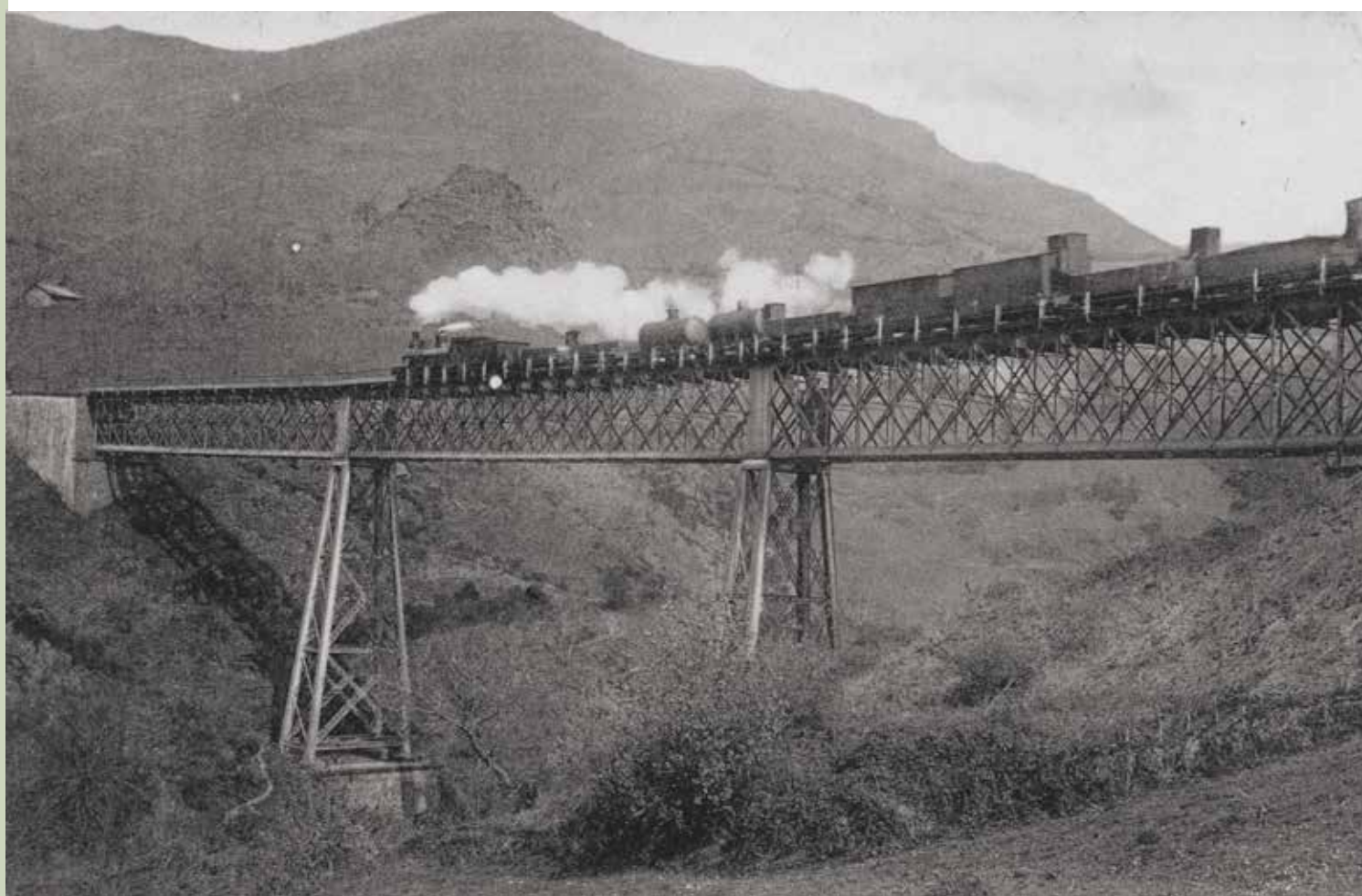


VINDONNUS

REVISTA DE PATRIMONIO CULTURAL DE LENA

Revista de padremuñu cultural de Llena



Entre la meseta y el mar, siempre por los caminos de Lena

El ferrocarril de Pajares, un repaso a su historia y patrimonio

El tiempo del vapor en Pajares

Tiempo de ocio y baile en los pueblos de Llena. La entrada en la modernidad

El Carru la Muerte

Estudio etnolingüístico del Museo de La Panerona (Xomezana Baxo)

Trampeo y construcciones para la caza de osos y lobos en el Cordal de Los Llanos

La yana y la llixera. Dos bailes de Payares

De brujas, ungüentos y plantas

Na corexa

ÍNDICE

- 5 - **Presentación / Entamu.**

ARTÍCULOS

- 6 - **Entre la meseta y el mar, siempre por los caminos de Lena.**
Xulio Concepción Suárez
- 24 - **El ferrocarril de Pajares, un repaso a su historia y patrimonio.**
Guillermo Bas Ordóñez
- 34 - **El tiempo del vapor en Pajares.**
Javier Fernández López
- 48 - **Tiempo de ocio y baile en los pueblos de Llena. La entrada en la modernidad.**
M^a del Carmen Prieto González
- 64 - **El Carru la Muerte.**
Alberto Álvarez Peña
- 70 - **Estudio etnolingüístico del Museo de La Panerona (Xomezana Baxo).**
Cristian Longo Viejo
- 84 - **Trampeo y construcciones para la caza de osos y lobos en el Cordal de Los Llanos.**
David Ordóñez Castañón
- 98 - **La yana y la llixera. Dos bailes de Payares.**
Santos Nicolás Aparicio
- 108 - **De brujas, ungüentos y plantas.**
José Ramón González Estrada

NA COREXA

- 120 - **La gestión del Parque Natural Las Ubiñas - La Mesa.**
Jaime Gordo Llorián
- 123 - **Recuperar el pasado para afrontar el futuro: propuesta para el conjunto histórico de Campumanes.**
Plataforma La Ponte de Briendes
- 126 - **Llanos la siempreviva; breve semblanza del pueblu de los arbeyos.**
Begoña Riesgo Fernández
- 130 - **Guiso de callos. Elaboración de la tradicional cena de ferias en La Pola.**
Remedios Vázquez Gandoy, Meyos
- 132 - **La Asociación.**
-

POLÍTICAS EDITORIALES

Enfoque y alcance

Vindonnus. Revista de patrimonio cultural de Lena es una publicación anual que recoge artículos originales de diversas disciplinas, relacionados con el patrimonio, y con el paisaje cultural y natural del concejo de Lena. Nace con la pretensión de fomentar la investigación multidisciplinar del patrimonio cultural (en toda su amplitud semántica), así como de fomentar el interés en estos temas por parte de un público amplio y diverso. La revista cuenta con dos bloques, claramente diferenciados:

- A) **Artículos:** de investigación y divulgación, elaborados por especialistas, investigadores y profesionales en su respectivo campo.
- B) **Na Corexa:** textos no científicos relacionados con la tradición popular (folklore, gastronomía, mitología, etc.), además de otras informaciones de interés cultural local (entrevistas, actualidad de asociaciones y entidades culturales, publicaciones, exposiciones, etc.).

Proceso de evaluación

Los trabajos recibidos serán revisados en primera instancia por el Consejo de Redacción, el cual podrá requerir al autor su modificación, para continuar el proceso de revisión; o bien para rechazar aquellos textos que no se ajusten a la política editorial. Posteriormente, todos los originales recibidos serán evaluados por el sistema de revisión por pares (en inglés: *peer review*), a cargo de miembros del Comité Científico u otros revisores externos; las sugerencias se enviarán a los autores para que realicen las modificaciones pertinentes.

