crías se guardaban en *vellares*, de planta circular, hechas de piedra y cubiertas con tapinos. Tenían el techo de tablones de madera tapados con tapinos o cubiertos con *llábanas* de piedra. Sobre todo eran para cobijar los terneros, aunque también podía meterse una vaca que acabase de parir con su cría. Algunos *vellares* tienen un corral redondo por delante. Cada vaquero tenía su *vel.lar*.



Vel.lar en Canl.longo

FIDEL A. MENÉNDEZ

Las pulgas y las mojaduras estaban a la orden del día, pues la ropa era mala, el aseo escaso y cuando llovía, no te podías poner a techo; sin embargo, era un lugar de mucha relación y colaboración entre los vecinos. Se hacían y deshacían amistades, comenzaban los cortejos y había riñas y asesinatos. Muchas brañas después de la Guerra Civil, fueron el cobijo y último escondite de los fugados, quienes pedían leche y comida a los vaqueros a cambio de matarles algún animal.

Aquello se acabó con la emigración desde los pueblos a las grandes ciudades. Los viejos pastores ya no suben al ganado, las *cameras* ya no se usan y las cabañas están llenas de goteras en la mayoría de los casos. Los vaqueros se extinguen y con ellos los siglos de un modo de vida que se pierde en la noche de los tiempos.

²⁹ Rodrigo García (Faedo). 70 años.



LOS PRODUCTOS DEL GANADO

Todos los animales que conformaban la cabaña ganadera daban dos clases de producciones: las crías y los derivados lácteos.

Las crías, o *naciones*, ayudaban a la economía familiar, proporcionando dinero con su venta, o alimento y permitían el aumento de la cabaña ganadera. Las ferias del concejo se celebraban en la capital, Bárzana, en un ferial hoy desaparecido que estaba encima del actual Ayuntamiento, o en otros lugares como *La Pedrera*, también en Bárzana, para animales menores.

Asimismo, era frecuente llevar los animales a las ferias importantes de concejos cercanos: a Proaza, a los pueblos de la zona más cercana del Aramo; a las de Pola de Lena iban los del valle de Lindes. Incluso se tienen datos del Archivo Municipal de León donde reflejan la relación de animales vendidos y su procedencia en los años 1750-55-79 donde aparecen reses quirosanas. Se refieren a equinos que tenían un gran mercado en las ferias de San Marcelo (27 de octubre al 4 de noviembre) y San Andrés (29 de noviembre al 4 de diciembre). Así aparecen 51 animales (6 mulas, 5 machos, 21 potros, 19 yeguas) y en 1779 tan sólo 19 equinos (17 mulas y 2 potros).

El segundo rendimiento de esta cabaña ganadera lo constituían los subproductos como la leche con sus derivados: la nata, la manteca y el queso. Se menciona que en Quirós había fábricas de manteca que fabricaban “estilo de Flandes”, y cuya producción iba destinada al mercado andaluz (datos recogidos del *Diccionario Geográfico* de Madoz 1845-50).



Cooperativa agropecuaria. Años sesenta
FOTOTECA MUSEO DE QUIRÓS

LOS PRODUCTOS DEL GANADO. LAS DESNATADORAS Y LA RECOGIDA DE LA LECHE

El producto graso se presenta en forma de masa untosa, de color amarillo claro, de carácter seco, natural y con un exquisito aroma y sabor, obtenido por agitación de la nata de leche de vaca, si bien su producción artesanal contaba con siglos de fabricación, por medio de odres y/o mazadoras, fue en la década de los cincuenta del siglo XX cuando comenzaron a instalarse, en los pueblos mas grandes, las desnatadoras. Las primeras, de menor tamaño, tenían una capacidad de diez o doce litros de leche y eran manuales. Un manubrio hacía que la fuerza humana separara la nata de la leche. La máquina tenía dos salidas: una para la leche una vez desnatada y otra para la grasa convertida en nata.

El pago se hacía en función de la cantidad de nata obtenida. Normalmente, de diez o doce litros de leche se llegaba a obtener cerca de un litro de nata.

Los vaqueros traían la leche en *zurronas* o *latas* y lo vertían al recipiente de la desnatadora. Después, el encargado de la maquina la batía. Una vez terminado el proceso, la leche desnatada era recogida por el ganadero, que la usaba para alimentar a los cerdos o gallinas. La nata iba a unos bidones con capacidad para 35 litros.

En Ricabo había dos desnatadoras, una de *La Vaquita* en Casa Campollo y otra de *Arias* en Casa Arturo, las dos tiendas del pueblo. Más tarde Campollo se hizo con la de *Arias*, cuando esta empresa retiró la máquina de la otra tienda. La nata se bajaba a Bárzana todos los días a lomos de caballerías.

“La gente era muy tramposa”: desnataban en casa y luego pretendían obtener nata diciendo que la maquina estaba mal. Otras personas echaban agua a la leche “*ye que esclarie la zurrona con agua*” (es que aclaré la *zurrona* con agua)³⁰



A la entrada de la cuadra con la lata y el bidón pequeño

AINA RODRÍGUEZ

En la década de los sesenta se comenzó a recoger la producción de leche de los ganaderos quirosanos, teniendo los intermediarios en el concejo y cada producción con una zona de recogida habitual. En la zona baja del concejo estaban, Eloy y después su mujer, Milagros, que recogían para la *Central Lechera* y Juan Antonio (de Casares) para *Arias*; Campollo (de Ricabo) recogía para Nestlé la leche de los pueblos altos del concejo (Ricabo, Ronderos, Villagime, Llanuces, Murias, Rano, Muriellos o Vallin). Esta actividad perduró hasta la década de los noventa del siglo XX para la *Central Lechera*.

La recogida era diaria en los pueblos, entregándola en Bárzana al camión de la compañía lechera. Los bidones tenían una capacidad de 35 litros. En primavera la producción era mucho mayor, pues los partos de las vacas se concentraban en ese periodo. Campollo llegó a entregar más de mil litros de leche diarios. Cada empresa tenía un inspector que se dedicaba a hacer controles aleatorios de las entregas para comprobar la calidad del producto.

³⁰ Solina García (Ricabo).



LOS PRODUCTOS DEL GANADO. LA LECHE Y EL QUESO DE BOTA

Este tipo de queso es tradicional de la zona central asturiana, siendo Quirós uno de los concejos que aún conserva esta variedad, si bien se cuentan con los dedos de una mano las artesanías que fabrican este ancestral queso. El envejecimiento de la población y la pérdida de esa tradición lo llevan a desaparecer en menos de una década. En Bermiego, donde se celebró durante varios años el *festival del pan de escanda y queiso de bota* y en Fresnedo, son algunos de los pocos lugares donde se sigue elaborando el queso de bota.

Elaboración del queso

El queso de bota se logra produciendo una primera cuajada espontánea con los calostros de la vaca recién ordeñados y, en ocasiones, ligeramente sazonados; se mantiene cuajando en la bota durante un tiempo variable, en espera de que lleguen los meses de abundancia lechera, normalmente entre marzo y abril.

Después de obtener la cuajada se extrae el suero de la leche que se mezclará dentro de la bota con el calostro (*culiestro* o leche de los primeros días de ordeño). Por último se va aportando todos los días leche al recipiente hasta que la *bota* se llene.

En su elaboración influyen distintos factores:

1º. Las variedades de leche. La leche de vaca es muy seca, pero mezclada con la leche de cabra (cremosa y sin apenas grasa) y con la leche de oveja, con mucho aporte de grasa.

2º. La temperatura tiene que ser estable.

3º. La época del año. En invierno la leche necesita cuajo, es más seca y con menos suero, mientras que por el verano la cuajada se logra más fácilmente. La leche de primavera tiene mucha agua.

Todo ello influirá en el porcentaje de leche necesaria para obtener un kilo de queso, necesitando al menos doce litros por kilo, y sobrepasando los veinte litros en ciertas ocasiones.

La leche cruda necesita sesenta días para que la mayor parte de los microbios se extingan. La utilizada para el queso de bota permanece más tiempo, se decía que *se hacía por el invierno para comerlo por el verano*³². Esto se debe a que en invierno era la época donde los animales estaban en el pueblo o sus cercanías, permitiendo recoger más leche para hacer queso.

Una vez rellenada con la leche suficiente se ata la boca de la bota con un palo seco de retama (*gromo*). Luego, dependiendo del elaborador, se mezcla durante el secado con grasa, sal y caña (*coñac o alcohol quemado*)³³.

Alrededor de tres meses, durante los cuales se ha sometido a un proceso de ahumado, la superficie de la bota tiene una costra de color blanquecino, fruto del ahumado que hace que el suero se elimine por los poros o por las *piétanas* de la bota (formadas por las patas del animal). Este momento indica el punto de maduración. El queso extraído en recipientes ya está apto para su consumo.

Cuenta la leyenda que un pastor olvidó un odre o *bota* para la leche en una braña durante unos meses. Cuando pudo regresar allí se encontró con el queso de bota. La leche fermentada durante ese tiempo hizo que se formara una masa cremosa de fuerte olor.

Luego la sabiduría popular llevó al perfeccionamiento de la elaboración mezclando leche de distintos animales que le da diversos sabores y texturas³¹.

Tres fases son necesarias para la obtención del queso: coagulación, desuerado, maduración. En la primera se transforma la leche líquida en cuajada convirtiéndose en una masa gelatinosa. La enzima del cuajo es la causante de este cambio. En la segunda se separa la materia quesera del suero. Mientras que con la tercera la acción de microbios, hongos y enzimas, la pasta adquiere sabor y aroma formándose el queso.

31, 32 y 33 Matilde González (Fresnedo de Casares). 60 años

LOS PRODUCTOS DEL GANADO. LA LECHE Y EL QUESO DE BOTA

El queso de bota se presenta como una masa de color amarillento, de textura cremosa y con un olor fuerte y penetrante. Por su sabor, ligeramente ácido y picante, pertenece al grupo de los *quesos picones* de la Montaña Central siendo recomendable untarlo con pan o mezclarlo con miel para contrastar sabores.

Se elabora durante todo el año, cuando se hace exclusivamente de leche de vaca, aunque este queso fue, por las características de las tres leches de su composición (oveja, cabra y vaca), un queso que se hacía al final del invierno - principios de primavera, coincidiendo con la época de parto de las reses y la máxima producción lechera.

Se denomina queso de *bota* por el recipiente característico de cuero donde se elabora, denominado *bota u odre*. Para su producción se utilizan los calostros de la vaca, bien para lograr una primera cuajada, bien como materia única del queso.



Bota del queso
ROBERTO F. OSORIO

Fabricación de la bota del queso

De la piel completa de los corderos o los cabritos se obtenía una especie de saco que, según su uso, recibía distintos nombres. Así como la elaboración de recipientes para cuajado y fermentación de la leche para elaborar el queso se llamaba *bota*; para la harina o la leche, *fuel.les*. Quirós es también el último concejo de la montaña central asturiana donde todavía se fabrican las *botas* del queso. Aunque antes como su manufactura era una actividad común en cualquier casa, llegando incluso a dejarse *botas* entre las familias vecinas, actualmente son muy pocos los artesanos que las realizan.

Sea cual fuere su uso, el proceso de elaboración requería una serie de habilidades.

Una vez matado el animal con un corte en la garganta (*coraúra*) y desangrado, se inicia el *esfol.lao* denominado *perecho cerráu* (quitando la piel completa del cuerpo y sin ninguna rotura), abriendo sólo las extremidades (*piétanas o petanas*) hasta llegar al cuerpo. A esta piel se le da la vuelta, quedando con el pelo hacia dentro. Se atan las partes abiertas para iniciar el proceso llamado *empesao*, que realizan las mujeres. Éste consiste en llenar la *bota* con una mezcla de 15 a 20 litros de agua tibia, ceniza de madera y sal, con el fin de debilitar el pelo o lana.

Se tenían así de ocho a quince días, agitándola cada dos o tres y cambiándole la mezcla. Después, el pelo o lana caía con facilidad. El acto de quitar los restos se llama el *amugao* y se hace con los dedos índice y pulgar, teniendo a su vez el pellejo metido en agua tibia.

Una vez sin pelo, se le da la vuelta, se atan las partes abiertas, se infla, utilizando cañas de secas de *narbaso*, y se pone a ahumar en la cocina de leña durante unos seis meses.

Tras este proceso, que hemos resumido, las *botas* ya se podían usar para guardar la leche.



LOS PRODUCTOS DEL GANADO: USOS DE LAS PIELES



Haciendo un zurrón en la braña del Rebel.léu (Ricabo). Años 70

GERARDO ÁLVAREZ

El aprovechamiento de todos los recursos naturales al alcance de los ganaderos y labradores llevaba a un uso multifuncional de ciertos elementos. Si bien las pieles animales tenían, como ya queda dicho, diversas utilidades (*botas, fuel.les*, etc), también se utilizaban como *zurrón*, alfombras o cobertores. Todas estas aplicaciones llevaban, al igual que la bota, un proceso de elaboración preliminar, el denominado *empesao*³⁴, excepto en la elaboración de los zurrones, que era diferente.

Resta decir que las botas para manteca (*mazaoras*) eran normalmente de cordero. La harina se conservaba en mejor estado si estaba en un *fuella*. Tradicionalmente se llevaba en estos sacos la espiga o el grano al molino, trayendo la harina en el mismo *fuel.le* sobre la cabeza.

Los *fuel.les*, las *botas*, etc., se realizaban en el invierno y únicamente en los meses que contuvieran la letra “r”.

Otros usos no vinculados a la alimentación, es el empleo de las pieles como alfombras para las casas, sobre todo las de cordero o de cabrito, o para amortiguar la dureza de las albardas de las caballerías en la que se usaban los denominados *cobertales*, pelo del cordero que se colocaba sobre las albardas.

También se aprovechaban las crines o cabellos de los animales, utilizados para obtener ásperas y resistentes sogas con las que atar el ganado o para sostener las cargas de hierba en las corzas. El *sogateiru* era el encargado de su fabricación. La gente debía entregarle las *serdas* (pelos) de vacas y yeguas que durante el año iban cortando y guardando en sacos. Cuando llegaban los *sogateros*, que normalmente eran gallegos, se colocaban en los lugares más espaciosos del pueblo, pues tenían que extender el material por el suelo, usando el pegollo de un hórreo como punto de inicio de la soga para luego continuar su tejido. Las *serdas* eran tejidas y preparadas para hacer sogas de *acaidonar*, que eran más cortas que las realizadas para las *corzas*, de más extensión.

³⁴ Véase elaboración de la bota de queso.

LOS PRODUCTOS DEL GANADO: USOS DE LAS PIELES

Pero posiblemente fuera el *zurrón*, uno de los mejores usos de las pieles. Era una especie de mochila que los vaqueros y pastores hacían con pieles de ternero, cabrito o animales silvestres (corzo, rebeco). Tenían un largo período de elaboración. El animal no debía ser muy grande; si era un ternero, solía ser de pocos días, pues sino, el *zurrón* era de unas dimensiones poco manejables. Si se hacía con un ternero, éste no tenía que ser muy grande, sólo de unos pocos días, porque si no el *zurrón* sería de unas dimensiones poco manejables.

Se debe ir separando la piel de la carne, empezando por el cuello; de esta zona se obtiene la tapa de la mochila. Se abre el pellejo de las extremidades hasta su unión con el cuerpo. Al quitar la piel del animal, se debe evitar hacerle agujeros, y procurar sacarla toda cerrada.

Después, hay varios métodos, dependiendo del fabricante: unos introducen la piel en una solución de agua y sal (salmuera) varios días. La sal preservará la parte interior del ataque de microbios o bacterias y el agua dejara la piel más flexible, evitando así que se quede duro o acartonado. Una vez extraído de la sal se da la vuelta a la piel, se deja el pelo para adentro, se rellena con hierba para darle la forma y el tamaño requerido. Se deja secar en lugar fresco. Otros usan solamente sal o harina para cuidar la piel interior (la harina evitaba que las vacas lamieran el *zurrón*). Se le echa "ZZ" al pelo para matar las pulgas o piojos que pudiera tener, y también evitaba la caída del pelo.

Días más tarde se saca la hierba, dejando el pelo para afuera. Se unen, provisionalmente, las "bracine-ras", piel de una pata trasera con su correspondiente de la zona delantera, para poder colgarlo, y se cose la boca para que no se estire ni cierre. Luego se deja secar al aire unos días, porque si se cosen húmedas las asas retuercen. Una vez bien seco, se cosen las patas entre sí y se deja unos días más al aire con algo de relleno, unos sacos por ejemplo.

El último paso es calcular el largo de las asas para un cosido definitivo con correas de piel, tiras largas de otro pellejo a las que se les elimina el pelo. La boca también se cose con correas para que no se estire ni cierre. Éstas suelen estar duras, pero se suavizan aplastándolas con unos tacos de madera. La tapa suele rematarse con una abertura donde se introduce un cierre de madera que va atado en el cuerpo del *zurrón*. Un "l.lavil.lu" es una especie de pasador de madera con un agujero central, para pasar la cuerda que va introducido en la abertura de la tapa.



Llevando el zurrón en la espalda

ALVA RODRÍGUEZ



Zurrón en la pared de una cuadra

ALVA RODRÍGUEZ



LA RECOGIDA DE LA HIERBA

Un trabajo muy unido a la ganadería es la recogida de la hierba seca destinada al ganado durante el invierno. En Quirós hay varias particularidades sobre este tema.

Hace años que se terminó de recoger la hierba al modo antiguo. Ahora ya no se estila usar la guadaña, ni la *corza*, ni siquiera el *garabato*. En los distintos concejos asturianos se metía la hierba seca de formas y modos distintos. Aunque todos tenían algo en común: la gran labor humana y animal que se precisaba para ello.

La siega comenzaba con la puesta a punto de la guadaña, que antes de venir la máquina de segar, era un útil muy importante en una casa. Había que saber *cabruñar* con “la xunca y el martiel.lu” para después ir al prado. A partir de junio ya se oían desde todos los lados el golpear fino, agudo y sonoro del *cabruñaor*, poniendo templado el filo de su guadaña, *Y nun yera ná fácil!*

Los segadores antes de amanecer ya se levantaban, aprovechando el frescor matutino, para evitar el calor y las moscas de las horas en las que calentaba el sol. Cada segador tenía su técnica, si había varios, cada uno hacía una tira con “*maral.lo doble*” (superficie de terreno que se segaba) al empezar siendo, sencillo después. Otros comenzaban en círculos para ir cogiendo cada vez más terreno. Las fincas se median en *peonás* (superficie que un segaba en un día), por ejemplo el prado del Acebo en Ricabo tiene 18 *peonás* y un paisano tenía que segar 18 días seguidos para acabar con él.

Con este uso, el filo de la guadaña empezaba a dentarse. Era el momento de afilar nuevamente pero esta vez sin cabruñar. El segador siempre llevaba colgado de su cinturón un *cachapo* (recipiente de madera o de asta de vaca).



Segando con la guadaña en Villagondú. Años 60
FOTOTECA MUSEO DE QUIRÓS

El *estil* o palo de la guadaña y el *cachapo* eran escogidos por el segador. Se buscaba una madera ligera y resistente, normalmente de fresno. El *cachapo* ligero, de castaño, y con capacidad para un par de piedras con agua. Muchos estaban pintados o tallados.

