

Trabajo Fin de Master

Facultad de Filosofía y Letras

Departamento de Historia

Universidad de Oviedo



Estudio Antropológico del Pueblo de Trabada. Parroquia de Ponticiella. Concejo de Villayon.

José Manuel López Pérez

Director del trabajo: El Profesor Dr. Adolfo García Martínez.

Oviedo, Junio de 2014

INDICE

- I. INTRODUCCIÓN
- II. METODOLOGÍA
- III. PRESENTACION DEL TEMA Y ÁREA DE ESTUDIO
 - 1. ESTUDIO Y UBICACIÓN GEOGRÁFICA DEL PUEBLO, PARROQUIA Y CONCEJO.
 - 2. ESTUDIO HISTÓRICO Y ORIGEN DEL CONCEJO
 - NEOLITICO (DOLMENES)
 - LOS ROMANOS
 - LOS VISIGODOS (PIZARRA DE CARRIO)
 - SEGREGACION DE VILLAYON DE NAVIA.
- IV MEDIOS DE VIDA:
 - 1. LA AGRICULTURA Y LA GANADERIA
 - 2. LA APICULTURA
 - 3. LA CAZA Y LA PESCA
 - 4. LA CONCENTRACION PARCELARIA
 - 5. LA SEXTAFERIA
 - 6. FERIAS EN EL MUNICIPIO DE VILLAYON
- V EVOLUCION DE LA POBLACIÓN EN VILLAYON
 - 1. OFICIOS DESAPARECIDOS
 - 2. LOS DEPORTES. LOS BOLOS
 - 3. COSTUMBRES Y TRADICIONES PASADAS
 - 4. LA EMIGRACION
 - 5. PERSONAJES ILUSTRES EN EL CONCEJO
- VI CONCLUSIONES Y PERSPECTIVAS DE REGENERACION
- VII BIBLIOGRAFIA.

I. INTRODUCCIÓN

El actual trabajo se limita al Trabajo Fin de Master perteneciente al Master de Historia y Análisis Sociocultural del Departamento de Historia en la Universidad de Oviedo, dirigido por el profesor Doctor Adolfo García Martínez. Se trata de una investigación interdisciplinar del municipio de Villayón.

El porqué de este trabajo y no otro, es porque soy nativo de dicho concejo y apenas hay nada escrito sobre el y así aportar alguna fuente documental para que esté al servicio de los habitantes de dicho concejo. Será un trabajo similar a cualquier otro que se pudiera hacer sobre cualquier concejo de Asturias.

Se trata de recopilar las notas históricas, geográficas y antropológicas del Municipio de Villayón que han llegado a nuestros alcances. También habrá entrevistas para obtener datos de la cultura oral.

La Historia, según la definió Cicerón, es “*Testis temporum, lux veritatis, vital memoriae, magistra vital et nuntia vetustatis*”. El historiador no puede crear con la imaginación, como hace el poeta, lo que va a formar el objeto de su obra, sino que tiene que apoyarla en documentos, hechos, narraciones, tradición oral y verídica de sus antepasados.

He nacido en el pueblo de Trabada, parroquia de Ponticiella y concejo de Villayón, y he vivido mi infancia hasta los catorce años allí, y siempre me gustó recoger sus datos, históricos, geográficos y costumbres. Ahora aprovechando este Trabajo Fin de Master me propongo ordenarlos y ampliarlos en todo lo que me sea posible, y al mismo tiempo realizo el trabajo, así también evito que de esta manera se pierdan en las impenetrables sombras del olvido.

II. METODOLOGÍA.

Es una investigación multidisciplinar en la que se analiza la historia del municipio desde su segregación del de Navia, sus primeros asentamientos poblacionales (desde la documentación que tenemos), el origen del término Villayón, de su río principal, el Polea, afluente del Navia, su ubicación, su clima, vegetación, geología, agricultura y ganadería que son la base de su economía, el lenguaje (la nosa fala), la superstición y las creencias religiosas.

Haremos una descripción de los temas anteriormente mencionados, recopilando información por medio de diversas fuentes, incorporando la entrevista y la tradición oral, que es en la que fundamentalmente va a estar basado este trabajo ya que existe muy poca documentación escrita de este concejo. Además su historia se halla unida al concejo de Navia hasta 1869 en que se segrega de él.

Una de las causas de las entrevistas a las personas más ancianas del concejo, aparte de que se crea una historia oral que no está escrita en ningún sitio, es que el día que ellos falten esa información desaparece y no queda reflejada en ningún sitio. Es la única manera de que no se pierda esa sabiduría popular acerca del concejo.

De todos modos investigaremos por los distintos archivos a ver que podemos encontrar. Así se visitarán el Archivo Histórico del Principado de Asturias, el Archivo Municipal de Navia y el de Villayón, el Archivo Eclesiástico de las distintas parroquias. También se visitarán las bibliotecas públicas de Navia y Oviedo, para así recuperar toda la documentación escrita que haya. Pero las entrevistas o diálogos serán la base de este trabajo antropológico. Creo que existen pocos estudios en Asturias, sobre todo de los concejos más pobres como puede ser Illano, Pesoz, o Villayón, ya que hay poca gente ilustrada en dichos concejos, y nadie se dedicó a rescatar la cultura popular de la región, sobre todo de las zonas más desfavorecidas.

Se realizará un análisis de los cambios demográficos del concejo con investigaciones concretas sobre las fuentes estadísticas disponibles a lo largo de la historia del municipio, es decir, a partir del año 1869.

Con los padrones municipales se intentará reconstruir la estructura familiar en algunas caserías del concejo, ya que esta es pieza fundamental en el mundo rural asturiano, para observar los cambios de la misma. A partir de esto plasmaremos las relaciones población- familia y entorno, es decir, ver cómo los cambios económicos y sociales han transformado las estructuras agrarias y familiares.

También trataremos la parte inmateral, lo que muchos autores llaman cultura intangible.

III. ESTUDIO GEOGRÁFICO DEL PUEBLO, PARROQUIA Y CONCEJO.

Ubicación del Pueblo de Trabada



Fig. 3. Fotografía del pueblo de Trabada.

Dicho pueblo pertenece a la parroquia de Ponticiella y ésta al concejo de Villayón. Trabada (nombre de población que solo hay 3 en España, uno es una pequeña aldea de Grandas de Salime y otro en Lugo, que es concejo y que limita con Santirso de Abres). Trabada de Villayón limita al N. con el pueblo de Illaso, al S. con el pueblo de Valle, al E. con el río Polea y Lendequintana y al O. con los pueblos de Argolellas y el Vidural. El nombre de Trabada debe ser una réplica del Trabada de los romanos en la provincia de Lugo (Lucus Augusti), ya que para llegar a ese pueblo vadeaban tres ríos y lo llamaron Tria Vada.

La Gran Enciclopedia Asturiana divide los núcleos de población del occidente astur en aldeas, lugares y caseríos. (J. RODRIGUEZ MUÑOZ)¹

Pues bien, Trabada está incluido en la categoría de pueblo y se halla radicado entre los pueblos de Valle y El Vidural.

El Brañoto o Bratoño es un cerro, braña pequeña de pasto para ganado mayor y menor que se extiende desde el paso del “Couso” hasta la Ermita de las Virtudes, toda esa pequeña cordillera. En sus faldas por la parte de Trabada aún se conserva hoy el nombre de la sienrra del Brañoto. En la ladera de este cerro están situadas algunas capillas desde tiempos antiguos: la de las Virtudes, la de San Cayetano, la de Guadalupe y la del

¹ J. RODRIGUEZ MUÑOZ, 1990 *La Gran Enciclopedia de Asturias*, Tomo XV. Gijón pp. 55-71

Rosario en el Vidural, muy posterior. En una Geografía de Asturias se denomina a éstas capillas de “culto vaqueiro”, no sé si por estar edificadas en terrenos del Brañoto o por que la capilla de Trabada, que también la llaman la Bella Pastora, tiene a sus pies un par de corderitos que los niños suelen llevar en las procesiones acompañando a la Divina Pastora.

Este Brañoto desde antiguo hasta 1926, año en que se hacen las particiones dándoles determinados lotes de terreno a cada vecino, era un terreno comunal de Trabada, Valle, y El Vidural, todo pelado, sin arboleda, aunque en el valle de San Cayetano había habido una gran carbayeira en tiempos anteriores. Desde esa carbayeira o robledal hasta las Virtudes pertenecía a Valle. (P. FLORIANO LLORENTE)²

Del Brañoto se aprovechaban los vecinos para el pastoreo de sus ganados, vacas y ovejas, y del rozo necesario para el abono de sus fincas.

De estos terrenos comunales del Brañoto se hizo en el primer cuarto de siglo una repartición entre los vecinos a partes iguales, con el fin de cada familia aprovechara mejor lo suyo; en Valle se hizo en 1924 y en Trabada en 1926. Pero a partir de 1940, al venir la repoblación forestal, cada uno fue repoblando sus terrenos y así el Brañoto quedó hecho un verdadero pinar.

Origen del pueblo de Trabada.

No es posible conocer la historia de un pueblo y de los hombres que lo habitaron en épocas pasadas si carecemos de documentos escritos y de la tradición oral..

En cuanto a documentos escritos de la fundación del pueblo de Trabada, si los hay yo no los conozco, no han llegado a mis manos.

En cuanto a la tradición oral he recogido dos opiniones distintas, las cuales pasamos de inmediato a referir,

Son versiones recogidas de gente mayor de Trabada y Valle nacidas en el primer cuarto del siglo XX y es la versión, según ellos, oída a sus mayores.

Primero.- Para unos el Brañoto fue la sierra de los vecinos del pueblo de Mezana que con su ganado, mayor y menor vacas y ovejas acudían a sus pastos la temporada de

² P. FLORIANO LLORENTE, *Traducción del Becerro de Corias*. Instituto de Estudios Asturianos, Oviedo. Pp. 105-107

primavera a otoño y con el tiempo, cansados de ir y venir, algunos optaron por fijar su residencia en los lugares de Trabada, Valle y El Vidural.

Hoy, los de Mezana, al quedar parcialmente sumergido por las aguas del salto de Arbón, se vieron obligados a emigrar de allí, no sé si queda más de un vecino.

Segundo.- Otra opinión con más detalles y datos sostenía que el Brañoto fue en tiempos antiguos la Braña de los vaqueiros trashumantes del Vidural de Pola Vieja, en Navia.

Éstos llegaban aquí a finales del mes de abril o primeros de mayo, trayendo sus rebaños de ganado y sus mulas cargadas de bagaje para la temporada hasta San Andrés o algo más.

Instalaban su campamento en el lugar denominado “los Campones” y desde allí recorrían estas lomas con su ganado pastando.

Roturaban algún trozo de monte, quemaban los “tarrones”, y al fin de la temporada, antes de marcharse, dejaban trigo, centeno o escanda sembrada que recogían al año siguiente y almacenaban en un hórreo que tenían en los Campones.

Estos pueblos de Trabada y el Vidural de Ponticiella en Villayón de los vaqueiros, a finales del siglo XIX y principios del XX, subían al Zaporrel. Así se comentó por los ancianos del pueblo que muriera una vaqueira en el Zaporrel. Pero en estos pueblos tanto Trabada como El Vidural o Valle, no encontramos ningún apellido vaqueiro en el siglo XX, a excepción de alguna mujer que vino a casar al pueblo. Por lo que también cabe la posibilidad que el origen de los habitantes de estos pueblos pudieran ser gentes advenedizas de los núcleos de población limítrofes que hayan arrendado allí terrenos a los que fueron sus dueños, que hayan roturado el monte para construir sus fincas, que hayan levantado sus casas y confeccionado sus hórreos estableciéndose allí definitivamente.

A principios del siglo XX, a excepción de algunas caserías, aún había renteros comprando sus caserías al venir lo que llaman redención de foro.

De estos pueblos mencionados anteriormente, no se encuentran datos históricos como se encuentran de otros lugares y aldeas circunvecinos.

En el libro Becerro de Corias, Registro de propiedades, derechos y explotaciones del Convento aparecen datos históricos de muchos pueblos del occidente astur. Así, Sarandinas, Castrillón, Doiras, Murias y Argolellas. En este Registro Historial de Corias no hallo nada que se refiera a los pueblos de El Vidural, Trabada o Valle.

Ubicación de la Parroquia de Ponticiella.

Santiago de Ponticiella.



Fig. 4. Fotografía del pueblo de Ponticiella.

Ponticiella (Santiago). En la provincia y diócesis de Oviedo, partido judicial de Luarca, ayuntamiento de Navia, con libre ventilación y clima sano. Tiene unas 300 casas en los lugares de Aguamaroza, Barandón, Cabañas, Illaso, Ponticiella, Murias y Zaporrel. Hay también 20 ermitas de propiedad particular. Confina el término N. Villayon; E. Parlero; S. Santa Colomba y O. Río Navia. El terreno es muy escabroso; le cruza por el E. un arroyo denominado Varadoira, que se dirige al Navia y algunos otros menos caudalosos que confluyen también en este último. Los caminos son locales y malos. Producción maíz, centeno, patatas, legumbres, castañas y frutas; todo con escasez, se cría ganado vacuno, lanar y cabrío. Población 300 vecinos y 1200 almas.

Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico (P. MADDOZ)³

Al sur de Villayón está esta parroquia cuyo nombre puede provenir del latín Pons= Puente y Cella= Granero. No tengo a modo la fecha de la creación de esta Parroquia y si mal no recuerdo me parece que el archivo parroquial no va más allá de la segunda mitad del siglo XVIII. En el Becerro de Corias se hace referencia a los siglos XIII y XIV de las viñas adquiridas por donación en Ponticiella del río naviego en Cangas del Narcea. ¿Tendrá alguna relación este nombre con aquel? No lo sé.

³ P. MADDOZ, *Diccionario Geográfico-Histórico-Estadístico de España y sus posesiones de ultramar*. Vols. I y III, Madrid. Ed. Moderna, Valladolid 1985. pp. 106-125

7- LAS PARROQUIAS

En el territorio del Municipio de Navia, en el que se incluía el actual Municipio de Villayón, se empezaron a crear y organizar las parroquias a finales del siglo XII, para atender las necesidades religiosas, caritativas y sociales, empezando por la costa más poblada que en el interior hacia el Sur, y a través de los siglos XIII y XIV quedaron en marcha las que aún se conservan hoy.

Algunas surgieron de la transformación de Monasterios anteriores. La mayoría de nueva creación.

En el Inventario Parroquial elaborado en tiempos del Obispo de Oviedo D. Gutierre de Toledo, de 1385 a 1386, ya aparecen las cinco feligresías ubicadas en el actual territorio del Municipio de Villayón y pertenecientes al Arciprestazgo de Navia:

Santiago de “Poteziella”, de presentación de la casa de Anleo y otros, es Capellán Juan López e beneficiado. Los diezmos se reparten entre los padroneros herederos y la cuarta parte al Capellán. San Pedro de Beleón (Villayón) es también de presentación. Santiago de Arbón, es de presentación, Capellán, Gómez Aries de Bustio.

Santa María de Oneta (es capilla anexa al Beneficio de Belén) San Bartolomé de Parlero la cual fue filial de San Salvador de la Ordovaga, de presentación del Sr. Obispo.

Los fieles sostenían culto y clero por mediación de los Diezmos. Los diezmos se pagaban a través de ovejas, cabritos, cerdos, miel, queso, manteca, lana, lino, cera, castañas, trigo, aves, etc.

PARROQUIA DE SANTIAGO DE PONTICIELLA.



Fig. 10 y 11. Fotografías del altar de la vieja iglesia y Edificación de la iglesia actual.

La estructuración parroquial de la Archidiócesis de Oviedo se debió ir formando durante el siglo XI.

Es muy difícil colocar las parroquias existentes antes del año 1200. La mayoría son de esas fechas.

En la Archidiócesis de Oviedo hay más de 59 templos, entre parroquias y filiales, dedicadas al Apóstol Santiago. Entre ellas está la parroquia de Santiago Apóstol de Ponticiella. (P. FLORIANO LLORENTE)⁴

Para atender las necesidades pastorales y servicios religiosos surgieron, por la parte norte en la llanura a orillas del mar, algunos monasterios, algunos de los cuales terminaron siendo parroquias al mismo tiempo que surgieron otras de nueva fundación. Seguidamente se van extendiendo hacia el sur por las montañas de lo que hoy forman el Municipio de Villayón.

En tiempos del Sr. Obispo de Oviedo, D. Gutierre de Toledo (1377-1389), en el Arciprestazgo de Navia aparece registrada la parroquia de Ponticiella.

La casa de Anleo tenía mucha documentación manuscrita de posesiones por esta Parroquia, hoy en el archivo del Marqués de Santa Cruz de Marcenado. Pascual Madoz, en su Diccionario Histórico, Geográfico y Estadístico del año 1845 (P. MADDOZ)⁵ nos

dice: “Que esta Parroquia es de Patronato Laical, que está servida por un cura de ingreso, que tiene unos trescientos vecinos con mil doscientas almas, que tiene (20)

⁴ P. FLORIANO LLORENTE, *Traducción del Becerro de Corias*. Instituto de Estudios Asturianos, Oviedo 1963. Pp. 63-74

⁵ P. MADDOZ, *Diccionario Geográfico-Histórico y Estadístico de España y sus posesiones de ultramar*. Vols. I, III, XI, XIII y XVI, Madrid, 1845-1849 (Valladolid ed. Moderna 1985)

Ermitas de propiedad particular. Las comunicaciones y los caminos son malos. Su comercio que lo realiza con la villa de Navia, capital del Municipio”:

El edificio de la antigua iglesia.

Era una construcción de piedra ajustada con barro, con techo de madera y sobre ella la pizarra, a excepción de la capilla mayor que es de bóveda y la que se conserva. Un solo edificio con los siguientes apartados: Nave principal y tribuna para los fieles. La Capilla mayor con el presbiterio y altar, adosada por un gran arco apuntado. Sus capiteles los menciona Bellmut y Canella en su obra de Asturias. La capilla del Carmen adosada a la nave por un arco de medio punto, la sacristía y la trastera. Un campanario de espadaña con dos campanas fundidas en Ponticiella por aquellos campaneros que recorrían las parroquias realizando esas funciones. Decían las personas mayores que la campana grande sonaba tan bien por las monedas de plata que habían aportado los fieles en el momento de fundir el bronce. Tenía esta iglesia cuatro altares, el de la capilla mayor con su buen retablo, es de San Antonio con su retablo, el de San Roque con su retablo y el del Carmen. La tribuna de madera había sido mejorada en el año 1924. En la sacristía se hizo por el año 1940 una cajonería de madera de nogal, la cual se conserva en el nuevo edificio.