Frecuencia de publicación

Publicación de periodicidad anual. El plazo de recepción de originales finaliza el 31 de enero de cada año.

Política de acceso abierto

Los contenidos se ofrecen en línea, tras la distribución de los ejemplares impresos. Esta revista proporciona sus contenidos en acceso abierto y a texto completo, bajo el principio de que permitir el acceso libre a los resultados de la investigación repercute en un mayor intercambio del conocimiento a nivel global.

Indexación

La revista Vindonnus está indexada en las siguientes bases de datos: Dialnet: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/revista?codigo=25589>

EQUIPO EDITORIAL

Dirección:

David Ordóñez Castañón. *Universidad del País Vasco UPV/EHU*

Consejo de redacción:

Xulio Concepción Suárez; *Real Instituto de Estudios Asturianos*

María del Carmen Prieto González; *IES Pérez de Ayala*

Luis Simón Albalá Álvarez; *investigador independiente*

Xosé B. Álvarez Álvarez; *Iniciativa pol Asturianu*

Luidivina Álvarez Fernández; *Investigadora independiente*

Comité científico asesor:

Santiago Sánchez Beitia; *Profesor Titular de Física Aplicada I Universidad del País Vasco UPV/EHU*

Carmen García García; *Profesora Titular de Historia Contemporánea; Universidad de Oviedo*

Santiago Fortuño Llorens; *Catedrático de Literatura Española; Universidad Jaume I de Castellón*

Luis Santos Ganges; *Profesor de Urbanística y Ordenación del Territorio, Universidad de Valladolid*

Jesús Suárez López; *Director del Archivo de la Tradición Oral de Asturias, Muséu del Pueblu d'Asturies*

Juan Calatrava Escobar; *Catedrático de Composición Arquitectónica, Universidad de Granada*

Ramón de Andrés Díaz; *Profesor Titular de Filología Española y Asturiana, Universidad de Oviedo*

Carmen Oliva Menéndez Martínez; *Profesora en la ETSA de la Universidad Politécnica de Madrid*

Adolfo García Martínez; *Antropólogo; Real Instituto de Estudios Asturianos / UNED*

Luis Manuel Jerez Darías; *Escuela Universitaria de Turismo Iriarte (adscrita a la Universidad de La Laguna)*

Michael M. Brescia; *Head of Research & Associate Curator of Ethnohistory, Arizona State Museum (University of Arizona), EE.UU.*

Miembros colaboradores:

María Dolores Martínez García, Luis Núñez Delgado, Aurelia Villar Álvarez, Isabel Rodríguez Suárez, Asociación Asturcentral, Asociación Flash Lena.

ENVÍOS

Las instrucciones de envío y directrices detalladas para autores pueden consultarse en: <https://asociacionvindonnus.com/envios/>

- Sólo se aceptarán trabajos originales que no hayan sido publicados anteriormente en otras revistas, actas de congresos, etc.
- Las lenguas principales son el castellano y el asturiano.
- La extensión de los originales no podrá ser superior a 30.000 caracteres (con espacios, incluyendo títulos, notas y referencias). Se recomienda una extensión de entre 10 y 14 páginas, incluyendo imágenes, gráficos y tablas. El formato será A4, márgenes normales (3 cm). El corpus principal del texto irá en letra Garamond 11, interlineado 1,15. Aproximadamente el 30% de la extensión del artículo corresponderá a figuras.
- Al comienzo del artículo se debe incluir un resumen (máximo 10 líneas) en el idioma original del trabajo y en inglés. Asimismo, se incluirán entre 3 y 5 palabras claves, en el idioma original del trabajo y en inglés.
- Para la elaboración de las referencias bibliográficas se seguirá, preferentemente, el Estilo Chicago para Humanidades y, excepcionalmente, el Estilo Chicago para las Ciencias Físicas, Naturales y Sociales; empleando, respectivamente, notas a pie de páginas y referencias insertas en el texto.
- Las imágenes se incluirán en el texto en formato comprimido con su respectivo pie de foto; y también se enviarán en archivos aparte, con la máxima calidad, en formato JPG, TIFF o PNG.
- El Consejo de Redacción se encargará de realizar las correcciones ortotipográficas y de estilo de los trabajos que se publiquen, comprometiéndose su autor a realizar las modificaciones en un plazo de tiempo razonable.

Cada artículo se enviará en formato WORD y PDF, junto con la autorización de publicación al e-mail: asociacionvindonnus@gmail.com. Las imágenes pueden enviarse por sistemas telemáticos alternativos.

CONTACTO

Asociación Vindonnus. Grupo de estudio del patrimonio cultural de Lena
Dirección postal: Plaza Alfonso X El Sabio, 7 – 2ª planta 33630 – La Pola (Lena), Asturias, España

Web: <https://asociacionvindonnus.com/revista-vindonnus/>

Email: asociacionvindonnus@gmail.com

Teléfono: 611 093 156

DATOS EDITORIALES

Edita: Asociación Vindonnus. Grupo de estudio del patrimonio cultural de Lena

Lugar de edición: La Pola (Lena), Asturias, España.

Diseño y maquetación: Provoca Comunicación

Imprime: Gráficas Summa

Depósito legal: AS-01181-2017

ISSN: 2530-8769

Licencia: Obra bajo licencia Creative Commons:



Más información en: <https://creativecommons.org/>

Junio de 2018

Tirada: 1000 ejemplares

ESTUDIO ETNOLINGÜÍSTICO DEL MUSEO DE LA PANERONA

(XOMEZANA BAXO)

Cristian Longo Viejo

Doctor en filología hispánica; profesor IES de Candás . cristianlv@live.com



PALABRAS CLAVE: etnolingüística, etimologías, museo etnográfico, aperos y utensilios, Xomezana Bajo.

KEYWORDS: ethnolinguistics, etymologies, ethnographic museum, tools and utensils, Xomezana Bajo.

RESUMEN

La visita al museo etnográfico de La Panerona, localizado en Xomezana Baxo, permite un exhaustivo estudio etnolingüístico de la variante asturiana de la zona. Son innumerables los aperos y utensilios del campo, de la casa y de otras actividades como la madera o la elaboración de tejas, que se encuentran en el mismo. Esto permite no solo conocer su nombre, sino también sus usos y, por lo tanto, nos acerca a la cultura rural, popular, que hoy se encuentra amenazada por la crisis del mundo rural y su despoblamiento consecuente. En este artículo, además de recoger los nombres y etimologías de los diferentes utensilios, se ofrece una descripción de sus principales usos, lo que ofrece una visión bastante completa de la cultura y cosmovisión campesina.

ABSTRACT

The visit to the ethnographic museum of La Panerona, located in Xomezana Baxo, allows an exhaustive ethnolinguistic study of the dialect variant of Asturian in that area. There are countless tools and utensils for the land, house, and other activities such as traditional forestry or tile making. This allows us not only to know their names, but also their uses and, therefore, it brings us closer to the rural, popular culture, which is nowadays threatened by the crisis of the rural world and its consequent depopulation. In this article, in addition to collecting the names and etymologies of the different tools, a description of their main uses is given, which offers a fairly complete vision of the peasant culture and worldview.

