

VINDONNUS

REVISTA DE PATRIMONIO CULTURAL DE LENA

Revista de padremuñu cultural de L!ena

Patrimonio lenense en el fondo fotográfico del “Arxiu Mas” | La fábrica de aceros de La Bárvana (Villayana) | La fosa común de la guerra civil de Parasimón 1 (Payares) | Gaitiru y tamboritiru. Protagonistas indispensables en las fiestas populares en Lena | Apuntes para la historia de la parroquia de San Miguel de Zurea y la desaparecida de San Julián de Valle | Los paisajes de las montañas de Lena: una herencia histórica | Estudio etnotopónimo en torno a los molinos de Xomezana | Un paseo entre las plantas asturianas de siempre | Aspeutos biológicos del térmuinu gafura

NA COREXA. RAMÓN MENÉNDEZ PIDAL, HIJO ADOPTIVO DE LENA. LA LLEGADA DE LA RED DE SEGUIMIENTO DE MARIPOSAS AL CONCEJO DE LENA



ÍNDICE

- 5- Presentación / Entamu

ARTÍCULOS

- 6- **Patrimonio lenense en el fondo fotográfico del “Arxiu Mas”**
Santos Nicolás Aparicio
- 16- **La fábrica de aceros de La Bárvana (Villayana)**
Maria Fernanda Fernández Gutiérrez
- 30- **La fosa común de la guerra civil de Parasimón 1 (Payares)**
Antxoka Martínez Velasco
- 40- **Gaitiru y tamboritiru.** Protagonistas indispensables en las fiestas populares en Lena
Mª del Carmen Prieto González
- 56- **Apuntes para la historia de la parroquia de San Miguel de Zurea y la desaparecida de San Julián de Valle**
Agustín Hevia Ballina & David Ordóñez Castaño
- 72- **Los paisajes de las montañas de Lena: una herencia histórica**
Luis Carlos Martínez Fernández
- 82- **Estudio etnotoponímico en torno a los molinos de Xomezana**
Cristian Longo Viejo
- 96- **Un paseo entre las plantas asturianas de siempre**
Xulio Concepción Suárez
- 114- **Aspeutos biológicos del términu gafura**
Bertu Ordiales

NA COREXA

- 125- **Ramón Menéndez Pidal, Hijo Adoptivo de Lena**
Alberto Fernández González
- 138- **La llegada de la red de seguimiento de mariposas al concejo de Lena**
Eva López García
- 142- **La Asociación**

Colaboran:



Conceyu
Lena



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 la siguiente base 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'Asturias*

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; *Ex-profesora en la ETSA de la Universidad Politécnica de Madrid*

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

Luis Manuel Jerez Darias; *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 – 2^a 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: ÁREANORTE

Imprime: Gráficas Eujoa

Depósito legal: AS-01181-2017

ISSN: 2530-8769

Licencia: Obra bajo licencia Creative Commons:



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

Junio de 2019

Tirada: 1000 ejemplares

UN PASEO ENTRE LAS PLANTAS ASTURIANAS DE SIEMPRE: Aquellos usos en los pueblos lenenses (la etnobotánica popular)

Xulio Concepción Suárez
Doctor en filología, Real Instituto de Estudios Asturianos
www.xuliocs.com / xuliocs@gmail.com



*Un paisaje verbal, a la vista, al tacto, al aroma...
de la andadura en una ruta cualquiera*

PALABRAS CLAVE: Plantas, Lena, Asturias, usos populares, etnobotánica
KEYWORDS: Plants, Lena, Asturias, popular uses, ethnobotany

RESUMEN

El uso de las plantas supone un aspecto imprescindible a la hora de estudiar el patrimonio etnográfico lenense en su conjunto asturiano: todo un lenguaje botánico popular, con sus correspondientes terminologías científicas en los diversos manuales y publicaciones de la bibliografía más divulgada hoy; y digitalizada en unas cuantas páginas web, blogs..., en los medios virtuales, ya al alcance de la mayoría. Todo un repertorio botánico muy didáctico, al tiempo que interactivo, al que, en parte, todavía llegamos a tiempo: de un lado, el saber de los mayores (y no tan mayores) en los pueblos, que nos pueden aportar suficientes datos para seguir investigando; del otro, los sucesivos programas escolares que se vuelven cada vez más enraizados en el entorno, y cooperativos con la comunidad educativa. El aprendizaje al completo en el milenio: botánico, etnobotánico, etnolingüístico, en este caso.

ABSTRACT

The use of plants is an essential issue when studying the ethnographic heritage of Lena, or Asturian as a whole: a popular botanical language, with its corresponding scientific terminologies in the various manuals and publications of the most popular bibliography today; and digitized in a few web pages, blogs ..., in virtual media, already within reach of the majority. A very didactic botanical repertoire, while interactive, to which, in part, we still arrive on time: on the one hand, the knowledge of the elderly (and not so old) in the villages, who can provide us with enough data to continue investigating ; on the other, the successive school programs that become more and more rooted in the environment, and cooperative with the educational community. The full learning in the millennium: botanist, ethnobotanist, ethnolinguistic, in this case.

«*De Campomanes pabaxu,
ya florezú la espinera;
de Campomanes parriba,
que floreza cuando quiera»*
(dice aquella copla popular)

1. ANOTACIÓN PREVIA

En cualquier paseo por los caminos de Lena, desde el fondo de los valles hasta las cumbres de las brañas, según el tiempo y la época del año, podemos encontrar todo un mosaico vegetal de plantas utilizadas en estos mismos días por los aficionados y aficionadas más arraigados. Y toda una amplia *maniega* de floritos y frutos silvestres o asilvestrados que, tan solo unos lustros atrás, suponían la despensa y la farmacia, lejos de la mesa y de la masera familiar, en las *cabanas* de los puertos de verano y en las mayadas.

Es decir, por los caminos y senderos del *conceyu*, por los *praos* o las carbas, podemos ir contemplando al ritmo de las “chirucas” todo un paisaje botánico –o etnopaisaje–, con una larga historia todavía en la memoria actual de nuestros mayores: el conjunto de plantas –árboles, arbustos, yerbas, *floritos*, flores...–, que nuestros *güelos* y *güelas* siguieron usando en estas montañas, según aquella cultura milenaria que les llegó por vía oral desde remotos tiempos preindouuropeos, mucho antes de las novedades romanas.

Es la famosa *fitoterapia*, *dendrología*, *etnoflora*, *etnoterapia*...: el conocimiento de las plantas, el amor –el culto– a los árboles, la sabiduría de los lugareños a la hora aprovechar los únicos recursos posibles al alcance de la mano para alimentarse, construir utensilios, elaborar cultos y creencias, o intentar curarse, con el ingenio de su mente y de sus manos¹.

Y de paso por los senderos de Lena, entendiendo un poco mejor a quienes siempre tuvieron que vivir del medio: de su entorno más inmediato.

Porque, en palabras de J. Martínez y T. Díaz², “la presencia del hombre sobre la tierra ha sido posible gracias a unos elementos indispensables: los componentes del reino vegetal, las plantas”. Esos aspectos los estudia la ciencia de la Etnolingüística, bastante más estudiada, ya décadas atrás, fuera de nuestras instituciones académicas y de nuestras reducidas Montañas; de muy reciente y escasa introducción en los programas educativos asturianos. Dicho de otra forma, esa rama multidisciplinar de la ciencia que estudia, por tanto, el uso de las plantas en cada sociedad concreta, según sus costumbres ancestrales, posición geográfica, condiciones climáticas, cultura tradicional, ritual...; que conforman esa identidad etnobotánica. Para ese estudio son imprescindibles las aportaciones del botánico, del médico, del geógrafo, del arqueólogo, del etnógrafo, del sicólogo y, por supuesto, del lingüista a la hora de investigar el origen de cada palabra botánica y sus relaciones con otras lenguas y hablas locales en situaciones parecidas a la asturiana.