La rapidez, habilidad, resistencia y astucia eran vitales para dominar la técnica de la siega. Antes de que *cascara* el sol (el sol diera muy fuerte), paraban su tarea. Era el momento del almuerzo, con buen vino o sidra, y comida abundante.

Detrás del segador estaba siempre el niño o joven para *esmaral.lar* (esparcir la hierba de modo que la secase el sol). La *forqueta* de madera para los más pequeños, el *forcón* o *forcáu* de hierro o el *garabato*³⁵ para los de más edad.

“*El ruín obreiru, aguaderu*”. Este era un dicho con el que definían a los niños, cuya tarea era ir al agua o traer la bebida que estaba enfriando a la sombra o en el reguero más cercano. Su trabajo era básico. *Igual tábamos en el prao de Sierru Blancu, en la mortera Coañana y teníaas que dir al agua al Pepidal (había que xubir pol camín y yo tenía miedo porque había culiebras, xubir otra cuesta; cuando l.llegaba, ya taba caliente la bebida: redíos, vete por más que esta tá caliente, nun sabes correr! decía tío*³⁶.

³⁵ Estos son útiles de trabajo de la hierba: la *forqueta* es un palo con el extremos en forma de “V”. El *forcáu*, es una pala de dientes. El *garabato*, un rastrillo de madera. ³⁶ Purificación García (Coañana). 69 años.

LA HIERBA

Después de estar al verde al menos un día segado y, según la cantidad de hierba, del lugar (si era soleado o sombrío), etc, la hierba se revolvía. Con el *garabato* se le daba la vuelta, dejando al sol la que estaba pegada a la tierra. Las manchas de verde, entonces, se ponían bajo la luz de Lorenzo, empezando a *curar* (secar).

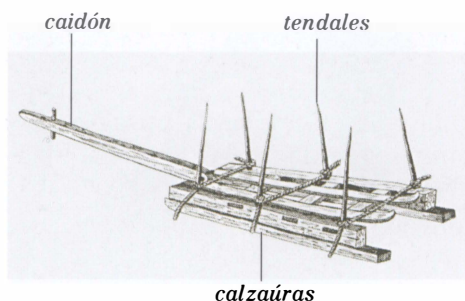
Gente de la Fábrica viniendo de la hierba. Años 30
FOTOTECA MUSEO DE QUIRÓS



Una vez que estaba seca, se recogía con *garabatos* y movía con los *forcones*, acumulándola para hacer *balagares*, *montones* o *burros*, pues por cualquiera de estos nombres se conocía el *amontonar* la hierba para después *arrastrar* o *acaretar* (transportar). El *amontonar* tenía sus trucos, haciendo debajo unos rodetes de hierba para asentar bien el resto. Había que hacerlo de manera equilibrada para que no lo tirara el aire. Se le peinaban los bajos y se le colocaba la hierba del



Gente de Santa Marina enseñando sus aperos. Años 70
FOTOTECA MUSEO DE QUIRÓS



pico, de forma que no se calara si *orbachaba* (llovía muy fina) o llovía. Cuando la hierba no estaba bastante ligera (seca), o la tarde parecía que iba a llover, se amontonaba en montones más pequeños (*borraxos*, *borrexos* o *burros*) para abrirlos al día siguiente y que se secara lo suficiente.

El transporte

Para llevar la hierba, una vez seca y amontonada, se usaban distintos medios de transporte. Si era un recorrido corto, dentro de una misma finca hasta el pajar, se hacía de tres formas: *palanca*, *caidón* y cuerda. Con la primera se "*palanquiaba*", con el segundo se "*acaidonaba*" y con la cuerda se arrastraba.

La palanca y el *caidón* eran de madera, se metían por debajo del balagar y se ataba con cuerdas al tiro animal, vacas o caballerías. El *caidón* tenía una parte curva hacia arriba, quedando ésta detrás de la yerba, llevaba dos o tres cuerdas dependiendo del pueblo. La palanca semejaba una flecha y llevaba dos cuerdas; se empleaba mucho en el valle del río Lindes. En otros pueblos sólo se usaban las cuerdas.



LA HIERBA

Para desplazamientos largos, en Quirós se empleaba la *corza* o el *ramo*. Eran los más adecuados a los pendientes y empedrados caminos, prados, etc. La *corza* es de madera, formada por los palos (*caidones*) para amarrar el tiro; las *calzaúras*, a modo de esquíes para resbalar; las *recheras*, *tendales*, *tablas*, *palos*, *trezos*, *gabitos* son otros componentes con sus funciones específicas. En la parte sur del concejo se llamaba *corza*, mientras que de la capital hacia abajo era el *ramo*, en Lindes el *forquéu*, al igual que se llama en el concejo de Lena. Además, podían ser de *caidón* corto, más antiguas, en que se aprovechaba a los animales para sujetar el peso de la hierba; eran más estables aunque hacían graves heridas y llagas, sobre todo a las vacas que iban unidas con el yugo. La llegada del *caidón* largo supuso la introducción más generalizada del tiro caballar. Las *corzas* eran más cuadradas, hechas a falsa escuadra para ir abriendo el camino. Empezaron a meterse elementos de hierro, como barras entre los *tendales* o tornillos para sujetar mejor la estructura.

La *corza* se ponía siempre hacia abajo en prado y se cargaba por dos personas: una encima de la *corza* iba pisando y colocando la hierba que, desde abajo, le iban dando una o varias personas.

Después, toda la hierba se ataba con una sogá o cuerda desde la parte delantera al gavito trasero, de éste a uno de la derecha y después al de la izquierda. Luego se daban vueltas con la cuerda sobrante por los lados y se amarraba en la parte trasera de nuevo. Si no se cargaba bien equilibrada y se ataba en condiciones, se corría el peligro de volcar o ir perdiendo por el camino el producto seco. Cuando se llegaba al pajar se soltaban las cuerdas, y se metía por el *bocarón* (ventana de entrada al pajar). Había una persona afuera, para ir metiendo la hierba y otra dentro que la esparcía y pisaba. Esto se hacía para ampliar la capacidad del pajar. Normalmente, esta última labor era mandada a los jóvenes, que se metían después en los pajares a jugar al escondite o a saltar de las vigas como si fueran un trampolín. La grana que quedaba delante del *bocarón* se guardaba para sembrar en algún prado escaso de hierba.

Ahora los tractores siegan, revuelven y recogen. Ya no se hacen montones ni balagares, pues todo son rollos, bolos o fardos de hierba verde o seca. No se transporta con *corzas* sino con remolques y vehículos todoterreno, o con tractores. Ya no se *calca* en los pajares, pues los fardos vienen demasiados prensados para apretarlos más. El *ramu* (una rama de fresno) que se ponía a la última *corzá*, y que indicaba que se acababa la recogida de la hierba por este año, se perdió. Todo se desvanece por las resquicios de la noche de los recuerdos, de tiempos duros, muy duros con otra filosofía de vida anticuada, que recogía un dicho quirosano de Ulpiano, de Salceo, el último paisano que vistió el traje tradicional en las primeras décadas del siglo XX: *Nací en las montañas/ y morir en ellas quiero/ pues ye el aire más llimpio/ y se esta más cerca del cielo.*



Carro de vacas con hierba. Año 70
FOTOTECA MUSEO DE QUIRÓS



Ulpiano. Años 20

FOTOTECA MUSEO DE QUIRÓS

LAS ABEJAS Y LA MIEL

*Subi y baxéi y bebiendo en regueiru las atopéi
y según van nalando al castiel.lu tan al.legando.*

Dicho quirosano sobre el trabajo de encontrar abejas silvestres.

La miel, néctar de dioses que desde tiempos remotos se utilizaba como aporte energético, es uno de los recursos naturales, al alcance de nuestra mano, y muy arraigado a la cultura popular de nuestros pueblos por ser un complemento alimenticio y económico que tenían la mayoría de las casas. No había grandes explotaciones apícolas, normalmente estaban formados por media docena de colmenas en *truébanos* colocados cerca de las casas o en lugares cercanos. El catastro de Ensenada (1752) da una información incompleta, pues no refleja el número de colmenas en la parte alta del concejo, salvo en el coto de Lindes, que contaba con veinte *truébanos* y el resto del concejo, en la parte baja, había 176.

El compromiso, la simbiosis del hombre con el medio, posiblemente sea identificado con la forma de localizar un enjambre. Cuando comienza a calentar el sol, a fines de mayo - principios de junio, el enjambre sale del colmenar; el hombre, observa la abeja, la sigue pausadamente durante todo su recorrido, pasando por el monte, y siguiéndola durante horas, hasta que el animal llega a su enjambre, que normalmente está situado en cualquier hueco de árbol o similar.

A partir de aquí, la función del hombre será atraer a la abeja reina hasta su *truébano*. Para ello utiliza una planta: *la abechera* (la melisa) de olor dulce.

Se dejaban durante al menos dos años para que produjeran miel y luego llegaba el momento de su extracción (que ya no era tan delicado), hacia el mes de septiembre y eligiendo el cuarto menguante *porque las abejas sufren menos y la miel no fermenta*. Hacia la mañana temprano o a última hora de la tarde, y eligiendo un día que *no hubiera niebla o truenos porque las abejas estaban entonces gafas* (picaban con facilidad), las abejas eran eliminadas con azufre, metiendo unas mechas dentro de la colmena, provocando mucho humo y cerrándola completamente para asfixiar los insectos. Los panales se metían en un saco y se apretaban para recoger la miel. Solía estar mezclada con cera por las deficiencias de este tipo de extracción, y había que tener mucho cuidado, porque siempre había alguna abeja rezagada, y ley de la supervivencia le hacía atacar a su extractor.

Las colmenas o *truébanos* se establecían bien en troncos ahuecados de árbol –que, una vez preparados con unos palos atravesándolos horizontalmente, permitían a los insectos fijar sus panales–, bien en troncos de mala calidad o sobrantes de las talas. Una piedra plana o una corteza servían de techo y de base. También se aprovechaban las colmenas silvestres que se formaban en los árboles huecos. El sistema de extracción era el mismo que con las colmenas domésticas, por el método de eliminación de las abejas descrito.



Casería en Quirós. Principios de siglo
FOTOTECA MUSEO DE QUIRÓS

El aporte nutritivo de la miel era y es mucho: como edulcorante para el queso, manteca o *frixuelos*; en tiempos de siega, se tomaba como desayuno o bien en el almuerzo. Su aplicación como remedio casero (una vez liberada de impurezas) para hombres y animales es extraordinaria: para hematomas, pies torcidos, enfermedades respiratorias y catarros (junto con tomillo o romero u orégano o leche caliente), o como alivio de algunas enfermedades animales, echando miel caliente a las vacas cuando tenían las ubres malas. La cera, sin limpiar, podía ser vendida en los mercados a los cereros. Pero su principal aplicación era para la elaboración de velas, cirios y exvotos.



LA OVEJA: EL USO DE LA LANA

La oveja de raza asturiana, la *oveya xalda*, pertenece al tronco celta de ovejas, perfectamente adaptada las altitudes. Su lana, es de color negro.

En una economía de autoconsumo, cada familia, y más concretamente las mujeres, se ocupaba del hilado de la lana, y su transformación en pequeñas e indispensables indumentarias utilizando los utensilios básicos. Asimismo en algunos pueblos de Quirós existían telares para elaborar prendas con lana a modo de pequeñas industrias rústicas que, siendo muchas veces segundos trabajos, buscaban en el pequeño mercado local un complemento a sus escasas rentas. En Ricabo o en Salcedo había mujeres que hacían con la lana de los vecinos los encargos correspondientes.

El Catastro del Marques de La Ensenada (1752), informa de la existencia de cinco tejedoras en el concejo. Ello da fe de la existencia de este antiguo oficio. Al menos cinco telares, profesionales, además de otros que funcionarían de forma discontinua o por encargo. Asimismo informa: “y que también hay un batán montado sobre el río Caudal en la parroquia de Arrojo que trabaja en lanas gruesas como mantas y sayal y es propio de Diego García Sampedro, vecino de dicha parroquia quien regula la utilidad anual de trescientos reales de vellón”.



Filando en Cortes. Años 90

JANO FOGGIA

La transformación de la lana se hacía en casa. El hombre era el encargado de esquilas a los animales, entre los meses de mayo a junio; la mujer de hacer el resto. Una vez esquiladas, la lana se lavaba y se dejaba secar al sol o *al verde* (sobre los prados); luego se *escarpenaba* para abrir la lana, eliminando porquerías y nudos, dejándola suelta. Posteriormente, se *escardaba* (peinaba) con las *escardas*; éstas eran dos planchas de madera con multitud de puntas. Después, con la rueca y el huso, se hilaba, seguidamente se torcía con la *parafusa* para unir dos hilos y obtener más consistencia. Con los hilos obtenidos se elaboraban calcetines, jerséis y chalecos.

El artesano que fabricaba husos de madera se llamaba *fuseiru*.

Para elaborar mantas era necesario llevar el tejido de lana a un batán para *abatanar* para que resultara más manejable y fina. En el reguero de Tene había un batán. Los de la parroquia de Salcedo acudían a uno existente en otro concejo vecino, en Morcín. También se *abatanaba* en otro que había en Villamejín (Proaza).

Con el tejido abatanado se elaboraban *mantas de serga* hechas con lana blanca y negra y dotadas de capucha. Eran muy usadas para colocar en las albardas de las caballerías, durante los viajes. Al tener la capucha, eran usadas como prenda de abrigo. Asimismo se hacían mantas de lana y trapos mezclados que destacaban por su colorido. Se entregaba lana y retales de diferentes colores de tejidos viejos.

El modo de pago variaba dependiendo de las capacidades de los vecinos. Unos pagaban con favores agrícolas, otros con dinero o también podría existir una especie de *maquila* de lana por parte de la mujer encargada del telar.

Todas estas costumbres fueron desapareciendo con la llegada de los tejidos industriales a menor coste, evitando asimismo el esfuerzo y tiempo que supone la obtención e hilado de lana e hilos. También con ello se perdieron los *filandones*, aquellas agradables reuniones de vecinos, alrededor del llar, llenos de canciones, relatos y, cómo no, cortejos entre los más jóvenes.

LA CABAÑA PORCINA

Era muy común que en cada casa quirosana se criaran cerdos para la matanza. El animal vivía en muchas ocasiones al aire libre. Andaban por el pueblo o por los montes cercanos a castañas, avellanas, raíces o cualquier otro tipo de alimento dado su carácter omnívoro. También se sembraban remolachas, nabos o berzas para su engorde.

Era un animal muy apreciado en la dieta alimenticia pues proporcionaba mucho alimento. “Del gocho aprovechase todo” era una frase muy pronunciada. El día de la matanza se juntaban vecinos y familiares para ayudar a la tarea. Siempre había un matarife experto para “corar” el animal. Se recogía la sangre para elaborar morcillas. Se pelaba con agua caliente y con una soga o cadena. Se seguían unos rituales para abrir o descuartizar el cerdo, como el empleo de sábanas o trapos blancos para extraer los lomos. Se elaboraban chorizos, morcillas, sabadiego con las partes peores de las carnes como los pellejos. Nada se tiraba. Las tripas se lavaban para embutir los chorizos, el estómago para las gaitas, la grasa para hacer morcillas y galletas.

La matanza era un trabajo alegre y satisfactorio para todos los que formaban parte de ella. Pues se comía bien después de la labor, era una ayuda recíproca para agradecer a amigos y familiares algunos favores.



Matanza del cerdo en Cortes
GERARDO ÁLVAREZ



Desventrando el cerdo. Villagondú
FOTOTECA MUSEO DE QUIRÓS

El concechu quirosán, asítiase al sur de la zona central d'Asturias; fai l.linde cola Cordalera Cantábrica, polo que'l so relieve ye muy montascoso.

Ta formáu por un valle con grandes pendientes, pasa en pocos kilometros de los 2.417 m. d'El Picu Fontán Norte a los 300 m na foiz de Valdemurio, que ye la entrada natural al valle pel l.lamáu Canalón de la Fistiella. La media ye del 46% d'empindiadura, cuntando con más de 65 Km² que pasan del 50%.

Asicasí, las tierras de llabrantíu presentan dificultaes pa la so mecanización y precisan grandes esfuerzos humanos y animales pal so rendimientu. L'aprovetsamientu de los terrenos que más valían llevaba a la formación de cortinas nas tierras mas averadas a los llugares, formadas a base de sucos pa tener pela tierra. Los principales cultivos yeran los mesmos que n'otros mtsos concechos d'Asturias: la escanda, el maíz y las patacas, variando estos cultivos pa favorecer la producción. Nun yera frecuente'l barbeitsu. Los cultivos básicos yeran pal suministru d'en casa polo que s'aprovetsaba cá metro de llabrantíu, que s'estendía delles veces pelos montes públicos colas *bornás*¹.

A las tierras sacábase-lles el máisimu rendimientu, pos nun yera namá l'únicu sustentu de l'alimentación familiar, sinón tamién un mediu de pagu de las rentas (las más veces faíase en copinos d'escanda). El cutso de los animales yera básico p'aumentar la producción. Las condiciones contrarias pa las güertas manaban: el mal tiempo (pedriscadas, nevadas y xeladas), pequeños insectos, mures, etc., pa las patacas, los páxaros y aquellos mas grandes como los melandros, los osos, y aínda.



Picu Mayor y Vil.lurille

JOSÉ GARCÍA



LA PROPIEDAD

Bernardo Tiburcio Álvarez Terrero Valdés Peón y Bolde de Leyba, nació en el lugar de Villamarcel en 1806. Perteneciente a una familia de terratenientes fue amontando con tiempo las sos propiedaes y capital, siendo quien a atropar más de la metá de las fincas de Labrantú y segadú del concechu. Foi Caballero de la Real Maestranza de Zaragoza y tuvo cargos nel Concechu Provincial como conceheiru, vocal, vicepresidente y tá llegó a diputáu na Xunta Xeneral del Principáu en 1835. El so poder ya influencia política y económica llevólu a comprar los terrenos onde anguano ta la Fábrica d'Armas de la Vega n'Uviedo. La llienda sobre l'orixen del so oru acompañólu hasta la muerte. Según la xente, ucenas de mattsos cargaos de monedas abandonaron la so casa namás que morió.



L. lugar de L. lindes

PERIÓDICO DE QUIRÓS

El concechu de Quirós, como la mayor parte de los concechos asturianos, tien una división de las explotaciones en minifundios: Véinse claramente nas cortinas o nas morteras por cuenta los ruinos recursos y la gran población a la qu'había qu'alimentar.

Nesta economía medieval dafetso, la propiedá de la tierra estremabase bien ente los grandes propietarios (feudales) y los otros. Los primeros yeran los amos del 80% de las tierras quirosanas; el restu diba partiendo la hereda ente los descendientes y, anque esistía'l mayoralgu, esti casi nin se practicaba.

Las familias Miranda, Viejo, Quintana, el Marqués de Camposagrado y sobromanera Bernardo Terrero y los sos herederos, arrendaban las posesiones, tierras, praos y montes, a los colonos que pagaban las sos rentas o foros n'especia. Copinos d'escanda o fanegas de castañas yeran las medías de pagu más comunes, manando la estensión, situación y producción de la finca. Asina, el prau de L'Argayada, na parroquia de Cinfuegos, pagaba acabando'l sieglu XIX dos copinos d'escanda a 80 riales, siendo la so estensión d'ocho ramos de yerba². El Castañéu de La Encrucillá, na mesma parroquia, pagaba un copín y mediu ó 60 riales, con 25 áreas³.