1. INTRODUCCIÓN

El museo de La Panerona se encuentra en el pueblo de Xomezana Baxo, en el valle del Güerna. Se trata de un muestrario etnográfico que se fue construyendo con las aportaciones de los vecinos. Esta iniciativa fue promovida por el que fuera alcalde y vecino del pueblo: Salvador Riera. Podemos contemplar aperos agrícolas y ganaderos; utensilios, muebles de la casa y otros elementos de diversas actividades, por ejemplo, de los carpinteros, de los *teyeros* ('los tejeros') y semejantes. El conjunto de La Panerona resulta muy interesante para conocer la etnolingüística del asturiano de la zona, es decir, los nombres y usos de los diferentes instrumentos y utensilios del campo usados en la zona; y, desde el punto de vista etnográfico, nos ofrece la ocasión de recordar la forma de vida agrícola, que desde hace ya unos años se encuentra amenazada en buena parte.

El muestrario de Xomezana Baxo resulta, por ello, de gran interés, tanto para alumnos de la ESO, Bachillerato y Universidad, como para turistas y personas interesadas en la lengua y cultura asturiana. Además, esta visita se completa con la ruta de Los Molinos, que permite conocer el funcionamiento de estos artilugios de agua, así como la cultura desarrollada en torno a la escanda, cereal que, junto al centeno y al maíz, se utilizaba para la elaboración del pan.

En fin, la palabra *panerona* procede de la famosa *panera* asturiana, a su vez, de la forma latina *panem*, 'pan', pues en ella se almacenaba el grano (trigo, centeno o escanda) para elaborar el pan; una panera grande, en definitiva; con sus seis *pegotsos*: los pequeños pies del hórreo; de la palabra latina *pediculum*, en realidad 'piececito'; en esta parte baja de la panera se encuentran también otros cuantos aperos y utensilios; de todos ellos, hablaremos a continuación, agrupados por campos. ■

Fotografía de portada: interior de La Panerona (Julio Yáñez)



Figura 1. La Panerona, en Xomezana Baxo (Julián – Flash Lena)

2. ETIMOLOGÍAS DE APEROS Y UTENSILIOS POR CAMPOS TEMÁTICOS

2.1 Los trabajos del campo: la labranza, la cosecha, el ganado, la artesanía

De los aperos de labranza

Aréu, del latín *aratrum*, utilizado para labrar la tierra abriendo surcos con la *reya* ('la reja'). Aquí podemos ver su evolución, desde los más antiguos, el *aréu* con timón,

que era movido por vacas; el *aréu* sin timón, con balancín, tirado por caballos, ya que estos eran más rápidos y eficientes; hasta los más modernos *araos de fierro*, el *aréu de vertedera*, que volteaba, vertía y extendía la parte de tierra cortada. *L'aréu* dispone de una rueda, que, cuanto más baja se ponía, más penetraba en la tierra, hacía el surco más profundo. Se *xuncían*, se *xunían*, 'unían las vacas' para el *xugu* y el timón; o se aparexaba el caballo para el balancín. Así se rompían las tierras en las que se iba a



Figura 2. Aréu de vertedera, más moderno que el romano
(José Ramón – Flash Lena)



Figura 3. La cambietsa colgada
en La Panerona
(Agustina – Flash Lena) /



Figura 4. La grae con sus pin-
chos de madera para gradiar
(Cristian Longo)

semar, ‘sembrar’ patatas, maíz, escanda... El aréu que se usaba para semar tenía la reya más ancha; y si la tierra estaba muy dura, había que tazar antes con la cambietsa.

La cambietsa, de la raíz celta *kamb-, ‘curvo’, más sufijo diminutivo –ietsa < latín –ëlla, se trata de un aréu más primitivo y sencillo, usado para dar una labor previa, para cortarla, pa tazala. Lleva una cuchilla de fierro ‘hierro’, llamado sitsuru con el que se iba rompiendo la tierra. Era la forma también de convertir praos en tierras de semar.

Grae, del latín crate ‘rastrillo, zarzo, enrejado’, que se utilizaba para deshacer los terrones. Para facilitar la operación, se le ponían piedras encima, y se daban varias vueltas por la tierra hasta deshacerlos completamente. Esta labor se conoce como gradiar. La grae tiene forma rectangular, está hecha de madera, generalmente de roble, y lleva unos pinchos de hierro; antes, de maera.

De las narrias

Forquéu, del latín furca ‘horca’, más sufijo furcatum ‘en forma de horca’; es un medio de arrastre con animales, que se utilizaba para transportar la yerba ‘la hierba’; o el narbaso o nerbaso, ‘tallo del maíz con sus hojas secas, que sirve de forraje; o ‘el mullido para el ganado’; y para algunos otros usos. Era muy útil, sobre todo, en las zonas de montaña, como es Xomezana, con caminos muy pendientes tantas veces. El forquéu está formado por tablas más cortas llamadas reyas, que cruzan y se asientan sobre los tsinuelos: dos maderos que van sobre las calzaúras, colocados en posición ligeramente oblicua, que se estrechan hacia adelante; en su parte más delantera, se comban ligeramente para facilitar el arrastre por terrenos desiguales, con piedra, presas, aguatochos.... Luego están los ocho gabitos ‘ganchos de madera’, unidos, por trenzas de varas a los tsinuelos (las cibietsas); cuatro a cada lado; unidos a las reyas los de los extremos. Los tsinuelos y las calzaúras se hacían con madera de roble.

Figura 5. El forquéu. Se aprecian bien los ocho gabitos
(Fotografía del autor)

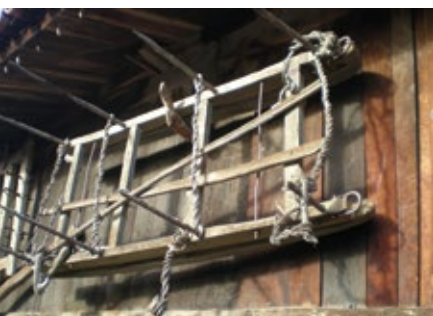


Figura 6. El corzón, junto a uno de los pilpayos de La Panerona
(Fotografía del autor)



Figura 7. La carreña. Dentro, las esteras
(José Ramón – Flash Lena)



Corzón, del latín *curtu* ‘corto’, ‘truncado’, pues esta narria está como cortada por atrás, sin puerta, ni cierre; se compararía también la forma de deslizarse del corzo, furtiva y silenciosa, con la que tiene el *corzón*. En sus orígenes era como una simple *forqueta* ‘horca, horquilla’, tosca y gorda para colocar el peso. El *corzón* solía utilizarse para *carretar* ‘transportar’, piedra sobre todo, con el menor esfuerzo posible al cargarla: por eso iba abierta por detrás.

Carreña, del latín *carru* ‘carro’ más sufijo diminutivo, latín *-anea*, *inea*, ‘relativo a’; en este caso, al carro; al igual que el *forquéu*, es un medio de transporte de arrastre mediante animales. Se utilizaba, sobre todo, para transportar el cucho a las tierras y poder cucharlas; también se transportaban patatas y *panoyas* ‘mazorcas de maíz’ y usos parecidos por terrenos más o menos pendientes. Destaca de la *carreña*, el *cebetu* ‘entretejido de varas para formar la caja’, con varas de *ablanar*, ‘avellano’, sobre todo; o de *castañar* ‘castaño’, que eran las que duraban más.

Las esteras, del latín *storea* ‘especie de espuestas’, formadas por un tejido grueso, utilizadas para sacar tierra o para facer suquera; es decir, coger la tierra que quedaba en la parte de debajo de una huerta, o una tierra colindante con otra, y echarla en la parte de arriba. Solían realizarse estas operaciones con el caballo, y para cuchar, ‘abonar las tierras con el estiércol’, el de las vacas principalmente. En muchos casos, la suquera se sacaba a cestonaos y al tsumbu (a hombros), con gran trabajo para las personas, homes, guajes y mueres en tantos casos.