Bancos no había, la gente oía misa de pie y de rodillas Disponía de tres confesionarios: dos en la capilla del Carmen y uno en la nave.

Tenía su púlpito de madera en la nave.⁶

El edificio tenía tres puertas de acceso según se indica en el plano adjunto. Una de las puertas laterales, antigua de arco la habían tapiado últimamente.

Tenía una ventana corriente en el altar mayor.

En la nave unos ventanales estrechos, malos y sin valor. Uno de la Capilla mayor detrás del altar aparece tapiado. En el presbiterio había un banco de respaldo para uso de los ministros en las misas solemnes.

⁶ Entrevista a Raúl Cedrón Fernández el 10/12/2013

Los diezmos y primicias

Cuando corría poco el dinero en metálico, en tiempos muy antiguos, el culto y el clero lo sostenían los fieles con diezmos y primicias. Por el año 1380 los diezmos de la Parroquia de Ponticiella se repartían entre el Sr. Cura y los Padroneros herederos...

Diezmo era la décima parte de todos los frutos y legítimas utilidades que en la ley antigua se debían a Dios y que debían pagarse a los ministros de la Iglesia. En España se abolieron los diezmos por real decreto del 14 de agosto de 1841. En el Concordato de 1.851 ya se consiguió la Dotación de Culto y Clero.

Las primicias eran los primeros frutos de la tierra, que en el Antiguo Testamento se ofrecían a Dios en acción de Gracias.

En tiempos de D. José Ferreira, (párroco éste de Ponticiella), en Ponticiella se le daba primicia consistente en un cuarto media de trigo (media local) y el Sr. Cura celebraba en cada aldea, en la primavera, la Misa de Bendición de Frutos todos los años.

Hasta que este párroco se hizo cargo de la Parroquia, había a la entrada de la Iglesia unas arcas en las que los fieles depositaban unas mazorcas (panoyas) de maíz como ofrenda.

D. José dispuso que se retiraran las arcas y que la colecta se efectuara en metálico, cada uno lo que él creyera oportuno.

Por el año 1970 se construyó la nueva Iglesia en el Curoto en Ponticiella. La mano de obra la pusieron todos los vecinos de la parroquia apeonando a los albañiles.

El Cementerio Parroquial.



Fig. 12 y 13. Fotografías actuales del Cementerio de la Parroquia de Ponticiella.

La antigua Iglesia y el Cementerio estaban juntos, es decir, en el mismo sitio, hasta que en 1970 se construyó la nueva Iglesia.

La palabra cementerio tiene su origen en el griego que significa DORMITORIO. Este nombre se lo dieron los cristianos de Antioquia, según San Crisóstomo, para significar la fe que tenían en la resurrección de los muertos, porque consideraban la muerte como un sueño del que algún día habían de despertar.

A partir del siglo XI se empezó a enterrar a los muertos bajo el pavimento de las iglesias, para que así comunicasen en cierta manera con los vivos mientras oraban. Por eso el cementerio fue parte accesoria de la Iglesia. En la Iglesia de Ponticiella también se enterró bajo su pavimento. Aquí no se conserva ninguna lápida de piedra, porque eran simples tablones de madera, se levantaba uno y allí se hacía la sepultura y después se volvía a colocar en su sitio.

Por el año 1922 D. José Ferreira puso un nuevo piso de madera, que fue el que duró hasta los últimos momentos en que se derribó la Iglesia.

Por Real Orden del 3 de Abril de 1787 se dispuso la construcción de los cementerios rurales.

En Ponticiella teníamos uno pequeñito frente a la fachada principal de la iglesia. A finales del siglo XIX, debió ser cuando la epidemia de las viruelas, como estaba en terreno quebrado, se derrumbó el muro de contención bajando al arroyo cantidad de tierra con algunos cadáveres. Ese cementerio o camposanto, como se dice allí, fue ampliado un poco y vino cumpliendo con su función hasta el momento en que se amplió de nuevo con el solar de la iglesia, respetando de ella la Capilla mayor y la Sacristía que quedan anejas y al servicio del cementerio.

LOS VELORIOS

Los velorios de sus muertos los realizaban en casa del finado. Se reunían allí vecinos y parientes. Se les rezaba el rosario y después los hombres se entretenían largas horas charlando. El día del entierro acompañaban al cadáver hasta el cementerio, llevado a hombros de sus vecinos. Asistían a las honras fúnebres y al final se obsequiaba a los asistentes a pan y vino, terminando la jornada con el rezo del Padre Nuestro por el eterno descanso del fallecido.

A finales del siglo XIX daban verdaderos banquetes a base de carnes, tortillas, pan, vino, etc.

Los banquetes en los entierros son de origen muy antiguo, ya en el Concilio de Coyanza se dio una orientación religiosa para las comidas funerarias.

A partir de 1937 se fueron dejando estas costumbres. El traslado de los cadáveres desde los distintos barrios al cementerio ya no se hace a hombros, sino en carrozas fúnebres.

ALGUNAS ESTADISTICAS DE LA PARROQUIA

Madoz (P. MADDOZ) ⁷ señala en la Parroquia de Santiago de Ponticiella en el año de 1845 unos 300 vecinos con 1.200 almas. En una estadística del Obispado de Oviedo de 1894, siendo párroco de Ponticiella D. Emilio Blanco y Obispo de Oviedo Mons. Ramón Martínez Vigil O.P.; señala en la Parroquia 402 vecinos con unas 1.341 almas y unas 24 defunciones.

La enciclopedia Espasa en el año 1.910 señala esta relación:

Argollellas	17 Edificios	102 Almas
Busmayor	20 Edificios	112 Almas
Castanedo	15 Edificios	126 Almas
Couz	12 Edificios	91 Almas
Illaso	28 Edificios	129 Almas
Loredo	31 Edificios	131 Almas
Pojos	22 Edificios	106 Almas
Ponticiella	29 Edificios	170 Almas
Solares	16 Edificios	72 Almas
Trabada	21 Edificios	130 Almas
Valdedo	30 Edificios	153 Almas
Valle	17 Edificios	81 Almas
Otros grupos pequeños	33 Edificios	104 Almas

En total son unos 1.570 habitantes en la parroquia.

De Ponticiella como Parroquia nos dice Madoz en 1845, el clima es sano, el terreno muy escabroso, los caminos son locales y malos, las producciones: maíz, centeno,

⁷ P. MADDOZ *Diccionario Geográfico-Histórico y Estadístico de España y sus posesiones de ultramar*. Vols. III y XI, Madrid, Ed. Moderna Valladolid 1985, pp. 36-94

patatas, legumbres, castañas, y frutas, todo con escasez. Se cría lanar, vacuno, y cabrío y contrata con su Ayuntamiento de Navia.

Vamos a ver las capillas que hay desde Trabada a Ponticiella, subiendo por la sierra del Brañoto.

CAPILLA DE NUESTRA SEÑORA DE GUADALUPE EN TRABADA



Fig. 14 y15. Fotografías de la Capilla de Trabada y su altar.

En Trabada tenemos una ermita dedicada a la Virgen de Guadalupe, aunque más bien parece la Divina Pastora, ya que ostenta a sus pies un par de corderitos cuyas tallas gustan a los anticuarios.

La Virgen de Guadalupe se venera de una manera muy especial en su Santuario de Guadalupe, en Cáceres, y en su santuario en Méjico, y en otro Santuario cerca de Fuenterrabía, en Guipúzcoa.

Esta imagen de la Virgen fue donada por el Papa San Gregorio a San Leandro de Sevilla. Cuando la invasión musulmana, para que no la profanaran, los cristianos la ocultaron junto a un río en la provincia de Cáceres. En el siglo XIV fue descubierta de un modo milagroso y tomó el nombre del río denominado por los musulmanes GUADALUPE, que quiere decir “río del lobo”.

Los extremeños se esforzaron en levantarle ese gran santuario que hoy ostenta. El rey D. Alfonso XI le cedió numerosas rentas para solemnidad y esplendor de su culto. Los Padres Jerónimos fueron los capellanes del Monasterio. Actualmente son capellanes del Santuario los Padres Franciscanos.

En Méjico, la Virgen se apareció en Tepeyac al indio Juan Diego y le encomendó que notificara al Sr. Obispo, que le edificaran un templo en donde se le honrara bajo la advocación de NUESTRA SEÑORA DE CUAUHTLALAPAN, palabra mejicana que

los españoles corrompieron en GUADALUPE, por recordarles el celebre santuario extremeño. En Méjico ostenta el santuario antiguo y el moderno actual.

ERMITA DE SAN CAYETANO



Fig. 15 y16. Fotografías de la Capilla de San Cayetano y su altar.

A pesar de ser el Padre de la Providencia, según refleja la foto, se acuerdan poco de su santo y de esa romería tan popular e importante en tiempos pasados. San Cayetano, el fundador de los Padres Teatinos, se celebraba su fiesta y romería el 7 de agosto de cada año. La ermita está ubicada en el camino real antiguo de Polea a Ponticiella, en un descampado, junto a una fuente hoy cercada en una finca del propietario de la capilla. Junto a la capilla hubo una carbayeira (robleal), talado a finales del siglo XIX. En esta romería además de fiesta se celebraba algo de feria:venta de zapatos, venta de semillas de nabos, semillas de berzas, semillas de toxo, etc. (P. FLORIANO LLORENTE)⁸

La ermita hoy está muy abandonada, Ni siquiera la imagen de su Patrón la preside. Una talla de madera, no sé qué valor artístico tendrá. Hay allí además dos imágenes, una de la Virgen del Sagrario y otra de la Virgen del Fresno.

Según Rubén Fernández, que es el que posee la escritura de esta capilla y que es su propietario, fue hecha en el año 1717.

⁸ P. FLORIANO LLORENTE, *Traducción del Becerro de Corias*. Instituto de Estudios Asturianos, Oviedo 1963, pp. 150-170

CAPILLA DE LA VIRGEN DE LAS VIRTUDES.



Fig. 17 y18. Fotografías de la Capilla de Las Virtudes y su altar.

La más conocida y a la que más devoción tienen los fieles de la Parroquia es a la Virgen de las Virtudes.

Sus cultos y romerías, como todas las cosas, a través de la historia tuvo sus auge y sus decadencias. El apogeo que tienen hoy no siempre lo tuvieron.

Según la tradición oral, allá por el año 1929 hubo una gran fiesta y romería en esta ermita, que, en tiempos pasados, aunque la ermita estaba presente, no se celebraban cultos allí, hasta que los promovió un señor de Argolellas, muy devoto de la virgen, llamado D. Pedro Rodríguez.

En La Historia Eclesiástica de España de T. Marín, Q. Aldea y J. Vives nos habla de dos Santuarios famosos dedicados a la Virgen de las Virtudes.

En Ciudad Real, a 6 km. de Santa Cruz de Mudela, tenemos un Santuario de la Virgen de Las Virtudes de gran tradición y veneración en aquella comarca.

La imagen fue hallada bajo tierra en el lugar que hoy ocupa el santuario. Es de pequeñas proporciones y rostro moreno. A ella se atribuyen numerosas curaciones. En el siglo XVI ya contaba esta imagen de La Virgen de las Virtudes con una enorme cofradía.

A 5 km de Villena, provincia de Alicante, ya desde el siglo XVI se venera y se da culto a la Virgen de las Virtudes. El santuario estuvo a cargo de los Padres Agustinos calzados, que con gran devoción y solemnidad atendían los cultos del santuario hasta la desamortización de Mendizábal. Es la patrona de la ciudad.

La actual ermita fue construida en el lugar de la antigua, esta actual se hizo en 1949.

La romería

En estos últimos tiempos se celebra en la Parroquia de Santiago de Ponticiella la romería de la Virgen de las Virtudes. La ermita o capilla se halla ubicada en un descampado llano al final de la loma del Brañoto, comprendida entre el paso del “Couso y el próximo Valdedo”. Cerca de ella se encuentra el Valle de Argabaceiros, antigua y resonada carbayeira (roblechal) talado a finales del siglo XIX y que no volvieron a repoblar. Se celebraban en honor a la Virgen en esta capilla o ermita alguna otra fiesta por el verano, algunas veces con gran solemnidad y esplendor, según las posibilidades del devoto. Algunas veces algún parroquiano a su regreso de las Americas como acción de gracias a la Virgen por los éxitos obtenidos.

Actualmente esta romería se celebra el segundo sábado de agosto. Con dos días de fiesta, uno el día de los jubilados y otro el día de la fiesta, para todo el mundo. Hay una comisión que es la encargada de realizar los festejos, y tiene unos 1.000 socios esta asociación o sociedad. Publican una revista anual que se llama “A Parpayega”, donde se narran historias de la parroquia, refranes, poemas, publicidad, de hostelería del concejo, y pequeñas industrias o empresas del occidente de Asturias. Se denomina también la fiesta del emigrante. Está auspiciada por los hijos de la Parroquia residentes por otras localidades del Principado de Asturias o fuera de él, y que una vez al año se desplazan hasta estos lares para unirse fraternalmente a sus hermanos y familiares en ese día tan señalado de la romería, y compartir con ellos, después de los cultos y la misa en honor a la virgen, la comida campestre, terminando el día con todas las demás actividades: baile, competiciones, etc. Esta romería lleva funcionando desde el año 1988 hasta la actualidad. (T. MARIN, Q. ALDEA Y J. VIVES)⁹

⁹ T. MARIN, Q. ALDEA y J. VIVES, *Historia Eclesiástica de España*. Gatel. Vol. 3. Madrid pp. 106-307

LA CAPILLA DEL VIDURAL. LA VIRGEN DEL ROSARIO

Tiene un templo dedicado a la Virgen del Rosario en el Vidural. El Rvdo. D. Florentino Fernández Álvarez, en Asturias por la Virgen, al hablar del Rosario, oración predilecta en Asturias, señala 300 Cofradías de la Virgen del Rosario, 92 capillas de esta Virgen, 70 Capellanías y 11 parroquias.

Esta ermita del Vidural fue fundada en el año 1909 por D. Juan Rodríguez y su esposa Dña. María Teresa Fernández. Fue bendecida, con la debida autorización del Sr. Obispo de Oviedo, Excmo. Sr. D. Francisco J. Baztán, por el Rvdo. D. Emilio Blanco párroco de Ponticiella.

Los fundadores se comprometieron a rezar públicamente en la capilla el Santo Rosario todos los años el mes de octubre.

Los fundadores por aquellas fechas abrieron una cuenta bancaria con un capital de 1.500 pesetas para que con el interés se celebre todos los años una misa a la Virgen del Rosario en esa ermita del Vidural.

UBICACIÓN DE ESTE MUNICIPIO DE VILLAYON

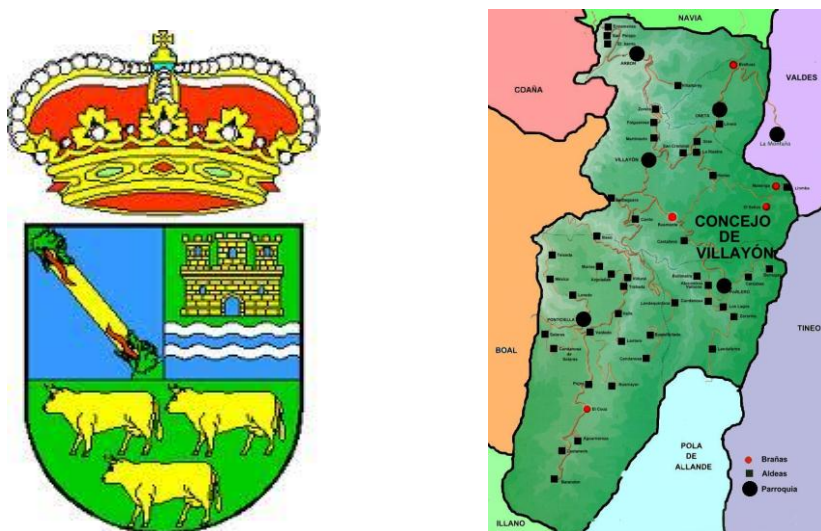


Fig. 1 y 2. Escudo y Mapa del Concejo de Villayón.

La zona, el territorio, la demarcación, el alfoz de este municipio lo tenemos limitado al Oeste por el río Navia. Por el Norte por los picos de Carondio con una altitud de 282 m., Peña del Carro con 369m y Panondres con 842m, los cuales son como la línea divisoria que lo separan del territorio del Ayuntamiento de Navia.

Por el Este: La cordillera formada por Peña Rica de 822m de altitud, Pico Agudo con 1149m, Carondio con 1221 m. y Peña del Conde con 1114 m. Por esta ladera limita con el concejo de Tineo. Al Sur con el Pico Gargalois 1131 m., por este lado limita con el municipio de Pola de Allande.

Villayón



Fig. 3 Fotografía de Villayón

Villayón, Municipio de 131,80 Km. de extensión, situado en el occidente asturiano, en el curso del río Navia, que fija por el O. gran parte de la línea divisoria con el municipio de Boal, hasta el punto en que ésta pasa a establecerse por las estribaciones de la sierra de Carondio, que envuelve el municipio por su parte mas meridional. De ella parte, en dirección S-N y por la parte central del concejo, el río Cabornell, que una vez recibidas las aguas del río Polea toma dirección O., siguiendo el sentido descendente de la mitad norte de las tierras del concejo hacia la cuenca del Navia. Son sus vecinos, por el S. Illano y Allande, Navia por el N. y Lueca y Tineo por el E. Su economía se desarrolla sobre una estructura productiva típicamente agraria, especializada en la producción ganadera y en la que las labores agrícolas cumplen con el objetivo del abastecimiento. Sólo algún producto como la patata ocasionalmente genera excedentes que se comercializan fuera del concejo. Su cabaña ganadera está compuesta por 4.277 cabezas de bovino, 1.238 de porcino y 666 de equino. La única instalación industrial existente es la central hidroeléctrica de Arbón, perteneciente a la compañía Electra de Biesgo, S.A., que la construyó en 1967. Cuenta con una potencia instalada de 56.000 Kw y su producción en 1980 fue de 124.785 Mwh.