Sigún una relación de fincas del citáu Bernaldo Terrero, demuéstrase que las más de las propiedaes yeran bien pequeñes. Mutsas de las güertas nun llegaban a un día de güeis y los praos yera raro que tuvieran los diez ramos, corzas o forcaos⁴ de yerba según la medición de capacidá.

Bernaldo Terrero tenía fincas en tolos l.lugares del concechu, como Bermiego, Muriellos o Villamarcel, pasando del centenar de predios. Asicasí, hubiera compraó los dos coitos del concechu, el de Bueida y el de L.lindes, que-lle daban tolas fincas ya inmuebles comprendíos nél. La familia Miranda, en Ricao y Chanuces, los Quevedo tamién en Chanuces, o'l Marqués de Camposagrado n'Arroxo y Casares, completaban una gran nómina de terratenientes.

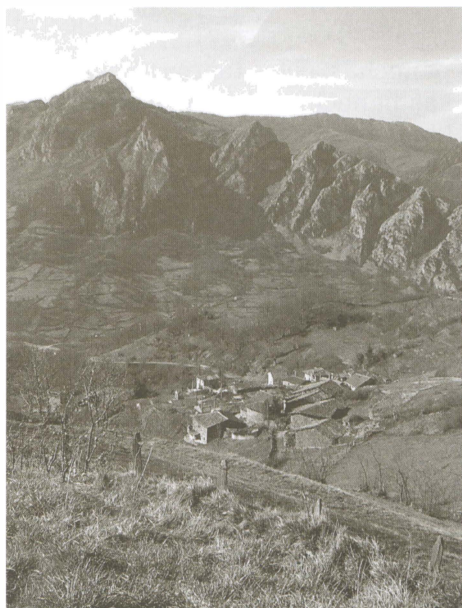
¹ *Bornás*. Vamos parl.lar d'ello nel apartáu de ganadería.

² y ³ Archivu Documental del Muséu Etnográficu de Quirós. Inventariu de Bienes de Bernaldo Terrero.

⁴ Ramos, corzas y forcaos, son las maneras colas que se llama al mediu de trasporte tradicional de la zona de montaña, adaptáu a lo pindio del terrén, ya que el desplazamientu faise por arrastre, ensin ruedas. Tamién ye una medida de superficie.

Testu garráu del archivu de la Xunta Administrativa del l.lugar de Ricao: sanciones en morteras y cortinas. Siglo XIX.

Los daños causados en las morteras o cortinas serán multados con las siguientes cuotas: las caballerías 1,50 pesetas; vacuno 1 peseta; cabras, ovejas y cerdos, 25 céntimos. Entendiéndose que la reincidencia en los animales mayores será castigada con el doble de la multa, las pasadas de los prados a dos pesetas la primera y el doble después. Las que se prueben que son introducidas por los dueños en las morteras o cortinas a cinco pesetas..



L. lugar de Tene, a lo cabero, el Picu Mayor

Las ruinas propiedaes de los vecinos podían amenorgar d'añu en añu. Las malas *anadas* obligábanlos a contraer deldas colos terratenientes y, al nun ser quien a pagalas, podía suponer perder las sos fincas. Asina, cuéntase l'istoria del prau la Borona, na parroquia de Las Agüeras, que pasó a manos d'un potentáu qu'emprestara dineiru pa comprar un sacu de farina de maíz. Esta aición nun foi ná aislao, sinón del.lo mui común.

Las tierras de l.labrantíu axuntábanse en cortinales, tierras de l.labor feitsas en piezas pequenas de tamaño desigual, que se presentaban estremadas por muñones o bancales.

Manando de la población, cá l.lugar tenía varias cortinas: Ricao y Salceo tenían cinco cortinales. En Ricao l.llegóse a contratar un mesquiteiru pa curiar esas tierras y morteras, pudiendo poner multas por daños de cuotas pa cá tipu de ganáu, sitiu y reincidencia.

Cutsar las tierras yera bien importante, cuidao qu'aumentaba sobromanera la rentabilidá d'un terrén que nun tenía poisa añu tres d'añu, aunque sí s'alternaba lo que se semaba. El cutso de las vacas yera'l que más s'aplicaba nas cortinas: daba más rendimientu una vez taba seco; acarretábase en carriel.las hasta las güertas y mecíase cola tierra. Otros tipos de cutso yeran los de las pitas pa los achos o los de la vecera (cabras ya uvechas) pa las güertas de verde. La ceniza del l.lar y la de los borrones tamién faían parte d'esta abonadura.

La propiedá del ganáu tamién yera de los ricos que tenían mutso ganáu de comuña. Esti propietariu dexábal.lelas a oitri, que yera l'encargáu de curial.lo y partía las ganancias col dueñu, pero non las pérdidas, que casi que tolas veces yeran a cuenta del probe aldeanu.



PRODUCCIONES AGRÍCOLAS

El Maíz

Dízse que'l maíz l.llegó a Asturias dende América, nun arca de maera mandada por un asturianu pa la so tierra.

Las condiciones d'humedá y la tiez d'isti cultivu facilitaron-l.le la espansión per tola rexón, como cebera pal ganáu y las personas. Al maíz xunciéronse-l.le unas costumes y tradiciones güei perdías, como las esfuechas.

En Quirós semábase mutso'l maíz, que del.las veces yera rampuñao de los osos nas tierras arimadas a los pueblos. Un casu singular pasaba en Ricao, onde unas normas del l.lugar obligaban a los perros a l.llevar un bozal: *y tamién será cargo del guarda vigilar sobre los perros que anden por la calle desembozados, pudiendo cobrar a los dueños desde el 15 de agosto hasta últimos de noviembre una peseta o 0,50 por cada uno según esté o no dañando*⁵. Esto yera porque los perros entraban ente'l maíz y comíanlo cuando la panocha taba tierra.

El procesu empecipiaba col barbeitsu de la tierra, sobro marzo, y desque cutsao. La tierra tenía que quedar bien suelta y ensin tarrones, desfayéndolos o machando col machu (un preséu de madera pa desfaelos). Semábase contra la selmana postrera d'abril o la primera de mayo, o como diz la sabiduría popular, *hasta que nun cante el cuquiel.lu nun se pué semar*. Pa aprovechar lo más la tierra, y si'l maíz lo admitía, semábase ente el.lo las fabas blancas, las pintas (tsis), los nabos o la remolatsa. Col.líase acabante setiembre o n'otubre.

Desque segao y tres del espinol.lao o escarrapel.lao de las panochas, colos tueros secos faíanse unos montones que s'ataban quedando de picu na tierra. Las panochas l.levábanse pan casa nun sacu, o nuna güexa o güexu; nas tierras que taban mas l.lueñe acarretábase en sardón, un cestu feitsu de varas que se ponía enriba la corza.

El nervaxu son los tueros secos del maíz. Las picas son éstos nervaxos ataos. Cuando se l.levaban pan casa pa "cebar las vacas y asi aforrar yerba", l.lamábanse mornales (Ricao) o mañizos o manoxos (Salceo y Bermiego). Esas cargas amarrábanse con l.lenizos, plantas l.largas, cimbles y resistentes.

Desque en casa, faíanse coletas colas fuechas y enrestrábanse unas pocas con un par de bilortos, una especie de parra que sal pelos zarros o pelos pareones. Danos una idea de lo abondosas que yeran las cosechas el que los vecinos de Salceo tuvieran que dir a Valseiru (ente Bárzana y Vil.lamarcel, con más de dos horas de camín) a por bilortos, yá qu'escasiaban na so zona.

Nisti l.labor xuntábanse los vecinos y familiares mas cercanos, entamándose un *alcuentru* que servía pa cortexos y folixas: las esfuechas o esfochazas. Los mozos enristraban y dábase-l.les a toos una copa d'a-nís, café, gal.letas, mazanas asadas, manteiga o quei-so pa estimar el trabachu feitsu. Las picias yeran mutsas: *podían tirase panochas hasta pela mañana y a ónde pintara. Las mucheres diban lo mechor vistías que podían. Las viechas dedicábanse a pelichar, a fisgar y a curiar a las mozas casaeras*⁶ La recompensa pol l.labor animaba pa qu'a oitri añu se fuera n'ensa-



L.lugares de San Vicente y Ronderos

⁵ Obligaciones del mesqueiru de cortinas y morteras de la Xunta Administrativa de Ricao.

⁶ Adela Menéndez Rodríguez. Muriel.los.78 años.

me a las casas que tenían mutsa cosetsa o poca familia. La noticia d'una esfuecha corría per tol l.lugar *"mañana en San Roque o n'El Poisaorio* (Ricao). Las ordenanzas (que yeran pa defender los dretsos ya intereses de los vecinos) nun vían bien estas xuntanzas festivas, cuidao que diban contra la moral ya movían al desorden.

Yera preciso tener el maíz tirao lo menos posible, pos si se cochía mochao o taba mutso tiempu ensin colgase amostilgábase poniéndose gris, con mofo que provocaba estomagadas a los que lo manexaban.

Espuéis, colgábanse nos corredores ya horros pa que secaran y descolgábanse según se precisara. Fregábanse dos d'el.la pa despanochar (soltalas del maíz). Lo siguiente yera dir al molín d'agua más cerque pa sacar la farina que valiera pa faer borona y fariñas.

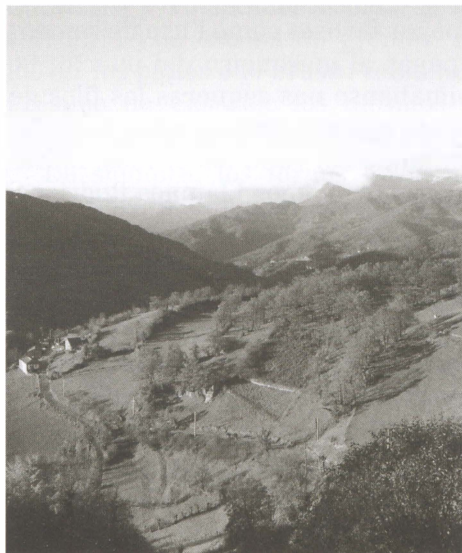
Los toroxos o manol.las ensin maíz usábanse pa queimar, tamién valían pa meter ente las paredes de varas y barro. Oitri usu yera como cepillu pa l.limpiar botas, madreñas y otros calzaos. Colas riestras de fuechas, arrol.liábanse y faíanse un ras-trón (tachuelu ensin patas que s'usa-ba nel l.lar pa sentase a calecer).

La borona o boroña, pan pesao y poco dixestivo, faía-se con farina de maíz, ensin formientu y cocío ente las áscuaras del l.lar, arrodiao ente fuechas de berza pa que nun quemara; yera'l pan pa casi tolos vecinos. Cola mesma farina casi a diario faíanse los tortos o las papas o fariñas (farina cocida n'agua con sal a la que se-l.le tsaba l.leitse a la hora de comelas, y güevu cuando había más posibles).

La comida más común yera la borona, l.leitse, queiso y castañas, anque los más pudientes sobro la tarde podían comer cocío de fabas con cecina y castañas.

Otros alimentos: el cuetsu (farina turrada, cocida con l.leitse), el gurupu (tsando farina al pote sobrante del mediu día con un refritu de toicín).

La farina tamién se-l.les daba a las pitas y gotsos. Anguano, la farina de maíz ye la maicena.



L.lugar de las Chanas



L.lugares de Fresneo y El Corral



LA ESCANDA

El pan de cá día, l'alimentu preciso, faíase en tol concechu con farina d'escanda. Nas casas más probes, el pan y la l.leitse yeran lo único qu'había pa *tirar*. Yera abonda la importancia del semáu d'isti trigo montés, que resiste más las temperaturas baxas y la orografía del concechu. Según los diezmos pagaos como impuestu a la llesia, isti cereal yera'l mayor semadiu de Quirós. Asina, el 57% de los diezmos pagábanse n'escanda, el 28% en maíz, el 13% en tsitsos y arbechos, namá'l 4% en fabas blancas y una cantidá de l.linu de namá 52 kilos (L.libru de diezmos de la Catedral d'Uviedo).

El procesu de semar la escanda precípiase nel inviernu, nos meses de noviembre y diciembre (tamién l.lamao *mes muertu*), manando de lo altas que tuvieran las tierras. A más alto, semábase más tarde. Dicíase que la escanda tenía que sufrir las xeladas y nevadas del inviernu pa que la grana fora más fuerte, pos ésta afondaba más las raíces tornando que cayera al suelu de la qu'espigara pel branu. Las tierras más afayaizas son las más dures, pos nun deixaban que la espiga tocara tierra y se perdiera na fase postrera, enantes de recocher. Pocas yeran las families que podían escochela pa semar.

Na primavera, en cuanto salían las puyas pa fora había que sal.lar o encuriosar la tierra pa que la planta saliera dretsá. Nos siguientes meses arriandábase, quitando tola meruxa y plantas como l'avena, que salía alreor. Mutsas veces semábanse tsitsos ente'l pan que tenían pola escanda pa que nun cayera.

La **recochida** de las espigas, acabante agosto y pel mes de setiembre, yera un l.labor ente tolos vecinos. Ayudábanse las families y vecinos más cercanos p'acabar antes.

La recochida del pan faise a mano. Pue ser de dos maneras: pelucando (que ye cocher la espiga a mano) o colas mesorias. Estas son preseos imprescindibles pa cocher las espigas. Son bien bonas de faer: las mesorias son dos palos de madera (de teixo o freisno, a poder ser) o, si non, feitsas con dos palos cualesquier, xunidas pela parte d'arriba con una cuerda o cueru. Isti estremu taba normalmente decoráu bien guapu. Con el.las garrábanse varias espigas y con un tirón estremábanse de la planta. Espuéis diban pa una güexa o güexu, cestas grandes feitsas de baniel.las de madera, que se ponían enriba la corza pa l.llevalas pa casa, casi siempre pal horro.

La recochida, a partir d'agosto, mutsas veces yera un l.labor n'andecha (trabachu comunitariu) ayudándose unos vecinos a otros. Del.las veces faíase pa pagar favores como l'usu de sementales vacunos o equinos o oitri tipu cualesquier, o bien pa pagar al mesqueiru del puertu. Lo siguiente yera'l pasu pel molín, pero antes, nel solorro, queimábanse nas sequeras los filos de las espigas moviéndolas colo d'atrás de la pala dientes y curiando que nun xamuscaran. Espuéis, colos machos dábase hasta que la erga tuviera suelta. N'aventando col vanu los granos, l.llevábase al rabil o al molín. Nel rabil (movíu pola fuerza de dos o cuatro homes l.lamaos Rodrigues) o nos molinos d'agua, esfaíanse las espigas pa molelas seguío.

La propiedá podía ser comunal o particular y la esplotación podía faese en veceras o turnos de los amos del molín (un día o mediu, según se precisara) o por maquila, pagando al propietariu una cantidá de granu a razón de lo que se l.llevara a moler). Nos l.lugares onde nun había molinos, los vecinos diban a los que tuvieran más cerca, dientro a poder ser de la mesma parroquia o *onde'l molineiru fora mas honráu*, cuidao que mutsos molineros tenían las medidas de pagu trucadas. El cobru d'estos trabachos faíalos el molineiru con un caxón de madera: el copín.

El pasu postreiru del l.labor de la escanda acaba cola elaboración del pan cola farina y en fornos de l.leña. Amasábase una vez a la selmana. Isti cereal permite que'l pan tie pa comer unos cuantos días. La escanda da un pan prieto y de sabor y dixestión bien fuerte.

El pan faise na masera cubriéndola de farina y fayendo en medio una corra o furacu onde se dirá tsando l'agua caliente o templá y el sal. Empiézase a amasar y étsase-l.le el formientu o l.lieldu (pasta que queda de la última forná que se conserva nuna escudiel.la tapada con una fuecha de berza), meciéndolo colas manos y los puños pa sacar las vexigas o burbuchas d'aire hasta conseguir la masa aparente. El pastión o masa resultante, cúbrese como *si fora un nenu*, con sábanas y cobertores, y déxase l.ledar un ratu.

El pan. Peculiaridaes del concechu

Manando del llugar los preseos pa enfornar cambian de nome o d'usu. Son toos de madera con mangos llargos. A la vera'l forno, poníase un caldeiru con agua pa que nun se prendieran cola brasa. La pala yera pa meter y sacar los panes del forno. La cayá o gabita yera pa mover las piezas. El picu de rallar o rallón, pa mover la brasa, nos pueblos onde nun s'usaba la cayá pa mover los bol.los. El sorraoriu yera un palu llargu pa mover la brasa cubriendo bien tola superficie del forno. La escoba de gromos, namá se sacaba la brasa, yera pa llimpiar el forno pa que espúis los bol.los nun quedarán prietos per baxo.

L'amasadera taba al cargu de las mucheres anque los homes ayudaban na provisión de los piornos pa tizar o preparar el forno, pa faer las escobas colas que se barría la ceniza del forno o pa la preparación de zarabicos de maera pal mesmu.

Prendíase'l forno y diba tizándose hasta qu'arroxxa, poniéndose'l ladrillu refractario bramente caliente. Espuéis movíase la brasa trés veces pa que tola superficie tuviera una temperatura paicida. La primer vez, la brasa movíase hasta la mitá del forno, llimpiándose esta parte ensin brasa. Espuéis faise cola otra mitá. Más tarde cola parte d'atrás del forno. Cuando se pon ablanquiáu tol forno, ye'l momentu pa meter los panes.

En Ricao usábase'l picu, la pala con mangos mui llargos, el sorraorio y la escoba de gromos. En Cinfuegos y Villaxime, la pala, el rallón (el picu), el sorraorio y la escoba de gromos. La gabita valía pa mover los panes o la brasa. Tenía forma de gantsu. En Fresneo de Casares, los mesmos preseos anque la gavita cambia de nome y llámase cayá.

De siempre, los fornos foron parte de las casas como pieza bien importante de las mesmas, integraos pero bonos de reconocer dende fora cola so forma semicircular. De piedra, barru o restos de material refractario, sobro la base del forno costruínse las parés de las veras qu'acaban en bóveda, dexando namá la puerta o boca de parte dientro. Estas parés tienen que ser bien gruesas pa que, desque arroxe'l forno, puean guardar el calor que se precisa tol tiempu que ta cociendo'l pan.

Según fora'l forno de grande y la xente qu'hubiera na casa, cá forná podía ser d'ente diez o quince bol.los. Una vez fora del forno, metíase na masera, quitándolo de la humidá. Cuando quedaba seco, faíanse sopas de pan que *tamién tan bonas*.

Bol.los (panes), bol.los preñaos, o bol.las (con tsorizo, toicín y xamón), las roscas, empanadas de carne, los marañuelos (con azúcar, manteiga, lleitise y güevos, que se faen pa Selmana Santa para regalar a los afichaos), sopas, cenas o bol.los pequeños, etc. Y pal ramu de la fiesta.



Mercáu en Bárzana. Principios del sieglu XX
FOTOTECA DEL MUSEU ETNOGRÁFICU



Forno del pan y preseos
ROBERTO F. OSORIO



Molinos en Quirós

Relacionao cola produción o transformación agrícola d'escanda y postreramente cola del maíz, casi tolos molinos del concechu tan asitiaos nos ríos o nos regueros que baxan pelas fasteras de los montes, asegurando las necesidaes básicas de personas y ganáu.