Sardón, xardón, del indoeuropeo **sart-*, **sard-*, ‘vara, monte bajo’; es parecido al *forquéu*, pero tiene el *cebetu* más alto, hecho con las varas de acibu, ‘acebo’; lo utilizaban, sobre todo, para traer fueyas, ‘hojas’ para *mutsir* ‘hacer la cama’ del ganado; y, en ocasiones, para otros usos: llevar el ganado menor a los mercaos, por ejemplo, la camaína de los gochos...

El querru, del latín *carru* ‘carro’; a su vez, del galo, *carros*; se utilizaba para traer la yerba a las cuerdas donde el terreno lo permitía, llevar el cucho a las tierras para cuchar...; resultaba imposible en los terrenos muy pendientes. En definitiva, el querru hacía las funciones que hoy hace el tractor, en suelos menos malos. Los que tenían timón eran tirados por vacas. Solían hacerse con madera de castaño que pesa poco, pero es muy resistente.



Figura 8. Un querru típico de la zona (Fotografía del autor)



Figura 9. Xugu con el sobéu y las mutsiás (José Ramón – Flash Lena)

De los aperos para *xuncir*

Los *xugos* ‘yugos’, del latín *iugu* ‘palo que sirve para unir dos bueyes’; suele asociarse con la raíz indoeuropea **yeug-* ‘unir’. Los *xugos* solían hacerse con madera de *frisnu*. Llevaba debajo las *mutsiás* ‘almohadillas para amortiguar la fuerza del peso que arrastraban’; del latín *mollire* ‘hacer blando o flexible, atenuar, dulcificar’; a su vez, de *mollem* ‘suave, blando, flexible, dulce, cariñoso, amable’, asociada a la raíz indoeuropea **mel-* ‘suave’; las *mutsiás* sobre los cuernos evitaban que las vacas o los bueyes se *mancaran*, se hicieran daño con el *xugu*.

El *cambetsón* ‘cabezal del *xugu* para una sola vaca, parte curva para un solo animal’; se colocaba en la cabeza para que se fuera acostumbrando al *xugu* más tarde; se le soltaba al *pastu* ‘a pacer’, durante varios meses y no se lo quitaban de encima; finalmente, el animal quedaba domado para formar *parexa* ‘pareja’ con otro animal semejante en fuerza y tamaño. Proviene del celta **kamb-* ‘curvo’, más sufijos diminutivos, del latín *-ella*, y aumentativo *-on*, del latín *-one*.

El *sobéu* ‘anilla de *fierro*, hierro’, va en medio del *xugu*, donde se metía el timón; del latín *sub-iugu* ‘bajo el yugo’. La *caviya* era la ‘clavija de hierro utilizada para asegurar el timón al arado’; del latín *clavu*, ‘clavo’, *clavicula*, ‘clavija’. La acción de quitar y poner la *caviya*, recibe el nombre de *acaviyar*. La *caviya* tenía mucho valor para los vaqueiros, de tal manera que para evitar que se la robasen, la llevaban para casa.

El *balancín*, del latín *balancem* ‘balanza de dos platos’; compuesto de *bi-* ‘dos’, y *lancem* ‘plato, platillo de una balanza’; más sufijo diminutivo *-in* de latín *-inu*; es una ‘pieza de madera de *frisnu*’ muy resistente; al *balancín* se amarraban las cadenas de los caballos, los *tiros*; y éstos, a su vez, a la *cotsera* ‘la collera, collar para los animales de tiro’; estaba hecha de madera y cuero por dentro; y llevaba además paja de relleno, ‘paja’, *doblaio* ‘doblada’, usada como *mutsió* para no hacer daño a los animales en el *pescuezu*. Del latín *collum* ‘cuello’; y, de ahí, el derivado *collaria* ‘collera’, porque se pone en el cuello.

El *cotsar*, del latín *collare* ‘collar, gargantilla’, es el aparejo que se sujeta en el pescuezo del ganado, y del que pende el *cencirru* ‘cencerro’, que se usaba para atar las vacas al pesebre. Tienen una *copleira*, la parte de correa del



Figura 10. Cotsares, de los que penden cencerros
(Julio Yáñez – Flash Lena)

collar con que se ata el ganado; del latín *copula* ‘atadura’, ‘unión’, más sufijo de relación *-era*, del latín *-aria* ‘utensilio para...’; suele ser de correa, pero algunas se elaboraban con el pene de los gochos, o de los xatos; y otras con *cibietsa*, del latín *fibra* ‘fibra, hebilla’, más sufijo *-ietsa*, del latín *-ëlla*, ‘diminutivo’; un pequeño tejido de varas de avellano.

Cencirru ‘cencerro’, del euskera *zinzerri*, la cual se formó por onomatopeya, copiando el ruido de la campana; los cencerros estaban hechos de cobre o fierro, y se usaban para saber el *vaquiru* donde estaba su ganado en cada momento. La mayoría solían tener una llave para evitar que otros lo robasen.

También encontramos numerosas *sogas* ‘cuerdas gruesas’, que tenían diversos usos. Se solían hacer con pelos del *rebu* ‘rabo’, de la vaca, o con la crin de los caballos. El *rebu* de la vaca se esquilaba porque se llenaba de cucho, y al moverlo ensuciaba al *vaquiru*. Durante la primavera le volvían a salir los pelos al animal. Los mayores del *puiblu* todavía se acuerdan del *soguitiru*, el paisano que se ponía en medio de la plaza de la *esquisa*, y con la crin de los caballos y con los pelos de *rebu* de vaca hacía las sogas. Los sogueteros solían venir cada dos o tres años, en sus oficios ambulantes como tantos otros.



Figura 11. Una trampa para cazar *mures* (Fotografía del autor)

Otros útiles para el ganado

El *mosquerdu* del latín *musca* ‘mosca’, a su vez asociada con la raíz indoeuropea **mu-*, que estaría presente en el griego *μύια*, ‘mosca’; el nombre se explicaría porque a la vaca le molesta y le irrita el *mosquerdu*, cuando el *xetu* la pincha, por lo que ya no le deja mamar; igual que cuando trata de espantar a las molestas moscas con su *reu*. Es un utensilio de madera con forma rectangular con pinchos, que se ponía a los *xatos* en torno a la cabeza y al *focicu*, para evitar que mamasen; cuando el *xetu* intentaba mamar le hacía daño a la vaca y ésta se apartaba. Se realizaba esta labor para destetar ya al animal, o bien porque se necesitaba ordeñar la leche para su uso en la casa antes de que mamase la cría.

Una *morgaza* de bronce, del latín *organu* ‘instrumento, herramienta’, en cruce con *furnu*, de donde, *furnacea*, por ser utilizadas para sacar cosas del *forno*; en este caso se usaba para castrar los caballos. Tenía dos *fierros* que se calentaban hasta que quedaban incandescentes, entonces se hacía una raja por el medio de los testículos del animal, y, a la vez, iba cauterizando la herida: así iban saliendo los testículos, que primero se habían abarcado y apretado con la *morgaza*.