En definitiva, un paseo cualquiera por el paisaje botánico lenense nos permite entender un poco mejor la importancia del saber de nuestros mayores, mientras tuvieron que sobrevivir entre la precariedad y el rigor de estas montañas, muchos siglos antes de las comodidades de la era digital, las grandes superficies, la compra online, el reparto a domicilio, etc.

2. UNAS CUANTAS PLANTAS, MÁS USADAS ANTES EN LOS PUEBLOS, EN LAS CABANAS..., SOLO A MODO DE EJEMPLO

La flor de la mantega, el paniquesu, panimantega...: que hasta había que imaginar aquel saborín a mantega y quesu, por poco que lo paiciera

Por comenzar, sirva la *flor del paniquesu*, el *panimantega*, *flor de la mantega*, flor de la primavera..., que dicen otros, según los *conceyos* (*Primula vulgaris* L, en su terminología botánica): son esas primeras flores, entre blanquecinas

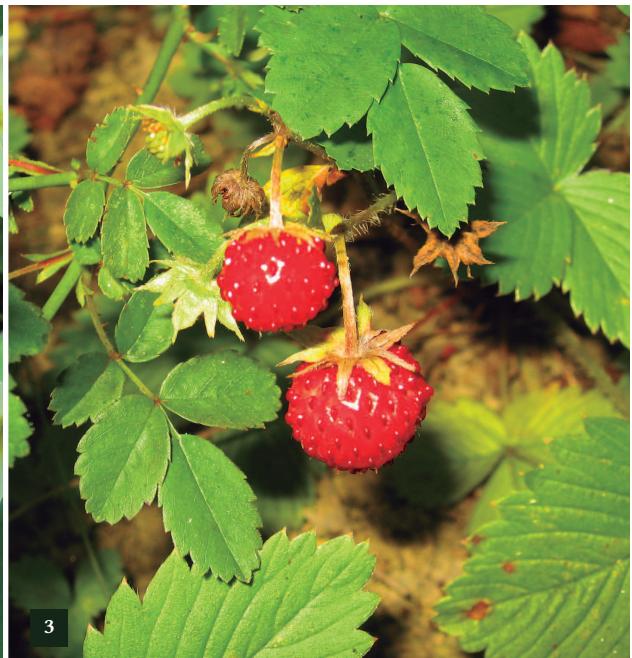
y amarillentas, que salen por marzo arriba, y destacan a poco de quitarse las nieves y calentar un poco el tiempo; son flores muy selectivas: siempre salen buscando el sol en suces, laderas, *pareones*, orientadas al saliente o al sur; muy retiradas del viento norte y las *xelás*; se destacan bien, pues todas van quedando abiertas en la misma dirección y en manojo para protegerse a modo de espontáneos tiestos sin macetas.

1 V. Fernández Benítez et. al. *Trabajar para comer. Producción y alimentación en la Asturias tradicional*, (Gijón, Fundación Municipal de Cultura, Educación y Universidad Popular, Ayuntamiento de Xixón, 2014).

2 J. Martínez González. “La Etnobotánica en Asturias: presente y futuro de la ciencia de la supervivencia”. *Cuadernos del Ridea*, nº 2 (2018), p. 90.



1



3



2



4



5

■ **Figura 1.** Paniquesu, *Primula vulgaris* L.
■ **Figura 2.** Berros, *Rorippa nasturtium-aquaticum* L.

■ **Figura 3.** Biruéganos (*Fragaria vesca* L)
■ **Figura 4.** Cerezuela, tal vez *Prunus padus*.
■ **Figura 5.** Gabilanceros, *Rosa canina* L, *Rosa mosqueta*.

Estas *flores de la mantega* llevan una base un poco más gruesa a modo de pedúnculo, que se chupaba; o se comían una vez aplastadas con los dedos, a falta de otro aperitivo más suculento: por lo menos son ligeramente dulces, refrescantes...

La salguera, los salgueros: la aspirina casera, el acetilsalicílico de entonces, al alcance de la mano por cualquier xebe

En primavera temprana florecen también los salgueros y las salgueras, el árbol del que se sacaban las infusiones para varias dolencias: dolor de cabeza, reuma...; es decir, el *acetilsalicílico* casi a la puerta casa (*Salix caprea L.*, *Salix fragilis L.*, para los botánicos³). Y el origen de tantos topónimos por cualquier monte: El Salguerín, El Salguiru, La Salguerosa, Salgaréu, Salgueiras, Salceo, Salcea...

Conviene matizar que no es lo mismo un *salguero* que una *salguera* (el género dimensional asturiano, lo femenino, casi siempre mayor, más productivo): la salguera es la que da las flores tempranas en primavera; se distinguen bien, pues salen incluso antes que las hojas; unas flores blanquecinas, redondeadas, o ligeramente ovaladas, un poco peludas, que cuando tira el aire van llenando los caminos de una especie de *puvisa* a modo de algodón asilvestrado, que bien notan algunos alérgicos; de las cortezas de las ramas un poco más viejas, sobre todo, recogidas en su tiempo otoñal, se sacan las infusiones en los pueblos, para diversas dolencias: dolor de cabeza, de estómago, reuma, fiebre...

Los berros, los berrios: las ensaladas de las cabanas, que bien se asoleyan ahora hasta en los centros comerciales

En cualquier época del año, en torno a un manantial fresco del monte, a la cabecera del arroyo, podemos encontrar *berros* (*Rorippa nasturtium aquaticum L.*): esas hojas de verde intenso, más bien redondeadas, o ligeramente ovaladas, que crecen espesas en torno a los manantiales, fuentes frescas, regueros limpios, *tsamargas* esponjosas...; son muy exigentes, por eso se dice que donde hay berros es señal de aguas puras, sin contaminación alguna.

Los berros eran el sustituto de las lechugas; de hecho, hoy se venden en *bolsinas* de plástico en muchos mercados como gran novedad. También indican lugares de agua: donde hay berros, debajo hay algún tipo de humedad permanente. Quedaron los topónimos para atestiguarlos: La Fonte los Berrios, El Berriu, El Molín del Berrio..., y semejantes.

Las cerezales montesas: porque «el que a cerezas quiera andar, en marzo las ha de espiar»

Comenzaba la pesquisa de las cerezales ya bien temprano, allá por marzo arriba, cuando empiezan a florecer y a

destacar con sus flores blancas entre el resto de arbustos y plantas deshojadas todavía; a veces, se confunden con las espineras, de flores blancas también, pero más bajas, redomadas; las cerezales son más espigadas, más altas. El caso es que había que localizar cerezales por los montes para poder acudir en verano al lugar exacto a por cerezas; como estaban en terrenos comunales, eran de todos; en cambio, las cerezas más gruesas, las danzas, las *gayoleras*, las de *ambrón*..., estaban en terrenos privados y muy vigiladas día y noche por sus dueños.