Hai l.lugares que, pola so situación xeográfica, nun tienen nengún tipu de molín como puen ser los casos de Vil.lamarcel o Faedo. Estos diban a otros l.lugares más o menos cerque, onde los hubiera pa moler la escanda ya el maíz, sobre too.

El Catastru d'Ensenada (1752) certifica la existencia nel concechu de 66 molinos farineros. El número mengua abondo en sieglu y mediu. Na matrícula de la contribución industrial por parroquias del Ayuntamiento de Quirós nel año 1894 apaecen en tol concechu 27 molinos de distintas categorías. Estas otorgábanse manando del número de piedras con que cuntaran.

Con cuatro piedras, el mayor del concechu, na parroquia de Bárzana, yera'l d'El Molinón. Con tres muelas taban cuatro: dos n'Arroxo, unu en Bárzana y oitri en Cinfuegos. Con namá dos piedras de moler, otros cuatro molinos nas parroquias de Las Agüeras, Casares, Nimbra y Cinfuegos. Los más numerosos son los más pequenos con dieciotso enxenos hidráulicos espardíos per Las Agüeras (4), Bárzana (1), Bermiego (2), Chanuces y Muriel.los (con dos en cá parroquia), oitri exemplu más na de Nimbra y seis na de Ricao. Esta postrera parroquia tenía'l mayor número de molinos, anque yeran de los más pequenos en capacidade.

Sigún la investigación del centru d'estudios quirosanos, l.llegaron a instalase nos caudales del concechu hasta 39 molinos durante'l sieglu venti, anque nun l.llegaron a furrular a la vez, del.los porque arruinaron. Na matrícula de contribución de 1930 namá se lleva cuenta de 7 molinos, cuatro de dos muelas n'Arroxo, Las Agüeras, Bárzana y Ricao, y trés d'una piedra nos regueros de Bermiego, Chanuces y Nimbra.

Molinos puestos sobre arroyo:

Vicente García, vecino de la **parroquia de Salcedo** otro de una rueda... Bartolomé Rodríguez, vecino de dicha parroquia de Salcedo otro... Toribio Vázquez y Alonso Álvarez y Nicolasa Álvarez Cienfuegos, vecino de dicho término, otro...

Juan Meléndez y María García y Jacinto Fernández vecinos de la **parroquia de Casares**, otro... Pedro Meléndez, vecino de dicha parroquia, otro... Juan de Tuñón vecino de dicha parroquia, otro...

La **Capellanía de Nuestra Señora de las Nieves** y el Capellán Don Romano García Cienfuegos, dos...

Don Juan Álvarez Tuñón, cura de **La Rebollada** en el concejo de Lena otro...

Nicolás Cachero, Isabel Álvarez, Juan Suárez, Francisco y Gabriel Fernández, **vecinos de Bermiego** otro... El mismo Nicolás, Pedro Suárez, Isabel Álvarez, Gabriel González, Catalina Cachero y Pedro Álvarez Manzano, vecinos de Bermiego otro... El mismo Don Alonso, María García, Gabriel González, Don Diego González, Diego Arias, Diego y Mateo García vecinos de Bermiego otro... Pedro Blanco, Francisco Suárez, Gabriel González, Clemente Álvarez, Francisco García, Don Manuel Ceballos presbítero y Simón Sierra, vecinos de dicha parroquia, otro... Pedro Boiro, Pedro y Francisco García, Domingo Prieto, Francisco Suárez, Tomás y Diego García, vecinos de dicha parroquia otro... Pedro Suárez, Diego Fernández, Diego González, Dominga Álvarez, Toribio ¿Martínez?, Gabriel García, Francisco Manzano, Francisco del Río y Alonso Viejo, vecinos de dicha parroquia, otro...

Águeda Viejo, Miguel Alonso y Diego Viejo, vecinos de la **parroquia de Tene** otro... Herederos de Diego Viejo, Juan y Diego Viejo menores, Juan García y Águeda Viejo vecinos de las parroquias de Tene y Bermiego otro...

La pataca y otras producciones

La introducción de la pataca ente los cultivos tradicionales foi un gran avance ena alimentación de la xente. Esti tubérculu, veníu d'América, xeneralizóse nel l.labrantíu de magar el sieglu diecinueve.

Anque primeramente los l.labradores europeos y asturianos nun s'esfoitaban na pataca, espueís d'axustar dellos inconvenientes nas xeras del cultivu, isti desenvolvúse rápido.

Isti semadíu duse primeramente nas bornás y nas morteras a modo d'esperimentu, yá que las otras tierras taban dedicadas a la escanda o al maíz. Los bonos resultaos fixeron medrar l'esfoitu nisti tubérculu y fixeron que mutsas tierras mudaran de maíz y escanda a pataca.

Según fuera el terrén, semábase en xineiru; si non, en marzo o abril, pa recocher ente setiembre y octubre, y siempre alternando col semáu d'escanda, ensin dexar la tierra descansar. Las patacas pa semar trociábanse, cuanto más escasa yera la cosecha del añu antes, los cachos yeran más pequeños, bastaba con que tuvieran dos grillos polo menos pa que prendieran. Contábase'l casu d'una paisana de Ricao que semó forgaxas o pulgos de patacas, un poco gro-sas, y sacó cosetsa asicasí.

La pataca acarretábase dende las güertas colos xardones que s'acoplaban a las corzas. Espueís l'horro, cumpliendo cola so función, yera l'almacén de la producción y de la simiente pal añu siguiente. Comíase de mutsas maneras, siendo un alimentu bien importante. Un ditsu antiguu mui repetíu por Juan Campollo na so tierra (Liébana, Cantabria) yera: *Por la mañana patatas, al mediodía patatolas y por la noche patatas solas*. Cuando había abondas cenábanse patatas *atrul.lás*, sazonadas con toicín o sebu y pimentón y espueís machadas col machu de las patacas, que yera un mazu de madera. Ye de destacar qu'en Quirós había una variedá de patacas, las húngaras, que, al paicer yera una especie de tubérculu grande y amoratáu, mui paecíu al que se diz en castellán *boniato*.⁷

Xunto a estos trés productos básicos, había otros, anque la so producción ye menor: arbechos, achos, fabas prietas, blancas y pintas (o tsistos), berzas o letsugas pal consumu humano, amás d'otros pal sustentu animal, como la remolacha o los nabos, anque éstos, si yeran blancos, sí que s'aplicaban pal consumu humano, y especialmente palas celebraciones d'importancia como la de Navidá y Añu Nuevu. Había otros semadíes casi testimoniales pa la industria testil como'l l.linu. Esta planta semábase en abril o mayo y recochíase n'agosto o setiembre.

El Catastru del Marqués d'Ensenada (1752) da cuenta de la esistencia de 5 texedoras en concechu. Polo menos, cinco telares profesionales amás d'oitris que furrularían de forma arralecida por encargu. Nisti catastru, en relación colos rendimientos agrícolas, y según la relación de diezmos de la parroquia de Salceo, menciónanse nos pagos anuales *seis libras de lino de ínfima calidad*. Isti datu informa de la semadera d'esta planta destiná a los telares, anque la calidá ye bien probe.

Los telares solían trabachar por encargu y el mou de pagar manaba de las capacidaes de los vecinos. Unos pagaban con favores agrícolas, otros con dineiru o tamién esistía una especie de maquila de l.lana por parte de la mucher encargada del telar.

Los topónimos en dellos sitios muestran cual yera'l so antigu semadíu, el l.linu asina en Bermiego (La L.linar, la Llinariega, L.linares) o la L.linar (en Faedo).

⁷ Julio Viejo García (Tene, 1922).



Las bornás y l'usu agrícola del monte

En tiempos de fame y estretsuras y nas épocas de superpoblación de los l.lugares, l'aprovetsameintu agrícola y ganadeiru tuvo la mayor intensidá, rompiendo tanto nas redoladas de los l.lugares como en sitios bramente l.lueñe.

Las bornás apaicieron pa quitar la fame y tener más comida. Yeran un catsu de terrén públicu que se zarraba y semaba.

Primeramente, el terrén estapinábase y semábase. Abornar yera quitar la maleza, amontonala y queimalla. Estos borrones yeran casi siempre la única abonadura d'estas tierras.

Aprovetsábanse las tierras incultas en montes, oxas o rozos, l.llegando a haber *cortinas con suqueras*, como nas tierras averadas a los l.lugares. Otras veces, yeran güertas esparcidas a la vera los caminos, onde la tierra yera más propicio.

Si nun se cutsaba, podía usase dos o tres años, alternando los cultivos de patacas y d'escanda. De la que yá nun valían rompíase oitri catsu a la vera del anterior si se podía.

Del.las veces las vacas comían la producción d'escanda nas tierras más arimadas a los praos. Había casos de vacas qu'andaban más de dos horas de nueche pa dir a pastiar una borná de pan. Delmira, de Ricao, tenía una vaca que de nuetse diba hasta la borná d'El Baul.lal, en Cortes, y pela mañana taba otra vez na braña de Ricao, L.laseiru.

Las morteras yeran sitios que valían pa esta producción, ya que l'usu yera continuo y tenía brañas próximas y, polo tanto, cuadras, de las que s'aprove-tsaba'l cutso pa cutsar. Las ferramientas adaptábanse según fora la pendiente: una fesoria zarrada pa una tierra cuesta, mientras que yera más abierta pa terrenos más chanos.

Cuando estas bornás taban l.lueñe de los l.lugares, baxábanse sardonaos de patacas cola parexa de las vacas o güexos d'escanda.

Anguano, isti usu esapaizú, porque nin las tierras de los l.lugares se l.labran.

Tolos l.lugares tenían *bornás* en sitios estremaos.

En Ricao en La Mortera'l del Teixo, d'ehí'l nome de *Las Abornás*, mesmo que en Tene, tamién en Caleiru, Corcosende, L.lago o Naveo.

En Chanuces percima del Prao Rallón hasta la fastera de L'Aramo yera too tierras l.labradas. Tamién en Muriellos, hasta'l l.lugar de Murias. En Fresno de Baxo, na parte de Las Cuestas, onde había del.las (4) *case-tas*, "semábase un rozo" como si fora una cortina. Aquí yera común meter las vacas para que comieran las plantas de la escanda cuando taban a media altura, espueís el pan rebrotaba más resistente y fuerte, con menos altura, lo que quitaba que cayera o fuera arrastrao polas nubes.



Pena Rueda y L'Escureu

APROVETSAMIENTOS FORESTALES

En La Teixal de Güeria, los vaque-
ros cargaban *borricás* de *forquetas* y
barandas para zarrar los *praos*. En
Las Infiestas de Ricao tamién s' apro-
vetsaba esa madera pa lo mesmo.
Tamién se vendían *estacones* pa los
babianos, que al tener poca maera
nesa zona, compraban.

Anque anguano haiga abondos montes nel conce-
chu quirosán, esto nun yera asina hasta fai trenta
años. El monte, recursu indiscutible, yera tan impor-
tante como las tierras de l.labor, polo que se curiaba
tanto o más qu'éstas.

El monte ayudaba a las economías ruinas con l.leña,
garbos y garulla (o fruta) pa la casa. Nas oxas garrá-
base l.leña más ruino pa tizar, el carbón yera caro y
escaso hasta los años trenta del sieglo pasáu. Mandar a

los guajes a por un garbu yera mui normal. Amás, arreglábanse l.leñeros nos montes colos árbo-
les que valtaba l'airón o colos cácvos que dexaban los madreñeros. Espuéis, colos carros o las cor-
zas acarriábase hasta los l.lugares. Los montes públicos esquilmañense pa las casas o pa preparar
los zarros de las fincas, pa faer preseos o pa fabricar madreñas.

Ye singular el casu del teixu, que tien una maera que dicen que dura sieglos desque fendía.
Nun podrez, nun abicara, nin carez enfermedaes. Por eso, mandábase mutso nos zarros o nos
techaos.

Aprovetsábanse tolos frutos del monte. Nun se perdía una ablana nin nuez nin siquier los
fayucos o las abichotas. Estos dos yeran más pa los animales, pero en tiempu de fame, los fayucos
tapaban algún furacu. Amás d'esto, pacíase pelos praos, pos nun quedaba nenguna yema de
los artos, nin prunos, mostachos y del.las fuechas como la saladina ya otras paicidas.

Aprovetsamientos forestales: la madera

Hubo un tiempu nel que los montes bul.lían de xente y animales que se dedicaban a valtar y
arrastrar la madera. Los montes de Quirós, mandábanse de magar mutsos sieglos pa usos estre-
maos. Yá en sieglu XVII, proponíanse las sos maderas pa faer barcos en Puertu de San Esteban
de Pravia.

La madera aplicóse mayormente pa faer casas, cuadras y horros durante varios sieglos. Los
madreñeros aprovetsaron las fayas y abedules pa faer xugos y madreñas. Los carpinteros de cá
l.lugar diban al monte más cerque y d'el.lí sacaban tolo que precisaban pa muebles y puertas.
Las castañales viechas valían pa sacar tintes y curtientes. Había abondos montes vecinales nos
que l'Ayuntamientu entamaba subastas al que más pagara pa valtar del.las lotes.

Yera normal nos pueblos zarrar las fincas con madera. Zarros vivos que se faen colos años.

En casi tolos l.lugares había un maderista que tenía una cuadrilla de serradores, del conce-
chu o santanderinos. Éstos yeran profesionales de la sierra, diban d'un concechu a oitri o de
l.lugar en l.lugar a valtar matas. Durmían nos montes onde preparaban una chabola si taban
l.lueñe de los l.lugares.

Una alcordanza pa toos aquellos bravos maderistas y arrieros que hubo nel concechu. Por
citar del.las nombres que son namá unos pocos de los qu'hubo: Maurilio, Juan y José Maria de
Cinfuegos, los de La Casa Vide, los hermanos Campollo, Carrilón, Nicasio, los de Muriel.las, José
Antonio, Armando y Honorio, los Lana...



Madera de mina

Al entamase la explotación de las minas de carbón, la madera valú pa otras cosas. De primeras, los tsamizos pequenos sacaban la madera de los montes más averaos. Los mineros tenían qu'escocher las que más valían pa cá l.labor.

Espuéis, al medrar los veneros feixo falta un suministru más entamáu de maera de mina pa tolas empresas que furrulaban nel concechu. Nisi momentu principiú a haber más o menos maderistas profesionales nos l.lugares. Na contribución municipal del año 1930, apaecen ya dellos tratantes de madera y una sierra en Bárzana, la capital quirosana. La sierra yera de varios socios, los de Parana.

Los maderistas mercaban, valtaban y acarriaban la madera a las minas. Tamién suministraban las traviesas del ferrocarril de vía estreta que circulaba pelas abondosas trincheras que había pel territoriu, igual qu'al tren carboneiru que diba hasta Trubia col mineral del concechu.

Fuentes, Fábrica Mieres, Hullera Los Catalanes, Los Cuevos, Las Pepas, Xagarín, Cimera son del.las empresas mineras que tenían contratao'l suministru de madera con maderistas de Quirós y de fora pa las sos explotaciones. Tamién diban estas empresas a la subasta de montes públicos pa faese con madera de mina.

El carbón vexetal



Monte Carrizal

Oitri aprovetsamientu forestal yera la fabricación de carbón vexetal. Foi pa la parte de Ricao onde furruló cuatro años El Forniqueiru, que l.legó a tener a las sos órdenes hasta 40 trabachadores.

El carbón vexetal sal de la carbonización de la l.leña a temperaturas baxas nas carboneras, en Quirós fornos. Éstos yeran estructuras móviles redondas; las parés taban feitsas con tsapas de fierro asetiadas sobro'l terrén, aunque nun podía tar en contactu con él.

L'interior del forno entsiáse con l.leña, más que ná rebol.lo, aunque aplicábase l'ablantal pa prender. El segundu pisu, entsiáse tamién de madera. Valían tanto los cachos grandes como los pequenos. Desque l.lenu'l recipiente, tapábase con otra cubierta metálica. En medio un tubu, que faía de tsimenea. Las tsapas de las veras, taban poisadas sobro unas patas, dexando un ralu que se taponaba en cuanto entamaba a queimar. La combustión tenía de ser sele, ensin l.laparadas. Como l'atmósfera yera ruina, ensin osíxeno, la l.leña diba carbonizándose a poco y a poco. Normalmente poníanse unos cuantos fornos nel monte nel que se faía el l.labor. Cortábase a matarrasa, todo valía pa faer el carbón.

El material que salía metíase en sacos, y Argentino, col camión baxábalo a Trubia. Usábase pa los motores de camiones o cotses, y pa la industria del fierro. Yeran épocas de falta de petróleo pa l'automoción y los depósitos de carbón vexetal nos vehículos yera normal nas décadas de los cuarenta y cincuenta. Los ferreros d'antes decían que el carbón vexetal valía más pal so l.labor.

El poder caloríficu, l'ausencia de grasas minerales del carbón de piedra dában-l.le unas cualidaes especiales.

Los caboxos

Nos anos postreros de la decada de los cuarenta y los cincuenta, abríuse oitri camín comercial pa la madera de los cabornos. La *Sociedad de Extractos Curtientes del Norte de España* (ECNESA), ponxo una factoría en Grau. De magar l'añu cuarenta y cinco sacábanse tintes líquidos pa curtir y pa pinturas. Mutsas toneladas d'esa madera salían del concechu pa ser aprovechadas aínde. Prida yera'l contratista y Rogelio el de Muriel los, *El Cristiano*, yera l'encargáu en Quirós. Cuntaba con trenta operarios que se dedicaban a valtar estos viechos árboles, normalmente cola azá. Espuéis tronciábanse y fendíanse en piezas que más tarde se pelaban. Quitábase l'*amago* que yera una especie de capa más l'landia debaxo de la corteza de fora. Tenían un depósitu de madera en Las Agüeras pa l'levalo espuiéis en camiones d'el.lí a Grau.

Amás de los operarios propios, tamién mercaban madera otros maderistas del concechu que l'lelo suministraban a la empresa.

La madera de castañal esmagachá y tratá n'autoclaves, sometíase a lixiviación pa sacar mediante disolventes la pasta soluble (*extractos tánicos*); el sobrante de la madera d'isti procesu, reutilizábase como fuerza motriz pa otras máquinas de la fábrica.

La madera y los madreñeros

Va bien d'años que nun se siente la música que faían las zuelas, l'legras, azás y táladros nos l.lugares. Isti son tan especial y característicu perdúse y con él coló una tradición, un oficiu: los madreñeros. Quirós, Teverga, Somiedu y Casu son delos concechos que resalían pol gran número d'artistas de la madera.

Ye un l.labor tan antiguo como los mesmos l.lugares, pos el calzáu yera básico. En Quirós, en l.lugares como Ricao o Cortes, predominaban estos artesanos del calzáu siendo los sos productos bien conocíos dientro y fora del concechu. N'otros l.lugares nun había madera que valiera cerque o nun había tradición madreñera. El catastro del Marqués de Ensenada diz qu'en tol concechu namá había cincuenta y ún madreñeros nel añu 1752. La realidá paez que fora mayor, pero tamién yera normal que mintieran nas respuestas, porque andaban ronciegos por si-lles caía dalgún tipu de gravame. Asicasí, mutsos d'estos artesanos namá trabachaban de manera temporal o ocasional. Tamién ye de tener en cuenta que se censan en tol concechu 769 vecinos. Yera un trabachu complementario de la ganadería, l'agricultura y d'una minería qu'entamaba, y, polo común, yera un l.labor d'inviernu y primavera, cuando'l campu taba inactivu, los días yeran curtios y aparentes pa faer otras xeras.