Encontramos también varias trampas para capturar otros animales: una *ratonera* ‘trampa para ratones’, del latín vulgar posible, **rattu* ‘ratón’. En esta zona, como en otras de Asturias, a los ratones se les llamar *mures*, del latín *murem*. Y un *cipu*, en plural *cepos*, del latín *cippus* ‘estaca’, ‘cepo’ eran las trampas de caza que se ponían para cazar *tsobos* ‘lobos’, *fuínas* ‘gato montés’, raposos ‘zorros’.

De la yerba

Varios *gaxapos*, en singular *gaxepu*, del latín vulgar **galleus*, ‘rama que se desprende de un tronco del árbol’, más sufijo prerromano, diminutivo y despectivo *-ap-u*, posiblemente porque el *gaxepu* se hace con madera desgajada de un árbol; y también por su forma de gajo, a manera de los gajos de los ajos, las mandarinas o la granada. El *gaxepu* es una vasija de madera para llevar la piedra de afilar la *gadaña* ‘guadaña’, ‘instrumento para segar a ras de tierra, constituido por una cuchilla alargada, curva y

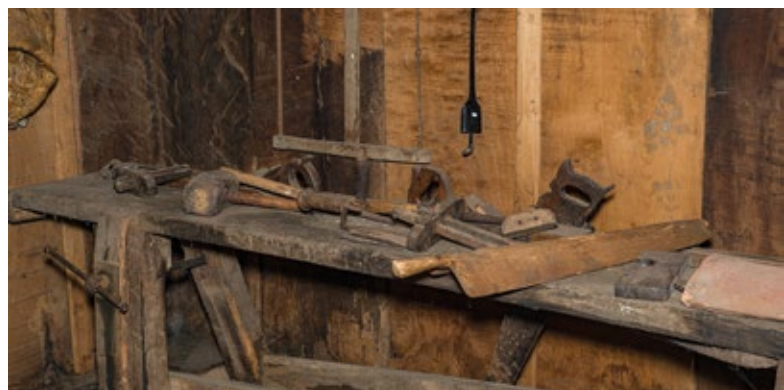


Figura 12. El banco de carpintero, con herramientas diversas: serruchos, mazos y el molde para fabricar tejas.
(José Ramón – Flash Lena)

puntiaguda, sujeta a un mango largo que se maneja con las dos manos'. La *piedra afilar*, 'piedra para afilar el corte', varía según preferencias del *segaor*: unas son más finas, y se usaban para sacar un corte más delgado; otras, más ásperas que se usaban cuando se gastaba el corte, y cuando le salía a la cuchilla alguna *mozqueta* 'mella'.

El *gabit* de *esmesar*. El *gabit* es un gancho de madera, normalmente de espinera, pero, sobre todo, de *tixu*, 'tejo'; los más modernos llevan ya el gancho de fierro. Se utilizaba para sacar la yerba del payar, o de la *tená*; o de una vara de yerba; acción conocida como *esmesar*, del latín *messe* 'cosecha, recolección de los frutos, mies', que dio lugar a *messare* 'segar, cortar'; más prefijo *es-*, del latín *ex-*, 'separación', 'fuera', 'más allá'. La palabra *gabit* se remonta ya al preindoeuropeo **kar-b-*, **karab-* 'roca, ramaje de roca'; menos probable, del latín *calamu* 'caña, tallo del cereal'.

De las herramientas para otros trabajos artesanos: la maera, las teyas...

Serruchos, del latín *serra* 'serie de montañas con picos en forma de triángulo'; por medio de una metáfora, pasó a designar 'sierra, herramienta para cortar que tiene dientes de esa forma'; más sufijo despectivo *-uchu*, del latín *-ūceu*; se utilizaban para cortar tablas, y había varios tipos; en algunos casos, los mayores, como el *tronzaor*, se usaban entre dos *serraos*: un paisano se ponía por un lado del *serruchu*, y otro por el otro lado e iba serrando la tabla.

También está presente el proceso de elaboración de las *teyas* 'tejas', del latín *tegula* 'teja', que procede de *tegere* 'cubrir', y que dio lugar a la forma *tectum* 'techo'; se asocia también con la raíz indoeuropea *(s)*teg-* 'cubrir'. Son varias las *teyas* que podemos ver en la *panerona*, algunas grabadas con dibujos e inscripciones. Como nos recuerdan los vecinos, estas teyas se elaboraban en el lugar llamado La Teyera, cercano al *puiblu*, en un terreno arcilloso del que se obtenía el material para su elaboración, y que, luego, se cocían en el *forno* 'horno', hoy ya en desuso y tapado por la maleza. También se conserva un molde de madera para la elaboración de ladrillo.

De los utensilios para coyer (la escanda, las castañas,...)

Las *mesorias* son dos palos unidos por una correa o una cuerda que se utilizaban para pelar las espigas de la escanda; del latín *messe* 'mies, recolección, cosecha', ya citado más arriba.

Las *morgazas* 'pinza de madera utilizada para coger los erizos de las castañas'; misma etimología que para la *morgaza* de capar los potros, como se explicó en su lugar.

El *maniigu* es 'un cesto más estrecho y alargado que la maniega'¹. Tiene su origen en el latín *manu* 'mano', posiblemente porque se llevaba con la mano; más sufijo *-iigu*, del latín *-aecu*, que indica 'relación o pertenencia' (en este caso con la mano). Se elaboraba con madera de castaño que se ablandaba entre agua, y con un *rasiru* se

¹ Aquí la diferencia de género sirve para diferenciar el tamaño: la *maniega* es más grande y más ancha que el *maniigu*

fabricaban las barretas delgadas, los *cuestos*, para los cestos. Los *maniegos* se usaban, sobre todo, para recoger los *arizos* 'erizos' de las castañas.

De los utensilios para elaborar mantegas

Las *butías* 'lecheras con un pitorro que se usaba para la elaboración de la manteca'; del latín *buticula* 'bota pequeña, botella'. Las *butías* destacan por tener un *pinitsu* 'agujero', 'pitorro', del latín *pinus* 'pino, empinado', tal vez porque lo hubiera que empinar, torcer, para que el *suero* (la leche de la *mantega*) saliera con más fuerza. Los vaqueros bajaban las *butías* del puerto de Bovias en el zurrón. Para evitar que se derramase la *tsiche* en el camino del puerto a casa, se ataba la *pereya* al bocal de la *butía*; del latín *pelicula* 'piel, piel curtida, cuero'. La *pereya* es una especie de odre, hecho con la *vixiga* 'vejiga' de los gochos, que se hinchaba con una *paya* 'paja', o, más modernamente con un bolígrafo, hasta que tomaba la forma de una bolsa de plástico o un balón; luego, se limpiaba en agua caliente, se dejaba secar y se adaptaba al bocal de la *butía*, para cerrarla casi hermética. Con una cuerda se ataba y se ajustaba bien la *pereya* a la tapa de la *butía*; finalmente, se le daban cinco vueltas con una cuerda, de forma que no pudiera salir una gota de leche en el trayecto.

Posteriormente, se *encaldaba*, es decir, se dejaba la leche reposar en una pota ancha, o en una caldera o tarreña de barro; y, al día siguiente, se quitaban las natas. Abajo quedaba la *tsiche cuayao* 'la leche cuajada'; el suero se sacaba a través del *pinitsu* y se daba a los gochos o se tiraba. Con las natas se hacía queso; se comía con azúcar o, igualmente, se echaba a los gochos. Luego, la *tsiche cuayao* se echaba en una *fardela* de tela y se recudían los restos de suero. Por fin, *mazaban*, 'batían la nata'; la voz *mantega* se supone del latín vulgar **mantaica* 'mata, maza'. Para ello tapaban la lechera, o la *butía*, con la *pereya* y se daban una serie de golpes fuertes sobre la pierna.