Otro aprovechamiento de las cerezales monteas de mejor clase, más gruesas, más dulces, era trasplantarlas a las *güertas*, a los *praos*, a las fincas privadas, a las caserías del monte...como plantones autóctonos, mucho más resistentes a las enfermedades. En todo caso, buscar cerezales temprano se convertía en una actividad creativa más, ya desde que terminaba el invierno. Lo dice la copla:

«El que a cerezas quiera andar
en marzo las ha de espiar»

Así, bien memorizadas –geolocalizadas, que se dice ahora- las cerezales en su sitio, se esperaba un par de meses a que las cerezas llegaran a *apicalbar*: es decir, coger color, rojo, blanco, negras del todo..., comenzando por el *picalín* (cono del árbol), de donde el nombre; y las primeras que *apicalbaban* (maduraban) eran las que estaban a la solana, en la ladera más soleada: cuando *apicalban*, pasan de verde a blanquecino, a rosa, a *roxas*..., comenzando por la cara más al sur del árbol, que son las cerezas que también saben mejor; las que dan al norte son más tardías y más insípidas.

También lo saben los *paxarinos*, por supuesto: solo hay que observarlos, cuando empiezan a picar las cerezas de una cerezal; lo hacen por las más sabrosas, las que miran al sur, pues de ellos habrá que tomar la lección y responder a la pregunta: ¿cuándo están las cerezas en su punto de sazón?; pues cuando las empiecen a picar los *raitanes*, los tordos, los malvises.... Muchos topónimos por toda la geografía asturiana para recordarlas: Las Zreizales, Cirizaleo, Cereceda, Cerceda, Yandelacerezal...

Las cerezuelas: aquellas aromáticas cerezales de Bovias, La Vatsinona..., esos frutales casi al borde ya de la extinción⁴

En una de tantas idas y venidas por el puerto Bovias, camín de Güeria, con la terminología precisa de los nativos, dimos con las flores más aromáticas de la cerezuela: árbol parecido a la cerezal, pero muy distintas las cerezas, claro. Mención especial merece esta variedad que inunda una campera de un perfume casi flor de azahar, cuando tenemos la suerte de dar con ella; es inconfundible, pues tras el perfume volveremos la vista de

3 LASTRA MENÉNDEZ, J. J. *Etnobotánica en el Parque Nacional de Picos de Europa*. (Oviedo: Ed. Organismo Autónomo Parques Nacionales, 2003), p. 142 ss.

4 Xulio Concepción Suárez, Adolfo García Martínez y M. Mayor López. *Las brañas asturianas: un estudio etnográfico, etnobotánico y topográfico*. (Oviedo, Real Instituto de Estudios Asturianos, 2008), p. 130.

inmediato en dirección a esas flores en tupidos racimos de intenso blanco a rebosar. El caso es dar con ellas ya en estos tiempos...

En definitiva, la *cerezuela*, es el *zreizo montés*, la *zreizal silvestre*, la *zreizal cusquina*, según los conceyos (tal vez, *Prunus padus L.*, en la terminología botánica). El árbol, hoy en extinción evidente, puede alcanzar varios metros de altura también, y cierto grosor en el tronco; da unas flores blancas en racimos alargados; muy olorosas; los frutos son parecidos a las cerezas, pero más tardías. Es ya ejemplar muy escaso, en el Conceyu Tsena, sobre todo, pero quedan algunos para contemplarlos con todos los sentidos; pues allá por mayo y junio arriba, destacan algunas por sus flores blancas muy olorosas y refrescantes en la andadura; por ejemplo, las contemplamos en El Puerto Bobias de Xomezana; o más ya hacia Güeria, o en La Saperla, La Cardosa, El Reguiru Corros, y parte cimera del Monte la Vatsinona, Fondos de Vatsín...

Y el árbol puede extinguirse por razones evidentes: produce unos frutos semejantes a cerezas, pero muy montaraces; solo se comían en caso de mucha *fame*, y había que comer muchas, pues casi son solo *pelleys* y piedra. Por esto quedaban a discreción solo de los páxaros, si tampoco yos-quedaba más remidiu, claro. Hoy, en cambio, como los páxaros tienen ya bastantes cerezas y cerezales mejores, que no aprovecha la gente, ya no tienen que conformarse con *cerezuelas*; y de esta forma, ya no transportan las semillas en el estómago, para que germinen en otros montes.

Ahora solo las ramas, muy tiernas, de las *cerezuelas* las sigue comiendo bien el ganado allá por mayo y junio arriba, cuando escasea el pasto; o en alguna invernada a destiempo cubre de nieve aún primaveral por las camperas. Pero solo comiendo las ramas, el árbol no se reproduce, más bien, todo lo contrario, degenera y enferma. Y, en consecuencia, la aromática flor del cerezo silvestre, cada primavera puede florecer un poco menos. En todo caso, un privilegio para los sentidos atentos al paisaje que se va pintando más allá de los senderos.

Los artos gabilanceros: los primeros brotes al alcance de la mano en primavera

A medida que el paisaje va floreciendo por mayo arriba, observamos que cada año nos invaden un poco más las zarzas y matorrales; artos por todas partes, los mismos a los que unas décadas atrás bien agradecíamos sus moras al paso por los caminos o por las carbas. Pero no solo por las moras, pues hay más clases de artos. Por ejemplo, los artos *gabilanceros*, los garbanzos que dicen algunos; para los más, el rosal silvestre, escaramujo... (*Rosa canina L*, *Rosa mosqueta...*, entre los botánicos); un tipo de artos más gordos, con tallo más bien grueso y duro, hasta de cierta altura (unos dos, tres metros..., pueden alcanzar).

Ya en primavera se comían las puntas de los brotes más tiernos, a modo de espárragos improvisados lejos de toda *güerta*; unos brotes jugosos, aunque más bien

insípidos o un tanto ácidos. Por el verano arriba, estos artos *gabilanceros* producen como frutos esas bolas rojas, ligeramente ovaladas, que cuelgan arracimadas en piñones de intensos tonos escarlatas más coloraos.

En realidad es el popular *picaculos*, pues se dice que pican si se comen las bayas interiores; por eso, hay que comer solo la carne y la piel, si no está ya muy dura; una vez muy maduros, ya blandos por dentro -*tsandios*, que se dice- se usaban como mermeladas una vez quitadas las bayas y las *pelleys*; buenos para la piel, limpieza de la sangre, astringentes, antidiarreicos..., por su contenido en taninos; pero tomados en exceso se consideran dañinos para el sistema nervioso, corazón...

Los biruéganos, miruéndanos, morándanos: el exquisito aperitivo de los caminos del monte

A poco que pongamos la vista en algunos sucos más *soleyeros* del camino, o a la entrada de los hayedos sobre todo, divisamos medio escondidos los *biruéganos* (*Fragaria vesca L*): esas pequeñas fresas silvestres tantas veces disimuladas bajo las hojas, y tan parecidas a las fresas de la *güerta* (pero más pequeñas y de sabor incomparable); tan sabrosas como rebuscadas antes, camino del monte, en las idas y venidas a las *cabanas*, o por los *praos* de segar.

Bien saben de *miruéndanos* y *morándanos* -el otro nombre asturiano- los páxaros, los caracoles..., que casi siempre se nos van a adelantar, en cuanto se vuelvan intensamente rojizos; pues si están verdes, ni los prueban; de modo que, si no queremos competir con *paxarinos* y caracoles, tendremos que comer los *biruéganos* un tanto verdes; ellos, en cambio, saben esperar, pues tienen todo el tiempo para ello y están al acecho; nosotros los encontraremos por casualidad y solo de paso. Algunos topónimos para recordarlos: El Morandanal, El Merandanal...

Las grietas, las agretas: las hojas más bien acidinas al alcance de cualquiera en los herbolarios

A medida que la yerba va creciendo y *maureciendo* en los *praos* por junio arriba, podemos ir pelando otras hojas que distraían la *fame* también fuera de casa: las grietas, las agretas (*Rumes acetosa L*), un tanto avinagradas o agrias, así llamadas por ese saborín más bien ácido; *l'acedera*, en el uso botánico más divulgativo. Por eso se usaba como ensalada en el monte, a falta de lechuga o berros.