Superficie. La orografía del concejo es muy accidentada, originando una variabilidad altimétrica que oscila entre los 400m. de las tierras del N., en el límite con el municipio de Boal, y los 1.200 m. de las del S., pertenecientes mayoritariamente a la sierra de Carondio. En el primer estrato se incluye un 46,68 % de la superficie total, lo que se corresponde con la situación intermedia del concejo dentro de la región. Por ese mismo motivo adquieren más relevancia las altitudes por encima de los 800m., que afectan al 10,95 % del término municipal. La superficie forestal cubre la mayor parte del concejo, así (69,54%), al extenderse sobre 9.166 Ha., el erial a pasto (3.904 Ha.) y el monte leñoso (1.934 Ha), el monte maderable (3.904 Ha), la integran en esta proporción. Las otras superficies tienen aquí una presencia inusual, por importante, en otros municipios llegando a afectar al 15,33 % de la superficie total. Dentro de ellas destaca la superficie improductiva, con 1.699 Ha., la superficie de aguas se debe, en casi su totalidad, al embalse de Arbón. La baja densidad demográfica del concejo es causa, entre otras, de que las praderas naturales, con ser el soporte de su principal fuente de riqueza (la ganadería) vea reducida su presencia al 11,12% del territorio, e igualmente a la poca relevancia de la superficie de cultivos (529 Ha.), que se sitúa por debajo de la media de la región.

El territorio del concejo es montañoso en toda su extensión, con pintorescos valles en variadas direcciones, formados por los numerosos afluentes y subafluentes del Navia, registrándose las mayores altitudes en los montes periféricos. La mayor parte de las entidades de población se encuentran en alturas que oscilan entre los 102m. (San Pelayo) y 601 m. (Parlero) y varias de ellas (Candanosa, Cárcabas, Lendequintana, Busmente) se aproximan o rebasan los 500 m. La capital del concejo está a 357 m. de altitud.

El terreno está comprendido en la zona calificada por Schulz de siluriana, integrada por pizarras antiguas, grauwaka y cuarcita. Como dice el citado autor, si bien la roca predominante es la pizarra común, generalmente arcillosa con muchos grados intermedios entre la silícea y cloritosa, se encuentra también con frecuencia la grauwaka, roca sedimentaria antigua, especie de arenisca grisácea constituida por cuarzo y feldespato principalmente y restos de distintas rocas.

En cuanto a minerales útiles, existen minas y yacimientos sin explotar, aunque denunciados, de cobre, hierro y manganeso en Oneta y Villayón; de plomo, cobre y cinc en las zonas de Arbón, Ponticiella y Loredo.

En el clima, dentro de las características comunes a toda la provincia, se acusa mayor tendencia al frío que al calor. Nieva en los altos y poco en los valles, aunque las nevadas interrumpen, normalmente, la comunicación entre los pueblos y con el exterior.

En cuanto a la vegetación, la autóctona era el castaño y el roble. A partir de 1945 se repobló con pino de país, y en los últimos 20 años con eucalipto y pino insigne.

HIDROGRAFIA

En cuanto a la hidrografía: El río Navia, truchero y salmonero, baña el extremo occidental del concejo de S. a N. Los demás ríos y riachuelos, según la denominación con que se los conoce en el concejo, son los siguientes: el Polea, el más importante, formado por el Barandón y Bullimeiro, recorre la mitad meridional del concejo, de S. a N., formando el citado valle entre las lomas de Loredo y Quintana; cerca de Trabada se une con el Parlero o río de los vaqueiros, que nace en Las Cruces (Verrugas) y a su vez recibe en las Mestas las aguas del Lendelforno, desembocando en el Navia por Mezana (Boal). Otros afluentes del Polea son los arroyos de a Baradoira y Fuentes y los regueros Grulla y Vallin, Degollada, Brañúas, Pena-Cuervo, Manantial, Cárcabas, Carcabanas, Vidueira, Requesada, del Chao, Formón, del Monte, Rellón, de Linera, Cabado, Manantial, Vado, Las Llamas, Herías, Pontiga, Acebal, Pedrouga, Queda, Segredal, Pasaría, Bufrén y Muria. Los ríos Pontiga y Oneta, que nacen, respectivamente, en Herías y Brañúas, se unen cerca de Linera para dirigirse al Navia. El Proeda nace en el pico a Cristaleira, pasa por Solares y Ponticiella y desemboca en el Navia dentro del término de Boal. El arroyo de Loredo nace en la loma de Loredo y desagua en el Navia por Mesollana. (J. MUÑOZ JIMÉNEZ)¹⁰

¹⁰ J. MUÑOZ JIMÉNEZ, *Geografía de Asturias*, Salinas, Ayalga Ediciones. Tomo I, 1982 pp. 76-84

LAS VIAS DE COMUNICACION

Las vías de comunicación son carreteras locales y caminos provinciales de montaña aptos para toda clase de vehículos de motor. Desde la carretera N- 634, en Navia, una carretera local llega a la capital del concejo, que empezó a hacerse en Navia en el año 1910 y llegó a Villayón por el año 1930, pasando dentro del término municipal por San Pelayo, Arbón, Zorera y Martintorín. Desde la misma N-634, en Luarca, un camino provincial tortuoso y pintoresco, en buen estado, lleva a la misma población pasando por Brañúas, Oneta, Linera y Riestra, de donde sale un ramal que enlaza con Herías.

Situándose en la capital del concejo, además de las carreteras citadas, que van hacia el N. y el NE., respectivamente, sale otra hacia el S. que se bifurca a los 2 Km. aproximadamente: un ramal va hacia Castañedo por la derecha, casi paralelo al río Navia, pasando por Carrio (ramal a Berbeguera) y baja al puente Polea que se construyó en 1932, sube (ramal a Illaso) a Trabada, que llegó en 1944, Valdedo (ramales un poco antes, a Loredo y Concejo de Boal, pasando por Ponticiella) y Pojos; el otro, por la izquierda, se dirige al mismo punto pasando por Busmente (ramal a Parlero) Lendequintana y Busmayor.

Muchas conexiones a muchos pueblos en vez de ser caminos sin asfaltar hoy son carreteras o pistas asfaltadas, aunque son de un solo carril. Así la carretera de Navia a Villayón estaba asfaltada, pero era de un solo carril hasta que entró de presidente del Principado Sergio Marqués en que le cortó las curvas y le puso dos carriles y un nuevo asfaltado. El resto de carreteras del concejo son de un solo carril, incluso la que va de Villayón a Boal, como la que va de Villayón a Luarca.

DEMOGRAFÍA

Igual que el resto de concejos vecinos del occidente de Asturias, Villayón ha perdido población desde comienzos del siglo XX hasta nuestros días, una pérdida aproximada de 2.500 habitantes. Pero a partir de la segunda mitad del siglo XX hasta nuestros días, se caracteriza por una pérdida de población motivada por los movimientos migratorios hacia el centro de la región y hacia su concejo vecino, Navia, debido a la industrialización de éste.

En el año 1900 la población del concejo era de 4.335 personas. A partir de estas fechas empieza a descender por la emigración de los nativos a la Argentina, Cuba y Uruguay.

Desde entonces su discurrir ha presentado tónicas diferentes: durante las tres primeras décadas del siglo se produce un continuo descenso de sus efectivos humanos que alcanzará su cota mínima en 1930, con 4.090 habitantes. En las décadas posteriores la evolución demográfica toma un signo favorable y de tal magnitud que, en 1960, supera en un 23,07% la existencia a comienzos de siglo. En la década de los 60 se registra una salida masiva de población hacia centroeuropa, fundamentalmente, continuando esta tendencia, ya con un ámbito exclusivamente regional, en la década de los 70. En la década de los 90 contaba el concejo con unos 2.617 habitantes, lo que supone una reducción del 39,63 % a lo largo del siglo. En este tiempo su densidad de población ha pasado de 32,89 hab/km a 19,86 hab/km¹¹.

Actualmente la población del concejo emigra al centro de la región: Oviedo, Gijón o Avilés y al concejo vecino, Navia, ya que éste está industrializado y es donde se necesita mano de obra, pues se encuentran industrias como CEASA, (Fabrica de pasta de papel) Reny Picot (Industria Láctea), Astilleros ARMON, Carpintería Benito, etc.

Evolución demográfica de Villayón

Años	Población de Derecho	Densidad (Hab. /Km.)	Índices 1.900=100
1950	4.335	32,89	100,00
1980	3.100	26,36	100,58
2005	1.050	19,40	80,14

¹¹ Evolución de la Población en el Concejo de Villayón. Elaboración propia a partir de los datos del INE (1990-1991) y del SADEI (2001-2011)

NUCLEOS DE POBLACIÓN DE VILLAYON

	Entidad	Categoría	Distancia a Villayón	Altitud
Parroquias	Arbón	Lugar	9	122
Arbón	El Barrio	Caserío	11	-
(Santiago)	Encaminas	Caserío	11,5	111
	San Pelayo	Caserío	11	102
	Villartorey	Lugar	8	-
Oneta				
(Santa María)	Brañúas	Aldea	8	-
	Linera	Aldea	5,5	425
	Oneta	Lugar	6	-
Parlero				
(San Bartolomé)	Valbona	Caserío	8	-
	Verrugas	Caserío	12	-
	Bullimeiro	Aldea	7	-
	Candanosa	Caserío	10	510
	Cárcabas	Aldea	10,5	-
	Los Lagos	Aldea	10	-
	Lendelforno	Lugar	11	-
	Lendequintana	Lugar	12	543
	Parlero	Lugar	9	601
	Zoreirina	Caserío	7	-
Ponticiella				
(Santiago)	Aguamaroza	Caserío	17,5	-
	Argolellas	Lugar	9	345
	Barandón	Caserío	20	-
	Busmayor	Lugar	15	-
	Bustalfoyado	Aldea	13	350
	Candanosa	Caserío	14	-
	Candanosa de Soal	Caserío	17	537
	Castanedo	Aldea	17	-
	Couz	Aldea	15	440
	Illaso	Lugar	9	-
	Lantero	Caserío	12,5	-
	Loredo	Lugar	16	354
	Murias	Caserío	9	-
	Pojos	Aldea	13,5	-
	Ponticiella	Lugar	14	-
	Solares	Caserío	15	-
	Trabada	Lugar	10	-
	Valdedo	Lugar	12,5	438
	Valle	Aldea	11	358
	Vidural	Caserío	11	-

Villayón				
(San Pedro)	Berbeguera	Aldea	3	-
	Busmente	Lugar	4	491
	Carrío	Lugar	3	-
	Castañera	Caserío	1	-
	Felguerosa	Caserío	3	-
	Granas	Caserío	3	383
	Herías	Aldea	3,5	-
	Martintorín	Caserío	2,5	-
	Masenga-Sellón	Aldea	12	-
	Ribalagua	Caserío	4	-
	Riestra	Caserío	3	-
	Villayón (Capital)	Lugar	-	357
	Zorera	Caserío	4	-

III- HISTORIA DEL MUNICIPIO DE VILLAYON

1- PERIODO NEOLITICO

Con la desaparición progresiva de los glaciares, se desarrolló un nuevo tipo de vida. La población empezó a establecerse a orillas de los ríos. El hombre crea la agricultura, desarrolla la ganadería, se convierte en sedentario, inventa la cerámica, descubre la rueda, empieza a fabricar tejidos y empieza a descubrir la metalurgia.

Este fenómeno que conocemos con el nombre de neolítico nace en Mesopotamia y desde allí se fue haciendo extensivo por todo el occidente. Se fue extendiendo por la península Ibérica y en su día fue internándose la corriente humana por las orillas del río navia. Cultivan cereales, trigo, centeno, cebada, y lino. Se domestican los animales; el buey, la vaca, la cabra, el asno, el cerdo, la oveja. Empieza la confección de tejidos de lana y lino. Descubren los colores, blanco, negro, gris, azul, verde, etc. Estos aborígenes tributaban ya su culto a los muertos, enterraban sus cadáveres y les levantaban monumentos funerarios. (J. FERNÁNDEZ MARTÍNEZ)¹²

¹² J. FERNÁNDEZ MARTÍNEZ, "Periodo Neolítico". *Notas Históricas del Municipio de Villayón*. (1984) pp. 40-42

2- LOS DOLMENES.



Fig. 6. Fotografía del dolmen de Entrerríos. Barandón. Villayón.

Los dólmenes aparecen al final del período neolítico por el año 2250 a. C. Son verdaderos monumentos funerarios, verdaderos panteones en los que se inhumaba el cadáver y son los primeros monumentos que dan testimonio del hombre por Europa.

Consiste en una o más lajas de piedra horizontales en forma de mesa colocados sobre otras dos o tres clavadas de punta en el suelo. Son monumentos muy sencillos.

Aparecen por toda Europa, en Francia cantidad, en Inglaterra, en España por el sur, por el este y en la zona cantábrica.

El más cercano a Villayón lo tenemos en un paraje llamado Entrerríos, cerca de la actual aldea de San Juan de Barandón.

3- LOS CELTAS

Las invasiones de los celtas provenientes de Europa corriendo hacia la Península son varias. Tal vez la primera date del año 800 a. de C. Se fueron asentando en los lugares ocupados por los pobladores aborígenes, los iberos, de raza camita blanca, rostro moreno y estatura regular. Aparecen en las pinturas de cuevas cantábricas. Los celtas de raza blanca ariá mezclados con los iberos dieron lugar a los celtíberos astures.

Los celtas cántabros de nuestra región vivían en poblados llamados castros, que son agrupaciones de casas circulares con entrada y sin ventanas, cubiertas

de ramaje. Un modelo ejemplar de estos poblados lo tenemos en Coaña. En Galicia hay muchísimos. En las márgenes del río Navia se conocen más de dos docenas de ellos. En nuestro territorio de Villayón tenemos uno ubicado en el pueblo de Illaso, conocido con el nombre de Torres de Castro. Este castro conocido de siempre por los vecinos de aquel entorno fue reconocido por las autoridades en esta materia, y catalogado el 6/7/1966. Muchos de estos castros pervivieron hasta que fueron romanizados. En muchos de ellos se encontraron objetos de oro y monedas de culturas posteriores.

La cultura celta era inferior a la de los iberos. Cuando estas invasiones llegaron a la península, ya los iberos conocían el torno del alfarero y fabricaban su vajilla; y los celtas desconocían esta técnica. Donde mejor se estudió esta cultura fue en las ruinas de Numancia, ciudad destruida en el año 133 a. de C.

4- LOS ROMANOS EN ASTURIAS (29-19 a. C.)



Fig. 7 y 8. Fotografías del Puente Viejo (romano) y el de nueva construcción sobre el río Polea.

En el último tercio del siglo I a. de C. el pueblo romano, deseoso de expandir su territorio y de la explotación de las minas de oro y otros metales, iniciaron las guerras cántabras contra los cántabros, astures y galaicos el año 29 al 19 a. de C..

La guerra la inició Cesar Augusto y la terminó Agripa. La guerra fue dura y difícil, pero los celtas vencidos quedaron sometidos a la voluntad de los vencedores y tributando a Roma.

Con la romanización civilizadora vino el reparto de la propiedad, la apertura de calzadas y la construcción de puentes.

En nuestro municipio no tenemos ninguna reliquia de los romanos, el puente viejo del río Polea, de corte romano, o que también se le llamó puente romano, debe ser el más viejo del Municipio de Villayón, aunque es muy moderno.

La civilización romana fue sacando a la gente de los castros y centrándolas en las denominadas villas romanas y aldeas.

Se mejora la agricultura, la ganadería, la artesanía del barro en la confección de vajillas, tejas, ladrillos, etc.

Empiezan las grandes explotaciones de las minas de oro por medio de la mano de obra barata, los esclavos. Según Plinio, los romanos llevaban de Asturias más de 20.000 libras de oro al año.

La religión romana era pagana, daban culto al emperador y a los dioses paganos, Júpiter, Jano y Vesta.

El municipio romano lo constituía la (Urbs) ciudad y el territorio que la rodeaba (territorium).

5- LOS VISIGODOS O GODOS

Este pueblo germano se radicó en Francia con capital en Tolosa, pero deseosos de expansionarse pasaron los Pirineos y se establecieron en España, expulsaron a los bárbaros y fundaron un gran reino poniendo los fundamentos de la nación española. El rey Ataúlfo ocupó Barcelona en el año 415. Atanagildo estableció la corte en Toledo (551-567). Recaredo se convierte al Catolicismo y con él su pueblo en el 589. A medida que el imperio romano iba decayendo ellos se fueron adueñando de la península. Su último rey fue D. Rodrigo vencido por los musulmanes en el año 711.

Con los visigodos aparece el feudalismo en España. Explotaron la agricultura. Exportan cereales, sal, vino, miel, metales. Importan sedas y joyas. Fabrican tejidos, vidrio, tintes, armas, etc. La moneda era el sueldo oro. La cultura florece en las catedrales y Monasterios. De esa época es S. Isidoro de Sevilla, el autor de las Etimologías. San Leandro y otros muchos personajes importantes. En el pueblo de Carrio en 1926 apareció una documentación goda en pizarra, encontrada por unos labradores. Se conserva en la Academia de la Historia de Madrid.

¹³Nota:

¹³ “Sobre esta cuestión, véase J. Fernández Martínez. Villayón. *Notas Históricas del Municipio*. 1984. Pp. 18-19”

TRADUCCION DE LA PIZARRA GODA DE CARRIO (VILLAYON).

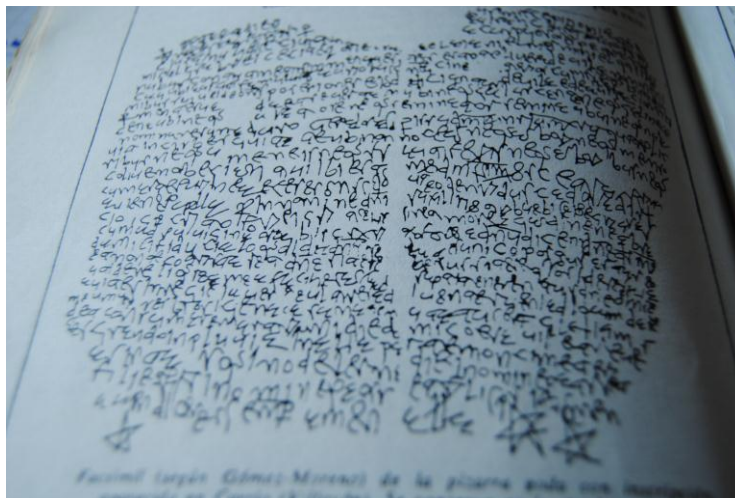


Fig. 9. Manuscrito de la pizarra de Carrio.

Según Gómez Moreno el texto grabado “era una epistola misiva de carácter confidencial y hasta mágico, que sin llegar a su destino hubo de quedar perdida y su contexto es tan desconcertado y misterioso que apenas podemos formar juicio completo de él”.