Por el sonido ya se sabía cuando estaba *mazao*. Los vaqueros lo describen como un sonido claro; entonces, se sacaba en un larguero y, a veces, se mojaba en agua fría



Figura 13. Güexa, cesta y maniigu pa coyer la escanda (José Ramón – Flash Lena)

para que se pegara mejor y obtener así una *mantega* ‘manteca’ más fina; la raíz se suele atribuir al indoeuropeo **menth-*, ‘revolver, mezclar, que ya dio *mantahaja* en sánscrito, ‘manteca de nata’; *smetania* ‘crema agria’, en ruso, más compacta. La mejor *tsiche* era la de los *praos* altos, especialmente del puerto de Bovias, donde abunda la yerba caliza, pues tiene más grasa y, por lo tanto, se obtiene más nata con menos cantidad de *tsiche*. Para que durase más tiempo, la *mantega* se cocía. Y nos dicen en Xomezana que si se hacía el día de la Ascensión duraba todo el año sin estropearse.



Figura 15. Embudos para hacer morcietsas (Fotografía del autor)

Otros útiles de los vaqueros en el puerto

El *zurrón*, del euskera *zorro*, ‘saco’, más sufijo aumentativo –*ón*, del latín –*one*; se trata de un pellejo elaborado con la piel de *xetu*, *pirru* o cabra, que llevaban los vaqueros al puerto para transportar las *butías*, o algo de comida: pan, *tocín* ‘tocino’, arroz y *farina* ‘harina’, y algo de ropa. Tenía otros usos también, según los casos.

Saleros, del latín *sal* ‘sal’, más sufijo –*iru*, del latín –*ariu* ‘utensilio’; en singular, *saliru*, utensilio elaborado con un *cuirnu* de una vaca, que llevaban consigo los vaqueros para dar sal a las vacas en los *praos* cercanos al *puiblu*; o, ya en verano, en los pastos del puerto de Bovias.

2.2 Las labores domésticas: la matanza, la cocina, la higiene,...

Ahora nos referiremos a los útiles del espacio doméstico. Encontramos en La Panerona un auténtico tesoro, con innumerables utensilios y muebles que estaban presentes en las casas. La mayor importancia, que antiguamente se daba a las tierras, mucho más que a las casas, queda recogido en el siguiente dicho:

Casa donde cupieres, / hacienda lo que pudieres



Figura 14. El *duirnu*, donde se echaba la comida a los gochos (José Ramón – Flash Lena)

Del gochu y la matanza

El *duirnu*, del celta *dūrno* ‘mano, puño’; y de ahí *duirnu*, *duerna* ‘utensilio rústico, vasija, recipiente para medir, artesa que sirve para dar de comer a los gochos’; a estos, se les echaba las *estsavas*, formadas por los restos de la comida al fregar los platos, más los sobrantes y dos paletadas de *farina* o *cebá* molida. También se les echaba *fueya de frisnu* o *ablenu* e incluso ortigas; especialmente buenas eran las que se cogían en el puerto de Bovias, una vez cocidas y dejadas reducir para quitarles el verdín.

Una *masera*, del latín *massa* ‘masa, pasta, más sufijo –*era*, del latín –*aria* ‘utensilio’, es un artilugio para amasar y guardar el pan; y también para hacer la matanza del *guchu* (de la onomatopeya *coch-*, *coch*). Para ello se colocaba la masera boca abajo, tal como se encuentra en este museo, y sobre ella el *guchu matón*, al que se le ataban dos patas mediante un cuerda llamada el *patón* (voz de origen onomatopéyico *patt-*, latinizada en *patta*, más el sufijo aumentativo –*on*); y las otras dos patas se dejaban sueltas para que se desangrara bien tras ser *coréu* (derivado del latín *cor*, ‘corazón’); es decir, degollado mediante un cuchillo que se le insertaba a través cuello y llegaba hasta el corazón.

También nos recuerdan que se podía realizar la *coraúra* a través de la paletilla, aunque no todo el mundo tenía la pericia para llevar a cabo esta acción. De tal manera, que en el pueblo había dos o tres especialistas, llamados *coraores*. Una vez desangrado el animal, se recogía la sangre, *puyar la sangre*: ésta se echaba en una tarreña con un puñado de sal, y la movían para evitar que criase telas y coagulase. Mientras tanto, el *guchu* se ponía en el *suílu*, se daba la vuelta a la *masera*, y se entornaba para meterlo en agua y pelarlo: normalmente se echaba un caldero con una capacidad de 50 litros, y mediante una cuerda se iba tirando, para ir girando el animal, al tiempo que se le echaba el agua muy caliente; operación conocida como *escaldar*: se echaba el agua más caliente, sobre todo, en el *focicu* y en las patas, las zonas más difíciles de quitarle las *serdas*, ‘cerdas, pelos más fuertes.

Para esta operación se usaba un *gadeñu*, es decir, un trozo de *gadaña*,² ya gastada, utensilio para cortar hierba; palabra ya del gótico *waithaneis*, relacionado con *wai-danjam*, ‘buscar pasto, cosechar’; y así se podía limpiar el *tsumbu*, el ‘lomo’ del *gochu* con rapidez. Para todo lo

² De nuevo, el femenino (*gadaña*) más grande que el masculino (*gadeñu*).

demás, se usaba una cuchilla o una *navaya*. Al *guchu* se le dejaba poco tiempo sobre el agua caliente, para evitar que se quemasen las tripas; posteriormente, se procedía a abrirlo en canal. Antes de colgarlo, se hacía una incisión en la parte de atrás, se extraía la tripa cular y se colgaba. Para colgarlo, se hacían unos cortes en las partes traseras de las patas, para sacarle los tendones y, así, poder colgarlo mediante un palo, llamado *el pintor*, que tiene unas muescas donde se ataban los tendones.

Además, se le rajaba donde se había *corao*, para sacarle la *tsingua* ‘lengua’, y se le cortaba la *quexá*, la “quijada”, al medio. Posteriormente, se procedía a abrirlo despacio con una navaja no muy larga, y se le iban sacando las tripas. Cuando se llegaba al vacío, es decir, la cavidad torácica, se tiraba del diafragma, para que rompiera a la altura de la boca, y se anudaba para que no echara lo que tuviera en el estomago. Se le quitaba el *fégadu* ‘el hígado’, evitando que se rompiera la *vexiga* ‘la vejiga’, y se echaban en un balde aparte. Se seguía abriendo el gochu *colgáu* hacia abajo: la zona del esternón se abría con un hacha, y se sacaba el corazón y los pulmones (la *corá*), que se lavaban y se colgaban para recudir. El corazón se comía, y los pulmones se usaban para hacer las *morcietsas* ‘morcillas’.

Nos recuerdan la forma de salar la carne en la época de la guerra y la posguerra: la carne se introducía en una tina o barrica de la siguiente manera: primero, una capa de ortigas; y a continuación, una de carne con un poco de sal; otra de ortigas, y otra de carne y así sucesivamente.

Embudos para hacer *morcietsas* ‘morcillas’; del latín *mordēre* “morder”, que dio lugar *morsu* ‘bocado, mordisco, alimento que cabe en la boca de una vez’; y de esta, la voz **morsella* de donde puede derivar *morcilla*; según Corominas, se trataría, más bien, de una base **murcella*, tal vez ya prerromana, vasca, *mukurra* ‘objeto abultado y disforme’; y con el céltico, *mukorno-* ‘muñón’. Hay tres pequeños embudos hechos con el cuerno de una vaca para dar forma a las *morcietsas*. Para no perderlos y poder colgarlos, se unían mediante una pequeña cuerda.