La xistra: la farmacia más aromática de las cabanas, los anisinos pal estómago, pa refrescar la boca después de las comidas

Más exquisita, rebuscada, escasa, resulta ya la *xistra*: (*Meum athamanticum*), los *anisinos* de los altos, el digestivo de las cabañas y las casas para menores y mayores; planta herbácea, más bien baja, propia de los puertos o lugares altos, de hoja ramificada muy espesa; muy aromática; calmante, digestiva, carminativa...; por ello, muy rebuscada en los puertos de verano o en las caserías lejos de casa para recogerla en su sazón, antes de caer los granos. Muchos usos tenía la *xistra* en los puertos; por ejemplo, en aquellos tiempos veraniegos se rebuscaba para refrescar

los dientes, la boca, las encías..., mascando graninos de *xistra* después de las comidas... haciendo las funciones de pasta de dientes; las mozas machacaban unas hojas hasta sacar el zumo, y la usaban como refrescante a falta de otras colonias. Y las mujeres mayores molían *fueyas* secas de *xistra*, las envolvían en otras *fueyas* mayores de maíz, y las fumaban contra la ansiedad, los nervios... -nos contaban unas alleranas también en Santibanes de Murias.

Topónimos como Les Conxistres, Xistreo..., nos pueden alegrar hoy mismo la andadura, si la encontramos de paso por agosto arriba; la Campa la Xistra en Brañavalera es un buen ejemplo para cruzarla en pleno estío, *camín* del Mayéu la Cobertoria, justo debajo: hasta da pena salirse siquiera del *senderu* por miedo a pisar las flores.... Los mismos animales saben bien de las cualidades de la *xistra*; y los *payares* con yerba que lleva *xistra* despiden su aroma inconfundible, a poco que nos paremos delante del bocarón. En fin, las camperas con *xistra*, dicen los alleranos, son las que dan mejores yerbas para el ganado, como recuerda la copla:

«Los mejores puertos son
los que tienen *xistra*,
carralina y *pimpinela*»



6



7

La oreganina: el otro perfume de las mayadas al par de los senderos

Parecido al *orégano*, remedio casero bastante más conocido (*Origanum vulgare L.*), encontramos por los cordales altos y en los puertos *la oreganina, la orieganina*: el otro perfume de las mayadas, muy frecuente a la orilla de los senderos por las brañas; una planta de flor muy azulada intensa, casi violeta en ciertas épocas, con funciones parecidas al *orégano*, pero más fuerte, más asilvestrada; se usaba, sobre todo, como odorante -o desodorante, según se mire-; con ella, un poco machacada la flor, se frotaba el cuerpo en los días de las brañas, para darle frescura, aroma, bienestar en los calores del estío, después de lavarse un poco en el arroyo o en la fuente más fresca de la mayada.

La nielda: el remediu casi milagrosu cuando más facía falta

La nielda (*Calamintha sylvatica Bromf*) es otra planta aromática más suave, de flor azulada, más bien pequeña, que se da lo mismo en los *güertos* junto a casa, que al borde de los caminos más abonados por el trasiego diario de los ganados; aromática suave, refrescante, muy apreciada, sobre todo, como calmante, estomacal, depurativa...; tan apreciada por las mujeres para todo tipo de trastornos femeninos. Quedan topónimos como Naldietsos: los suelos más propicios a la *nielda*.

■ Figura 6. *Xistra, Meum athamanticum Jacq.*

■ Figura 7. *Orieganina, Thymus praecox Opiz.*

L'abiyera, l'abechera: la planta del “posa, querida, posa...”, que recitaba aquella mujerina en Carraluz, años atrás

El nombre lo va aclarando la planta también: *abiyera* (*Melissa officinalis* L.), en relación con las abejas, que acuden a ella gustosas para libar las flores; por ello, es la planta de la miel; y así se usaba para cazarlas de paso, cuando se *desmanaban* (se esparcían) por el pueblo en días de tormenta, o por otras causas en busca de nueva reina y nuevo cobijo; muy útil, precisamente, para captar *enxames* (enjambres) silvestres, untando el *truébanu* (colmena) por dentro, de modo que entraran por su cuenta; una vez que entra la reina, todo el enjambre le sigue por la piquera adentro, hasta completar el *truébanu*.

Hace unas cuantas décadas, en Carraluz, contemplé una escena inolvidable: una paisanina, la tía Bárbara, vestida toda de negro, estaba bajando del cielo del pueblo un espeso enjambre que revoloteaba junto al horro más *fonderu*, junto a casa Venida, Luciano, Miguel y familia; tenía extendida una sábana blanca en medio del *camín*; y había colocado un *truébanu* de *maera*, *untáu* por dentro con *abiyera* y miel, todo muy ordenado y en silencio absoluto. Sin nadie que molestáramos *alreor*, y con una voz tan sosegada como dulce y melosa, repetía la *mujerina* con paciencia infinita la expresión «*posa, querida, posa...; posa, querida, posa; aquí, queridas; aquí, queridas, aquí*», mientras daba muy suave en el suelo con unas ramas de la planta *abeyera*. En pocos minutos, contemplamos *asustaos* *baxo l'horro -y en sin gurgutar palabra*, por si acaso- cómo la nube de *abejas* iba formando una especie de serpentina casi negra y tupida, que zigzagueaba descendente sobre la *caleya* camino de la piquera y del *truébanu*. Hasta que entraron casi todas...: la imagen, imborrable de la retina. Y la tía Bárbara, sin *inmutase...*

La planta *abeyera* se usa hoy para frotar las picaduras de los mosquitos, de las ortigas..., y hasta de las propias abejas y avispas; de paso, refresca también las manos. Topónimos como Penabeyera, Penabelleira, Tardabechas, Trasdabechas, El Tarabechal, Peñamiel..., nos siguen atestiguando los lugares de crieras de *truébanos* silvestres, miel y abejas en las peñas.



La suelda, la consuelda, la consolda: la planta que suelda los güesos, como bien recuerda la palabra; o que, por lo menos, servía para intentarlo, claro...

Allá por el estío también, con un poco suerte, podemos topar con una planta que tampoco ya es frecuente, ni tiene aquí mucho arraigo, pero que se usó en otros concejos: *la suelda*, *la consolda* (*Polygonatum odoratum* Miller; *Symphytum officinale* L, *Prunella vulgaris* L⁵, según otros botánicos). En último caso, donde diéramos con ella, convendría fijar bien el lugar por si acaso hiciera falta... La verdad es que no se encuentra fácilmente, a excepción de Somiedo que siempre la tuvo en mucha estima. Era típica de las huertas de los conventos y monasterios, según el botánico Font Quer en su *Dioscórides renovado*⁶.

8

La consuelda -término más difundido- es la planta de las soldaduras: huesos con fracturas, quebraduras, torceduras, *retorciones* (retorcijones), machacones...; se preparaba haciendo una infusión con las raíces, y luego se aplicaba en forma de cataplasmas sobre moratones, úlceras, heridas...; hasta hace unos años se vendía en las farmacias en forma de pomadas, líquidos, gotas..., aunque hoy no se encuentre fácilmente; el remedio de la consuelda queda en la copla escuchada a los pastores de Amieva:

«*Pastor que vas por La Viga'l Carru,
si quies que te cure la pierna,
pon suelda y quita suelda*».

La carquexa, la carqueixa: el remediu del reuma con las famosas resfriegas a piel viva, casi como se hacía con las ortigas un poco amontalgás...