Traducido el texto latino y descifrado por el ilustre arqueólogo, destacamos de él un conjuro contra las nubes que dice así:”Conjuro a vosotros , todos los patriarcas Miguel, Gabriel, Ceciteil, Oriel, Rafael, Ananiel, Marmoniel, que tenéis las nubes cogidas con vuestras manos: estén exentas de la vila con nombre Ciuscau, donde habita su fámulo Auriolo con mi cementerio, con los Frades y vecinos suyos, y de todas las posesiones del mismo; sean expulsadas de la vila y de sus habitaciones; por montes vayan y vuelvan, donde ni el gallo canta ni la gallina cacarea, donde ni el arador ni el sembrado obtuvo semilla ni nada es de nombrar”

Está grabada con el signo de Pentalfa al principio y al fin, lo cual nos induce a reconocerle un sentido mágico supersticioso. Los labradores de Carrio que la encontraron se la cedieron al arqueólogo D. Manuel Gómez Moreno para que la descifrara y el resultado de su trabajo lo publicó el autor en el “Boletín de la Real Academia Española” en 1954.

También aparece en su libro “Documentación goda en Pizarra” editado en 1966 en Madrid.

El traductor añade que algunos amigos gallegos le informaron de que aún viven en Galicia semejantes arbitrios contra las nubes y que Serra Vilaró le comunicó un texto catalán en el que en nombre de unos santos se conjuran las nubes mandándolas a “un vall d`espines, ou no canten gauss ni gallinas, ni cap criatura viva”, caso realmente extraordinario de perduración de una fórmula recitada, según acredita la semejanza de estas palabras, con las del conjuro de la pizarra de Villayón. La invocación de Dios o de los Patriarcas y los Santos, con carácter de plegaria y aún de conjuro para librarse de un mal, no constituye en sí superstición alguna. Pero la presencia del signo de Pentalfa grabado al principio y al final (aquí por tres veces) del texto de la referida pizarra, no se puede interpretar de otra manera que reconociéndole un sentido mágico-supersticioso. (M. GÓMEZ MORENO)¹⁴

Significación y virtudes del Pentalfa

El Pentalfa era una especie de sello mágico, en el que se hallaba representada una estrella de cinco puntas, formada por cinco triángulos cuya base respectiva era cada uno de los lados de un pentágono. Estos cinco triángulos equivalen a cinco alfas mayúsculas del alfabeto griego, y de aquí la denominación del símbolo. Recibió también la de Pentaclo, y se halla figurado en antiguas monedas griegas, siendo considerada por los pitagóricos, neoplatónicos y gnósticos como signo de la perfección de la naturaleza. A esto añaden algunos que en la obra de magia *Enchiridion Leonis Papae*, se da este nombre de Pentaclo a un sello impreso en pergamino virgen, fabricado con la piel de un macho cabrío, o grabado en un metal precioso como el oro o la plata, añadiendo que el Pentaclo era necesario para exorcisar. (J. URÍA RIU)¹⁵

¹⁴ M. GÓMEZ MORENO *Boletín de la Real Academia Española* en 1954. pp 44-98

¹⁵ J. URÍA RIU *Los Vaqueiros de Alzada*. Biblioteca Popular. Oviedo, 1976 pp. 212

6- LOS MONASTERIOS

La Diócesis de Oviedo la fundó Alfonso II el Casto en el año 812. En el siglo X ya aparecen por el occidente astur algunos Monasterios: Froilá Vélez fundó el de Cartavio en Coaña, Arias Fernández el de Santa María de Miudes, en el Franco, los Condes Piñolo y Aldonza fundaron el monasterio de Corias en el año 1044, en el siglo XI ya había en Asturias como unos 170 monasterios. Muchos de esos monasterios fueron absorbidos por otros de mayor categoría. Corias recibió a muchos de ellos. San Miguel de Barcena pasó a Corias y con él los hombres del pueblo de Arbón. Por el año 1214 figuran incorporados al Monasterio de Corias los hombres de Granas, ambos pueblos hoy pertenecientes al Ayuntamiento de Villayón.

Otros muchos de esos monasterios en el siglo XII quedaron reducidos a simples parroquias del Obispado de Oviedo.

Los monjes fueron la vanguardia de la Iglesia. La regla de San Benito, bajo la cual se fundaron muchos monasterios, la introdujo en España el rey Sancho III en el año 1030. En el año 1044 ya se fundó Corias, bajo la regla de San Benito y que permanecieron en el escorial asturiano hasta la exclaustación de Mendizábal en 1836. Por el año 1140 llegaron los frailes cistercienses. Un convento de esta orden en Asturias fue el famoso convento de Valdedios, en Villaviciosa. Los monasterios contribuyeron mucho a la civilización y la cultura en las regiones donde estaban ubicados. Desarrollaron mucho la agricultura, ganadería, etc., El Abad Juan Martínez de Corias impulsó la plantación del Viñedo por la zona de Cangas de Narcea. (J. FERNÁNDEZ MARTÍNEZ)¹⁶

¹⁶ J. FERNÁNDEZ MARTÍNEZ “Los Monasterios” *Notas Históricas del Municipio de Villayón*. Oviedo 1984, pp. 107-177

EL CONDADO DE RIBADEO.

El territorio del actual Municipio de Villayón, incluido en el Alfoz de Navia a mediados del siglo XIV, pasó a formar parte del condado de Ribadeo.

Pierre de Villain vino con Dy Glesclin a España a pelear a favor de Enrique de Tratámara, y en gratificación a sus trabajos recibió el privilegio del Condado de Ribadeo con la Pola de Navia y su Alfoz, con fecha del 20 de Diciembre de 1369.

Con ello los habitantes de Navia y el actual Villayón perdieron mucho de su libertad.

Los nuevos señores y dueños ocuparon todos los puestos; civiles y religiosos interesándose mas en los cobros de sus rentas que en mirar por el bien de la ciudadanía.

El conde, con autorización de Carlos V, puso en venta el alfoz y la Puebla de Navia. (Autorización del 18 de Mayo de 1550 en Aranda de Duero).

Los naviegos comisionaron a Juan Alonso de Navia el 17 de abril de 1551 para comprar la Puebla y el Alfoz en 8.217 ducados de oro y cuatro reales, quedando la villa y el consejo en manos de los ricos que reunieron el dinero para liquidar al conde. Ello dio lugar a los problemas surgidos en el repartimiento de los cargos, y las gentes descontentas presentaron sus protestas lo cual dio lugar a que la Chancillería de Valladolid, el 9 de Febrero de 1607, ordenase la incorporación de esta villa y concejo a la corona de España.

La opresión del poderoso

La suntuosidad y regalo en que vivían los grandes propietarios terratenientes sin más obligación moral que cobrar puntualmente las rentas de su propiedad, que cargaban sobre los humildes labriegos, sometidos a la jurisdicción eclesiástica, señorial y a la presión de todos los impuestos, no pudo menos de desencadenar la protesta oficial de algunos Municipios y pueblos asturianos a principios del siglo XVIII (1711).

Entre los municipios estaba Navia, y a esos municipios se sumaron también otros pueblos como fueron Carrio y Villayón.

Para investigar esa opresión, tiranía y avasallamiento fue comisionado el Sr. Cepeda.

¹⁷(A. MENÉNDEZ GONZÁLEZ).

¹⁷ A. MENÉNDEZ GONZÁLEZ “La Junta General del Principado de Asturias” 1504-1808. LA NUEVA ESPAÑA, *Historia de Asturias* Vol. III, Oviedo, 1990. pp. 101-122

9- SEGREGACIÓN DEL MUNICIPIO DE VILLAYÓN DEL MUNICIPIO DE NAVIA.

En la carta fundacional de la Puebla de Navia por el Rey Alfonso X en el siglo XIII autoriza en ella el mercado semanal e impone a los residentes de su alfoz acudir a su plaza para la venta de sus productos. Pero a las aldeas tan lejanas, como las ubicadas al sur de su territorio les exigía un sacrificio enorme para llevar a la plaza sus productos. El bajar a Navia desde la parroquia de Ponticiella a uña de caballo, el que lo tenía, unas veces soportando lluvia, la nieve o el calor, para ir a vender huevos, manteca, gallinas, ovejas, cerdos, etc., resultaba muy molesto. Por otra parte, aquellas gentes tan aisladas, la mayoría analfabetas las agobiaban con impuestos sin que ellos pudieran defenderse. Mas las intrigas y juegos políticos propios de los tiempos fueron influyendo y sembraron el descontento de las gentes residentes en el territorio del actual municipio de Villayón, lo cual poco a poco fue gestando la emancipación del Concejo en el año 1869.

Del territorio del municipio de Navia formaba parte la parroquia de San Salvador de la Montaña la cual fue segregada en el año 1851 y anexionada al territorio del Municipio de Luarca.

La capitalidad del nuevo municipio la asumió el pueblo de Villayón, que gozaba de categoría de antigüedad. Ya Villayón y Valle en el siglo XI figuran entre las propiedades del Monasterio de San Salvador de Tol, en el Occidente Astur.

Los valles de este territorio son profundos y muy fértiles, apropiados para la agricultura, ganadería y bosque.

En este territorio están ubicadas las brañas de Brañúas, Busmente, El Sellón y Masenga. (J. FERNÁNDEZ MARTÍNEZ)¹⁸

¹⁸ J. FERNÁNDEZ MARTÍNEZ “Segregación del Municipio de Villayón del de Navia”. *Parroquia de Santiago de Ponticiella*. Oviedo, 1990, pp. 37-77

V-LOS LABRIEGOS DEL MUNICIPIO DE VILLAYÓN: LA AGRICULTURA.

La vida de los moradores de estos valles era pobre y muy limitada. Vivían muy aislados, pobremente vestidos y alimentados y en malas condiciones higiénicas. Hacían sus edificaciones de piedra ajustadas con barro y cubiertas de pizarra. La primera planta para el ganado y la segunda con pocas divisiones para el hospedaje de la familia. Sus fuentes de vida eran la agricultura y la ganadería. Roturaban y quemaban montes para la siembra de cereales: trigo, centeno, avena, cebada, mijo (el maíz y la patata no había, vinieron después del descubrimiento de América en 1492), hortalizas, castañas y algunas frutas. En ganadería, vacas, bueyes, ovejas, cabras, cerdos, aves, algo de ganado caballar, asnal y mular. Tenían algunos colmenares para la obtención de miel y cera.

La alimentación era frugal y austera. Consumían cerdo salado. Confeccionaba cada familia el pan en sus propios hornos. En el siglo XVIII ya había en este territorio 60 molinos harineros hidráulicos. La bebida era el agua, y algo de sidra y vino. La viña la propagaron los frailes de Corias en 1137 a 1126 en que vivió el Abad Juan Martínez, leemos en el becerro del Convento “Vineas muchas plantavit”.

Con el lino que ellos sembraban y la lana hacían sus tejidos en sus propios telares y en sus batanes los enfurtían para la fabricación de sus vestidos. De calzado las madreñas con media lana. La vajilla de barro y madera, tazas, vasos, cucharas de madera... Últimamente en el siglo XIX había en Bullimeiro una ferrería para la obtención de hierro, el cual utilizaban para rejas de arados, herraduras de caballos, clavos y demás herramientas de este metal, hasta que vinieron las industrias del hierro, aceros, que pusieron fin a estos trabajos por las aldeas.

GENERO DE VIDA: LA AGRICULTURA.

El género de vida de las gentes de estos pueblos era muy sobrio. Se trataba de una economía de subsistencia. La principal fuente de riqueza era la agricultura de sus tierras, el que las poseía, y el que no, su trabajo, que cobraba, por lo general, en especie. Se cosechaba maíz, centeno, trigo, patatas, alubias...Se alimentaban de la cosecha obtenida y de ella se vendía algo en el mercado de Navia para conseguir dinero para poder comprar otros productos imprescindibles como, azúcar, aceite, ropa, medicinas... Cada casa mantenía sus cerdos, “el San Martín”, y con conejos y gallinas... estaban abastecidos de carne y huevos para todo el año.

También tenían vacas, ovejas y cabras que les proporcionaban leche y alguna cría para el mercado. Las vacas o bueyes eran también animales de tiro en los trabajos más duros.

EL TRABAJO

La agricultura y el pastoreo fueron desde tiempos inmemoriales las principales ocupaciones de nuestros antepasados, en toda la zona del occidente de Asturias, junto a otros recursos naturales muy importantes para la alimentación como las castañas, la miel, etc.,

La agricultura de autoconsumo; en unas tierras minifundistas, tratadas con medios y formas muy primitivas, no daba para vivir en esta zona del río Navia.

Otro vegetal que se dio por la zona fue el lino, utilizado para hacer prendas. Esta planta tiene un ciclo muy corto: se sembraba en marzo o abril y en julio ya se recogía dejando las tierras disponibles para otra cosecha.

El centeno era el cereal que se llevaba la palma en extensión, pues por aquí se daba bien, y tenía también un ciclo relativamente largo, desde noviembre hasta mediados de junio, si el tiempo había sido favorable.

Además, como la tierra había sido abonada, “cuitada” para su siembra y aún conservaba la humedad necesaria, permitía la siembra y cosecha de una clase de maíz de tallo pequeño y ciclo corto llamado “maíz de payal”. Aunque la espiga de este maíz era pequeña, su harina mezclada con centeno hacía un pan muy sabroso. Cuando la planta de este maíz medía unos veinte centímetros se “sachaba” y se sembraban los nabos a voleo, sobre él, de modo que en noviembre, al ir a recoger el maíz, los nabos estaban crecidos y era preciso sacarlo a hombros en “feixes”, para no estropear los nabos; he aquí un ejemplo de superposición de cosechas.

El trigo se solía sembrar cuando el centeno, y recibía el mismo tratamiento, sólo que necesitaba más tiempo para madurar, este retraso en la cosecha no permitía sembrar el maíz de “payal”; pero sí, en su tierra, una vez cosechado, se sembraban nabos y últimamente “vallico”. Aunque pudiera ser menos rentable, la cosecha de trigo se impuso sobre la de centeno, de modo que, en las últimas décadas, sólo se sembraba trigo; en los años ochenta se dejaron de cultivar estos cereales.

LA COSECHA

Una vez maduros estos cereales se segaban con la hoz; “foucín”. Los segadores y segadoras puestos en hilera, la “estaxa”, iban dejando la mies en gavillas, “os colmos”; a continuación los atadores, con suma habilidad, hacían con un puñado de paja una cuerda “la garañola”, dividían dicha materia en dos y la anudaban cerca de la espiga; para que no se deshiciese el falso nudo, lo oprimían contra la gavilla, y por los extremos libres, con la ayuda de un torno o punzón de madera, destinado para el caso, lograban un nudo seguro, económico y eficaz, pues no se soltaba. El atar la mies era todo un arte. Se transportaban los colmos para un campo soleado y seco, en la misma finca.

A continuación los colmos, ya fueran de trigo o de centeno, se colocaban oblicuamente con el grano hacia arriba, apoyados unos en otros formando verdaderos conos. Si el conjunto constaba de quince o veinte colmos se llamaba “tráfago”, y si era más grande recibía el nombre de “moreneiro”.

Para cubrir el moreneiro se doblaba un colmo por la mitad y se le colocaba a modo de techumbre, esto evitaba que se mojara; en caso de lluvia remedio eficaz, pues el agua resbalaba por las laderas de este colmo denominado “capelleiro”.

Al quedar el grano en esta posición y a la sombra, recibía de la paja unas sustancias que lo enriquecían y endurecían.

Pasado un tiempo, se tendía al sol formando trenzas con los colmos, el espigado siempre hacia fuera y hacia arriba para solearlo bien. Si el tiempo estaba seguro esto era una maravilla, pero no había peligro mayor que se mojaran los colmos. A los pocos días el grano podía germinar, si perduraba el mal tiempo, y en el mejor de los casos, el pan saldría con cierto amargor.

Una vez curado se acarrea para las eras comunitarias y allí se hacían grandes conos, llamados “medas”, con toda la cosecha, esperando el momento de trillarlos. (J. FERNÁNDEZ MARTÍNEZ)¹⁹

¹⁹ J. FERNÁNDEZ MARTÍNEZ, “La Agricultura”. *Villayón Notas Históricas de este Municipio*, Oviedo, 1984 pp. 37-106

EL MAIZ

El maíz, planta procedente de América, parece ser que fue un asturiano de la cuenca del Navia quien la mandó sembrar por primera vez en Europa. Así pues, fue el occidente de Asturias pionero de este nutritivo cereal. El maíz requiere tierra fuerte, bien abonada y bien trabajada. El maíz se siembra en la última quincena de abril o a primeros de mayo. Los esfoyones, una vez el maíz en casa, cada familia escogía el día o mejor la noche de quitarle la hoja al maíz. Se reunía la juventud y personas animosas del pueblo y entre bromas, risas y juergas, limpiaban el maíz de la cosecha. A continuación venían las castañas, vino del país, aguardiente y un acordeonista que amenizaba el baile hasta la madrugada.

El lugar ideal para el maíz era el cabazo, ya que tenía ventilación y curaba. El que no lo tenía, lo “enriestraba”, se le dejaban a la panoya varias hojas y con ellas se enlazaba en un eje, hecho de paja o alambre. Esta modalidad permitía colgar las riestras en el corredor o en algún lugar ventilado. Hoy día se cosecha maíz pero en menor escala. Hay varias clases de maíz: de payal, híbrido, o maizón para ensilar y darle al ganado.

As Pulientas o papas, hechas con harina de maíz, agua y sal constituía un plato económico y habitual para nuestros mayores. Hoy siguen comiéndose pero como plato extraordinario. La estima y abundancia de este plato lo acredita la siguiente estrofa:

“Al desayuno dan papas
As doce papas dan
A merenda pan y papas
A noite papas y pan
Vaya al diablo tantas papas
Como nesta casa dan.”

EL CICLO DEL PAN: DE LA TIERRA A LA MESA:

LAS ERAS “AS EIRAS”

Porción de terreno de un área aproximadamente, llano o allanado destinada a trillar “mayar” los cereales. Cada “eira” pertenecía a uno o varios vecinos, en este caso quedaba un espacio alrededor en donde los propietarios “medaban”, los cereales, dejando la parte enlosada libre para el trabajo de “mayar”.