Nel l.lugar de Vil.laxime había namá un madreñeiru. Hasta algún de Ricao como Luciano diba delos meses pa otros l.lugares a faer madreñas por encargu, pasaba trés meses d'inviernu en Turiezo.

L'legaban a pagar los guardamontes pa que miraban pa otra vera del.las veces. Asina lo prueba'l l.libru de cuentas de la Xunta Administrativa de Ricao. En 1912 yá-l.le daban 50 pesetas al añu, xubiendo espuéis a 75 pesetas. Convidábanlu a comer ya entóis isti funcionariu avisaba cuando diba curiar los montes de la parroquia. Una vez topó en monte El Carrizal con diecisiete azás cortando fayas pa madreñas y xugos. Xubían los madreñeros colas parexas de las vacas xunías con corzas y carriel.las pa baxar la madera.

En tolas antoxanas había un taller del madreñeiru. Yera una especie de portal o tendexón arimáu a las casas o nos solorros onde se faían las madreñas. Del.las veces xuntábanse unos pocos madreñeros pa que el l.labor fora más prestoso, y charraban y ayudábanse ente ellos. Entamaban bonas comedias y paroladas mecidas colos golpes d'azuela. Yera un sitiu recochíu, abrigáu de las turbonadas y los fríos. Cuntaba con una taladradora, como elementu principal, y los demás preseos yeran móviles, como los táladros, gubias y l'legras.

El potru de madera valía-l.les tamién pa sentase ya igualar las piezas.



Los frutos secos

Quirós, polo pindio de los sos montes y pola altitú, nun yera mui rentable en producción de frutos secos, pero había l.lugares al norte del concechu que tenían más rendimientu. Antes mirábase mutso pelos árboles, y fradábanse y enserábanse con mutsa curiosidá. Acabante agosto o pincipiando setiembre, cochíanse las ablanas. Con gabitos de madera, acanzábanse los canos más altos pa garrar los carrapiel.los, que se diban metiendo nunas fardelas, en güeexas o sacos. Espuéis fendíanse estos canos más gordos pa qu'escotopel.laran los más nuevos. Asina l'árbol siempre tenía ramas nuevas que producían más.

Los carrapiel.los amugábanse pa sacar el fruto, que se dexaba secar. Espuéis escochíase y vendíase en sacos. D'esta manera tamién se vendían nueces.

La competencia d'otras zonas más productivas y la picardía de meter piedras nos sacos o mochar los carrapiel.los, l.llevó a los tratantes habituales a cambiar de zona o a parar de mercar. Asícasí, volvieron mutsas veces.

Las castañas foron parte de la dieta alimenticia de los quirosanos cuando había escasez. Por esto, las castañales yeran árboles mui polpiaos pa que la so producción fora bona. Tener un castaño yera un indicador de bayura. Los guajes tenían que curiar tol día los castaños pa que naide robara la cosetsa. La busca y rebusca yera cosa de las mul.leres: delante diban las más nuevas, detrás las mayores; y toas colas murgazas. Isti preseo de madera que paez una "U" al revés, y que val pa nun pintsase colos arizos de las castañas, tamién s'usaba como instrumento de música, fayéndolas tsocar ente el brazu y l'antebrazu. Fai un son muy guapu. L'árbol enserábanse y fradábanse bien. Faíanse corras de varas o de piedra pa guardar los arizos. Al.lí, dexábanse una temporada na seruenda pa que ensugaran. Espuéis, l.llevábanse pa casa. Aprovetsábanse tolas castañas, porque las más pequenas y más ruinas yeran pa los animales. Desque en casa, dexábanse secar al sol y las que yeran pal pote poníanse en xardu enriba el l.lar. Al.lí pasaban el tiempu hasta que taban bien secas. Las castañas sustituin las patacas nos cocíos, d'ehí 'l pote castañas. El cocher las castañas na seruenda abría'l tiempu d'amagüestos. Nos l.lugares probábase entóis la sidra dulce y las castañas del añu.

Había tratantes d'ablanas que diban pelos l.lugares mercando. Del.los años, Campollo compró ablanas que s'esportaban. Tamién había tiendas o sitios onde se recochían. En La Pachuca, xuntábase la producción de tolos l.lugares del norte del concechu, los de más producción. Tamién podían entregase en Bárzana o pasábase a Babia pa cambialo por otros productos en trueque.

En Ricao, Cortes o L.lindes malapenas nun había sobrantes para vender, porque l'altura faía qu'hubiera pocas ablanas con bona producción.

La poznera, antigu deretsu forestal

La poznera ye un antigu deretsu rural que güei se perdú y del que tá sentimos hablar del.las veces, pol que los árboles (el vuelu d'el.los) yeran propiedá del que los planta en tanto que la tierra tenía oitri amu.

Los más casos, teníanse castañales en terrenos que nun yeran propios. Esta figura ye una especie de censu pol que se dexa un catsu de terrenu pa plantar los árboles. Esto obliga a pagar al amu del dominiu útil. Isti dretsü perdíase cuando los árboles se cortaban per baxo del metru; d'esta manera, l'amu recuperaba dafeitso'l terrén.

Esto yera mui común en Quirós. Dábase sobro too colas castañales que s'usaban pal sustentu familiar y cá familia sabía bien los árboles que tenía. Fradábanse, enserábanse y mirábase por el.los pa sacar el másimu rendimientu. Una castañal antano yera una bona posesión.

Del.las veces, la partida de la herencia faía que se partiera la madera y los árboles ente los herederos. Si a un heredeiru nun-l.le tocaban árboles na sos fincas, ún de los otros parientes tenía que da-l.le de los d'él, en del.los casos, y espuéis d'unos años.

L'usu de la ceniza: l.limpieza

La escasez de medios económicos obliga a tolos habitantes de los l.lugares a un gran nivel d'autoabastecimientu, y a aplicar tolo que die la naturaleza. La utilización de la ceniza o povi-sa de la l.leña ye un bon exemplu d'esto.

Hasta qu' apaecen los primeros xabones y deterxentes industriales, el mundu rural mandábase de los elementos que tenía más cerque. El xabón faíase con grasas animales. En cá casa, cá poco tiempo, faíanse unas *pastillas* pal aséu personal. Pa esto usábase'l sebo de gotso, fundió pa sacar l'aceite y me-ció con sosa caústica nun cacíu. Esta masa, secá al aire, endurecía. Espuéis, diba cortán-dose en pastillas. La Guerra Civil fexo que se volviera faer isti tipu de xabón. Xabón del Chimbo, de color clarino, y xabón Lagarto, prieto, yeran las dos marcas que más había antes y espuéis d'esta contienda.

Pa faer la colada o bogada, usábase la ceniza de l.leña, preferentemente de faya, que tien un color más blanco y un poder desinfectante paiciú al de la l.lexía. Como nas casas nun había agua corriente, precisábanse unos cuán-dos calderos d'agua, y una tina pa la ropa; del.las veces, una piedra d'abodondiar. Este procesu l.lamábase abogadar. Podía faese con una tina, que yera un barcal redondu de mae-ra o zinc un poco altu. Tenía un furacu na par-te baxo per onde salía l'agua. Otra manera ye-ra usando un caboxo buecu d'un árbol o una tina grande que se ponía enriba d'una piedra redondiada con berbeso y una canalina pa de-saguar.

El procesu yera paiciú colos dos sistemas. Metíase la ropa puerca na tina, poníanse enriba una sábana de cerro ya oitri trapu en berbesu onde se tsaba la ceniza. Espuéis tsá-base l'agua de trés en trés calderaos. Había un ditsu que yera: *trés calentinos, trés calen-tando y trés trebolgando*⁸.

Los primeros yeran d'agua ferveiendo, los otros tenían menos temperatura. Aprovetsá-base l'agua al caer pela canalina o pel furacu de la tina. Espuéis poníase la ropa al verde, nel prao, pa que emblaqueciera más. Dexábase to-la nuetse al sereno, y el fresco y la rociá pe la mañana acababan isti procesu.

La ropa quedaba bramente blanca y l.lim-pia según las mul.leres que taban avezadas a faelo. Usábase'l paxu, que yera un cestu de varas pa la ropa.

La mercadería: las *ol.leras*

La mercadería de los sobrantes de la casería y los subproductos animales quirosa-nos yeran base de truecu cola provincia de L.león. Mandábase del sistema comercial más viechu de los homes: el truecu. L.lleva-ban madreñas, xugos, garabatos, palos a cambio de patacas, arbechos o vino. Los veci-nos de Ricao tenían mutso comerciu colos l.lugares babianos hasta la década de los sesenta, que foi cuando las condiciones eco-nómicas foron más favorables ya'l progresu fexo que esapaiciara l'antigua agricultura.

En Quirós, había feria tolos viernes. Na plaza vendíase de too. Sobrantes de la case-ría (manteiga, güevos, l.leitse...). La picares-ca fexo a dalguna vecina mercar güevos nas tiendas ya espuéis vendelos na plaza como si foran de casa.

Hasta Bárzana venían a mercar y vender las mucheres de Palombar (en concechu de La Ribera), espuéis pasaban a Babia a ven-der la garul.la cuando yera'l tiempo; cambiá-banlo por güevos y manteiga que vendían cuando tornaban en Mieres ya Uviedo. Traían unos burros con unos cestos mui grandes. Mercaban cosas qu'espuéis vendían na capital asturiana.

Angela, Rosa y María yeran del.las de las ol.leras que paraban en Poisaorio (Ricao) de la que pasaban pa León. Incluso hubo quien quedó en Quirós, como María la de Palombar, que conozú al quirosán Manuel de la que venía mercar a Bárzana y col que casó, que-dando en Ricao. Había bien de verbachos, aventuras de los continuos viaxes d'una vera pa otra. Pepina la de Vil.laxime, hermana de Diamantina Rodríguez (cantante de toná asturiana), cuando pasaba pel Puertu Ventana col so pol.lín pa L.león, yera a la vez confidente d'Heliodoro, xefe de los milicianos de Trobaniel.lu. Esperancina de Vil.laxime, cuando la Guerra Civil, foi acusada de guar-dar y dar de comer a los fugaos, por el.lo foi fusilada anque enxamás pudo probase esta acusación.

Al acabar isti tipu de mercadería, acabó tamién la estreta relación colos l.lugares de Torrobarrio, Santu Michano y Turrustú que durara del.los siglos. El pasu del tiempu barrú too aquel.lo.

⁸ N'otros l.lugares como Vil.lar de Salceo, el pro-cesu ampliábase a otros tres calderos más. El ditsu yera entóis *trés calentinos, trés calentando, trés trebolginos y trés trebolgando*.

Nun sitio de monte y de ruinos recursos como ye'l mediu quirosán, la ganadería foi'l principal motor económicu. Hasta nos momentos d'expansión industrial y minera, dende me-tá'l sieglu XIX hasta la década de los sesenta del sieglu XX, el ganáu foi'l sofitu de la economía familiar. El mineiru yera un trabachador mistu, pues tamién yera ganadeiru, cuidao que'l xornal nun daba pa tolas necesidaes. El tener una vaca valía pa nun pasar fame, y la so producción, como los xatinos, la l.leitise y los sos derivaos (queiso, manteiga, cuachá) ya incluso la so carne y piel foron el sustentu principal, ensin faer de menos la so puxanza de tiru pa las xeras de la güerta y ganaderos. El ganáu más pequeno, como uvechas y cabras, gotsos y burras, tenía'l valor precisu pa que casi que tolos quirosanos tuvieran dalgún animal de ca especie.

La cabana ganadera del concechu foi medrando col pasar los siglos según aumentaba la población. Estos aumentos tuvieron que ver nel aprovetsamientu intensivu de los praos y de los montes comunales. Ca cuarta de terrenu productivo cerca los l.lugares rozábase y zarrábase pa pacer los animales o destinábase a la producción agrícola.

L'aprovetsamientu de terrenos públicos, colas morteras y bornás yera habitual. Los puertos o pastos d'altura tenían mutsa comida pal ganáu; hasta las paredes de caliza o onde había oxas aplicábanse pa la vecera, formada por ganáu ovino y caprino. Los gotsos comían nos montes cerque los l.lugares. El ganáu de menos presencia yera lo equino, que namá s'usaba como fuerza animal, pos nunca tuvo los bonos rendimientos de las otras especies.

La cabana ganadera de Quirós

La cultura ganadera nel concechu apaizú colos primeros pobladores, aquel.los que l.llevantaron los túmulos de la Cobertoria o los que vivieron nos castros antano y mientras la dominación romana. Ye la hestoria de mutsos siglos d'errores y aciertos, de pelear bien duro con y contra la naturaleza p'aprovetsar los sos recursos.

L'uso del burru (nome que se da en Quirós al caballu) como animal de tiru supunxo un gran avance nos l.labores onde hasta entóis s'usaran las vacas. Con más fuerza d'arranque, más rápidu y con menos torgas, sustituyú rápidamente a las parexas de vacas, mesmo pa las guertas como p'arrastrar yerba, madera o carbón. Hasta la década de los cincuenta nun foi común l'usu de caballerías o mulares pa toos estos l.labores.

En tolos l.lugares, de Quirós había mutso ganáu: uvechas, cabras, gotsos, caballerías y, más que ná, vacas.

Anguano, esta cabana ganadera foi medrando anque'l númberu de caserías mengua, cuidao que'l númberu de reses por amu aumenta.

Cuando los l.lugares taban superpoblaos, la escasez de terrenos y pastos faían que cá vaqueiru nun l.legara a venti cabezas de vacas, los problemas que salían tenían qu'arreglase mediante *concechos* (organización común de ca l.lugar p'ayudase ente las distintas casas, representada por un de los sos miembros). Los intereses económicos comunes qu'hai nun l.lugar esplican la importancia económica y social del *concechu*⁹, asina como l'interés que se tien en qu'haiga alcuertu. Las sos competencias afectan a asuntos nos que tola comunidá ta implicada: la estaferia (mantenimientu de caminos), la vecera, los puertos, etc, temas que vamos dir sacando nos próximos capítulos.

Toos estos trabachos, antes mui comunes, foron desapareciendo a poco y a poco, notándose más na década de los sesenta del otiru sieglu, según foi esporpol.lando la economía del país y de la rexón.

Anguano, hai más pastos porque los l.lugares pierden población; esto, xunío a los avances mecánicos, ye lo que trai qu'apaezan grandes *cabanás* que pasan de cien reses.

⁹ El *concechu* o la *xunta* ye l'instrumentu col que s'entaman los aspectos comunes d'un l.lugar. Taba formáu pol alcalde o'l fiel (pa las parroquias que namás tienen un l.lugar), un capataz de caminos y del.las veces, un tesoreiru.



LA XESTIÓN GANADERA TRADICIONAL

La comuña

La propiedá del ganáu y la so cantidá yera niciu de riqueza nos l.lugares. Cuantas más vacas tenías más ricu yeras, Pero como había pocas perras, la posibilidá de comprar propiedaes yera escasa. Asicasí, había una manera d' aumentar la posesión de vacas l.lamá la comuña.

L'amu del ganáu cedía los animales al comuñeiru. Esti encargábase de curiar l'animal y aprovetaba la l.leitse, el tiro pal traballu y el cutso pa cutsar. Las crías, diban a partes iguales. La venta na feria partíase ente'l cedente y el cesionariu. Asina, casi las pérdigas yeran toas pal comuñeiru, tanto del animal emprestáu como de las crías.

Había variantes. Las más comunes yeran: l'armún, la de ganancia y la de medio a medio. Esta yera la más igualitaria, pos el tenedor y el propietariu partían las ganancias y las pérdigas. Las otras dos maneras yeran más gravosas pal tendeor. Na del armún, el que atendía col ganáu quedaba cola l.leitse y derivaos, siendo las crías la metá pa caún. Na de ganancia, en casu de pérdiga, el tenedor había correr col valor del animal o cría perdida.

Normalmente, una vez al añu, l'amu del ganáu de comuña xuntaba tolos comuñeros pa valorar la sos vacas y crías. En Ricao xuntábalos en San Roque y en Cortes a la vera la ilesia pa inspeccionalas y valorar la so inversión. Gerardo *el de Caranga* yera ún de los mayores propietarios de ganáu de la parte de Quirós. Tamién había otros, pero con menos animales en comuña, como Ramiro el de *Turrustío*.

Tá quedan nos l.lugares topónimos referíos a isti tipu de propiedá ganadera, como en Val.lín, onde hai un sitiu que se l.lama *El Prao y tierra de la comuña*.

El Catastru d' Ensenada atribui-l.le al concechu de Quirós, en 1752, una cabana ganadera descomanada, yá que pon qu'hai 8270 uvechas, 6386 vacas (con 607 bueis), de cabras 2689, de gotsos 2770 y d'equinos 413 animales. Esto fai un total de 20528 reses que pacían nos terrenos de nueso.

L'añu 1938 amenorga isti númberu a 15470 reses. Baxan tolas razas, especialmente lo porcino, en más de 2000 animales; nun se cuentan los equinos y namá aumenta el númberu de vacas.

En 1958, según el plan añal d'aprovetsamientos del ICONA, cénsanse en Quirós 3401 reses, anque en 1985 xuben a 3970.



Canl.longo (Puerto Cuañana)

El ganáu a medias

Oitri sistema de tener vacas yera'l ganáu a medias. Faíase ente parientes o allegaos. El ganáu y los praos xuntábanse ensin que nengún perdiera la propiedá. Los pastos y la recochida de la yerba poníanse en común. Isti sistema yera'l qu'avezaba a faese ente los fichos y los padres yá mayores y el trabachu taba bien repartíu: los mozos faían el mayor esfuerzu físicu nos l.labores. Pel inviernu caún miraba polos sos animales independientemente.

La vecera

La vecera yera una forma d'organización pola que se repartía ente una comunidá, y rotando, el l.labor de l.llevar el ganáu pequeno o reciel.la de cá familia (cabras, uvechas y hasta gotsos) a pastiar y a curialo pel día. Decidíase a concechu, normalmente principiando abril, y, de la mesma, tamién las multas pal que nun cumpliera, *porque naide quería curiar*. A too esti rebañu l.lamáse-l.le tamién *vecera*.

Isti ganáu yera de poco valor; asícasí, sacában-l.le abondo pa mantener a cá familia. Por eso, xuntaban los animales de tolos vecinos y en veces, según el ganáu que cá vecín aportaba: *el que tenía cinco, curiaba una ronda sí y otra non*¹⁰, en Ricao *si tenías tres reses cuidabas un día; con tres reses, dos días*¹¹.