Mucho más al alcance de la vista encontramos por cualquier carba un poco pedregosa, o en las cumbres con rocas, otra planta considerada casi milagrosa para el reuma y los dolores de espalda: la *carquexa* (*Chamaespartium tridentatum* L); enseguida la distinguimos, pues es de hoja perenne, siempre más bien verdosa, y con unas *fueyinas* muy retorcidas y más bien duras, que incluso gustamos de acariciar, pues produce una especie de cosquilleo suave, que no molesta ni a la piel de las piernas ni a las manos; se

5 Manuel Esgueva. Las plantas silvestres en León. (Madrid, UNED, 2002), p. 101.

6 Font Quer. Plantas medicinales. El Dioscórides renovado. (Barcelona, Ed. Labor, 1962), p. 548 y ss.

diría que la *carquexa* solo nos avisa de que vayamos más bien por los senderos, y que no nos metamos demasiado entre sus tallos espesos, tan cargados de flores amarillas en su tiempo.

La *carquexa* la come el ganado en las carbas y puertos, sobre todo con los brotes tiernos de primavera y verano. Recuerdan los mayores que era el remedio para los dolores del reuma, con las famosas *resfriegas* y frotaciones de espalda, una vez un poco cocida y suavizada; y buena también para el riñón en infusiones de hojas y flores...; pero bastante más suaves que las temidas *resfriegas* de ortigas.

Los pastores cabraliegos de Los Picos recuerdan asimismo la *carquexa* como planta muy apreciada para las cameras de las cabañas: se cortaban unas cuantas ramas, se dejaban secar unos días, y se colocaban en sacos, o simplemente extendidas sobre los palos de la camera a modo de *xergón* (jergón). Dicen estos mismos pastores que la *carquexa* es muy buena para los riñones, se descansa bien en ella, al tiempo que no permite pulgas, garrapatas ni piojos, ni inquilinos tan poco gratos a la hora de dormir; en definitiva, hacían un cómodo colchón, muy higiénico y anatómico, relajante, para su tiempo. Se considera mejor la *carquexa* de flores más amarillas. También era muy utilizada para prender la lumbre y el

horno del pan, porque, una vez reseca, arde muy bien. Quedan topónimos para recordarla: El Fitu la Carquexa, Carqueixedo, As Carqueixas..., según concejos.

El brúncanu: el remediu caseru para los animales también, siempre tan apreciados en la precaria economía familiar

Pero las plantas se rebuscaban igual para las personas que para los animales; más aún, en ocasiones hasta preocupaba más la salud de algunos animales que la de los mismos componentes familiares; si se moría una vaca, el *gochu pal samartín...*, hasta podía haber muchas lágrimas en casa; se iba una buena parte de la alimentación diaria. Por eso, preocupaban sus posibles enfermedades.

Buen ejemplo de esa preocupación por la salud de los animales es el *brúncanu* (*Ligusticum lucidum*, Miller). Al machacar los granos resulta una planta aromática. Se le daban diferentes usos. Por ejemplo, la tenían preparada los vaqueros antes de subir el ganado al monte y a las brañas: se cogían unos cuantos granos secos y se los daban a los animales con un poco de sal, con lo que se deseaba y procuraba un buen verano al ganado; también se les daba si tenían alguna enfermedad; o se hacía ungüento con bregón, sal, grano y cascarilla de escanda para la ubre de las vacas; o se cocían los granos para el catarro de personas y animales, en proporciones y medidas diversas.



9



10

■ Figura 8. *La consolda*, *Polygonatum odoratum* (Miller).

■ Figura 9. *La carquexa*, *Chamaespartium tridentatum* L.

■ Figura 10. *Brúncanu*, *Ligusticum lucidum* (Miller)



11



12



13

■ Figura 11. La tiraña (*l'atrapamoscas*), *Pinguicula grandiflora*.

■ Figura 12. El blime, *Scilla lilio-hyacinthus*.

■ Figura 13. Vegambre, *Veratrum album L.*

■ Figura 14. Lengua de ciervo, *Phyllitis scolopendrium L.*

La tirigaña, tiraña: el remediu pa las indigestiones, l'estreñimientu...

De paso por los regueros, al borde de las *tsamargas* (lamas) a poco que nos fijemos, podemos distinguir alguna mosca, mosquito, araña..., pegadas a una planta muy verde, con las hojas casi aplastadas sobre la yerba o el mofo; es la *tiraña*, que en los pueblos designan con el nombre más descriptivos: *l'atrapamoscas* (*Pinguicula grandiflora* Lam.); pues, ciertamente, el olor y la viscosidad de las hojas consiguen, primero, atraer a moscas y mosquitos, y después, que queden atrapados y al poco tiempo diluidos en las propias hojas.

La planta es muy abundante en zonas húmedas, riberas de las regueras, paredes rocosas que sueltan agua... Se considera muy laxante, por lo que se había de usar en dosis muy pequeñas, ya que en dosis mayores se corría el riesgo de serias diarreas.

La vegambre: muy mala y venenosa, que recuerda el dicho “ye más melu que la vegambre...”

Con más cuidado si cabe debemos mirar y ni acercar la mano o el olfato al paso de alguna *tsamarga*: es el caso de la *vegambre* (*Veratum album L.*, entre los botánicos); una planta engañosa, pues tiene la hoja en parte parecida a la *xanzaina*, pero más ancha, de un verde más intenso, con las nerviaciones muy marcadas, y raíz mucho más delgada; no es bulbosa y larga como la genciana. Las confusiones pueden ser mortales.

La *vegambre* -la *xurbia*, de otros concejos- podemos encontrarla en zonas húmedas, *lamizas*, al borde de los regueros. Por ser tan venenosa, se usaba en las cabañas como veneno para matar los ratones: cocían las raíces, en poca agua, remojaban bien unos trozos de pan o de borona (maíz), y los colocaban en los agujeros por la noche.

No obstante, como en otros casos, el mismo veneno puede curar si se usa sabiamente y en las dosis adecuadas; por ejemplo, nos aseguran en varios pueblos que la *vegambre* es eficaz en las heridas infectadas de personas y animales, cociendo los bulbos y tirando la pata donde se haya cocido -nos advierten quienes la usaron de guajes en los puertos-; y muy buena para cicatrizar las mordeduras de los *tsobos* en las caballerías; o las *mancaúras* (heridas) por cualquier accidente en el monte.

De su condición venenosa, por si quedaran dudas, escuchamos algunos dichos, en Lena mismo: «*ye más melu que la vegambre*»; o como maldición a alguien a quien no se le desea nada bueno: «*si comiera vegambre...*».

El blime: la jartura les vaques, que dicen allá por Ponga los pastores; con la misma idea de la bulimia -lo que son las paradojas con las palabras-

Es una planta hoy casi olvidada, de hoja delgada y larga, flor azul, que crece pronto en primavera; abunda, sobre todo, en los hayedos, por ejemplo en el Monte'l Blime de Teyeo, justo bajo La Tesa. Bien la recuerdan los pastores de otros concejos de montaña. Los pastores de Ponga la llaman la *jartura les vaques*, pues la comen con ansiedad en primavera por no disponer de otras yerbas más sabrosas, cuando salen los primeros días de las cuadras después de acabar con la yerba seca del invierno. Los vaqueros lo tenían muy en cuenta, ya que cuando las vacas la comían con esa ansiedad, daban una leche de sabor amargo, semejante al ajo. Pese a ello, el *blime* resultaba imprescindible para el ganado *escoso* (sin leche), pues estos animales, que no producían todavía, tenían que salir pronto a buscarse la vida aún con neveros en el contorno, y *comer blime* y poco más.