“AS MAYEGAS”

Hasta la década de los cuarenta en que llegaron las primeras máquinas de “mayar” o trillar, se hacía esta labor a mano. Lo primero que se necesitaba era un buen día de sol, cuanto más calentara mejor se desprendía el grano. A la madrugada el dueño colocaba parte de los colmos de una meda alrededor de la era para que los primeros rayos de sol caldeasen el espigado. Una vez reunidos y allegados los vecinos que iban a participar en la faena, después de tomar el café y unas copas de aguardiente, los más fuertes comenzaban a batir los colmos, agarrándolos por “os cotosos” y dando golpes con el espigado contra un madero o unas losas seminclinadas colocadas al respecto. Los menos fuertes, que solían ser hombres de edad, mujeres y niños, continuaban la labor con los colmos ya abandonados por los primeros, sujetándolos en un caballete apaleando el espigado para que se desprendiesen los granos que quedaban. Arrojado el colmo sin grano fuera de la era, los niños lo transportaban hasta el pajar, y si no lo había se hacía una nueva meda con la paja, denominada “payeiro”.

Las espigas que quedaban sueltas se juntaban en el centro de la era y con un “mayo”, dos palos de metro y medio unidos por unas correas de cuero, se machacaban en el montón hasta dejarlas totalmente desgranadas. A continuación con unas escobas gruesas hechas de ramas de uz o de xestas llamadas “barredeiros” se limpiaba de impurezas el montón de grano. Removiéndolo una y otra vez y pasándole el barredeiro quedaba eliminada casi totalmente la paja y suciedad que se le había adherido. Estos despojos que salían, “a poxa”, era un alimento nutritivo para el ganado caballar. La paja también sustituía como alimento a la hierba seca. El montón de grano se transportaba lo más limpio posible en unas grandes cestas para la panera, hórreo o cabazo en donde dentro de la “tuña” dormían su sueño de oro hasta que una mano amiga lo despertaba para llevarlo al molino

Con la llegada de las máquinas de “mayar” se simplificó mucho este trabajo. En Trabada se iban a buscar las máquinas a Pojos dos parejas de vacas. Pero anteriormente el dueño de las máquinas se desplazaba por los pueblos con su equipo para hacer esta labor. Las máquinas eran acarreadas de pueblo en pueblo por parejas de bueyes o vacas; luego las sustituyó el tractor. Esta modalidad de trillar produjo gran colectivismo, pues se comenzaba la tarea en un extremo del pueblo y no se paraba hasta llegar al otro extremo; todo el pueblo participaba durante esos días. Todos trabajaban para todos.

Además había ventaja que no se requería día de sol, con tal de que no lloviese era suficiente.

El trabajo de trillar con las máquinas se hacía en dos o tres horas, lo que antes llevaba todo el día. Además la ventiladora dejaba el grano mucho más limpio de impurezas, y evitaba el esfuerzo de la criba. En la parroquia se paró de mayar por el año 1970, al igual que en toda la zona.

A pesar del duro y sucio trabajo, el mayar se tomaba como una fiesta: estaban todos alegres, contentos, contaban chistes, anécdotas, bromeaban... En la casa del dueño siempre se hacía un banquete, de acuerdo con la situación económica de éste.²⁰

LOS MOLINOS



Fig. 24 y 25. Fotografías del Molino de Josepo y su banzado.Trabada. Villayon

Como acabamos de ver, en la fabricación de pan nos queda por describir el estado de la molienda. Para transformar el grano en harina se utilizaban los molinos harineros. Estos eran hidráulicos y estaban emplazados necesariamente en los “rigueiros” más caudalosos. Los había de tres tipos: los molinos “de maquila”. El propietario del “molin”, hacía este servicio al público. Cobraba en especie, es decir, en grano. La porción de cereal sustraído por el molinero se denominaba “maquila”. Los molinos maquileros que conocimos nosotros, pertenecientes a un pasado reciente son: el de Joseph en Trabada, el de la Villa de Carrio en Polea y el de Bataeiro de Valle. Éstos con el tiempo pasaron a cobrar en dinero por la molienda.

- Algunos, pocos, tenían molino propio; solo molían en el el trigo, centeno, maíz... de sus propietarios.
- Otra modalidad eran los molinos herederos, pertenecían a varios vecinos, funcionaban como cooperativas; unos tenían más parte que otros y por lo tanto les

²⁰ ENTREVISTA, a José García Saavedra el 10/01/2014

correspondían más días de molienda al mes, siempre en días espaciados. Al turno siguiente se le llamaba estar “calandreado”.

Estos molinos comunitarios eran causa de constantes conflictos. Cuando se estropeaban o había una avería, era preciso llamar “a junta” a todos los herederos, en donde cada uno exponía sus opiniones. Cada uno opinaba según sus conveniencias, nadie quería reconocer la culpa del deterioro del molino y mucho menos cargar con las consecuencias. El mayor de los reproches que se hacían es que dejaban el molino trabajando solo, durante la noche, y cuando se acababa el grano, la muela superior rozaba la inferior y se desgastaba mucho, quedaba lisa e inservible para su misión. La reparación consistía en levantarla, con una especie de torno con dos brazos, “el gindraste” y con un martillo de pico, picarla y ponerla áspera para que volviese a moler. Otro de los problemas de estos molinos era que el “rigueiro” fuera poco caudaloso, sobre todo en verano, y a causa de la sequía los dueños de los prados circundantes esquilaban el agua. Hete aquí al molinero riachuelo arriba para recuperar el agua, y una vez encauzada, éste, río abajo volvía a su molino. Todos estos molinos cayeron en desuso en la década de los sesenta, pues tomó otro rumbo la agricultura. Los campesinos se convirtieron en ganaderos de vacas lecheras por lo general y en lugar de cultivar cereales para el consumo, compran el pan y piensos para el ganado.

AMASADO Y COCIÓN



Fig. 22 y 23. Fotografías del Horno de pan de casa Diego y masera para amasar el pan. Trabada. Villayón.

El pan era considerado y respetado como alimento casi sagrado. Al comenzar una hogaza se le hacía la señal de la cruz; si caía un trozo en el suelo se lo recogía y se lo besaba; el pan no se desperdiciaba ni se tiraba, pues además de alimento básico

constituía un símbolo, con razón se dice “ganarse el pan”, y este pan llegado a la mesa de nuestros mayores era el fruto de un laborioso esfuerzo.

El pan que se consumía por estos pueblos, en la primera mitad del siglo XX, era una mezcla de centeno y maíz, o de maíz sólo; utilizar, solamente centeno para su elaboración era un lujo inalcanzable para la calamitosa economía de entonces.

Al amasar el pan de maíz se le echaba un poco de masa de centeno por encima (amesturar) para que no agrietase al cocer y fuese mas saludable a la hora de comerlo. Sólo se comía pan de trigo el día de la fiesta del pueblo.

Hagamos la suposición de que estos dos elementos una vez sembrados, sallados, trillados y recogidos...ya están el centeno en su tuña en la panera y el maíz en el cabazo.

Dispongámonos a hacer una “fornada” (hornada de pan).

En primer lugar hay que “dibuyar” el maíz (desgranarlo) y crivar el centeno, en una proporción de 4 medidas de maíz por tres de centeno (a la proporción de centeno se le llamaba “mistura”). La “medida” solía pesar siete Kg., el maíz y seis el centeno.

A continuación había que llevarlo a moler (ya hablaremos de este oficio), si el molino no tenía “bortel” o criva, que separara la harina panificable del “farello”, (salvado) utilizado como pienso para el ganado, había que peneirarlo en casa.

Un día antes de “cocer” se preparaba el “fermento”, o levadura. Se había reservado un tazón de masa de la hornada anterior, y se amasaba con un poco de harina para que esponjase.

Al día siguiente se amasaba, a mano, toda la harina con el fermento, agua y sal, en la “maseira”, y mientras “espellía”, crecía, se “roxaba el forno”, con leña cuidadosamente seleccionada para el caso; la mejor la de “carbayo” o de “uz”.

Que quede claro que cada casa tenía su horno. En las casas antiguas solía ubicarse dentro de la vivienda, casi siempre cerca de la “llareira” o cocina, así la cocinera podía atender el “pote” colgado de la “gamayeira” y al horno. Además la tapa de la “maseira” servía de espaciosa mesa para las comidas cotidianas... Mas tarde se construyeron los hornos separados de las viviendas; de estos últimos aún quedan muchos por la comarca. Cuando las piedras superiores del horno se ponían blancas por el calor, era señal de que “el horno sí estaba para bollos”, y con el “rodallo” se sacaban los carbones candentes y con un “barredeiro” se barría el horno por dentro. Ambos tenían un mango largo para no quemarse en esta operación.

Se le daba forma a la masa con un “masoiro” (cuenco de madera con capacidad de masa para una hogaza), y con la “peira”, (pala) se introducía la masa en el horno. Después de dos horas de coción, el pan estaba hecho. De estas siete “medidas” de grano saldrían de once a trece hogazas, y por lo tanto, pasados unos días, dependía del número de comensales, había que repetir la operación. Si no eran muchos a comer, y sobre todo en el verano, el pan se ponía “mourento”, es decir, duro y con moho. Es obvio que dada la necesidad y lo laborioso del proceso cada casa tuviera su horno. Hay un dicho al respecto: “Muyeres en casa, tantas como “fornos”, es decir, una y no más.

LAS CASTAÑAS

La castaña era un producto básico en la alimentación de estos contornos, desde tiempos remotos hasta el primer cuarto de siglo. Parece ser que el castaño, procedente de Asia Menor, fue introducido en España por los romanos.

La castaña, a su alto valor nutritivo, añadía la particularidad de que no ocasionaba esfuerzo alguno su cultivo, sólo había que dedicarle atención en el momento de la recogida. Para sacudir o varar el castaño se requerían expertos de gran valor y agilidad, gran fortaleza física y estar inmunizado contra el vértigo, ya que había que encaramarse a grandes alturas e ir de rama en rama, sosteniendo unas varas de hasta 10 metros de longitud. Una vez sacudidas las castañas, se recogían los erizos para cestos con ayuda de las mordazas o pinzas de palo. Se acarreaban para las “corripas”, que eran construcciones circulares, hechas de piedra de metro o metro y medio de diámetro, con una puerta para acceder al interior. En ellas se depositaban los erizos y hasta últimos de noviembre o primeros de diciembre no se sacaban las castañas. Las que estaban podridas y los “bellacos” eran para los cerdos. Las variedades de castañas que más abundan por la zona son: las gallegas, las de pavanón, las condrias, las bravas, etc.

La castaña formaba parte del menú diario de la cena de nuestros abuelos, y la abundancia de ellas era tal que, en muchas familias, duraban hasta el mes de junio.

Hacia 1922 sufrieron los castaños la enfermedad de la filoxera o de la tinta que ocasionó un verdadero estrago forestal y ecológico. La inmensa mayoría de los castaños se secaron. Parece que en los últimos años del siglo XX vuelven a resurgir. Hoy se hacen magostos en muchas fiestas de la zona.

VI-LA GANADERÍA.

La agricultura y la ganadería son las dos fuentes de riqueza de este municipio. La agricultura estuvo más floreciente en tiempos pasados que actualmente. Hoy se atiende más a la ganadería, después que se abrieron vías de comunicación por todos los pueblos y se instaló la luz eléctrica en las casas, (en Trabada en 1940 y la luz pública en el pueblo en 1979), el vecindario fue adquiriendo las vacas holandesas y frixonas para la explotación de la leche y muchas tierras de labranza pasaron a ser camperas para la producción de hierba y los que antes, tal vez no tuvieran más que tres o cuatro vacas del país, aparecen ahora con 20 ó 30 ejemplares en plena producción, con ordeñadoras eléctricas y tanques de refrigeración.

En vez de cultivo de cereales para la fabricación del pan en sus propios hogares, con el importe de la venta de la leche suplen sobradamente esta necesidad e invierten esas tierras en la producción de forrajes: hierba verde, seca, nabos, alfalfa, trébol. Hasta 1925 las vacas pastaban por el Brañoto, comían brezo y hierba, ya que era monte comunal, también por los caminos, pero a partir de 1926 en que se hacen las particiones de los montes comunales empezó a hacerse la estabulación. Hoy hay en el pueblo dos cuadras que tienen más de 30 vacas cada una..

La revolución láctea.

El 1 de marzo de 1964 empezó la empresa “Reny Picot” a recoger la leche por el concejo. En 1965 apareció la empresa Nestlé también con recogida de leche., y en 1970 La Central Lechera Asturiana. Antes de estas fechas la leche no se vendía, se hacían mazaduras de manteca y se bajaban a vender al mercado a Navia. También, según la tradición oral, por el año 1950 llegaron las desnatadoras establecidas en la casa particular de un vecino en cada pueblo; los vecinos llevaban la lecha allí y la desnataban, generalmente para manteca, pero esta era poca cantidad ya que por aquel entonces las vacas que tenían los vecinos eran ratinas o rubias, que estaban sometidas al yugo en el tiro diario de los carros y en las tareas agrícolas y, además de que no eran vacas de producción de leche, con el trabajo daban menos leche todavía. También, según la tradición oral, venían los vaqueiros con mulas y compraban la manteca. Pero esto es por el año 1950.

Cuando aparecen las empresas de recogida de leche en el concejo, esto supuso una gran revolución en el campo. Se empezó a importar vacas de raza frisona, procedente de

Holanda, la alpina de Suiza, se inseminaban con semen de toros traídos de Canadá...; fue el paso a la vaca anónima, productora, consumista, comercial. Este ganado necesitaba otros cuidados. Se construyeron cuadras modernas, estercoleros, silos, ordeñadoras, tanques de refrigeración, etc., Necesitaban piensos compuestos y praderas artificiales. Luego la vaca rústica, ratina, pequeña, sufrida, casina, cuya producción láctea era escasa y que estaba sometida al yugo del carro y a las labores agrícolas desaparece. Yo conocí las vacas con nombre propio: Artillera, Perla, Lucera, etc. Eran vacas que estimaban las caricias y sabían corresponder a ellas, vacas que agradecían el esfuerzo de suministrarles los mejores pastos, vacas mansas, nobles, amigas de los niños, que poseían atributos casi humanos.

LOS CERDOS

La explotación del cerdo parece que se mantiene, aunque, al ser engordado con piensos y maíz, asciende en grasa, pero pierde aquel sabor especial el jamón, pues en años pasados se engordaba con castañas a los cerdos y curados en las paneras, eran muy apreciados por las gentes entendidas en estas materias.

El buen “San Martín” era signo de riqueza y suponía seguridad y desahogo doméstico a la hora de confeccionar el menú diario. En casi todas las casas se mataba uno, dos, o mas cerdos, que se alimentaban de verduras, castañas, desperdicios y algo de salvado, “el farello”, procedente de peneirar la hornada; se cebaban durante un año, si tenían dos inviernos, mejor, la carne resultaba de primera calidad. Con este tipo de alimentación, exenta de piensos compuestos, se conseguían carnes muy sabrosas. Los cerdos, hasta bien entrado el siglo XX, estaban sueltos por el corral. Aunque disminuyó el número de cerdos por la zona, el modo de sacrificarlos, salarlos... varió muy poco. Sigue siendo doméstico y rudimentario. Lo que sí mejoró fue la mecánica a la hora de picar la carne y hacer embutidos, como el uso de congeladores para su conservación. La carne de cerdo sigue siendo muy sabrosa y estimada, pues “del cerdo se aprovecha todo”.

Es un animal que nace para morir,

Vive para comer,

Muere para servir.

LAS FERIAS.

La compraventa de ganado se hacía en las ferias. Las había quinquenales y anuales. Las quinquenales se celebraban en Ponticiella (hoy desaparecidas, ya no se celebran) y se celebraban en domingo, y al lunes siguiente en Boal. Los animales se desplazaban a pie, llenando los estrechos caminos y senderos; si procedían de lejos iniciaban la caminata la víspera de la feria y regresaban al día siguiente. Los tratantes juntaban grandes piaras y las conducían, ellos a lomos de un caballo y un cayado en la mano. Actualmente se dispone de recintos feriales cubiertos, pero disminuyó notablemente el número de reses que acuden a ella, pues ordinariamente los tratos se hacen en las cuadras y el transporte en camiones. Las que sí perduran en la zona son las siguientes y son anuales:

- La de San Fernando, el 29 de mayo, en la sierra de dicho nombre.
- La de San Pelayo, el 26 de junio, en la sierra de la parroquia de Ronda.
- La de San Cibrán, el 16 de septiembre en Valdedo
- La de San Martín, del 11 de noviembre, en el alto de Carrio, hoy trasladada a Villayón.

En estas ferias anuales perdió importancia el intercambio de reses. Sin embargo se siguen manteniendo como encuentro familiar y de amigos, en torno a una comida campestre y el baile a continuación.

Los tratantes de ganado, e incluso algunos campesinos que necesitaban una determinada res, cabalgaban hasta las ferias de Cangas de Narcea, Tineo, Navelgas...El puerto del Palo, La sierra de Carondio, la Marta, el Rebollo, podrían hablar de sacrificios y peripecias, de los riesgos y peligros de nuestros abuelos en días invernales. Estos desplazamientos todavía eran frecuentes en la década de los sesenta. Por lo que respecta a los tratantes, además de los peligros y sacrificios que arrostraban, los beneficios obtenidos de esta profesión no debían ser muy colmados, según reza el refrán:

“Os que andan muitas ferias y mercados
Pa un que gana
Cien arruinados”

(H. FERNÁNDEZ y C. FERNÁNDEZ)²¹

²¹ H. FERNÁNDEZ y C. FERNÁNDEZ. “Las Ferias”. *Castrillón Aldea Noble*. 1990, pp. 37-106

VII- LA APICULTURA



Fig.19. Fotografía de un cortín abandonado en Trabada.

La miel, ya utilizada como medicamento por los asirios, babilonios y egipcios, como nos relata un viejo papiro egipcio de tres mil quinientos años antes de Cristo, titulado, "Libro de preparación de medicamentos para todas las partes del cuerpo" y descifrado por Georg Ebers; en este libro está presente la miel en la mayoría de sus recetas.

La apicultura constituía una ciencia para el mundo clásico. Aristóteles y Plinio hablan de la miel, "era el azúcar de la antigüedad".

Hoy en el siglo XXI, no sólo se emplea en la alimentación, sino que sigue siendo un elemento muy valioso en medicina para combatir múltiples enfermedades.

Por toda la cuenca del río Navia, la miel siempre gozó de merecido prestigio, pues la abundancia de flora autóctona y sobre todo la variedad de plantas como el brezo, el rubión, la flor de castaño... aseguraban una variedad de miel de renombrada fama. Esto, acompañado de una climatología favorable, lograba que las colonias de abejas se propagasen con facilidad.