De la molienda y el pan

Un *cupín* ‘copino’, ‘medida de capacidad, consiste en un cajón de madera, donde en la parte de arriba se ponía la cantidad de grano que se iba a moler. Del latín *cuppa* ‘copa’, más diminutivo *-in*, del latín *-inu*; y, por debajo, llevaba otro cajón de madera también, la *maquila*, ‘maquila’: porción de grano que corresponde al molinero por la molienda; del árabe hispánico *makíla*, a su vez, del árabe clásico *makílah*, ‘medida’.

La *bregaora* - *bregadora*, se utilizaba para *bregar*: estirar la masa del pan; del gótico *brikan*, vinculado a su vez con la raíz indoeuropea **bhreg-*, ‘romper’, más sufijo *-ora*, del latín *-tore* ‘instrumento para’.



Figura 16. El *cupín* por debajo esta la *maquila*, la parte que le correspondía al molinero por moler (Fotografía del autor)



Figura 17. *Bregaora* para estirar la masa del pan (José Ramón – Flash Lena)

Del *tsar* y la cocina

Las trébedes, del latín *tri pede* ‘tres pies, tres patas’. Se trata de un *fierro* ‘hierro’, que se utilizaba para posar los cazos, las potas sobre las brasas o el *fuibu* o *fuíu*, ‘fuego’, hecho en el suelo; muy frecuente en las cabañas de los puertos y en las caserías del monte hasta estos mismos días.

Las pregancias, del latín *plicare* ‘plegar’, más sufijo *-ancia*, del latín *-antia* ‘acción de plegar’, constituyen un sistema de anillas de hierro que cuelgan sobre *las trébedes* y el *fuibu* del *tsar* ‘lar, sitio de la lumbre en la cocina’; y, por arriba, se ensartan con el *tórzanu* ‘el palo que tuerce, que gira, para graduar el pote al calor del fuego’. El *tsar* era como el salón de hoy: *al mor del fuibu* ‘al calor del fuego’, las familias parlaban sentados en el *esquenu*, banco de madera que hacía de mesa de comer, y también para hacer la sobremesa. Del latín *scamnum* ‘banco, escabel’, ‘reposapiés en forma de escabel’, que se fabricaba con madera de *castañar*. Junto al *esquenu* también había algún *tayuilu* ‘banco pequeño de tres patas’, que también se usaba para sentarse.



Figura 18. Trébedes, pota, las *pregancias* en primer plano. Detrás podemos ver las *butías*, más potas, un *quezu*, la *chicolatera*, alguna tarreña, etc. (José Ramón – Flash Lena)



Figura 19. Varios modelos de calderas. / **Figura 20.** Coladera. / **Figura 21.** La chocolatera o *chicolatera*, para hacer el chocolate o *chicolate*. **Figura 22.** Corchador de madera / (José Ramón – Flash Lena)



El *tórzanu*, del latín *torquere*, **torcere* ‘dar vueltas, retorcer’, por la forma que tiene: una escuadra de madera giratoria que se movía cuando se quería calentar o *ferver* ‘hervir’; o calentar menos la comida que estaba en las trébedes; se iba girando para graduar el calor.

También destaca la presencia de una serie de cazos, del latín vulgar tardío **cattia* ‘cucharón hondo de cocina, cazo’, con el mango bastante largo, para evitar quemarse con el calor transmitido por el *fuibu* del *tsar* al *quezu*. Podemos observar los *tarreños* de barro, ‘vasijas de barro’; del latín vulgar **terracĕu* ‘hecho de tierra’; o del árabe *tarr-aro*, ‘redondel’. Un *fervior de la tsiche*, ‘un hervidor de la leche’; del latín *fervere* ‘hervir’, más sufijo *-or*, del latín *-tor* ‘instrumento’. Un *saliru* ‘salero’, fabricado de madera, en el que se guardaba *el sal* y el pimentón.

Calderas y otros recipientes

Las *calderas*, del latín *caldaria* ‘caliente’, voz que, a su vez, proviene de la raíz indoeuropea **kele-* ‘caliente’; las *calderas* son más grandes que los calderos, en esa diferencia que marca el género dimensional asturiano: lo femenino, casi siempre mayor que el correlato masculino; esa diferencia de género entre masculino y femenino sirve para distinguir el tamaño, no para diferenciar el sexo. Se usaban para *coyer* ‘coger’, el agua que había en el mismo *puiblu* ‘pueblo’.

Los *caxilones* ‘cacillos de metal’; del latín *congiu* ‘congio, medida antigua para líquidos equivalente a unos tres litros’; se utilizaban para sacar agua de las calderas, para beber, o para echar a la comida que se hacía en la pota sobre las *trébedes* del *tsar*.

La *chocolatera* o *chicolatera*, americanismo, procedente del náhuatl: viene de *xococ* ‘agrio’, y *atl* ‘agua’, para hacer chocolate caliente. Tenían que bajar a Campomanes a comprar el *chocolate* o *chicolate*; esta última forma quizá se debe a la influencia de la *chicoria* ‘achicoria’, bebida que se utilizaba como sucedáneo del café.

Coladera, del latín *colāre* ‘hacer pasar, filtrar, depurar’, más sufijo *-era*, del latín *-aria* ‘utensilio’; para su construcción, se usaban pelos de vaca o de caballo bien lavados, que se apretaban en la *coladera* para filtrar el líquido: agua, *tsiche*...

Corchador, del latín *cortex* ‘lo que se corta o separa fácilmente’, a través de una forma mozárabe **korco* ‘corcho’; se asocia con la raíz prerromana **ker-*, cortar; ‘utensilio de madera para corchar, es decir, ponerle el corcho a las botellas de sidra’; se hacían de madera. En *Xomezana Baxo* había tres familias que tenían pumaradas y hacían sidra; cuando se elaboraba la sidra, era casi fiesta, ya que se juntaban los vecinos del *puiblu*, y hasta participaban los *nenos* o guajes. Los mayores se dedicaban a *mayar* ‘machacar las manzanas’; y cuando se obtenía la bebida, se compartía con todos, *había sidra pa tol mundo*.

El boguéu

El *boguéu*, del latín *bucca* ‘boca’; o del germánico **bukon* ‘hacer la colada’. Se trata de una piedra, normalmente de *grenu*, que terminaba en una pequeña canal por la que salía el agua, *el bocín del boguéu*. Estas piedras se sacaban de un lugar cercano al pueblo, conocido como La Penasca de Rucao, una pequeña cantera donde se obtenía piedra para diferentes usos: construcción de cierres, muros... Encima del *boguéu* se ponía una tina de madera, el *caxitsu*. La acción de *abogadar* ‘hacer la colada’, se realizaba de la siguiente manera: en la tina de madera se ponía la ropa sin *rebruyar* ‘reburujar’, labor que se conoce con el nombre de *encaxetsar*; después se echaba ceniza, que podía ser de *faya* o *frisnu*; y, posteriormente, se va echando el agua, cada vez más caliente, como indica la siguiente fórmula:

*tres calentinas, tres calentando,
tres espluminas, tres esplumando,
tres fervotsinas, tres fervotsando.*

Fervotsar tiene el significado de ‘hervir el agua impetuosamente, borbotear’. La *tsisía* ‘lejía’, formada por el agua caliente y la ceniza de *faya* o *frisnu*, se recogía y se volvía a verter otra vez para *blanquiar* ‘blanquear’, la ropa. Una vez hecha la colada, *abogadar*, la *tsisía*, se usaba para limpiar en casa: suelos, cocina...