La voz procede ya del griego, *boûs limós* -hambre de buey- y tiene el mismo origen que la *bulimia*: el deseo desordenado de comer con ansiedad (lo contrario a la anorexia). En otros concejos se recogen otras variantes: *blime, belime, berimbiu, berimu*.

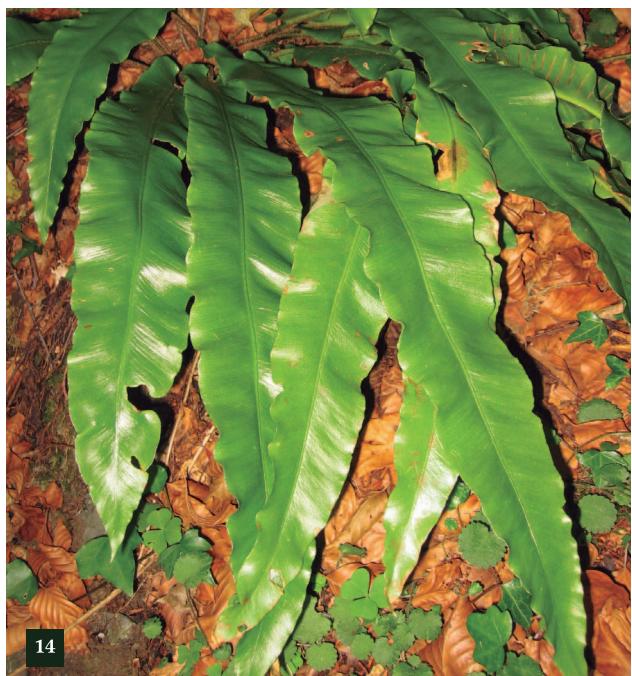
Los bruseles: esas grosellas coloraínas, tan apreciadas antes en las cabañas

Otros frutos del verano en la memoria de los vaqueros y vaqueras mayores son los *bruseles*: los *birixeles, güespinos* -que dicen los vaqueros de Casu- (*Ribes petraeum Wulfen, Ribes alpinum L.*, en el lenguaje botánico); son esa especie de grosellas, con abundantes pinchos entre las hojas, frecuentes en los *güertos* cerca de casa, pero más rebuscados en las caserías altas y en las brañas por el verano. Eran muy apreciados en las cabañas y los vaqueros y pastores tenían que disputarlos –incluso medio verdes sin dar tiempo a que maduraran- a los animales del monte, sobre todo a las cabras.

A mayor altitud los *bruseles* se vuelven más pequeños y ácidos, asilvestrados, por lo que quitan muy bien la sed. Los hay en torno a las *cabanas* de muchos pueblos, en forma de arbustos entre las peñas; quedan bastantes en el puerto Güeria, en El Meicín, La Vatsota, Acebos, Las Coronas..., aunque en los lugares más inaccesibles a veces, lejos del alcance de los animales en lo posible; se defienden así entre las peñas, en las grietas de las rocas; los más castigados y accesibles se fueron extinguendo poco a poco.

La planta las quemáuras: el remedio semioculto en los hayedos también

De paso por los hayedos otoñales, podemos dar con otra planta que mucho se rebuscaba lustros atrás, cuando alguien se quemaba, llevaba algún *resfregón* (golpe, moratón), o tenía *vexigas* por cualquier cosa: es la lengua de ciervo, la lengua cervical (*Phyllitis scolopendrium L* entre los botánicos); de ahí el nombre más común de planta de las quemaduras, que dicen que en algo se parece también a la lengua de ciervo... El Monte'l Blime bajo La Tesa conserva muchos ejemplares en las zonas más sombrías y recovecos entre las piedras.



La *planta las quemaúras* se da, sobre todo, en los hayedos que miran al norte bajo las peñas, en pendientes muy sombrías, en las grietas de murias, paredones, grietas de las *penascas...*, siempre buscando la humedad conservada por la piedra; al tocarla ya da una sensación de frescor. La hoja, de oscuro verde intenso, se ponía sobre la piel para calmar el calor.

El borrachinal: el arbolín de las bolas colorás, que bien justifica el nombre

Con menos frecuencia vamos a dar ya con el *borrachinal*, el albedro de otras zonas, el madroño castellano (*Arbutum unedo* L, de los botánicos): entre arbusto y árbol, pues tiene entre tres o cuatro metros de altura, según el terreno se lo permita; y un tronco más o menos delgado; hojas pequeñas y aserradas; bayas rojas, granuladas, muy sabrosas en otoño en invierno (los albornios, para algunos). En fin, muy maduras, estas bayas del *borrachinal* son ligeramente alcohólicas, como dice el nombre, pues marean un poco si se comen muchas; con ellas en Boal hacen licores, miel de albedro...; Unos cuantos topónimos y apellidos: Albedro, El Monte las Arbedeiras... Los ejemplares que quedan por el concejo son más bien plantados en güertas y jardines a modo de recuerdo ya.

Las mostayas y las mostayales: el árbol que va girando todo el día las hojas en busca de la luz del sol; el otro girasol de estas montañas.

Espectacular resulta la *mostayal, l'almorzial* (*Sorbus aria* L para los botánicos⁷): a poco que nos fijemos de paso por los cordales, al borde de los hayedos, podemos observar un árbol que siempre destaca porque tiene las hojas plateadas por la cara del envés, la parte posterior de la fueya; y ello porque va girando las hojas (el envés) de acuerdo con el movimiento del sol de este a oeste; si no hay sol, no se observa tan bien el fenómeno descrito.

Las *mostayas*, los frutos arracimados de color rojizo, una vez maduros, eran muy apreciados en los puertos, pues se comían a falta de otros más suculentos; tienen pequeñas pepitas y una piel más bien dura; en ocasiones había que disputarlas a los animales, pues comían las que alcanzaban; pero otras veces se reservaban para los *xatos* para compensar en parte la leche que *nun mamaban, pues diba directa al zapicu de buscar*: se entiende mejor ahí la expresión, «*meter los xatos en zapicu*»; arruinarlos de *fame*.

En zona más oriental asturiana, los frutos son las *almuerzas*, entre los pastores; y el árbol, el *almorzial*, porque -dicen- era lo que tantas veces se almorzaba de camino a los invernales y cabañas. Quedan topónimos abundantes: El Picu la Mostayal, Mostacheo, El Jou l'Almorzial... Una copla escuchada a los pastores de Sajambre y de Oseja resume con precisión la importancia



de estos frutos en las mayadas pastoriles por el otoño arriba, en Carombu en este caso:

«*Si no fuera por las mostayas
de la Canal de la Vieya,
se morirían de hambre
los pastorinos de Amieva*»

Las mayuncas: las bayas colorás de las espineras, a compartir también con los corzos y los pájaros

Abundantes, florecientes árboles y arbustos salpican estas laderas de las montañas lenenses desde el fondo de los valles hasta casi las cumbres de las montañas; siempre más o menos agrupados, o en frondosas copas blanquecinas más aisladas, allá por marzo y abril arriba:

7 T.E. Díaz González y M. Mayor. *La flora asturiana*. (Salinas, Ed. Ayalga, 1977), p. 545.



■ Figura 15. Mostayal, *Sorbus aria* L.

■ Figura 16. Gabuxas, *Arctostaphylos uva-ursi* L.

son las espineras (*Crataegus monogyna* Jacq., para los botánicos). De ahí tantos topónimos: Espineo, El Mayéu Espines, Escayinas...