Las repoblaciones forestales, en las que predominaban plantaciones de árboles resinosos, influyeron negativamente en la apicultura, pues contribuyeron a la disminución de plantas melíferas.

Hasta pasado el primer cuarto de siglo pasado, las únicas colmenas que había por aquí eran los denominados "trobos". Si el año era propicio para las abejas, se les podía dar dos cortes, es decir, "esmelgarlas" dos veces al año. Cada colmena proporcionaba de dos a cuatro litros en cada corte, dependiendo de la fortaleza de la colonia. Pasado el primer cuarto de siglo se fueron introduciendo las colmenas modernas o Dadant. Estas

colmenas modernas, de cuadros novelistas, habían sido creadas un siglo antes, en 1851, por el norteamericano Langstroch, no sin atribuir la primera idea a Francisco Humber de Ginebra, perfeccionada mas tarde por Quimb, Blat y Dadant. Llevaban el nombre de este último. El incremento de la miel en la década de los cuarenta (las colmenas modernas producen mayor cantidad), sufrió un considerable bajón en la de los sesenta y setenta; vinieron años malos y al mejorar el nivel de vida, disminuyó el consumo de miel en la alimentación. Desde estas fechas volvió a tomar un nuevo impulso la apicultura, así cada vecino tiene 2 ó 3 colmenas modernas para consumo propio, a excepción de uno en el pueblo de las Candanosas (parroquia de Ponticiella) que produce 3.000 Kg de miel al año. Tiene todas colmenas modernas, tiene Registro Sanitario, y vende la miel por toda España. Se le llama Miel el Carbayón y es de brezo.

También en Boal, desde 1986, a últimos de octubre se celebra la “Feria de la miel”.

Son de destacar, en todo el municipio, los “cortines”, que son construcciones circulares de piedra, de cuatro o mas metros de altura, en cuya pared, en la parte superior sobresale un alero a fin de proteger las colmenas del oso.

Desde antiguo se tenía la creencia de que las abejas son insectos bendecidos por la mano del Señor, pues no sólo fabricaban la rica miel, sino la cera para los altares.

Dos refranes populares parecen acreditar la fragilidad de la economía melífera:

“Año de mel siete sin el”

“En ovejas y abejas nunca metas lo que teñas”

VIII- LA CAZA Y LA PESCA

La pesca

Antes de la construcción del salto de Arbón en 1965, subía el salmón por el río Polea, luego no era raro ver algún ejemplar en los pozos del río Polea cuando subían a desovar. En las corrientes fluviales del municipio sigue abundando la pesca, sin embarbo, la pesca era una actividad poco generalizada, a pesar de que carecía de control alguno. Conceptos como “veda”, “coto”, “licencia de pesca”..., se desconocían totalmente hasta mediados del siglo XX. Las truchas se pescaban con nasas, los salmones con redes, pero una vez que comenzó el control de la pesca, el único instrumento permitido fue el anzuelo. Ahora en el embalse de Arbón se siguen pescando truchas, no salmones, pero disminuyeron en número y calidad, si se compara con las de otros tiempos.

La caza.

La caza no constituía ningún medio de subsistencia, al menos en los últimos siglos, para los pobladores del municipio. Sí, se cazaba esporádicamente como deporte u ocio, a lo que no eran muy avezados los individuos de la zona, mas bien cazaban para protegerse de las plagas que amenazaban sus cosechas.

Abundaba la liebre común, la perdiz y la “raposa”, en la época en que los montes estaban rasos, debido al pastoreo diario, y a la recogida de “ganza”, como mullido para el ganado.

El cambio en la explotación ganadera originó que los montes se cubrieran de maleza, “bouza”, resultando infranqueables e inhóspitos para estos animales. Ahora sólo se aprecia la supervivencia de la “raposa”, pero en mucho menor número que treinta años atrás. En tiempos de persistentes nevadas, el lobo se acercaba a los alrededores de estos pueblos en busca de comida. Atacaba a perros y corrales. Sólo era peligroso para el hombre en caso de extrema necesidad. La existencia de chacales no está asegurada, y la caza de estas últimas especies era fortuita.

Sin embargo, el cambio de la ganadería favoreció el hábitat de los jabalíes, que en el siglo pasado estaban prácticamente extinguidos, debido a las “monterías”, organizadas por los campesinos, en cualquier época del año, para abatirlos, con objeto de defender sus cosechas. En los años ochenta, irrumpieron otra vez con fuerza. Hoy son una verdadera plaga, arrasando las cosechas de maíz, patatas, judías... y destrozando praderías; ante sus incursiones se encuentran impotentes los vecinos, pues amén de ser especie protegida por ley, se ocultan con facilidad en la espesura de los montes cercanos.

Otras especies, como ardillas, jinetas, gatos bravos, “coruxas”, cuervos, grajos, azores, golondrinas, vencejos, “parpayegas”, pegas, gorriones... eran respetados tanto en cuanto ellos respetaban la hacienda de los campesinos.

Actualmente hay una cuadrilla de cazadores en Ponticiella que se dedican a la caza del jabalí, pero con todo y eso, hay tantos que siguen destrozando las cosechas. Además no pueden cazar todo el año, sino sólo unos determinados meses al año, y se rigen por el sistema de los cotos.²²

²² ENTREVISTA a Olimpia Delfina García el 25/11/2013

LA CONCENTRACIÓN PARCELARIA.

Fue aprobada en Trabada en 2010, junto con Valle, Argolellas, el Vidural y Murias. Está en proyecto, ya vinieron a medir las fincas para hacer los planos, pero de momento no se sabe nada. Está en manos del Principado. En Trabada se hizo una junta para solicitarla y votaron todos los vecinos a favor, excepto dos.

IX- COSTUMBRES DESAPARECIDAS.

Los avances tecnológicos y científicos difundidos en el siglo XX arribaron a estos contornos a mediados de siglo aproximadamente, ocasionando la pérdida de costumbres ancestrales y desarrollando otras. Uno de los más significativos fue la electrificación de la zona, en 1941. Este hecho permitió la utilización de la “radio”, a partir de 1954, con lo que esto supuso la difusión de la información y de la cultura.

Para imaginarnos lo que este “medio” supuso remontémonos a la vida anterior.

Hasta entonces las noticias llegaban “tarde mal o nunca”; los cantares de los ciegos eran una fuente de composición y transmisión del folklore popular. Otra vía la constituía los cantares de los soldados al regreso del servicio militar. Unas y otras eran aprendidas con avidez por los jóvenes e interpretadas con verdadero entusiasmo en público y en privado: en encuentros de jóvenes y adultos, mezclados con chistes, “dimes y diretes” y sazoadas de mucha alegría.

Algunas de estas reuniones eran los “filandones”, hasta que se dejó de cosechar el lino y disminuyó el ganado ovino en la zona. En “los esfoyones”, desaparecidos al disminuir el cultivo del maíz, o sin motivo especial, se concentraban jóvenes y adultos en alguna casa de la vecindad. A esto se le llamaba “salir de pola villa”, tenía lugar después de cenar y se prolongaba hasta bien entrada la noche. Allí, a la luz del candil o farol de gas o aceite, en los mejores tiempos, pues estos adminículos sustituyeron a las famosas “garamatas” (trozos de uz o de otra madera que ardía bien), en torno al “llar” de losas, presididos por “la gamayeira” (colgante donde se suspendían los potes y calderos); en las largas noches de invierno, al rescoldo de las brasas, se comentaba el trabajo diario, las noticias de la comarca, los avatares políticos...; se contaban cuentos o se leía una novela por entregas. No faltaban las maravillosas anécdotas de caminantes nocturnos, quienes se las habían habido con la Santa Compañía, con el lema “andad de día que la

noche es mía”. O con algún alma en pena; luces misteriosas; encuentros con el trasno, sumicio o nuberu o con cualquier otro duende, colmaba las tertulias de interés y pavor.

LA OBTENCIÓN DEL “CUITO”

Como no existían abonos químicos, las tierras de labranza y otras praderas de secano eran abonados únicamente con estiércol, así que todo era aprovechable. Por otro lado, los ganados permanecían fuera de los establos la mayor parte del día por lo que el estiércol escaseaba en las cuadras y los paisanos se las tenían que agenciar para conseguir abono. Aquellos que tenían poco ganado o ninguno se dedicaban a recoger de los montes o caminos los excrementos del ganado y llevarlos a sus tierras, fieles a aquella copla semiblasfema que decía:

“Dios y el cuito poden muito;
pero sobre todo el cuito”.

El único producto químico que se conocía desde tiempos inmemoriales era la cal, que ya fue utilizada por los romanos y los galos. En el año 1960 llegó el guano y la potasa, pero no se solía abusar de ellos porque eran caros y porque existía la convicción de que “como el cuito nun hay”.

A GANZA

Mayo y septiembre eran meses privilegiados para rozar “ganza”. El primero, porque estaba crecida y tierna, y el segundo por previsión para el invierno. Además, son tiempos mas desocupados, corresponden a un antes y después de las arduas labores del verano.

Los montes se encontraban tan esquilados por el pastoreo y por la demanda de mullido para las cuadras, que los vecinos de Trabada (algunas casas) llegaban a buscar “ganza” hasta la sierra de Pojos y al Caleyó (monte que hay en una sierra mirando para Busmente). El transporte de este elemento se hacía en carros tirados por un par de vacas. El camino les llevaba de dos a tres horas el ir y otro tanto el volver. Tanto los segadores que salían al amanecer, como los transportistas, solían ir en compañía, para ayudarse mutuamente a la hora de salir del monte, pues los accesos eran difíciles, o por si sucedía algún percance.

Con la ganza no sólo se mullían las cuabras o cortes, sino también las corradas: parte delantera de las casas y huertas; a fin de que al ser holladas por el paso de los carros, animales y personas, y sometida a la humedad de la lluvia y otros residuos, una vez que se incorporase a las cuabras, se convirtiese pronto en estiércol. Los vecinos tenían demarcado el trozo de vía pública que podían mullir. Donde terminaba el derecho de un vecino comenzaba el de otro, según una conveniencia tácita que todo el mundo respetaba.

En invierno también se recogía de los montes la hoja caída en el otoño, con ella se hacía una cama blanda y confortable para los animales domésticos y un estiércol rápido, aunque carente de humus.

Hoy, apenas se recoge mullido para el ganado, son todas cuabras modernas de hormigón y presa líquida.

HACER LA COLADA

La colada destinada a la limpieza de la ropa blanca de la familia; sábanas, camisas, calzoncillos, faldone...etc., era una labor frecuente en la higiene doméstica.

Para esta actividad se disponía de un “trovo o cubete”, con un desagüe en la parte inferior; este recipiente descansaba sobre una losa con borde, la “dala”, que permitía retener el agua que salía del cubete y recuperarla a la cuba.

El proceso de la colada era el siguiente: la ropa, una vez “dasañada” y lavada lo más posible, se colocaba en el interior del “trobo”, bien jabonada, procurando no introducir prendas que destiñesen. Sobre la ropa se extendía una tela o saco a modo de colador. Se mezclaba agua con ceniza, exenta de carbones, y se iba derramando sobre la ropa. El agua al principio templada, se le aumentaba de temperatura gradualmente, la séptima vez iba casi hirviendo. Como había ceniza depositada en el colador las últimas aguas no necesitaban llevar ceniza. Se la dejaba así, a remojo hasta el día siguiente para que ablandase, y, a continuación, se procedía al aclarado, prenda por prenda, en el lavadero público o en el “regueiro”.

La ropa quedaba muy limpia y oliendo a frescura.

En la década de los cuarenta, la aparición de lejías y detergentes dieron el golpe de gracia a esta actividad. Posteriormente, la traída de agua a las casas, permitió hacer lavaderos particulares, y posteriormente se compraron lavadoras, de modo que los lavaderos públicos quedaron prácticamente en desuso, con lo que estos lugares suponían

de encuentro e intercambio entre las vecinas. ¡Cuántas veces en ellos se habrá repetido el dicho:¡”Las manchas que quita el agua y el jabón no hay que tenerles miedo!

LA SEXTAFERIA O DIA DEL CAMIN

Los trabajos comunes, como el arreglo y construcción de caminos, lavaderos, bebederos, molinos, puentes..., se realizan el día de la sextaferia, es decir, los viernes, o feria sexta del calendario medieval; denominación que proviene de los romanos.

Un varón de cada casa acudía, por obligación, a realizar el trabajo que el alcalde de barrio le encomendase. De este deber estaban exentas las familias en las que no hubiera hombres o estuviesen enfermos. Tampoco tenían obligación los que residieran fuera del pueblo en cuestión. Las Ordenanzas del Principado de 1771 reglamentaban que ningún propietario a excepción de los sacerdotes, quedaba exento de acudir al trabajo vecinal.

La Diputación Provincial de Asturias, en el año 1839, aprobó un artículo referente a la sextaferia. En el título 2º señala las personas que están obligadas a trabajar en las obras comunitarias y vecinales, y son:

- Un día a la semana y en jornada de siete horas, un miembro de cada familia, o, pagar dos reales por día.
- Están libres de acudir los enfermos o inválidos, los menores de 15 años y los mayores de sesenta y seis.
- También están exentos los recaudadores de impuestos, los trabajadores del ayuntamiento y los sacerdotes.

Por esta zona también se excluían a las viudas y a las familias en que hubiera mujeres solas.

El alcalde de barrio era un vecino elegido por los habitantes del pueblo por votación; el alcalde hacía una junta en el pueblo (reunión de los vecinos), y éste se encargaba de convocar a los paisanos y de dirigir las actividades, y en caso de tener que transportar materiales, el alcalde de barrio distribuía a los vecinos para que unos llevaran la junta de bueyes o vacas con su carro por la mañana y otros por la tarde. El resto de los trabajadores ayudaban a cargar o descargar.

La sextaferia dejó de ser habitual, ya que todos los municipios cuentan con maquinaria apropiada y con varios obreros que realizan el trabajo en bien de la ciudadanía.

COSTUMBRES FÚNEBRES

La costumbre de enterrar en ataúdes precedió a las casas de pompas fúnebres, es raro que no surgiese un avisnado emprendedor que se dedicase a esta industria, pues tendría el trabajo asegurado. Así pues, la familia que perdía un miembro, llamaba a un carpintero, si no tenía la madera preparada, la compraba y en unas horas le hacía un ataúd. No faltaba gente prevenida que tenía la madera escogida y serrada para estas circunstancias.

En la conducción del cadáver, precedían al féretro: el portador del pendón negro, propio de los entierros, y los monaguillos con la cruz y las dos farolas. Detrás del ataúd caminaba el Sr. Cura, los más allegados familiares, los vecinos y a continuación todos los acompañantes; cerraban la comitiva los de mas lejos que traían sus correspondientes caballerías.

Hasta finales del siglo XIX eran asalariados los que portaban el cadáver a hombros; más tarde, todos los vecinos ayudaban a transportar el féretro. En los caminos había sitios fijos. “as pousas”, donde los portadores descansaban un poco, mientras se rezaba un responso, también acostumbraban a “cambiar de hombro”, pues el esfuerzo era grande, cuando lo realizaban entre cuatro. Más tarde unos vecinos reemplazaban a los otros y el trabajo era más llevadero.

Hasta la década de los cincuenta había un enterrador fijo, que hacía la fosa y la tapaba después, y cobraba por su trabajo. Este oficio desapareció con los nichos, pues hoy tapiar la sepultura y poner la losa lo hace un albañil.

A mediados del siglo XIX, la altura de la fosa era la de la pala y una cuarta de la mano más. Esta era la medida estándar que utilizaba el enterrador para medir la sepultura de ricos y pobres, de jóvenes y viejos, de guapos y feos...: la pala y una cuarta más. He aquí el poder igualitario de la muerte expresado en la sabiduría popular.

Volvamos a las costumbres antiguas, muchas de ellas en vías de extinción.

Cuando fallecía un vecino todas las familias del pueblo acudían con presentes a la casa del difunto: le llevaban habas, patatas, huevos, manteca...,tal vez fuera ocasionado, porque la familia del muerto tenía que dar de comer y beber a los familiares y amistades que concurrían al entierro. Costumbre vigente en la zona hasta mediados del siglo XIX.

El velorio o hecho de velar al difunto durante toda la noche perduró hasta hace poco. Se congregaban en la casa del difunto uno de cada familia del pueblo. A los pésames y

muestras de condolencia seguían narraciones de historias, anécdotas, chistes y divagaciones, tal vez para matar el sueño; de modo que esta costumbre fue decayendo. Hoy se reúne la vecindad a una hora determinada, se reza el rosario, o se celebra la Eucaristía y a continuación cada uno marcha para su casa. Sin embargo, perdura la costumbre de dar el pésame y ofrecerse incondicionalmente a la familia, en el momento en que fallece una persona de la parroquia.

El hecho tradicional de echar un puñado de tierra sobre la caja del difunto, una vez depositada en la sepultura, se mantiene y debe estar bastante extendida.

En otros tiempos el ataúd no entraba en la iglesia, sino que se dejaba en el cabildo mientras se celebraba el funeral. Dentro del templo, sí se disponía de un mueble en forma de ataúd, denominado “catafalco”, que se rodeaba de cirios y estaba presente durante la celebración, como recordatorio del difunto.

Por lo general, se era muy fiel a acudir al sacerdote, cuando había un enfermo de extrema gravedad. Toda persona que se enteraba que el sacerdote iba a llevar los últimos auxilios a otra, fuera amigo o enemigo del enfermo, dejaba la ocupación que tenía entre manos y con solemne respecto acompañaba al sacerdote hasta la misma habitación y se unía a la celebración.

Hasta principios del siglo XIX existieron las plañideras, lloronas que acompañaban al cadáver haciendo ostentosas muestras de dolor. Cuando se hacían las “pousas” o se rezaba el responso tenían que interrumpir su trabajo. Tampoco les era permitido entrar llorando en el templo, ni interrumpir los rezos en el funeral del finado. Por lo demás, ellas cobraban por su trabajo y cuanto más llorasen mejor.

Antes del Concilio Vaticano II, los funerales eran oficiados por varios sacerdotes, el reunir muchos era signo de prestigio económico y social.

Los sufragios por el difunto, dar limosnas por su alma, celebrar las misas gregorianas..., etc, aún se practica con generosidad.

El guardar luto por el fallecido proporcional al parentesco estaba muy arraigado, hasta el punto que era mal visto el que quebrantaba esa norma. Por un padre se guardaban dos años de luto (uno de luto riguroso y otro de alivio), por un hermano un año, por un tío medio año, por el cónyuge toda la vida, aunque después de un tiempo prudencial se podía ir introduciendo ropa de alivio.