Figuras 23 y 24. El boguéu y el caxitsu para *abogadar*
(José Ramón – Flash Lena)





Figuras 25 y 26. Argadiitsu, escardas y otros útiles para la lana. (José Ramón – Flash Lena)

De la elaboración de la lana

La elaboración de la lana también está presente en este museo de La Panerona. *L'argadiitsu*, era el 'utensilio de madera con aspas', a modos de brazos, empleado para hacer las *madexas*, 'las madejas de hilo de lana. La voz *argadiitsu* proviene del latín **ergatellu* 'cabrestante, torno de formas diferentes'. La *escarda*, del latín *cardu* 'planta espinosa parecida a la de la alcachofa y con flores azuladas'; por semejanza, 'especie de peine que se empleaba para cardar la lana o el lino'. Con la *escarda* se *desfacían* 'se deshacían' los mechones. La *rueca* 'rueca, instrumento para hilar', proviene del germano *rocco*, tecnología que llegó a Roma desde las regiones del norte. El *fusu* 'huso que sirve para hilar hilo'; del latín *fusu* Tanto la *rueca* como el *fusu* se utilizaban para elaborar el hilo. Ya más modernas, podemos ver alguna de las primeras máquinas de coser, que podían ser de pie o de mano.

De las alcobas y habitaciones

Por último, tenemos una reproducción fidedigna de las antiguas habitaciones. La gente de los pueblos era muy devota y llama la atención la presencia de pequeñas figuras o cuadros con imágenes religiosas, especialmente de la Virgen María. Además, como nos cuentan, siempre se rezaba el *roseriu* 'rosario', antes de acostarse, del latín *rosariu*, compuesta de *rosa*, 'flor', y *-ariu* 'perteneciente a la rosa'. La razón es que antiguamente usaban rosas para decorar la corona de la Virgen. Luego, ese collar de flores se relacionó con el hilo, mediante una serie de granos, usado para llevar la cuenta de los rezos.

El *sergón* - *xergón* 'jergón'; posiblemente del latín *serica* 'seda'. Colchón elaborado con *fueyas* de maíz. Cuando se acostaban *ruxía muncho* 'hacia mucho ruido', y uno se quedaba *empocéu* 'empezado', imprimiendo su constitución física en el colchón.

Figura 27. La alcoba (José Ramón – Flash Lena)



La *bacinilla*. No hemos encontrado la variante *baceniella* o *bacinietsa*, lo que puede deberse a que sea un utensilio que se empezara a utilizar en tiempos recientes; ‘orinal’, ‘bacinilla’; proviene del latín medieval *baccinu* ‘vasija pequeña para diversos usos; más sufijo diminutivo *-illa* > *ella*. Solía ponerse debajo de la cama y se usaba principalmente para *mexar*, ‘orinar’.

La *palancana* ‘palangana’, utensilio utilizado para lavar la cara y las manos; tal vez, corrupción del latín *patella* ‘plato’, diminutivo de *patera*, ‘recipiente’; o de la raíz idoeuropea **ank-*, que dio el sánscrito *ankah* ‘gancho’, ‘doblado; para otros, se trata más bien lat. *palaga* (‘pepita de oro’); ibérico, **palagana* (pequeña batea, recipiente, que usaban los buscadores de oro).

La *cuna*, del latín *cunae* ‘aparejos variados y variables (lana, paja, telas, cestillos, etc.) que sirven de yacija a un bebé’; parece tener su origen en la raíz indoeuropea **kei-* ‘yacer’, que es la misma que dio en griego los verbos *Κεῖμαι* ‘yacer’, *κοιμάω* ‘acostar’. Hay dos, una más grande, que estaba en la habitación junto a la cama de los padres, hecha de madera; y otra más pequeña, con la que las mujeres llevaban a los recién nacidos; o a los niños pequeños, hasta la tierra, para poder realizar diferentes actividades: *semar* ‘sembrar’, *satsar* ‘escardar un sembrado con una azada, etc. Llevaban al bebé en una pequeña cuna de madera, ya que no podían dejarlo al cuidado de nadie. ■

3. PARA CONCLUIR

La labor de los museos etnográficos, como el de La Panerona, resulta fundamental para la preservación de la lengua y la cultura tradicional. Con el cambio de los tiempos, buena parte de los utensilios que antaño formaban parte de la vida cotidiana de nuestros pueblos, han ido desapareciendo. Con su pérdida se van olvidando también las palabras que los designan, y todo el léxico en torno a ellos. Ciertamente, alrededor de estos vocablos hay una cultura igualmente amenazada, pues ambos aspectos

(lengua y cultura) van siempre de la mano. Por ello, su conservación contribuye decisivamente a la supervivencia de la cosmovisión de una sociedad eminentemente agrícola y ganadera, en peligro creciente por un progreso mal entendido que se ha olvidado del campo, en lugar de aplicar las mejoras sobre la tradición secular ya existente. ■

BIBLIOGRAFÍA

ACADEMIA DE LA LINGUA ASTURIANA. *Gramática de la llingua asturiana* (GLIAs). Uviéu: Academia de la Llingua Asturiana, 1998.

ACADEMIA DE LA LINGUA ASTURIANA. *Diccionario de la Academia de la Llingua Asturiana* (DALLA). Uviéu: Academia de la Llingua Asturiana, 2000.

CONCEPCIÓN SUÁREZ, Julio. *Diccionario toponímico de la Montaña Asturiana*. Oviedo: KRK, 2001.

CONCEPCIÓN SUÁREZ, Julio. «El género femenino en la toponimia de montaña asturiana». En *Etnografía y folklore asturiano*, 75-119. Oviedo: RIDEA, 2002.

CONCEPCIÓN SUÁREZ, Julio. «Etimologías: léxico asturiano (palabras populares). Etimologías de la lengua asturiana, significados,...». <http://www.xuliocs.com/etimologlexic.htm> (último acceso: 4 de febrero de 2018).

COROMINAS, Joan y José Antonio PASCUAL. *Diccionario crítico-etimológico castellano e hispánico*, 6 tomos. Madrid: Gredos, 1980-1983.

«Diccionario etimológico español en línea». <http://www.etimologías.de.chile.net> (último acceso: 4 de febrero de 2018).

GARCÍA ARIAS, Xosé Lluis. *Contribución a la gramática histórica de la lengua asturiana y caracterización etimológica de su léxico*. Oviedo: Universidad de Oviedo, 1988.

GARCÍA ARIAS, Xosé Lluis. *Propuestas etimológicas (1975-2000)*. Uviéu: Academia de la Llingua Asturiana, 2000.

GARCÍA ARIAS, Xosé Lluis. *Diccionario general de la lengua asturiana*. Oviedo: Prensa Asturiana S.A. / La Nueva España, 2002-2004.

GARCÍA ARIAS, Xosé Lluis. *(Gramática histórica de la lengua asturiana)*. Uviéu: Academia de la Llingua Asturiana, 2003.

NEIRA, Jesús. *El habla de Lena*. Oviedo: IDEA, 1955.

PHARIES, David. *Diccionario etimológico de los sufijos españoles*. Madrid: Gredos, 2002.

ROBERTS, Edward A. y Bárbara PASTOR. *Diccionario etimológico indoeuropeo de la lengua española*. Madrid: Alianza Editorial, 2001.