La vecera salía y tornaba tolos días al l.lugar. Había un sitiü siempre pa reunir tolos animales, quedando testimoniu d'el.lo en topónimos de del.los l.lugares, como *La Vecera* en Fresneo. En Bermiego, salíase cuando asomaba el sol pel picu Turiezo¹². Normalmente, yeran los guah.es los que curiaban. Tamién se cataban unos sitios que nun tuvieran mui l.lueñe del l.lugar pa l.llevar al.lí isti ganáu tol día. Pela tarde, tornaban al l.lugar y cá vecín recochía los sos animales hasta la otra mañana. Yera una colaboración comunal pa curiar las reses que dexaba faer otros l.labores a los vecinos

Normalmente, los puntos de reunión yeran los sitios más altos del l.lugar: en Tene y Salceo, n'El Cantu; *La Cuesta* en Vil.lamarcel. D'El Cantu de Tene, salían dos caminos a deretsa ya izquierda: *bien pa la pena de Bobias, bien pa Casaval.les* (Esteban Viejo, Tene). Otra manera, n' Arroxo, Casares o Vil.lagondú, criaban el ganáu individualmente y l.llevábanlo a las propiedades particulares de caún.



¹⁰ Esteban Viejo (Tene).

¹¹ Solina García (Ricao).

¹² Turiezo queda enfrente Bermiego.



LOS PASTOS

L'abonda población humana y animal qu'había nos l.lugares, obligaba a la regulación de los pastos pa quitase de queimeras.

Los usos de morteras (esplotaciones comunales) y puertos yeran estrictos y taban controlaos polos vecinos al traviés del alcalde o d'una xunta alministrativa (como en Ricao) o pentemedio d'un mesqueiru¹³.

Casi tolos l.lugares tenían un cordal o cárcava, que son las sierras o pastos comunales. La capital quirosana, Bárzana, nun tenía cordal ya que ta asitiada a lo fondero 'l valle, y como había l.lugares a media fastera más cerque d'esi cordal, tenía entóis que solicitar cesión de d'al-gún puertu pa l.llevar el so ganáu cuando yera'l tiempu.

En casos d'estrema necesidá, como cuando había seca, dellos l.lugares podían l.llevar el so ganáu a zonas más húmedas, que taban siempre más al sur del concechu. Asina, los vecinos de Muriel.los, Rano y Ronderos, podían l.llevar los sos animales a la Braña de L.laseiru (Ricao). Por eso quedaron allí los topónimos de Braña Ronderos y Braña Muriel.los. Otra manera, éstos tenían que cumplir una condición: namá que *pingaran los bistetsos* en l.lugar de Santa Marina, tenían que colar d'estos pastos.

El ganáu xubíanlo pel camín principal hasta Ente la Cueva, espueís, d'el.lí a la braña, tenía que dir per de fora de la vía principal. Esto mesmo pasába-lles a los vecinos de Bárzana, que cuando l.llevaban el ganáu pal puertu, nun podían pasar pel l.lugar de Cuañana, o los de Rodiles que tampoco podían tritsar dientro del l.lugar de Vil.lamarcel.

Los vecinos de Chanuces podían l.llevar las vacas a La Zreizal d'Abaxo pa la parte de Cinfuegos, al.lí tenían dos techaos pa poder abelugal.las. Na Sierra del Aramo, pa la parte d'Andrúas, los vecinos de Proaza, Serandi y Vil.lamexín, contaban con una facería: xubían el ganáu por la parte quirosana pero habían de baxalo tolos días antes que se quitara el sol pa la braña que tenían más p'abaxo. Nesta zona, hubo mutsas queimeras y marrazas ente los vaqueros de los dos concechos; hubo muertes y too.

En Puertu Güeria, yera especial lo del pastu: el ríu que fai l.linde ente los concechos de Quirós y L.lena yera una frontera natural y artificial. El ganáu podía andar pelas dos veras pero nun se podía falar¹⁴.

En Ricao hay dos morteras: la del Teixo y la mortera los praos o "la morteruca". Existen una serie de reglas para regular la xubía del gano, apertura de carriles y zarros según una ordenanza de 1868.



Zona de Busdongo (Puerto Güeria)

MARIO A.

¹³ Del mesqueiru vamos parlar cuando tratemos de las morteras.

¹⁴ Falaban el ganáu propio lo más acul.lá que podían del so territoriu, p'aprovetsar los pastos del vecín. Taba mui mal visto ente los ganaderos; asicasí, esti "sistema" ta s'usa anguano.

LAS MORTERAS: ESPLOTACIÓN COMUNAL

Las morteras son ún de los espacios más importantes dientro l'espaciu agrariu quirosán. Son terrenos zarraos dientro de los qu'hai fincas en condominiu con cuenta de dar aprovetsamien-
tos pa los sos dueños. Estos usos daban un deretsu pro-indiviso como pacionales ya oitri aprove-
tsamientu como l.labrantíu.

Tan asitiadas de riba de las cortinas o praos propios y antes de l.llegar a los puertos. Tenían
varios usos: una producción de yerba seca, una pacion de seruenda (porque l'altura a la que ta-
ban nun daba yerba de primavera, nos más casos) y amás semábanse, sobre too escanda y pata-
cas cuando el terrén aplicáu a éstos productos yera poco pa mantener a vecinos. Estas dos fun-
ciones (tierras de l.labrantíu y de segadíu) faían preciso zarralo pa tornar la entrada de ganáu
que las estropiara.

Esto l.llevaba a faer un zarru pa que fixera la so función nas fechas nas que medraba la yerba
o colas cosechas d'escanda y patacas. Las fechas de zarrar diban ente los meses de marzo a
xuno y tomábanse a *concechu*.

El concechu quirosán tien 15 ó 16 morteras manando de si Fonfría y La Cutiel.la yeran una
sola o dos, pos tan solo tán estremadas por cuatro muñones.

Ye un sistema d'usufructu de terrenos inicialmente públicos. La medría demográfica nos pue-
blos xunto con una cabana ganadera mui abundosa l.llevó a zarrar estos espacios pa catar
l'aprovetsamientu como pastu. Pa rexir estos espacios dictáronse normas primero orales y
espués escritas.

Suelen ser propiedá de los vecinos d'una parroquia, anque en del.las morteras quirosanas, como
La Robla o El Teixu, ambas en L'Aramo, coinciden los vecinos de Salceo y Muriell.los. Amás a la pri-
mera pueden dir vecinos de dos pueblos de la parroquia d'Arroxo (Torales/La Fábrica y San Pedro),
mientras qu'a la d'El Teixu pueden dir los de Rano, pertenecientes a la parroquia de Bárzana.

Mutsas *morteras* yeran aprovetsadas
po los vecinos de varios l.lugares:
podían ser alcuerdos escritos y/o por
costumbre, tradición o heriencia.
Según pasó'l tiempo, estas tierras fo-
ron partiéndose ente los vecinos,
unos pasando a fincas privás, del.las
quedaron abiertas y del.las ta sigue
como siempre.

Principalmente las *morteras* de Qui-
rós son:

- ❑ Noroeste: Quintaneiru, Bustramunde, Felgueras, Bustramil, Villamarcel.
- ❑ Noreste: *Mortera* Tene, Bermiego, La Robla, El Teixo, La Cutiel.la, Fonfría y La Collá.
- ❑ Suroeste: *Mortera'l* Teixo, La *Mortera*uca y *Mortera'l* Torno.
- ❑ Sureste: La *Mortera* Cienfuegos.



Quintaneiru
JOSE GARCIA



Modelos d'aprovetsamientu de las morteras

El concechu quirosán tenía distintos modelos d'aprovetsamientu al son de la fase d'evolución de las morteras.

Las menos evolucionadas mándanse d'un modelu comual; esto ye: el frutu ye pa tolos vecinos asína como las obligaciones. Cá vecin metía'l ganáu que-l.le tocaba desque feitsos unos lotes de terrenos, partiendo l'espaci u ente los vecinos de la parroquia. L'aprovetsamientu de la yerba seco y la pacion de seruenda, faíase tamién de manera comunal, partiendo los montones, balagares o corzas¹⁵. Pa zarrar el terrén díbase n'*estaferia*, que yera decidida en concechu.

Col rodar de los años dexáronse de faer los sorteos de lotes y las piezas pasaron a ser privativas, anque nun se podían zarrar.

Asicasí, tamién había un modelu mistu; los vecinos ensin propiedaes tenían deretsu a meter ganáu no zarrao y faer cavás o bornás¹⁶, siendo los amos los únicos que aprovetsaban el frutu seco. Isti modelu foi cambiando hasta que namá los dueños de las piezas podían entrar nestos pastizales colos animales, nun siendo la *vecera*.

El contenido yeran los dueños de las fincas o piezas nas morteras. Tenían deretsu a l.llevar ganáu en númberu y tiempu daos y a recocher la yerba de los sos terrenos pel branu. Como obligaciones, debían dir al zarru común de la mortera y a la *estaferia* de los caminos que l.llevaban a ellas. Si nun podía dir el día correspondiente, el capataz marcaba-l.le un "tajo" o trets u de trabachu pa cuando pudiera dir.

Las *vácas*¹⁷ yeran la cuota de ganao que tocaba a cá amu. Per cá día en que se díba zarrar la mortera, tenía se deretsos a trés vacas más que se xuntaban a las de las fincas. Si nun s'usaba, isti derets u podía vendese a los vecinos.

En xuneto, caún recochía la yerba de la so parcela y, na seruenda, el ganáu de los propietarios entra a pastar conxuntamente. Espuéis, na primavera, cá familia curia y l.limpia la so propiedá. Isti sistema ye la *derrota de las morteras*.

En Ricao hai dos morteras, la d'El Teixo y La Mortera de los Praos o Morteruca. Danse una serie de rieglas para entamar la xubida de ganáu y l'apertura de carriles y cierres, yá regulaos na ordenanza de 1868.

El *mesqueiru* yera l'encargáu de controlar la mortera como espaci u d'usu semicolectivu. Tando zarrá, tenía que curiar que'l *zarru* tuviera en bon estáu y cumpliera cola so función d'arrebater el ganáu. Tamién tenía que *prindalo* y l.llevalo al *corral del concechu* en casu de qu'entrara na so mortera. Podía tar ayudáu de dos paisanos o un paisanu y un *guaje*. Solía ser un vecin del l.lugar por *vecera* o *elegido por subasta al que menos pujara*¹⁸ y pagábase-l.le col esfrute d'una pieza na mortera y/o n'escanda la *puchera y/o la media puchera (350 grs., 150 grs., respectivamente*¹⁹ (cá vecin pagaba al son de lo que cochera, polo que *el mesqueiru tenía que l.llevar cuenta de las corzás*²⁰ *de yerba que sacaba de la mortera y de los animales que xubiera*²¹. Tamién tenía derets u a meter más ganáu que los demás o a aprovetsase de las fincas del pueblu. Anque poco usual, tamién esistieron *mesqueras*²².

Las *boigas* yeran las entrás a las morteras. Toas tenían una o varias portiel.las: Na mortera d'El Teixo (Ricao), trés (Brañiel.las, Los Sucos y Teixo Cimeiru); en La Morteruca una sola na zona d'El Calechón del Melón. Estas portiel.las poníanse n'*estaferia* ente los dueños con fincas na mortera. Pa l.llegar a las morteras yera per caminos de piedra, l.llamaos *pedreras*, que yeran arreglaos pa baxar la yerba nas corzas, cubriéndolo de tierra que se xubían con caballerías n'estero-

¹⁵ Verémoslo nel tema dedicáu a la yerba.

¹⁶ Cavá: ye el l.labor de estepinar y cavar un terrén pa espueis axuntar y queimar lo tapinos en montones, l.llamaos borrones, y que valin d'abonu.

¹⁷ Una *vacá* yera un animal adulto o dos animales pequenos. Tamién pue ser una *vacá* y media (un adultu ya oitri piquinu).

¹⁸, ¹⁹ y ²¹ Esteban Viejo (Tene). ²⁰ Una corzá de yerba ye una corza l.llena de yerba. La corza ye pa trasportar.

²² Agripina Menéndez (Faedo).

nes. *Mutsas veces venía un nube y l' agua l.llevaba la tierra de relleno*²³. Isti procesu l.lamábase *mul.lir o entarrentar* las pedreras. Las morteras de Felgueras y Bustramunde, al ser compradas polos vecinos de la parroquia de Casares y polos del pueblu de Faedo, tenían un sistema distintu de repartu de las morteras más antiguas. Isti repartu yera más equitativu pos tolos copropietarios tenían una pieza na zona más abundante o l.lana ya otra pieza en terrenu peor, más escaso o aveseo, l.lamaos *parucos*. Un lote de terrén componíase de cuatro piezas y medio lote de dos. Había polo tanto propietarios con un lote o namá con mediu. En Felgueras (mortera de Faedo) las fincas estremábanse del rozo o de lo público con *cárcavas* (especie de trintseras o fosos con una fondura variable pa quitar que'l ganáu las cruzara), pos nun había madera pa faer otros zarros. Los montes cerques d'aquel.la mortera taban afaraos dafeitso, pos el gran monte de *Faidiel.lo* pertenecía yá a la parroquia de Casares. Los vecinos de los pueblos que la componían diban al.lí per l.leña pa la cocina, y tamién a per piezas pa faer madreñas, calzaúras,...

Finalmente, había morteras que s'aprovetsában de diferente manera nos años pares ya impares, mudaban los deretsos de propiedá ya usu, nos pares y nos impares, y en relación con el.lo, el sistema de zarro. Esto ocurría nas morteras de La Robla y La Collá (propiedá de los vecinos de Chanuces). La mortera de La Robla dedicábase un año a yerba, al tiempu que faían nel.la cavás. En l.llegando la hora de zarrala, caún de los propietarios faía un trozu de zarru proporcional al so terrén y etsando de cuenta las corzas de yerba que se sacaran. A oitri año, la mortera aplicábase a pastu común, tanto de los que tuvieran propiedá como los que non. Las morteras cayeron en desusu, y son mui pocas las que se mantienen zarradas, lo que ye consecuencia del despoblamiento rural y del descenso de la cabana ganadera.

En Ricao, cuando yeran las estaferias diban a catar un pel.letsu vino a Babia. Ca un l.llevaba el baco y al acabar la faena diban a la Romanteiga a xuntase. Yera un sitiü de grandes borracheras.



L.linares (Pa baxo la mortera Bermiego)

²³ Juan José Fernández (Ricao). 60 años.



LAS BRAÑAS Y LOS VAQUEROS

L'aprovetsamientu de los pastos o puertos pel branu obligó a faer un hábitat, porque la l.lindiadera del ganáu, sobromanera vacas, que taban pastiendo, obligaba a xubir tolos días o a quedase aínde.

Asetiadas nas zonas más chanas, con clima más suave y con agua cerque, una braña ye'l l.lugar del puertu o arimáu a él, onde tán las cabanas d'animales y pastores. Güei abandonadas o reutilizadas pal ociu, las brañas o machaos hai mediu sieglu yeran mui paicidas a un pueblu, pos había mutsa xente nel.las y bil.luriciu, sobre too a la tarde y pela mañana. Nuna de Cuañana diba un probe a pidir, pos asemechaba un l.lugar más. Las brañas yeran, efectivamente, sitios onde se xuntaba la mocedá, non solo los del propiu pueblu, sinón tamién los d'otros l.lugares con brañas cerque.

Había mutso ganáu y xente y poco terrén pa partir ente tolos vecinos de los l.lugares. En Quirós, mirando los padrones del Ayuntamientu, pue veise qu'había parroquias con quinientos vecinos qu'agora malapenas l.liegan a cincuenta na mayor parte de los casos.

L.laseiru, La Cardosa, La Xinxal, Los Cuadros, Navachos, Campizu, Buxalbe, Fombel.la, Fresdimora, La Braña'l Ríu, La Siete, La Divisa, Canl.longo, Andrúas,... son del.los sitios nos que güei reina'l silenciu.

Pa regular l'aprovetsamientu de los pastos, teníaense unas normas que toos debían cumplir baxo pena de multa. Vecera, morteras, molinos, estaferias son del.los de los casos d'ayuda y repartu ente los vecinos.

Maneras de faese con una braña

Las brañas taban rexidas por vezos mui antiguos. La braña d'El Cavón sirvió de discusión ente los vecinos de Cortes y Las Chanas pol deretsu d'abrañar al.lí. Ganaron los de Las Chanas porque l.llevaron una gotsa pa la braña y fixéron-l.le una caseta onde parir. Esto valú pa garrar la propiedá. Oitri casu yera La Xinxal que yera de los de Vil.lar; podían tener las vacas per tol puertu Gueria pero namá podían abrañar al.lí. En La Veiga'l Frencu, tamién en Gueria, tenían los de Mieres deretsu a l.llevar un perru, un zumbu y las vacas que quixeran. Los ganaderos de Rano y Mu-

riel.los tenían deretsu a traer los animales al puertu L.laseiru si había seca. En cuanto pingaran los bistetsos, tenían que retirar las vacas. Algún pueblu nazú d'un machéu, como Cortes, que dicían que yera de los de Vil.lar.

Dicían antes los vecinos de Ricao que del camin del puertu p'abaxo yera too de la parroquia. La braña de Buxalbe, de los de Vil.laxime, nazú cuando un mozu de Ricao casó en Vil.laxime. Dexáronlu los de Ricao faer un casetu na campera y espuéis, desque ganó'l deretsu, los demás vecinos principiaron a faer más cabanas y vel.lares²⁴.

La vida del vaqueiru

Hasta la l.llegada de las minas, los vaqueros qu'había nos pastos altos yeran xente mayor. Taban dedicaos namá al ganao y a las güertas. Cuando se pudo trabachar nas minas, los guajes sustituyeron a los padres. Mutsas taban ocupadas casi tol año sacante lo más duro del inviernu. Las mayores nevadas faían que nun tuviera naide. En La Cardosa, nos puertos de Gueria, si'l tiempu dexaba, xubían en febreiru colas vacas.

Yera mui normal ver nel.las mutsos guajes de nueve o diez años. Madrugaban, l.llevantábanse cuando cantaban los páxaros; buscaban las vacas y l.llevaban los xatos pa la xatera cuando la había, si non, pa otra vera separaos de las madres, pos, otra manera, mamábanlas y nun había l.leitse que buscar. Las xateras yeran un terrenu zarrao pa meter las crías pel de día mientras las madres pastiaban. A la nueche, buscábase lo poco que traían aquel.los animales; colgaban la bota na ruda pa que serenara col frescu de la nuetse. Pel branu, en L.laseiru, metíase la bota de l.leitse o la zurróna a esfreecer en la trela o en ríu, pos, si non, cortábase y poníase ácido. Pela mañana, intsíase colo acabante buscar y l.llevábase pa casa.

Espuéis, los guajes baxaban a la escuela de la braña, los homes pa la mina y las mucheres p'atender la casa o las güertas. Entóis, la braña quedaba sola durante'l día, anque hubo una temporada en que taban dos vaqueros mayores a curiar la xatera de Veigacaba en L.laseiru (Ricao), pos entraba de día l'osu y los l.lobos.

²⁴ Arturo Fernández (Ricao). 76 años.

Na braña Busdongo, nos puertos de Güeria, *El Cuco*, un pastor de Xomezana, pasaba al.lí del.los meses y curiaba las uvechas propias y las de vecinos de L.lindes y Cortes. Isti home preparó una güerta con vainas, patacas y berzas nun terrén un poco zarrao²⁵.

Las l.labores col ganáu empezaban mui ceo, mutsas veces a escuras pa baxar pa casa colas primeras l.luces. Nun había focos, paraguas, nin botas, nin ropa d'agua: too yeran madreñas, traxes de mahón o de pana, zurrone envede motsilas. L'equipu básicu d'un vaqueiru taba compuestu por una guil.lá²⁶ o un muletu, el cuernu del sal, los zurrone de pe-rechu d'animal (cabritos, corzos, robezos,...), la zurrone o bota de l.leitse, y la l.lica o xarra de madera pa buscar la lleitse.