El luto se manifestaba en ausencia de fiestas, bailes y diversiones, y por vestir ropa negra. Los hombres portaban un brazalete negro sobre la manga de las gabardinas, trajes, abrigos...etc; o bien una franja de tela negra en la solapa de cualquier prenda de

vestir. También eran múltiples las señales que se producían antes y después de la muerte, según creencias aún no muy lejanas: Los perros aullaban, las pegas, cuervos y grajos se acercaban a la casa o graznaban de noche. La zorra atravesaba el pueblo aullando tranquilamente, sin ser ahuyentada por ningún perro. La “curuxa”, el búho cantaba su canción nocturna: “cavar, cavar, mañana enterrar”. En este caso se llamaba “cavón”... Cuando alguno de estos signos sucedía era señal de que alguien iba a morir de inmediato.

X- OFICIOS DESAPARECIDOS.

Muchos son los oficios artesanos desaparecidos a lo largo del siglo XX como consecuencia de la industrialización y la irrupción de las máquinas en el país.

Así se perfeccionaron los materiales de construcción: el ladrillo, el hierro y el cemento desplazaron totalmente a la piedra, el barro y la madera, materiales utilizados exclusivamente hasta entonces.

La mejora de las vías de comunicación y de los medios de transporte sustituyó la fuerza humana y animal. De este modo, las nuevas generaciones pudieron seguir cursos de formación, aprender oficios e incluso cursar estudios superiores, produciéndose el abandono e incluso el desprecio de las labores artesanales, pues además de resultar estas más costosas, salían menos perfeccionadas que las elaboradas en serie.

EL ALBEITRE

Ligada a la explotación ganadera, no exenta de contratiempos, se alzaba la figura del “albeitre”, curando toda clase de enfermedades en los animales domésticos.

Este individuo sin estudios, ni otra preparación que no fuera la observación y el sentido común, en unos tiempos en que no había fármacos, ni antibióticos, era un verdadero especialista en su género; era requerido por los vecinos próximos y lejanos de la comarca, siempre que una res estaba enferma. Él acudía con prontitud y decisión, y diagnosticaba, aplicaba e intervenía, según le dictaba su ciencia e intuición. Con frecuencia acertaba. Había algunos de buen tacto y bien merecida fama. El ganadero agradecido, le retribuía en especie, o bien ayudándole en las faenas del campo que con frecuencia dejaba empantanadas para acudir al requerimiento de alguna necesidad ajena. Sin duda hacía suyo el refrán: “El que regala bien vende, si el que recibe entiende”.

Aunque no se trataba de un verdadero oficio, creo que merece tenerlo en consideración, pues sustituía de alguna manera a los veterinarios de hoy.

Sobre ellos circulaba la siguiente copla:

“Cuando el hombre orina claro
y el burro color de aceite,
un coño para el cirujano
y un carajo para el albeitre”

AFILADORES

Oficio ambulante. Los afiladores con su rueda de afilador y demás útiles necesarios ponía a punto los objetos cortantes de la casa, tanto utensilios de cocina como las herramientas y aperos de labranza. Estos individuos iban de villa en villa, de aldea en aldea, al llegar a un lugar, se anunciaban al toque de flauta o silbato. La mayoría procedía de Galicia, abundaban y gozaban de buena fama los de la provincia de Orense. Hoy en día perduran aún algunos de ellos, se sitúan en ferias y mercados, desempeñando esta labor tan necesaria para el ama de casa.

ARRIEROS

A falta de los actuales medios de transporte, los arrieros realizaban el transporte de toda clase de mercancías a lomos de asnos, caballos o mulas propios, con dedicación absoluta. Unas veces por tortuosos caminos, otras por sendas escabrosas. Unos realizaban este trabajo en el entorno, otros, de largo recorrido, tardaban varios días en regresar.

Los caminos mejores que eran los mas frecuentados por los arrieros se llamaban “caminos de herradura”. (H. FERNÁNDEZ y C. FERNÁNDEZ)²³

Las últimas mercancías transportadas, por este medio, fue el acarreo de bidones de leche hasta un lugar en que llegaban los camiones, o sacar la madera de los montes de difícil acceso.

²³ H. FERNÁNDEZ y C. FERNÁNDEZ “Oficios desaparecidos”. *Castrillón Aldea Noble*. pp. 86-94

Los vehículos de motor, camiones, tractores..., desplazaron totalmente a estos medios precarios de transporte, pasando el ganado equino a ser un lujo doméstico.

AGUARDIENTEIROS

Este oficio consistía en fabricar la rica aguardiente de la zona, procedente de la “magaya”. El aguardenteiro poseía un alambique llamado vulgarmente “caldeiras de fer aguardiente”. Dedicaba dos meses de invierno a ir de casa en casa, donde era requerido, para hacer el licor natural que tanta fortaleza dio a nuestros antepasados.

Otro medio de conseguir el orujo era el procedente de los madroños, fruto de los “madroñeiros o hervidos”, que abundaban y abundan en nuestros montes. El proceso de conseguir el aguardiente era el mismo.

Una vez realizada esta labor, el “aguardenteiro” se dedicaba a sus ocupaciones ordinarias en el caserío propio.

LOS CARBUEIROS

Los “carbueiros” se ocupaban de hacer el carbón vegetal en los mismos montes donde encontraban la materia prima, la leña. El mejor carbón salía de “uz moural”; también aprovechaban los troncos de “carbayo”, castaño, hervido, etc., que no fueran maderables. Se trataba de una ocupación muy sucia y sacrificada.

El carbueiro pasaba la vida en el monte desenterrando las raíces y “reigaños”, poniéndolos a secar y quemándolos hasta el punto que quedase un carbón consistente. A continuación venía el transporte de la mercancía a lomos de una caballería, si la tenía, o a hombros a través del monte hasta dar con el carbón en las “ferrerías”, que eran las que demandaban dicho producto.

Hasta mediados del siglo XIX había un alto número de carbueiros, a partir de entonces, al disminuir el número de ferrerías debido a la industrialización, paulatinamente fueron disminuyendo los primeros, pues no podía ser mayor la oferta que la demanda.

CAPADORES

Estampa típica de antaño la de aquellos capadores que se acercaban a los pueblos, montados en ágiles caballerías, enfundados en un amplio blusón, dispuestos a incapacitar para la reproducción a toda clase de animales domésticos que entrasen en sus dominios.

Como en otras ocasiones, se anunciaban al toque de flauta o filarmónica para que la gente que tuviese algún animal “potente”, acudiese a solicitar su intervención. Castraban potros, novillos, cerdos y cerdas, o lo que se presentase.

CEREIROS

Comerciantes procedentes del Reino de León, sobre todo “Maragatos”, arrasaban con la cera que había en los contornos a cambio de dinero, o de enseres como; “peneiras, borteles, crivos”, aperos de labranza. Así se sacaba provecho a la cera de las colmenas antiguas; pues la cera después de estrujarla para sacar la miel quedaba inservible para las abejas.

Estos visitantes cesaron en los años cuarenta, bien porque ya no les interesaba el producto, o bien porque la llegada de la colmena moderna a estas tierras hizo que nosotros aprovecháramos la cera.

CARRETEIROS

Dueños de un carro del país y un par de bueyes de tiro, se dedicaban al acarreo de toda clase de materiales, tanto para la construcción: piedra, barro, madera..., como materiales de subsistencia: hierba seca, ganza, leña, estiércol, la cosecha..., en condición de alquiler.

Estos pilotos al frente de los cantarines carros brillaban por su rusticidad como lo aseguraba el dicho. “jura como un carreteiro”.

El progreso hizo que fuera habiendo carros en todas las casas, los cuales a falta de bueyes eran tirados por vacas, de modo que cada cual iba haciendo el trabajo propio y eliminando paulatinamente el oficio de los carreteiros.

Unos y otros fueron suplantados totalmente por los medios mecánicos de motor: tractores y camiones. Hoy quedan carros del país como recuerdo en la mente de los paisanos y algún que otro duerme el sueño de la muerte en un rincón del corral.

CARREIROS

La fabricación de los carros del país tenía su técnica y de esto se ocupaban los “carreiros”. Una vez seleccionada y cortada la madera para hacer las pértigas y el cabezón, que constituía el armazón del carro, tenía que dejarla secar de dos a tres años. Preparada la madera, el “carreiro le iba dando la forma adecuada hasta conseguir un elegante, resistente y ligero carro. Todo un arte que fue desapareciendo en la medida que los carros fueron suplantados por la mecánica, como queda dicho. Hoy en día sólo se utilizan en aquellos pueblos en que la estrechez de los caminos no permiten el acceso a los tractores.

COSTUREIRAS Y XASTRES.

Hoy en día la confección nacional y extranjera invade todos los mercados, en ellos encontramos prendas de color, tamaño y modelo que deseamos, sólo se acude al sastre o a la modista en casos esporádicos; por tanto, es difícil situarnos en el género de vida, por otro lado muy reciente, en que de unas piezas o metros de tela, adquiridos previamente, con los botones, cremalleras y forros correspondientes, las costureras o sastres hacían la ropa necesaria para toda la familia, sin pensar en modas o temporadas. Todavía por los años cuarenta y cincuenta estas costureras, muy solicitadas, se dirigían a la casa que las llamaba, en donde permanecían en régimen de internado, hasta que terminaban la costura. Una vez hechas todo tipo de prendas, pasaban a otra familia, llevando la máquina de coser a cuestas, si carecía de ella el domicilio al que se dirigían. (B. ACEVEDO HUELVES)²⁴

²⁴ B. ACEVEDO HUELVES, *Navia y Villayón*. KRK. Ediciones Asturias, 1900, pp.77-99

MADREÑEIROS

Visto como se elabora el vestuario doméstico, veamos ahora la fabricación de lo representativo del calzado: “las madreñas”.

Las había de dos tipos: de “escarpin” y de zapatilla. Unas y otras las hacía el madreñeiro. Este ebanista casero era experto en la fabricación de vistosas y, sobre todo, cómodas madreñas, a cuya ocupación se dedicaba por entero. Los había que tenían su propio taller, en este caso, él se ocupaba de buscar y preparar la madera, que solía ser de abedul. El cliente acudía a él para encargarle las madreñas especificando la cantidad, forma y tamaño que deseaba. En Trabada destacó Manuel López Gómez, de Casa Diego, por el año 1920. Cobraba a 2 reales el par,. (Esta afirmación sobre Manuel López Gómez y Castrillón, la se porque era mi bisabuelo, y me la transmitió mi padre por que el conoció a su abuelo y me dijo que era muy pobre, apenas tenía tierras y por eso se dedicaba al oficio de madreñeiro).

Otros se desplazaban con las herramientas necesarias a la casa del cliente, y allí hacía madreñas para toda la familia, e incluso de repuesto para varios años.

En este caso el cliente era el encargado de tener la madera a punto.

Este calzado resultaba sano y caliente, pues, además de ser un buen aislante de la humedad y el frío, permitía enfundar los famosos escarpines, de lana pura de oveja del lugar, hilada y tejida para el caso por nuestras abuelas.

En la actualidad quedan las madreñas como recuerdo y adorno en el museo de antigüedades domésticas. Pocas personas las usan ya, y estas pocas se fabrican en serie.

REYEIROS

Se encargaban de procurar “reyos” o cordeles con los que ataban los “feixes”, las cargas de los caballos y los carros.

Utilizaban como materia prima las serdas de los animales: colas, crines, del ganado equino y bovino. También aprovechaban las serdas de los cerdos, recogidas en el momento de sacrificarlos.

Con esta materia natural salían unos cordeles resistentes y de larga duración. Pues aunque el oficio de “reyeiro” desapareció a principios del siglo XX, a mediados de siglo aún se conocieron “reyos” hechos por ellos. Tenían el inconveniente que resultaban ásperos al tacto y que producían picor en las manos, por lo que el usuario, a falta de

guantes, solucionaba este problema interponiendo un trozo de saco o de trapo entre las manos y el “reyo”, en el momento de atar o apretar la carga.

El “reyeiro” era un artesano ambulante, que solía ir acompañado de un mozalbete (familiar o aprendiz), que le ayudaba en su labor.

Se trataba de un trabajo muy sucio, como lo atestigua el dicho:”parece un reyeiro”, referido a alguien que tiene la ropa sucia y rota.

FERREIROS

Trabajaban el hierro y los metales de los que salían objetos como clavos, bisagras, herraduras de todo tipo, llantas para carros, rejas de arado romano, sartenes, cucharas... y un largo etc., de herramientas y adminículos indispensables para la vida, en la época anterior a la industrialización. Había ferreiros de dos tipos:

Los “claveros”, se dedicaban sólo a hacer clavos, su oficio terminó con el desarrollo de la industria clavera, que invadió el mercado, hacia 1850, y ofrecía clavos mucho mas perfeccionados fabricados en serie.

Los que fabricaban todo tipo de objetos a través de los metales.

Unos y otros tenían una fragua o taller. Los había en casi todos los pueblos, algunos eran verdaderos artistas en el género. Queda el testimonio de las casas que, todavía hoy, se conocen con el nombre de “ferreiro”, señal de que allí trabajó un artesano del hierro.

La producción de objetos en serie y, mas perfectos debido a la industrialización, terminó con el oficio de “ferreiro”.

FERRUYEIROS

Estos artesanos ambulantes, procedentes casi todos de Galicia, en especial de la provincia de Orense, se dedicaban a recomponer cacharros domésticos que estuvieran estropeados.

Arreglaban todo: pucheros, palanganas, calderos, candiles, paraguas,...,En la casa en la que pernoctaban, que ya las tenían fijas y escalonadas en los pueblos, lo hacían gratis, y en las otras cobraban por el arreglo.

Traían a cuestas, sostenido en los hombros por unas correas a modo de mochila, un cajón con herramientas y material necesario para hacer las reparaciones.

Estos “ferruyeiros” fueron desapareciendo paulatinamente, de modo que, en la década de los cincuenta, ya eran pocos los que frecuentaban estos pueblos.

SERRADORES



Fig. 20 y 21. Fotografías de un tronizador y la primera motosierra que hubo en Trabada.

Nos referimos a los serradores manuales, que precedieron a los mecánicos y, que eran encargados de convertir los troncos de los árboles en tablas, punzoncillos, barrotes, barrotillos,..., necesarios para la construcción de las viviendas, de paneras, de hórreos, cabazos, pajares....

Serraban por parejas. Utilizaban una sierra rudimentaria, denominada “sierra de aire”, que consistía en una hoja alargada, dotada de un trozo de madera en cada extremo, que servía de agarradera a ambos serradores. Más adelante se impuso la sierra portuguesa, esta tenía los dientes más menudos y estaba montada en el centro de un rectángulo de madera.

Con frecuencia serraban en el monte, donde se hallaba la materia prima. Allí colocaban el caballete y las pértigas de forma adecuada y serraban la madera que hubiese; de este modo, era mas fácil sacarla y transportarla en piezas que si estuviese en “falcas”, es decir, en troncos de árboles enteros.

Hacia la década de los setenta, aparecieron las primeras motosierras y se comenzó a llevar la madera a las sierras mecánicas, por lo que desapareció la anterior modalidad.

En Trabada destacan dos serradores por el año 1960, Manuel López Méndez y Aurelio Fernández López, que aún están vivos, y que eran socios. Tronzaban troncos de castaños y las sacaban a feixes o en caballos para la carretera, allí las cargaban en un camión y las mandaban para una empresa que había en Grado que se llamaba “Estratos Curtientes del Norte de España; su finalidad, una vez en la empresa, era para hacer tinte.”²⁵

²⁵ ENTREVISTA a Manuel López y Aurelio Fernández el 3/02/2013

TEXEDORAS

Laboriosas artistas al frente de un telar, dirigiendo los hilos, combinando los colores, enrollando las cintas, manejando el conjunto de forma adecuada, hasta dar con la prenda pretendida.

Tenían bien merecido el pan que comían. ¡Cuántos sudores, a fin de quitar el frío a tanta gente! De su obrador salían alfombras, mantas, colchas, o lo que se presentase. Sólo necesitaban hilo de lana, lino o algodón, y los restos de telas viejas, convertidos en cintas, para que ellas las transformaran en textura.

Todavía queda algún que otro telar por la zona. Aún quedan mantas y colchas fruto de su trabajo. Todavía se dice “vaya telar que se armó” o “esto parece el telar del diablo”, cuando las cosas se complican. Pero todo ello pertenece al pasado, como también son historias pasadas los batanes, mazos, molinos, y los tantos oficios descritos en este trabajo.²⁶

LA EMIGRACIÓN

De la emigración asturiana hay frecuentes huellas en nuestra historia y literatura, las cuales nos muestran la diáspora a la que estaban abocados los retoños de las familias asturianas, generalmente numerosas, si estos no eran mayorazgos. Asturias, en su mayoría agrícola, con sus propiedades minifundistas, producía a duras penas para sostener la familia del mayorazgo. Incluso éstos si precisaban comprar el “foro”, pagar rentas a un “gran señor”, o hacer alguna reforma en sus viviendas salían de la tierra para ganar algún dinero para el caso. Otro motivo de la emigración a las Américas fue la disposición real de 1835 imponiendo el servicio militar obligatorio, “quintas”, durante seis o siete años, a los mozos que les tocase en suerte. Las familias mas pudientes se libraban de esta obligación mediante el pago que iba de 4.000 a 8.000 reales; por eso el ejercicio de la “mili” recaía sobre las clases menos favorecidas. Por ello los mozos antes de entrar “en quintas” emigraban. Cuba fue uno de los principales países receptores. Restos de la emigración cubana son los edificios, escuelas, iglesias, subvencionados por los emigrantes. Incluso en Boal crearon la Asociación de Cubanos del Concejo de Boal. Argentina y Méjico siguen a Cuba en el número de emigrantes

²⁶ ENTREVISTA a Paulino Rodríguez el 20/01/2014

asturianos. Los que no salían de la tierra se casaban temprano como medio de eludir la obligación de la mili.

Otra modalidad migratoria era la “temporera”: acudían a Castilla para hacer la siega con la hoz, habiendo dejado previamente las tareas propias adelantadas.

También para la Villa y Corte de Madrid emigraban hombres maduros en condición de aguadores, cocheros, serenos..., y lo que es peor, mujeres como amas de cría; una mujer recién parida, encomendaba a su recién a una parienta o vecina, que se encontrase en las mismas circunstancias, y ella marchaba para alimentar con sus senos al hijo de una familia acomodada.