Las bayas rojas de las espineras se aprecian sobre todo en el invierno; otro árbol sagrado por tradición, porque aseguraba alimento cuando más escasea: las bayas rojas se comían por poca carne que tuvieran; aseguran caza: los animales van a las bayas y a las ramas, incluso bajo la nieve; y los nativos ya tenían carne en parte asegurada...; y las flores de primavera eran los comprimidos calmantes a falta de farmacia: ansiedad, estómago, insomnio...; tan esperada la flor de la espinera, como dice la copla:

«*De Campomanes pabaxu,
ya florezú la espinera;
de Campomanes parriba,
que floreza cuando quiera»*

Las gabuxas: los frutos inteligentes que se esconden bajo las hojas en el invierno

Más difícil de dar con ellas, pero muy gratas a la vista cuando tenemos suerte, son las gabuxas o gabuyas (*Arctostaphylos uva-ursi* L.); los ceremeñicos de otros concejos. Es una planta parecida a la arandanera, pero de tallo más corto y casi pegado al suelo, que se da entre las peñas; siempre está verde, y se vuelve con el tiempo muy espesa, a modo de manta esponjosa y muy suave al tacto; si la contemplamos en el otoño, a poco que demos vuelta a las hojas, aparecerán debajo esas pequeñas bayas de rojo intenso, semejantes a los arándanos, pero algo más duras; tienen una pepita (hueso) bastante grande, por lo que deja poco espacio para la carne por lo que hay que comer muchas *pa fartucase*. Las gabuxas se comían en las brañas por el verano (agosto, setiembre...). Aunque son frutos un poco fariñentos, pastosos al paladar, resultan muy diuréticos. También son muy codiciados por los

animales silvestres en el invierno con nieve, sin otros frutos en la redonda -nos cuenta Manolo el de Espineo-. Topónimos como Los Gabuxeos del Meicín testimonian la existencia de la planta en otro tiempo, aunque no la encontramos hoy, así a la vista del todo.

El fayucu: el fruto serondo de las fayas, a falta de castañas más a mano

De paso por los *fayeros* en la seronda arriba, salta entre las *fueyas* el *fayucu*: las bayas amarronadas, un poco angulosas, triangulares, de las hayas (*jayucu, fabucu...*, de otros concejos); se recuerdan como alimento otoñal, de personas y animales, hasta los años cincuenta: se buscaban las bayas más grandes en los *fayeros*, y se comían crudos o tostados ligeramente en el llar de la cabaña, o en un cazo; como castañas pequeñas, y de sabor más seco; pero se *espiricaban* (se pelaban) con ganas a falta de castañas más suculentas. Muchos topónimos para recordar las fayas: La Fuente la Faya, Yendefayeo, El Faulcal, Fauceo.... por estas y otras montañas.

Además de los frutos, en la primavera se aprovechaban las ramas de las hayas: aquellos primeros brotes eran muy oportunos para el ganado cabriño, sobre todo, cuando aún no crecía la pación tras el invierno. De ahí se entiende el dicho entre los cabraliegos: *el ganáu va subiendo al puertu con la jueya de las jayas*; es decir, los pastores van dejando subir a los animales, a medida que ya hay hoja en las fayas; pues si le diera por nevar, ya tienen para echarles algo y salvar un par de días de invernada; dicen también que la hoja va creciendo en estos árboles, al tiempo que la pación en el campo, en las carbas...

En fin, muchos otros productos aportaban las *fayas*, aparte del *fayucu*; por ejemplo, la ceniza de las faízas como sustituto del jabón en el *boguéu* (la colada de entonces); la razón es evidente: las *fayas* dan una ceniza más blanca y más fina que otras maderas con más tinte, el *rabié* (savia de color); la prueba está en que la ceniza apenas mancha la corteza del pan del *tsar*, del *suilu*. Por las mismas razones, esa ceniza de faya servía para lavar la ropa en el *boguéu* (*bogadeiro, arna, trobo, queisietsa*), echando el agua hirviendo por encima de la colada: la primera lavadora, sin jabón ni detergente siquiera.

Y, nos cuentan los vaqueros de algunos puertos, donde *vaqueriaron* siendo guajes con los *güelos*, que la ceniza de faya hasta servía para la higiene personal: lejos de casa, con un poco de ceniza de faya mezclada con agua, y frotando con un pequeño lienzo, quedaban los dientes limpios y muy blancos. Un detalle más para larga historia de la antropología asturiana, muy estudiada en este caso en cuanto a los productos y costumbres rurales de siempre⁸.



17



18

8 Ver: Adolfo García Martínez. Antropología de Asturias, I. La cultura tradicional, patrimonio de futuro (Oviedo, KRK Ediciones, 2008).

- Figura 17. *Fayucu*.
 ■ Figura 18. *Espinela*, *Berberis vulgaris L.*



Los piruxechos: los otros frutos de las xebes, pa comer solo bien maúros...

Ya más serondos, fácilmente alcanzables con la mano, encontramos hoy *piruxetsos*, *pirruxetsos* al par de cualquier senda, o en los claros y márgenes de los boscajes (*Prunus spinosa L.*): son esos frutos de la espinera pequeña, muy frecuente en los setos, sebes, matorrales bajos...; los *endrinos*, *jarucos*, de otros concejos; más bien pequeños, con piedra dentro, muy amargos, pero en el otoño, ya maduros y blandos, cogen un color azulado.

Pero los *piruxetsos* había que acometerlos verdes y todo por los montes, a falta ya de cerezas, moras, *mostayas*...; por eso, se cogían unos puñados más maduros, y se escaldaban en agua caliente para suavizar la acidez; estarían menos gafos, sin duda... El caso es que los *piruxechos* (el pacharán de otras regiones), hoy casi ya solo son valorados en las fotografías por sus tonos tan variados y relucientes; pero quitaron mucha hambre camino de los puertos y las caserías por todo el otoño arriba.

Y del gusto amargo de estos endrinos habla una copla cabraliega, que nos deja intrigados, pues difícil es de entender que una moza *casaera*, que empieza a cortejar con un *mozu*, lo primero que haga sea regalarle *piruxechos* verdes: vaya carta de presentación..., pobre pretendiente...

«*El primer mozu que tenga,
i-tengu que regalar
unus endrinus verdis,
que nun lus pueda tragar»*

La espinela (distinta a la espinera, claro): la planta para fijar el color de las lanas, los texíos de *tsinu* y *tsana*...

De paso por los senderos otoñales, podemos contemplar otro paisaje vegetal a poco que nos fijemos en los arbustos que circundan algunas camperas; o incluso tupidos matorrales enteros entre las peñas: es la *espinela* (*Berberis vulgaris L.*⁹); el agracejo más generalizado, un arbusto espinoso de bayas rojas alargadas, bien distintas a las de la espinera; propio de zonas altas; se comían las bayas, y los brotes de primavera, las puntas tiernas de las ramas, cuando empezaban a germinar en torno a las cabañas; la piel interna se usaba como fijador de los colores y los tejidos; las pastoras mayores de Los Picos bien nos la recordaban en Camarmeña.

Pero la planta de la espinela la encontramos por cualquier puerto lenense: todo el valle del Meicín, ya desde Tuiza Riba, conserva abundantes ejemplares, que aquí más bien llamamos *cerezuelas* (nos explicaba Fernando hace años, porque cuelgan como cerezas coloraínas en racimos); se parece a una espinera pequeña (de ahí la escasa diferencia

⁹ Juan José Lastra Menéndez. Op. Cit., p. 207 ss.



19

■ Figura 19. Espinela, *Berberis vulgaris* L
■ Figura 20. Carápanos, *Mespilus germanica*.