La dieta

El pan y la lleitse yeran los alimentos básicos y casi únicos. P'almorzar, lleitse acabante buscar y algún cortezu de pan. Cenaban casi siempre unas sopas d'achu, un poco de l.leitse, arreglaban algo d'arroz o patatas con l.leitse nuna lata viecha d'aceite colgada de las pre-gancias. Siempre yera escaso pal trabachu que se faía. Había un paisanu de Ricao que faía las sopas nuna boína esfermegada y puerca ya espueís etsába-l.les tamién morciel.la y l.leitse²⁷. Del.los vaqueros quirosanos faían algo de queiso fresco o queiso de bota en pasando'l branu.

Los guajes tenían gracia pa xugar y gastase bromas ente el.los o a los paisanos. El tártabu ye una planta que provoca fuertes cagaleras o forias: si s'etsaban dos floritos ente la l.leitse, al ratu, el que la bebía, tenía que dir a tirar el pantalón unas cuantas veces²⁸.

La braña: *Cabanas, cabanones y vel.lares*

Na braña había cabanas pa dormir y meter los xatos de nuetse. N'otros sitios abrañábase anque namá hubiera una cabana o un establo. Yeran sitios onde varias familias tenían el pastu aprovetsando un establo pa meter los

xatos pel de día mientras las vacas taban no público. Son exemplos como El Chanón de Marifonso (Vil.laxime) o La Mostachal o El Rebelléu en Ricao.

Los cabanones pa meter el ganáu grande, non tolos puertos los tenían. Las cameras pa dormir yeran de peornu o d' uz. Encima poníase yerba seca que xubían en costales de casa. Si nun había peornos, las crías que taban debaxo espenábanla. Cuando había cabanones manteníanse los vaqueros más tiempu nas brañas, pos podía metese'l ganáu pela nuetse a tetsu. Espueís pel de día, dában-l.le acebas fradando los grandes parrotales de del.los sitios. Los puertos que nun tenían parrotales cerca nun deixaban xubir el ganáu en febreiru o marzo.

Había brañas mui grandes como Las Varas o Fombel.la que tenían mutsas casetas pal ganáu. En Fresdemora había incluso una bole- ra, porque yeran abondos los vaqueros de Fresneo, Faedo, Vil.lagondú o Turiezo qu'abrañaban al.lí²⁹.

Nestas brañas, tenían nun requeixu de las casetas las cameras pa dormir. Las crías metíanse en vel.lares, casi siempre redondos. Tenían el tetsu de tablones de madera tapaos con tapinos o cubiertos con l.lábanas de piedra.

La vida del vaqueiru yera mui dura. Mutsos kilómetros tril.láos pel monte: de la braña al trabachu, d'ési a pasar per casa y otra vuelta a las vacas, durmiendo al.lí. Las pulgas y las mochaduras taban al orden del día, pos la ropa yera ruina, yera un escoriocu; la l.lavade- ra, cuando l.lovía y, enriba, nun te podías poner a belugu. Tamién yera un sitio de mutsa relación y colaboración ente los vecinos. Faíanse y desfaíanse amistaes, comenzaban los cortexos y había reñiel.las y asesinatos. Mutsas brañas espueís de la Guerra Civil foron l'últimu escondite de los fugaos. Pedían l.leitse y comida a los vaqueros y matában-l.les algún animal.

Aquel.lo too acabóse cola emigración dende los pueblos a las grandes ciudaes, los viechos pastores ya nun xuben el ganáu, pos tienen bien merecida la folganza. Las cameras yá nun s'usan y las cabanas tan l.lenas de goteras, na mayoría de los casos. Los vaqueros acaban y con el.los los siglos d'un mou de vida que s'escaez na nuetse de los tiempos.

²⁵ Benito Fernández. Nazú en L.lindes. 64 años.

²⁶ Guil.lá: Vara con pica pa falar el ganau; zurrone: motsila de lata onde se l.levaba la l.leitse, sustituyó a la bota o odre. ²⁷ y ²⁸ Arturo Fernández (Ricao).

²⁹ Rodrigo García (Faedo). 70 años.



LOS PRODUCTOS DEL GANÁU

Tolos animales que formaban la cabana ganadera daban dos producciones: las crías y los derivaos de la l.leitse. Las crías o naciones ayudaban a la economía familiar apurriendo'l dineiru cola so vienta o como comida y amás permitían l'aumentu de la cabana. Las ferias del concechu faíanse na capital, Bárzana, nun ferial güei sapaiciu que taba no que güei ye l'Ayuntamientu, o n'otros sitios como La Pedrera (tamién en Bárzana), pa los animales menores.

Tamién yera frecuente l.levar los animales a las ferias importantes de los concechos cercanos: a Probaza, los l.lugares de la parte más cerque del Aramo, o las de La Pola L.lena, au diban los de los l.lugares del va.le de L.lindes o Fol.lagueo. Hai datos tamién del Archivu Municipal de León onde ta la relación d'animales vendíos y la so procedencia nos años 1750, 1755 y 1779, onde apaecen reses quirosanas. Refiérense a caballerías, que tenían un gran mercáu nas ferias de San Marcelo (27 otubre-4 de noviembre) y San Andrés (29 noviembre al 4 de diciembre). Asina, apaecen cincuenta y un animales (6 mulas, 5 matsos, 21 potros y 19 burras) anque en 1779 yá namá 19 (17 mulas y dos potros).

El segundu rendimientu de la cabana ganadera constitúinlu del.los subproductos como la l.leitse y los sos derivaos: la nata, la manteiga ya'l queiso. Dizse qu'en Quirós había fábricas de manteiga “estilo Flandes” que tenían una producción destinada al mercáu andaluz (según datos recochíos del *Diccionario Geográfico* de Madoz, de los años 1845 – 50)

Los productos del ganáu. Las desnatadoras y la recochida de la l.leitse

El productu graso qu'apaez como una masa untosa, de color mariello claro, seco, natural y con bon aroma y sabor, que sal de mazar la nata de l.leitse de vaca, faíase artesanalmente yá bien de sieglos atrás, en botas y/o mazaoras, pero nos años cincuenta del oitri sieglu empezaron a instalase nos l.lugares más grandes las desnatadoras.

Las primeras, más pequenas, valían pa diez o doce litros de l.leitse y yeran manuales. Un rabil faía que la fuerza humana estremara la nata de la l.leitse. La máquina tenía dos furacos: ún pa la l.leitse ya desnatao ya oitri pa la grasa feitsa nata.

El pagu yera según la cantidá de nata que se sacara. Polo normal de diez o doce litros de l.leitse nun salía casi un litru de nata (namá otso rayas na escala que s'usaba pa la medida).

Los vaqueros traían la l.leitse en zurronas o latas y sacupábanlo en bidón de la desnatadora. Espuéis l'encargáu de la máquina mecíala. Acabante mecela, la l.leitse desnata aprovetsábalo'l paisanu pa dar de comer a los gotsos o a las pitas. La nata diba a unos bidones con capacidá de 35 litros.

En Ricao había dos desnatadoras, una de la “Vaquita” en Ca Campollo ya otra d'Arias en Ca Arturo, las dos tiendas del l.lugar. Espuéis Campollo féxose cola d'Arias cuando quitaron la máquina de la otra tienda. La nata baxábase a Bárzana tolos días en caballerías . *La xente yera mui tramposa: desnataban en casa y querían sacar nata diciendo que la máquina taba mal. Otros tsaban agua a la l.leitse.... “Ye qu' esclarié la zurrona con agua”.*³⁰

Na década de los sesenta entamó a recochese la producción de l.leitse de los ganaderos quirosanos, siendo los intermediarios del concechu, y caún con una zona de recochida. Eloy ya espuéis la so mucher, Milagros, que recochían pa la Central Lechera y Juan Antonio (de Casares) p'Arias; Campollo, de Ricao recochía la l.leitse pa Nestlé nos pueblos altos del concechu (Ricao, Ronderos, Vil.laxime, Chanuces, Murias, Rano, Muriel.los o Val.lín). Isti l.labor duró hasta la década de los noventa pa la Central Lechera.

La recochida yera diaria nos l.lugares; baxábase a Bárzana en camión de la compañía que fora. Los bidones tenían una capacidá de 35 litros. Na primavera la producción yera mutso mayor porque yera la época de los partos. Campollo du más de mil litros de l.leitse al día. Cá empresa tenía un inspector que faía los controles pa comprobar la calidá del productu.

³⁰ Isolina García (Ricao).

La l.leitse y el queiso de bota

Isti tipo de queiso ye tradicional na zona central asturiana y Quirós ye ún de los concechos que tá tien esta tradición, aunque se cuentan colos didos d'una mano aquel.las artesananas que faen isti queisu tan antiguo. L'aviechamientu de la xente y la pérdiga d'esta tradición va faer que sapaeza volao.

El queiso de bota faise anguano en Bermiego y Fresneo namá. En Bermiego féxose del.los años el *Festival del pan d'escanda y queiso de bota*.

Cómo se fai'l queiso

El queiso de bota faise cola primera cuachá que dexaba la l.leitse de la vaca acabante buscar y del.las veces, un pocoazonao, tenía se cuachando na bota una temporá hasta que venían los meses onde había l.leitse abondo, ente marzo y abril.

Desque se sacaba la cuachá, sácase la dibura de la l.leitse cuacha que se mez dientro la bota col culiestro. Espuéis étsase tolos días l.leitse hasta que la bota tié entsía. De la so elaboración manan del.los factores:

1. Las variedaes de l.leitse. La l.leitse de vaca ye bien seca pero al mecela cola de cabra (cremosa y con poca grasa) y cola d'uvecha, queda con mutsa grasa.
2. La temperatura, tien que ser estable
3. La época del añu. N'inviernu la l.leitse precisa cuachu, ye más seca y con menos dibura, entes que pel branu la cuachá ye más bono l.lograr. La de la primavera tien mutsa agua.

Too esto inflúi nel porcentaxe de l.leitse preciso pa sacar un kilu de queiso; del.las veces precísase hasta doce litros per kilo, sobropasando hasta venti litros.

La l.leitse cruga precisa sesenta días pa que muerran casi tolos microbios. Lo que s'usa pal queiso bota ye más tiempu, dicíase que se faía pel inviernu pa comelo pel branu³². Esto debíase a que n'inviernu ye cuando los animales taban pel l.lugar o cerca, y podía recochese más l.leit-se pa faer queiso.

La bota, desde entsida con l.leitse abonda, amarrábase-l.le la boca con un palu seco de gromos. Espuéis, manando de la casa, mecíase durante el seco con grasa, sal y caña (coñá o alcohol queimao)³³.

Alreor de trés meses, nos que s'afumaba, la superficie de la bota tenía una costra blanquina debío a que, al afumala, la dibura sal pelos poros o pelas piétanas de la bota (formadas pelas patas del animal).

Isti momentu indicaba'l puntu de maduración. Aquel.lo sacábase pa cacíos y yá valía pa comer.

Cuntase la l.lienda d'un pastor que escaizú unos meses un fudre o bota pa la l.leitse nuna braña. Cuando volvió al.lí, topóse col queiso de bota. La l.leitse formentá tou isi tiempu fexo que se formara una masa cremosa de golor fuerte. El saber popular perfeccionó meciedo l.leitse de diferentes animales que-l.le da varios sabores y testuras³¹.

Pal queiso de bota fain falta tres fases: cuachao, desuerao y maduración. Na primera, faise la l.leitse en cuachá, quedando una masa xelatinosa. La enzima del cuachu ye la de faer isti cambio. Na segunda, estrémase la materia quesera de la dibura. Ya na tercera, cola aición de microbios, fongos ya enzimas, la pasta garra'l sabor y l'aroma, fayéndose'l queiso³³.

^{31, 32 y 33} Matilde González. Fresneo (Casares), 60 años.



El queiso de bota preséntase como una masa mariella, de testura cremosa con un olor fuerte y penetrante. Pol so sabor un poquínín ácido y picante, pertenez al grupu de los quesos picos de la montaña central, siendo recomendable untalo con pan o tsa-l-le miel pa contrastar el sabor.

Faise tol año cuando ye namá de l-leitse de vaca, aunque cuando se faía con l-leitse d'uvecha, cabra y vaca, aprovetábase el final del invienu o principios de primavera coincidiendo pa que fora cuando parían las reses y había más producción de l-leitse .

L-lámase queiso de bota pol recipiente de cueiru onde se fai, l-lamáu bota o odre, (y fudre y perecho).

Fabricación de la bota

Del perechu enteiru de los corderos o los cabritos salían una especie de fardelos que según pa lo que foran l-lamábanse diferente. Asina los que yeran pa faer queiso l-lamábanse *bota*; pa la farina o la l-leitse, *fuel.les*. Quirós ye' l concechu postreiru onde tavía se faen las botas de queiso. Aunque antes había abondas: hasta se dexaban las botas ente las familias vecinas. Anguano bien poca xente las sabe faer. Fora pa lo que fora isti procesu precisaba un poco d'arte y remangu.

Desque muertu l'animal, coráu y desangráu, empieza a esfol.lase. Esto l-lámase perechu cerrao (quitando tola piel del cuerpu ensin romper), abriendo namá las patas (piétanas o pétanas), hasta l.llegar al cuerpu. A esta piel dáse-l-le la vuelta, dexando'l pelo pa dentro. Amárranse las partes abiertas pa iniciar el procesu, que se l.lama empesáu y que faen las mucheres. Esto consiste n'entser la bota con quince o venti litros d'agua templá, ceniza de madera y sal, pa debilitar el pelo o la l.lana.

Teníanse asina ente otso y quince días, ximelgándola cada dos o tres días y cambiando-l-le la mezcla.

Espuéis, el pelo o la l.lana caían fácil. Al quitar toos estos restos l-lámase l'amugáu y faise colos didos índiz y pulgar, mientras se tien el perechu ente agua templá.

Desque ensin pelo, dáse-l-le la vuelta, átanse las partes abiertas, inchase, con cañas secas de narvaso, y ponse a afumar en l.lar unos seis meses. Espuéis yá se podían usar las botas.

Otros usos de las pieles

L'aprovetamientu de tolos recursos naturales al alcance de ganaderos y l.labradores faía que dellos elementos tuvieran diferentes funciones. Las pieles d'animales, como ya diximos valían pa faer botas, fuel.les, etc, pero tamién s'usaban como zurroneos o motsila, afombras o cobertores. Pa toas estas aplicaciones, igual que pa la bota yera preciso l'empesao³⁴, menos pa faer los zurroneos que yera diferente.

Quédanos decir que las botas pa la manteiga (mazaoras) yeran normalmente de cordeiru. La farina tamién aguantaba más tiempo si taba nun fuel.le. Tradicionalmente, usábase pa l.llevar la espiga o'l granu al molín, tornando cola farina en mesmu fuel.le enriba la cabeza.

Los fuel.les, las botas, etc, faíanse pel invienu y namá nos meses que tuvieran la l-letra "r".

Otros usos que nun tenían ná que ver cola alimentación yera'l mandase de las pieles animales como una especie d'afombras pa en casa, sobro too las de cordeiru o cabritu, tamién p'amortiguar la dureza de las albardas de las caballerías usábase los cobertales, que ye pelo del cordeiru que se colocaba percima d'ellas.

Otro que s'aprovetaba yera la clin de los animales, de la que se sacaban sogas mui resistentes p'amarrar el ganáu o pa tener pelas cargas de yerba nas corzas.

³⁴ Véase el.laboración del queiso de bota.

El sogateiru yera'l de fabricalas. La xente tenía que da-lle las serdas (pelos) de vacas y yeguas qu'en buecu l'año diban cortando y guardando en sacos.

Cuando llegaban los sogateros (normalmente yeran de Galicia), poníanse onde había más siti en l.lugar, porque tenían qu'espurrir el material pel suelu, usando un pegollu d'un horro pa empezar la sogá y espueís continuar el texíu. Las serdas yeran texidas y preparada pa faer sogas d'acaidonar, que yeran más curtias que las de las corzas.

Otros usos de las pieles

Un bon usu de las pieles yeran los zurrones. Yeran una especie de motsilas que los vaqueros y los pastores faían con pieles de tarrales o cabritos o cola d'animales monteses (corzo, robezo...). Faer zurrones llevaba tiempo. Faíanse pel invierno y namá nos meses que tuvieran "r".

Si el zurrón se faía cola piel de un tarral, isiti tenía que ser de pocos días, ya que si yera de más tiempo, el zurrón diba a salir muy grande.

Pa faelo, primero hay que dir estremando la piel de la carne, prencipiando pel pescuezu: d'esta parte sácase la tapa d'arriba. Ábrese el perechu de las patas hasta onde se xuntan col cuerpu. Al sacar la piel del animal, hay que nun-lle faer furacos y procurar sacala toa zarrá, abriéndola namás nas patas.-

Espueís, manando del paisano, faise de varias maneras: unos metían la piel ente agua y sal dellos días. El sal tronaba los microbios o bacterias y l'agua dexaba la piel más menos dura o acartoná. Una vez sacáo'l sal, dásel.le la vuelta a la piel, déxase'l pelo per de dentro, éntese con yerba pa dal.le la forma y déxase secar onde te fresco.

Otros namá ponen sal o farina pa la piel de dentro (la farina quitaba que las vacas llambieran el zurrón). De las dos maneras, espueís, etsase "ZZ" al pelo, pa matar las pulgas o piollos que tuviera y tamién pa que nun caiga el pelo.

Unos días más tarde, sacábase la yerba dexando'l pelo per de fuera. Xúntase, de momento, las "bracineras" (piel d'una pata d'atrás ya otra de delante, pa colgal.la y cuésese la boca pa que nun espurra ni zarre). Espueís, déxase que seque al aire unos días, porque si se cuensen mollás, las asas tuercense. Cuando ta bien seco, ya se cuesen las patas ente el.las y déxase unos días más al aire con algo dentro, como unos sacos, por exemplo.

Lo postrero, ye calcular lo llargo de las asas pa coselas ya con correas de piel, unas tiras enllargás d'oitri perechu a las que selles quita el pelo.

La boca tamién se cués con correas, que suelen tar duras, pero déxanse sele mallándolas con unos tacos de madera. La tapa remátase con un furacu; per esti furacu, pue metese un "llavillu" (pieza de madera afuracá pel medio per onde pasa una cuerda) que ye el que pies.la el zurrón.



Chozu de Pena Reonda



LA RECOCHIDA TRADICIONAL DE LA YERBA

Un trabachu mui xuníu a la ganadería ye la recochida de la yerba seca pa dar al ganáu pel inviernu. Hai años que'l recocher la yerba a la manera antigua acabó. Agora yá nun s'estila usar la gadaña, nin la corza, nin siquier el garabatu.

Tamos evolucionando mui rápido, tanto que faemos que las viechas ferramientas, los usos d'antes, se pierdan na nuetse de los tiempos.

Hai venti o trenta años, los llugares taban tremaos de xente, pa ondequiera que foras había personal pelos caminos y los montes. Güei eso ta perdió y con el.lo muerre la cultura popular de dellos sieglos, y a grandes galmios.

Nos distintos concechos astures metíase la yerba seca de formas y moos distintos, aunque toos tenían algo en común: el gran llabor humanu y animal que se precisaba pa el.lo.