La emigración a América se prolongó hasta finales de la década de los 50, estableciéndose en todo el continente nativos de todo el occidente asturiano. Desde esta fecha hasta principios de los años 80, la emigración se dirigió a Europa. A los países que por entonces constituían el Mercado Común Europeo: Alemania, Bélgica, Holanda, Luxemburgo, Francia, Suiza y Suecia. Salían de la tierra, unos con contrato de trabajo y otros con pasaporte de turistas. En el país receptor era fácil poner la documentación en regla, pues había fuerte demanda de obreros, sobre todo en la década de los 60. En este caso, a lo duro de la emigración, del clima y de las costumbres, se añadía el desconocimiento del idioma; pero tenían otras ventajas como la seguridad social, mejora en las comunicaciones etc.

La emigración interior, del campo a las zonas industriales, comenzó en los años 50 y todavía continúa sin interrupción. Avilés, Gijón, Oviedo, Cuencas Mineras y Cangas de Narcea fueron y son los principales puntos receptores, ocasionando una despoblación de las zonas rurales.

EL DEPORTE. LA BOLERA



Fig. 26 y27. Fotografías del campo de la Bolera en Trabada (hoy abandonado) y banco para sentarse los mayores.

El deporte mas practicado por todo el occidente de Asturias fue, sin lugar a dudas, el “juego de los bolos”. En Trabada todavía perdura el nombre de “bolera”, a la explanada dedicada a este juego, aunque hoy esté cubierta de maleza. Está el campo junto a la capilla de Guadalupe. Se jugaba a los bolos estilo celta o Tineo. Se ponían los bolos en una piedra alargada y llana asentada en tierra y desde otra piedra asentada a unos 4 ó 5 metros, denominada “poyo”, se tiraba a los bolos con bolas de madera de uz, o de fibra (estas ya mas modernas). Hoy sólo queda bolera en Villayón, en el resto de los pueblos desaparecieron. Estos juegan campeonatos contra los de Tineo, Cangas etc.²⁷

LA FUENTE.



Fig. 28 y 29. Fotografías de la fuente pública de Trabada y el lavadero particular de Casa Diego.

La fuente en Trabada está situada en la Villa de abajo, y fue construida en el año 1923. Está compuesta por lavadero, para lavar la ropa y por un pozo donde bebía el ganado. En ella mitigaron su sed las gentes del pueblo. Nunca se conoció que la afectara la sequía, siempre manó agua, fresca y limpia. Es el día de hoy que aún hay vecinos que bajan a la fuente a por agua para beber. Sobre 1970 se puso el agua potable en las casas, y se construyeron los lavaderos particulares, por lo que las mujeres ya no bajaban a lavar la ropa a la fuente ni a por agua para el consumo doméstico, se puso agua en las cuadras y entonces los animales ya no iban a beber al pozo o abrevadero de la fuente. Actualmente estas traídas de agua a las casas de los años 70 resultan insuficientes porque hay lavadoras, cuartos de baño, aumentó el número de vacas en las cuadras y de animales domésticos; el Ayuntamiento hizo un depósito común, situado en el pico del pueblo, que se llena con las traídas de fuentes particulares que hay en los alrededores y así da agua para todo el pueblo. Pero a pesar de esto, la fuente del pueblo tiene alma. Un alma cargada de secretos, de amores y desamores, de penas y alegrías que cada uno fue

²⁷ ENTREVISTA a José Antón Cedrón el 3/04/2014

a verter en su día, en sus cristalinas aguas. La fuente es el lugar mas adecuado para enterarse de la última noticia, para una declaración de amor, o para un ajuste de cuentas.

PERSONAJES ILUSTRES EN EL CONCEJO DE VILLAYON

D. Manuel García Junceda (1800-1878). Nació en Valdedo. De joven marchó a Madrid, con la honradez, la perseverancia y el ahorro racional (Base ordinaria de la prosperidad), logró acumular una cuantiosa fortuna. Su negocio consistía en la adquisición de solares de casas viejas destartaladas en los que edificaba de nuevo y las iba arrendando. Fue administrador del Exmo. Ayuntamiento de Madrid mereciendo las mejores alabanzas de sus superiores y la gratitud del Municipio. Contrajo matrimonio con la dama madrileña Da. Margarita Muñoz de la que enviudó sin descendencia y contrajo nuevas nupcias con la no menos noble Da. Antonia Arias de Madrid, la que le sobrevivió y con la que tampoco tuvo descendencia.

Buscando el bien de su pueblo fundó las escuelas de S. Antonio y la Caridad gratuitas para niños y otra para niñas. En ellas instituyó una cátedra de latín regentada por un clérigo, el cual era administrador de la fundación. Instituyó a sus expensas el correo diario de Villayón a Valdedo. No se olvidó de determinadas limosnas para los pobres. Tenía en su mente la institución de una escuela de agricultura, la construcción del puente sobre el río Navia en Meisollana, para ello ya había acumulado materiales. La construcción de un nuevo templo parroquial, cuando la muerte le salió al encuentro sin poderlos realizar.

De su escuela salieron numerosos alumnos preparados para enfrentarse con la vida. Muchos que se prepararon en la lengua ciceroniana llegaron a ser prestigiosos sacerdotes que regentaron sus parroquias en la Diócesis de Oviedo.

Los alumnos de estas escuelas residentes en la Habana (Cuba), por suscripción popular, le levantaron esa estatua al frente de su obra en señal de gratitud en 1924.

D. José Fernández García, natural de Argolellas, residente en México, fue un Benefactor de la Capilla de las Virtudes, quien edificó sobre el solar de la antigua y pequeña ermita la actual, dotándola de altar y ornamentos.

D. José María Rodríguez, maestro de Trabada, fue el diseñador, arquitecto y maestro de obras de la actual edificación. La confraternidad de la Virgen de las Virtudes le dedicó una placa en señal de agradecimiento el día 8 de septiembre de 1989. A él se le debe

también la construcción del edificio, hoy en ruinas, para la Escuela de Argolellas. Construyó además a sus expensas la carretera de Valdedo a Argolellas.

D. Juan Fernández Gamonal, natural de Arbón. Emigró a México y allí con el oficio de sastre logró reunir una suma de 20.000 pesos, los cuales invirtió en la formación de un grupo de Infantería, de la cual él fue Comandante para luchar en Lima (Perú) contra los enemigos de España, por el año 1762.

CONCLUSIONES Y PERSPECTIVAS DE REGENERACIÓN

A lo largo de la investigación llevada a cabo he intentado dar a conocer el pueblo de Trabada, la parroquia de Ponticiella y el concejo de Villayón a grandes rasgos. Para ello hice un estudio geográfico del concejo, seguidamente su proceso histórico desde la prehistoria hasta la actualidad y a través de un método etnográfico, profundizamos en el género de vida de sus habitantes para entender su cultura en siglos de tradición. Así pensé que realizando una descripción fidedigna de la realidad histórica podríamos obtener cierto conocimiento del concejo.

Antes de realizar ningún tipo de conclusión ni propuesta, había que afirmar que el territorio cambia con el paso del tiempo ya que las diferentes formas de sociedad que lo habitan desde tiempos remotos dio lugar a distintas formas territoriales, de paisajes, viviendas, géneros de vida, oficios, etc., La valoración del concejo depende de los valores que tenga el observador y de sus intereses u objetivos. Así, una persona que tenga como valor el desarrollo económico y el progreso tecnológico puede ver un gran avance, así en un concejo agrícola-ganadero, bien organizado, con calidad de vida, iluminación pública, asfaltado de caminos, maquinaria moderna, comodidades en las casas, etc. Pero otra persona que valore lo tradicional o lo puramente rural no estará tan de acuerdo con la anterior.

No descarto que el desarrollismo o crecimiento económico traiga la calidad de vida, pero también tiene sus inconvenientes, tales como el envejecimiento de la población y un gran éxodo rural. El concejo posee recursos agrícolas y ganaderos que bien aprovechados pueden sostener a los pueblos locales.

El territorio es el espacio geográfico de una sociedad, su forma de explotarlo, sus normas, sus leyes, sus costumbres y sus técnicas, forman una cultura. Luego es un reflejo de la sociedad que lo habita, con sus cambios y su situación actual.

Este trabajo está hecho desde un punto de vista holístico, así como desde una perspectiva histórica, geográfica y antropológica, para así obtener un mejor conocimiento de la vida y de la historia del concejo.

Como conclusión diré que hay un fin de la cultura tradicional, hay una despoblación de los pueblos y la poca población que queda se caracteriza por los nuevos usos y elementos urbanos, por lo que hay transformaciones sociales, territoriales, de patrimonio y pérdida de éste. La población que queda, un 80% son jubilados, todo ello fruto de los cambios socioeconómicos globales superiores contra los que no pueden hacer nada las aldeas. La cultura del progreso, de la imitación de lo urbano, la idea de que lo urbano es mejor que lo rural, el desarrollismo de las grandes ganaderías, muy mecanizadas y que los pequeños empresarios agrarios o caserías pobres tuvieran que abandonar porque no podían subsistir, no podían hacer frente a las nuevas políticas agrarias. Así, en el pueblo de Trabada en el año 70 eran 20 vecinos y todos vivían de la agricultura y ganadería, hoy solo quedan 2 grandes ganaderías muy mecanizadas, con 50 cabezas de ganado cada una, el resto están jubilados y otros tuvieron que emigrar porque no podían producir; así aparecieron las cuotas lácteas, la maquinaria, aumento del número de cabezas de ganado, grandes fincas donde entre la maquinaria, etc. Esto dio lugar a la despoblación de las aldeas y a las jubilaciones anticipadas; además, no hay regeneración. Las fincas pequeñas y pendientes quedaron abandonadas dando lugar a matorral y bosque, lo que hizo que se perdiera riqueza patrimonial.

Creo que el patrimonio rural que es cultural e histórico se debía de mantener para conservar nuestro origen e identidad. Debería haber una política como la que había antes del año 80 (esto no quiere decir que esté en contra de los avances técnicos ni de la democratización de la sociedad, sino todo lo contrario, quiero decir que pueda vivir tanto el pequeño como el grande, el rico como el pobre, que a cada uno se le deje producir según sus posibilidades, no que le obliguen a abandonar o a jubilarse anticipadamente o a emigrar.

Otra de las opciones para que el mundo rural no se acabe es el turismo rural que siempre deja beneficio económico, pero los que tienen casas rurales suelen ser agricultores que tienen 2 ó 3 y que están pensando en abandonar la ganadería y dedicarse uno de los miembros al turismo rural y el otro a trabajar fuera. Luego si se abandonan las ganaderías y agricultura no hay, no tienen que ver los turistas.

Otra propuesta es mejorar las vías de comunicación. Así, la carretera que une Villayón y Boal es de un solo carril, prácticamente no se cruzan un camión y un coche.

Otra propuesta para evitar el despoblamiento es fomentar la idea de que el medio rural es un medio de vida mas (quitar la cultura del paleta de pueblo), y con ello crear políticas agrarias y ganaderas que la población obtenga medios para vivir de una forma digna, es decir evitar que el kg de pienso valga mas que el litro de leche, subir el precio de la carne al ganadero, de los productos agrarios como las patatas, las alubias, y las hortalizas, y evitar los intermediarios, ya que éstos productos se pagan poco al que los produce y son muy caros al consumidor. Fomentar también la idea de consumir productos originales de la zona o de la región.

ANEXO:

TÉRMINOS EN LA “FALA”, QUE APARECEN EN EL TRABAJO Y SU TRADUCCIÓN AL CASTELLANO:

Albeitre= Veterinario

Ano= Año.

As pousas= Parada

Barredeiros= Escobas hechas con las ramas de una planta.

Camin= Camino.

Candil= Lámpara.

Carbayeira = Robledal

Colmos= Aces de trigo o centeno atados.

Corripa= Construcción circular de piedra donde se guardaban las castañas.

Cuitada= abonada con estiércol.

Cuito= Estiércol.

Curtín= Construcción de piedra circular para proteger las colmenas.

Dibuyar= Desgranar.

Enrrestrar= Poner las panoyas de maíz sobre una cuerda o un alambre.

Esfoyón= Quitar la hoja a la panoya de maíz.

Espellir= Crecer la masa del pan.

Estaxa= Trozo de terreno rectangular dentro de la finca.

Falcas=Troncos de árboles enteros.

Farello= Salvado.

Feixes= hierba u otro producto que se llevaba sobre el hombro atado con una cuerda.

Fornada= Hornada de pan.

Foucin= Hoz

Ganza= Plantas de los bosques que se usaban para mullir: helechos, hojas, brezo, etc,
Magorento= Duro y con moho el pan.
Maseira= Mueble de madera, rectangular, con 4 patas y se usa para amasar el pan.
Mayar= Quitar el grano al trigo.
Merenda= Merienda.
Molin= Molino.
Morenas= Montones de hierba en forma de cono para que no se mojara.
Noite= Noche.
Peira= Pala
Raposa= Zorra.
Regueiro= Arroyo de agua.
Roxar= Encender el horno
Sallada= mover la parte superior de la tierra, con una herramienta.
Tarrones= Trozos de la corteza del campo, compuestos de hierba y tierra.
Toxo= planta espinosa que existe en los montes asturianos.
Trobo= Colmena antigua.

BIBLIOGRAFIA

- Arias Pilas, F. (1986): "Doblamiento rural: la fase tardía de la cultura castreña", *Los Finisterres Atlánticos en la Antigüedad. Época prerromana y romana*. Gijón.
- Aymard y Auboyer, J. (1969). "Roma y su Imperio". Destino. Barcelona.
- Beato Verruga, S. (2012): "*La construcción del paisaje en la Sierra del Aramo: La parroquia de Bermiego*".
- Benito Ruano, E. (1990): "Asturias, siglos X-XII" *Historia de Asturias*, II. La Nueva España, Oviedo, pp. 345-364.
- Berenguer, M. (1974) "*Rutas de Asturias*" Ed. Silverio Cañada. Gijón.
- Blas Cortina, M. A. de (1983): *La prehistoria reciente en Asturias*. Oviedo.
- Blas Cortina, M. A. de (1990): "Pastores, agricultores y metalúrgicos. El Neolítico y la Edad del Bronce", *Historia de Asturias*, I, La Nueva España, Oviedo, pp. 101-122.
- Carballo, P. (1985) "Antigüedades y cosas memorables de Asturias". Oviedo.
- Conde Fernández, J. (1972) "La iglesia en Asturias". Oviedo.
- Fernández García, F. (2008): "La cultura tradicional en el mundo rural asturiano", *Ería*, 77, 402-404.

- Floriano Llorente, P. (1963): Traducción del “*Becerro de Corias*”. Instituto de Estudios Asturianos, Oviedo.
- García Elida, M.: (1980) “*S. Juan Bautista de Corias*”. Universidad de Oviedo.
- García Martínez, M. “*Monasterios Medievales Asturianos*”
- García Martínez, A. “*Los vaqueiros de alzada de Asturias*” Un estudio histórico-antropológico, KRK Ediciones, Oviedo, 2009, 2ª edición.
- García Martínez, A. “*Antropología de Asturias. I. La cultura tradicional, patrimonio de futuro*”, KRK Ediciones, Oviedo 2008.
- García Martínez, A. “*Antropología de Asturias. II. “ El cambio: La imagen invertida del otro*” KRK Ediciones, Oviedo, 2011.
- García Martínez, A. (2002): “*La población rural y la conservación del medio. Análisis de un conflicto*”, en VV.AA. (2003), pp. 29-40.
- González y Fernández-Vallés, J. M. (1977): *Historia de Asturias, II: Asturias protohistórica*. Salinas.
- Maceda Rubio, A. (1983): “Geografía rural”, *Geografía de Asturias*, vol. IV, Ayalga, Salinas (Asturias), 74-209.
- Madoz, P. (1845-1849): *Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España y sus posesiones de Ultramar*, vols. I, III, XI, XII, XIII y XVI, Madrid, Ed. Moderna, Valladolid 1985.
- Martínez, J.: (1986) “Navia Medieval” Ebay, Oviedo.
- Maya González J.L.: “Los Castros en Asturias”. Biblioteca Histórica, pp. 21-22.
- Muñoz Jiménez, J. (1982): “Geografía Física. El relieve, el clima y las aguas”, en Quirós Linares, F. (Dir.): *Geografía de Asturias*. Salinas, Ayalga Ediciones, tomo I, 1982.
- Neira, J.: (1980) “*El bable. Estructura e Historia*”. Gijón.
- Ortega Valcárcel, J. “El patrimonio territorial: el territorio como recurso cultural y económico”, *Ciudades, 4. Territorio y Patrimonio*, 1988, pp. 33-48.
- Risco, M.: “España Sagrada”. Tomo XXXVIII. Biblioteca de Asturias.
- Rodríguez Gutiérrez, F. (1988): “La organización del espacio histórico en Asturias”, *Ería*, 17, 235-250.
- Rodríguez Gutiérrez, F. (1992): “Montaña, tradición y crisis. Conceptos para interpretar Asturias”, *El campo*, nº 123, 11-20.
- Uría Riu, J. (1976) “Los vaqueiros de alzada”. Biblioteca Popular. Oviedo.

VV.AA. (1992): *Geografía de Asturias*. Editorial Prensa Asturiana S.A. La Nueva España, Oviedo, 4 volúmenes.

Morales Matos G.: Coordinador del Área de Geografía

María Alvargónzalez R.: Coordinador de Geografía General

Méndez García B.: Coordinador de Geografía Comarcal

Autores: Profesores del Departamento de Geografía de la Universidad de Oviedo.

VV.AA. (1990): *Historia de Asturias*. Editorial Prensa Asturiana S.A. La Nueva España, Oviedo, 4 volúmenes.

Tresguerres Fernández J.: Coordinador del Área de Prehistoria

Cid López R.M: Coordinador del Área de Historia Antigua

Fernández Conde F.J: Coordinador del Área de Historia Medieval

Barreiro Mallón B.: Coordinador del Área de Historia Moderna

Barreñeda Moro J.M.: Coordinador del Área de Historia Contemporánea

Autores: Profesores del Departamento de Historia de la Universidad de Oviedo.

Entrevistas realizadas, informantes:

- José Antón Cedrón: 12-11-2013
- Raúl Cedrón Fernández: 10-12-2013
- José Fernández López: 22-01-2014
- José García García: 16-11-2013
- Olimpia Delfina García: 25-11-2013
- José García Saavedra: 10-01-2014
- Joentina García García: 2-01-2014
- José Méndez Fernández: 14-11-2013
- José María del Rego: 02-12-2013
- Paulino Rodríguez: 20-01-2014.