En concechu quirosán, manaban los nomes de los preseos amás de formas y moos. Principiábase cola puesta a puntu de la gadaña que, primero de venir la máquina de segar, yera'l preséu más importante d'una casa. Había que saber cabruñar cola xuncla y el martiel.lu pa espueís dir al prau.

Los segadores madrugaban, diban pela fresca, pa quitase del calor y las moscas de las horas nas qu'aburiaba'l sol. Cá segador tenía la so técnica; si había varios, caún faía una estaza con maral.lu doble al principiar y cenciel.lu espueís. Dellos empezaban en círculos pa dir garrando cá vez más terrén. Las fincas medíanse en peonás, que yera lo que segaba un paisanu nun día. Por casu, el prau de L' Acebo, en Ricao, tien 18 peonás. Un paisanu tenía que segar 18 días si-guíos p'acabalu.

La rapidez, el remangu, la tiez y la listura yeran vitales pa dominar la técnica de segar. L'afiladura, con una piedra metida nel cachapu con agua, yera oitri elementu indispensable. L'estil o palu de la gadaña y el cachapu yeran escochíos pol que segaba. Catábase madera llixera y resistente normalmente freisno. El cachapu llixeru, de castañal, y pa un par de piedras col agua. Mutsos taban pintaos o tallaos.

Tras del segador taba siempre'l guaje pa esmarallar. Había qu'espardir la yerba de los marallos de cuenta que la secara'l sol. La forqueta de madera pa los más pequeños, el forcón o forcáu de fierro o el garabatu pa los de más edá³⁵. Los nenos taban tamién p'acarretar l'agua o traer la bébora que taba esfreciendo, a la sombra, cuando daba la sede: el ruín obreiro, aguadeiru. Yera un ditso con el que llamaban a los guajes, que tenían que dir al agua o traer la bebida que taba enfriando a la sombra o nel regueiru más cercano. El so trabachu yera bramente importante. *Igual tábamos en el prao de Sierru Blancu, en la mortera Coañana y teníaas que dir al agua al Pebidal (había que xubir pel camín y yo tenía miedo porque había culiebras, xubir otra cuesta; cuando llegaba, ya taba caliente la bebida: rediós, vete por más que esta tá caliente, nun sabes correr! decía tío*³⁶.

Espueís d'un día siquier desque segao, según la cantidá de yerba, del sitiú, si yera solanu o aveséu ya otras cosas, revolvíase. Col garabatu, dábase-lle la vuelta a la yerba, dexando al sol lo que taba pegao a la tierra. Las maclás de verde, entóis, poníanse baxo la lluz de Llorienzo, amostilgando. Delles veces, manando de quién mandara nos qué andaban a la yerba, casi siempre los güelos espertos nel.lo, dábase-lle otra vuelta a lo segao y ximelgábase p'airealo de nuevo y acelerar el seco.

Desque la yerba taba seca y greba, pañábase con garabatos y estorgábase con forcones pa faer balagares, montones, burros, ... pos con cualesquier d'estos nomes se conocía l'axuntar la yerba pa espueís arrastrar. L'amonantar tenía'l so artes, como faero debaxo unos rodetes de

³⁵ Estos son preseos para la yerba: la forqueta ye un palu colos estremos en forma de "V". El forcáu o forcón ye una pala dientes. El garabatu, ye un rastrillu de madera.

³⁶ Purificación García (Cuañana). 69 años.

yerba p'asetiar bien el restu. Había que faelo de manera permediada pa que nun lo tirara l'aire. Si se pañaba en caliente, la yerba faíase desque amontonada.

Peñábanse-l.le los baxos y colocábase-l.le la yerba del picu, de forma que nun calistrara si orbachaba o l.llovía. Cuando la yerba nun taba abondo l.lixera, emborraxábase o emborricábase p'abrilo a oitri día y que secara bien.

Acarriar

P'acarretar la yerba, desque seca y amontona, usábanse distintos métodos. Si yera un viaxe curtiu dientro d'una mesma finca hasta'l pachar, faíase con tres moos: palanca, caidón y cuerda. Cola primera, palanquiábase, col segundu, acaidonábase y, cola cuerda, arrastrábase.

La palanca y el caidón yeran de madera, metíanse per baxo'l balagar y atábanse con cuerdas al tiru animal, vacas o caballerías. El caidón tenía una parte curva contra riba, que quedaba detrás de la yerba, y l.llevaba dos o tres cuerdas según el l.lugar. La palanca asemechaba una flecha y l.llevaba dos cuerdas; mandábase-l.le mutso en val.le del ríu L.lindes. N'otros l.lugares, usábanse namá las cuerdas.

Pa viaxes l.largos la corza o'l ramu yeran necesarios en Quirós, pos el carru malapenas se l.le mandaba porque nun había caminos aparentes pa ellos. La corza ye de madera, y ta formada polos caidones p'amarrar el tiru; las calzaduras, como si foran esquís; recheras, tendales, tablas, palos, trezos, gabitos son otras piezas específicas. En bona parte del concechu l.lámase-l.le corza, anque puede estremase del ramu, que ye más grande. En L.lindes, dizse-l.le'l *forquéu*, como na zona de L.lena.

Amás, podían ser de caidón curtiu, más antiguas, nas que s'aprovetsaba los animales pa tener pel pesu de la yerba; yerán más asetiadas, anque faían graves mancaduras y l.lazas, sobre too a las vacas que diban xunías col xugu. La l.legada del caidón l.largu supunxo la introducción más xeneralizada del tiru con caballería. Las corzas yerán más cuadradas, feichas a falsa escuadra pa dir abriendo'l camín. Principiaron a metese elementos de fierro, como barras ente los tendales o tornillos pa tener mechor pel armadú.

La corza poníase siempre contra baxo en prau y cargábase ente dos personas: una enriba la corza y l'oitri debaxo apurriendo la yerba. El que taba enriba diba calcando y colocando pa que tuviera permediaday nun entornara en cualequier sucu. El qu'apurria daba las mantiel.las de las que taba formáu'l montón o balagar al de riba. Espuéis, amarrábase con una soga o cuerda dende la parte delantera al gabitu traseiru, d'isti a ún de la deretsa y espuéis al de la izquierda. Espuéis, dábanse vueltas cola cuerda sobrante a los l.laos y amarrábase otra vez na parte trasera. De nun se cargar bien permediada y nun s'atar en condiciones, corríase'l peligru d'entornar o dir perdiendo pel camín el productu seco.

De la que se l.legaba al pachar, soltábanse las cuerdas y metíase pel bocarón. Había ún a la mano fora pa dir metiendo ya oitri dientro espardía y calcaba. Esto faíase pa que la capacidá fora mayor, pos calcando mutso faía más verbáu. Isti últimu l.labor mandábase-l.les a los guajes, que se metían espuéis a los pachares a xugar a las escondidiel.las o saltaban de las vigas como si foran un trampolín. La grana que quedaba delante'l bocaron guardábase pa semar n'algún prao escasu de yerba.

Agora los tractores siegan, revuelven, pañan,... Yá nun se fain montones nin balagares pos too son rollos, bolos o fardos de yerba verde o seca. Nun s'acarreta con corzas sinón con remolques y todo terrenos o con tractores. Yá nun se calca nos pachares, pos los fardos vienen demasiao prensaos p'apretalos más. El ramu que se ponía a la postrera corzá, y qu'indicaba que s'acababa la recochida de la yerba por isi añu, escaezúse.

Too se calistra pelas resquiernas de la nuetse de los recuerdos, de tiempos duros, mui duros, con otra filosofía de vida anticuada, que recochía un ditsu quirosanu d'Ulpiano, de Salceo, l'últimu paisanu que vistú'l traxe tradicional nas primeras décadas del sieglu XX: *Nací nas montañas/ y morrer nel.las quiero/ porque ye l'aire más l.limpio/ y tase más cerca'l cielo.*



LAS ABECHAS Y LA MIEL

*Subi y baxéi y bebiendo en regueiru las atopéi
y según van nalando al castiel.lu tan al.legando.*

Ditsu quirosán sobre'l trabachu de topar abechas monteses

El miel, néctar de dioses que dende tiempos antiguo s'usaba como aporte d'enerxía, ye ún de los recursos naturales a la nuesa mano y mui agarráu a la cultura popular de los nuestos l.lugares por ser un complementu alimenticiu y económicu que tenían las más de las casas. Nun s'avezaban grandes explotaciones apícolas, nun siendo casos contaos, de normal taban formadas de media ucena de truébanos asitiaos a la vera las casas o en sitios cerques. El Catastru d'Ensenada (1752) da una información incompleta que nun pon el númberu de colmenas na parte alta del concechu, sacante'l coito de L.lindes. Esti contaba con venti truébanos y el resto del concechu, la parte baxa, con 176.

El compromisu, la simbiosis del home col mediu ye bonu d'identificar cola forma de topar un ensame. De la qu'empieza a calentar el sol, a lo postrero de mayo o primeros de xunu, l'ensame sal del colmenar; l'home, curia l' abecha, síguela tranquilamente mientras el so recorríu, pasando pel monte y siguiendola durante horas, hasta que l'animal l.llega al so ensame, asitiáu nel buecu d'un árbol, nuna briguera o comoquier.

Con éstas, la función del home ye atraer a l'abecha reina hasta'l truébanu. Pa el.lo utiliza una planta: *l'abechera*, de golor dulce. Frega la planta y l.lama las abechas "Vení, vení, vení,..."

Dexábanse siquier dos años pa que fixeran miel y espueís l.llegaba'l momentu de sacalo (que yá nun yera tan delicaos), contra'l mes de setiembre y escochendo la entel.luna del menguante *porque las abechas sufren menos y el miel nun fermenta*. Contra la mañana pela fresca o a última hora de la tarde, y catando un día que *nun hubiera noblina o truenos porque las abechas taban entoís gafas* (picaban fácil), las abechas matabanse con azufre, metiendo unas metsas dientro'l truébanu, fayendo mutso fumo y zarrándolu defeitso p'afogar los insectos. Los setos metíanse nun sacu y apretábanse pa recocher el miel. Solía tar meció con cera polas deficiencias d'esti tipu d'extracción, y había que tener mutso cuidáu, porque siempre había alguna abecha más ronciega, y l'instintu de la supervivencia faíala atacar al extractor.

Los *truébanos* faíanse bien nos tueros abuecaos d'árbol, desde preparaos con unos palos atravesándolos horizontalmente, deixaban que los insectos fixaran las sos setas, bien en caboxos de mala calidá o sobrantes d'una mata baltada. Una l.lábana o una corteza servían de tetsu y de basa. Tamién s'aprovetsaban las colmenas montesas que taban nos árboles buecos. El sistema d'extracción yera'l mesmu que colos truébanos d'en casa, pol métodu d'eliminación de las abechas yá descritu. Faíase un podo nel árbol y espueís atacábase con trapos y con azufre. Asicasí, anque nos paeza cruel, isti sistema nunca deixó albentestate a los insectos, porque siempre se tenía 'l cuidu de salvar la reina.

L'aporte nutritivu del miel yera y ye mutso: como endulzante pal queiso, manteiga o frixelos; en tiempos de siega, tomábase como almuerzu o bien nel almuerzu. La so aplicación como remedi caseiru (desde l.limpio d'impurezas) pa homes y animales ye extraordinaria: pa mataduras, pies torcíos, enfermedaes respiratorias y catarros (con tomillo o romeiru o oriégano o l.leitse caliente) o como aliviu de del.las enfermedaes animales, etsando miel caliente a las vacas cuando tenían los tetos malos. La cera, ensin l.limpiar, podía vendese nos mercados a los cereros. Pero la so aplicación principal yera pa faer velas, cirios y exvotos.

LA UVECHA: L'USU DE LA L.LANA

La uvecha de la raza asturiana, la uvecha xalda, pertenez al tueiru celta d'uvecha, bien avezada l' altura y al clima. La so l.lana ye de color prieto.

Na economía d'autoconsumu, cá familia y principalmente las mucheres ocupábanse del filáu de la l.lana y la so trasformación n' indumentarias mandándose de preseos básicos. Asina, del.los l.lugares de Quirós había telares pa faer prendas con l.lana que yeran pequenas industrias rústicas que bien de veces valían como un complementu pa las sos ruinas rentas. En Ricao o Salceo había mucheres que faían cola l.lana de los vecinos los encargos que-l.les mandaban.

El Catastru del Marqués d' Ensenada (1752), informa qu'había cinco texedoras nel concechu. Esto da fe da la esistencia d'isti oficiu desde antano.. Polo menos cinco telares, profesionales, amás d'otros que furrialarían por encargu. D'esta manera informa: “ y que también hay un batán montado sobre el río Caudal en la parroquia de Arrojo que trabaja en lanas gruesas como mantas y sayal y es propio de Diego García Sampedro, vecino de dicha parroquia quien regula la utilidad anual de trescientos reales de vellón”

La trasformación de la l.lana faíase en casa. L'home yera'l de tosquilar los animales, ente los meses de mayo y xuno; la mucher faía tolo otro. Desque tosquilao, la l.lana l.lavábase y deixábase secar al sol o al verdín (tirao nos praos); espueís, escarpenábase p'abrir la l.lana, quitando porquerías y nuedos, y dexándolo suelto. Posteriormente, escardábase colas escardas; éstas yeran dos plantsas de madera con mutsas puntas. Espueís cola rueca ya'l fusu, filábase, y espueís torcíase cola parafusa pa xunir los fillos y que tuviera más conformanza. Colos fillos que salían faíanse calcetos, tsalecos, etc...

L'artesanu que fabricaba fusos de maera l.lamábase'l fuseiru.

Pa faer las mantas yera preciso l.llevar el texíu de l.lana a un batán p'abatanalo, pa que fora más manexable y fina. En regueiru de Tene, había un batán. Los de la parroquia de Salceo pasaban pa oitri concechu vecín, Morcín. Tamién s'abatanaba n'oitri que había en Vil.lamexín (Probaza).

Col texíu abatanao faíanse mantas de serga con l.lana blanca y prieta mecía, que traían una caputsa. Yeran bien usadas pa poner nas albardas de las caballerías, nos viaxes. Al tener caputsa, usábanse p' abrigase.

Tolos texíos y retales de l.lana y tela usábanse tamién p'amestar a piezas nuevas.

La manera de pagar manaba según pudieran los vecinos. Unos pagaban con favores agrícolas, otros con perras o tamién podía esistir una especie de maquila de l.lana por parte de la mucher que s'encargaba del telar.

Toas estas costumes foron sapaiciendo según l.llegaron los texíos industriales, más baratos, quitándose asina del tiempu y esfuerzu que supón el filáu de la l.lana. Con esto perdiéronse los filandones, aquel.las reuniones de vecinos alreor del l.lar onde se cantaba, se contaban cuentos y cómo non, cortexaban los más mozos.



LOS GOTSOS

Yera bien común qu'en cá casa quirosana se criaran gotsos de mata. L'animal mutsas veces vivía albestestase; andaba pel pueblu o pelos montes a castañas, ablanas, raíces o cualesquier oitro alimentu por cuenta del so calter omnívoru. Tamién se semaban remolachas, nabos o berzas pa engordalos.

Yera un animal mui apreciau na dieta, porque aplicábase-lle mutso alimentu. "Del gotsu aprovetsase too, hasta los andares" yera una ditsu mui repetíu. El día del samartín xuntábanse vecinos y familiares p'ayudar. Siempre había un matarife o matón espertu pa corar l'animal. La sangre recochíase pa faer las morciel.las. Pelábase con agua caliente na masera con una sog a cadena. Síguíanse unos rituales pa estachar el gotsu como l'empléu de sabanas o trapos blancos para sacar los sol.lombos. Faíanse chorizos, morciel.las y sabadiegu colo sangrao o los perechos. Nun se tiraba ná. Las tripas llavábanse na fonte o en río pa entructsar los chorizos, l'estómadu pa fuel.le de gaitas y la grasa pa morciel.las y gal.letas.

El samartín yera un trabachu alegre pa tolos que lu faían, porque comíase bien espueís del llabor, y entamábase como una ayuda recíproca ente amigos y familiares pa estimar del.los favores unos a otros.



Matanza'l gotso en Ricao
ROBERTO F. OSORIO



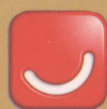
Matanza'l gotso en Veiga
FOTOTECA MUSEO DE QUIRÓS

BIBLIOGRAFÍA

- ÁLVAREZ SEVILLA, Antón: *Les races autóctones del Principáu d'Asturies*. Fundación Belenos, 2001.
- ÁLVAREZ VIEJO, Josefina: *Conceyu de Quirós. Parroquia de Bermiego*. Academia de la Llingua Asturiana. Gijón, 1992.
- ASOCIACIÓN CULTURAL “AMIGOS DEL PAN DE ESCANDA”: *Fornos artesanos de Quirós*. Salcedo-Quirós, 2001.
- AYUNTAMIENTO DE QUIRÓS: *Censos ganaderos de los años 1938, 1985 y 2007*.
- DE LA TORRE GARCÍA, António A.: *La yerba na parroquia quirosana de Ricao*. Revista Cultures, nº 7. Oviedo, 1997.
- EQUIPO BUEIDA: *El Pueblo quirosán: una unidad social*. Revista Cultures, nº1. Oviedo, 1991.
- FERNÁNDEZ GARCÍA, Pachu: *Catálogo de herramientas y útiles tradicionales para elaborar el queso*. Museo Etnográfico de la Llechería. Marzo, 2000.
- GONZÁLEZ C, Belén; RODRÍGUEZ F., Alva: *Museo Etnográfico de Quirós. Guía del visitante*. Bárzana, 2003.
- GONZÁLEZ QUEVEDO, Roberto: *El pan astur*. Revista Cultures, nº 5. Oviedo, 1995.
- MADOZ, Pascual: *Diccionario Geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones en ultramar*. Madrid, 1845-50.
- MARQUÉS DE LA ENSENADA: *Respuestas generales al Catastro del Marqués*. Madrid, 1752.
- MENÉNDEZ G., Fidel A.: *Estudio inventario de las construcciones agrícolas y ganaderas del concejo de Quirós*. Museo Etnográfico de Quirós, 2001 (inédito).
- MENÉNDEZ G., Fidel A.: *Estudio inventario del patrimonio minero industrial del concejo de Quirós*. Museo Etnográfico de Quirós, 2002-2003 (inédito).
- RODRÍGUEZ GUTIÉRREZ, Fermín: *La organización agraria de la Montaña Central asturiana*. Servicio de Publicaciones del Principado de Asturias, 1989.
- VIEJO FERNÁNDEZ, Xulio: *Conceyu de Quirós. L.lugar de Tene (antigua feligresía de San L.lurienzo y Puerto)*. Academia de la Llingua asturiana, 1998.

*Acabó de imprimirse este libro
el día 20 de Mayo de 2008,
cuando las guindales de casa
apuntaban su fruto*

*Acabó d'imprentase isti llibru
el 20 de Mayu de 2008,
cuando las guindales de casa
taban formando'l fruto*



fundación
hidrocantábrico



GOBIERNU DEL
PRINCIPÁU D'ASTURIÉS

CONSEYERÍA DE CULTURA Y TURISMU



AYUNTAMIENTO DE QUIRÓS



Museo Etnográfico
de Quirós

RED DE MUSEOS ETNOGRÁFICOS DE ASTURIAS