20

en el nombre), y se hace bien visible por el otoño arriba cuando se adorna con espesas y abundantes bayas rojas a modo de colgantes; un precioso paisaje escarlata para las fotos en algunos mayaos; por ejemplo, sobre La Mayá de Brañatsuenga y el Refugio del Meicín, hay asgaya (abundante).

En definitiva, una vez más, por la memoria de las pastoras cabraliegas, sabemos que el tinte amarillo intenso en la segunda corteza de la espinela, se empleaba para teñir las chaquetas y otras prendas de lana. Pelaban el tronco, echaban a cocer la corteza amarillenta entre agua, y luego metían dentro la ropa a teñir por unas horas: quedaba un tono fuerte y duradero, según la cantidad deseada; no decae el color -nos aseguraba Teresa.

Los carápanos: los frutos del carapanal (no los carámpanos de los bistechos, claro); otru árbol en extinción

Finalmente, ya bastante más escasos en el paisaje invernal, vamos a poder contemplar, si damos con ellos, los carápanos (*Mespilus germanica* L, que dicen los botánicos); según los paisanos mayores, un peral silvestre injertado en espinera. Era un árbol frutal muy apreciado en las caserías de los cordales, pues aseguraba unos frutos al alcance de la mano, durante la estancia de los vaqueros allí, mientras que bajaban de las brañas, y seguían haciendo vida en el monte, hasta la vuelta definitiva al pueblo con la nieve.

Hoy, el *carapanal* se está extinguendo, pues ya no se inserta: para unos, hay que insertar una *peruyal* silvestre en una espinera; para otros, es mejor que el injerto (el *guerfiu*) sea de otro *carapanal* ya en producción. El caso es que el árbol solo se encuentra, ya muy de cuando en cuando, delante de alguna cuadra en el monte; o arrinconado en torno a las casas de algunos pueblos. Solo los más curiosos y detallistas con su entorno, lo tienen en medio de un jardín, podado, abonado, mimado..., como le corresponde a frutal tan ingenioso. Topónimos como Los Carapanales, Cadaparea..., son su mejor homenaje. Luis el de Máximo bien nos explica la técnica en Xomezana.

Los carápanos resultan, en consecuencia, una mezcla de dos frutos: por una parte, un tipo de pera más bien dura, pero con piedras dentro (las de las *mayuncas colorás* de la espinera); una pera más bien redondeada y parda, de sabor seco y ácido, que solo se vuelve blanda y *fariñosa* con las heladas invernales; entonces se come casi como una mermelada. Fue árbol frutal imprescindible en las caserías, pues los frutos duran hasta el invierno, incluso bajo la nieve.

Hasta se ponían en *maurera a maurecer* (madurar): es decir, incluso, había que acelerar la madurez para ir comiendo por ellos antes de tiempo; y así se cogían casi en verde, y se iban colocando entre la yerba seca del payar; al cabo de unas semanas, se podían comer menos amargos. Ya una vez *tsandios* (muy maduros, flácidos), se pueden comer sin más problemas; entre los cántabros santanderinos se recuerdan con usos parecidos. Por supuesto que no es el níspero castellano que aseguran algunas guías botánicas.

Y para terminar el recorrido botánico lenense: la *tsitserina*, las *cebotsinas* de los *xabalinos*, el *quexigu*, los *biluertos*...

Otra planta que merece atención es la *rúa*, *ruda*: *Ruta chalepensis* L; la planta de las purgaciones de todo tipo en personas y animales, variando solo las dosis y la frecuencia: afrodisíaca, abortiva también. O la *tsicherina*, lecherina: *Euphorbia amigdaloides* L; la planta que rezuma leche al cortar el tallo; muy venenosa: solo usada como veneno, antiséptica, laxante..., y con muchas precauciones en las dosis.

Más conocidos son los *biluertos*, de tallo muy largo, trepadora, con muchos metros, gruesa, resistente...; servía para cuerdas y todo tipo de atados, a modo de cordel; o para otros usos: por ejemplo, una vez secos, se fumaban a falta de tabaco mejor. Hay topónimos como Les Biloterres, Bilorteo...

O tantos otros arbustos como el *quexigu*, el quejigo, el roble pequeño (*Quercus faginea* L.). Y al ver tantas hojas resecas y pegadas a las cañas, nos preguntamos ¿por qué no se caen las hojas del arbusto en todo el invierno? Escuchamos las palabras del botánico Tomás Díaz: el arbusto, de clima mediterráneo, necesita proteger la humedad necesaria hasta que brote la nueva hoja en primavera; solo entonces, se deja caer la hoja seca; y por eso se llaman marcescentes: marchitas, pero que se conservan al mismo tiempo; producen un suave murmullo con los vientos invernizos; suponían el alimento del ganado muchos meses al año; topónimos como El Caxigal, La Caxiga...

Por último, tenemos las *cebollas de los xabalinos*, pequeñas cebollinas del tamaño de *ablanas*, que abren muy bien al medio (casi dicotiledóneas). Son bastante dulces, de sabor parecido a las castañas muy maduras. Dicen los ganaderos que los jabalís las rebuscan con ansiedad por la noche a modo de droga. No nos extrañará, por lo tanto, encontrar tantas *fozaúras* por los *praos*, por las camperas de los *mayaos* o hasta en los jardines de las calles más urbanizadas. Los efectos saltan a la vista: el desequilibrio antiecológico en el nuevo milenio.

En fin, entre la primavera temprana y el invierno otra vez, muchas otras plantas podemos ir captando con la cámara digital para contemplar mejor en casa, estudiar, disfrutar con la vista o para recordar la sabiduría popular de los nativos en los pueblos o en las cabañas¹⁰. Toda una enciclopedia oral con muchas páginas y páginas se nos va abriendo en el paisaje a poco que preguntemos a los nativos de un pueblo, o a los vaqueros o vaqueras de un puerto, por cualquier arbusto o *floritu* que veamos relucir, o hayamos grabado en la memoria para preguntar después.

3. A MODO DE CONCLUSIÓN

Todo un diccionario lenense podríamos ir alfabetizando solo con los arbolados, los *floritos*, las yerbas medicinales, los frutales..., que a su modo curaron y dieron de comer hasta estos mismos días: *abidules*, *ablanos* y *ablanares*, *acebos* y *acebas*, *alcafresnos* y *alcafresnas*, *l'arzolia*, el

axenxo, *castañeros* y *castañares*, *el cenoyo*, *la cirigüeña*, *la cola caballo*, *las fayas*, *el lique*, *los rebotsos* y *rebotsacas*, *los potiscos*, *el té de monte*, *el tértamu*, *la verbenera*, *los viruéganos*, *la xanzaina*.

¹⁰ José Martínez González. «Etnobotánica de un concejo de la montaña central asturiana: Árboles útiles de Aller». En *Etnografía y folklore asturiano. Conferencias 2005-2006 y 2006-2007*, (Oviedo, RIDEA, 2009), p.7.



■ Figura 21. Cerezuela

Hasta aquellas imprescindibles *moras de las zarzamoras y barciales...*, poniendo morados los dedos y los labios camino del monte.

De la A a la Z..., un *precisu y precisu palabriru botánicu*, muy estudiado en castellano, en otras lenguas y en el lenguaje científico¹¹, pero todavía muy poco asoleyáu entre los pupitres asturianos y los programas sociales, municipales, ocupacionales... Algo nos queda, ciertamente, por escombutisir (escudriñar) y espublizar. Y por aprender de los lugareños.

En fin, para terminar esta sosegada andadura botánica por las distintas sendas y caminos lenenses, en cualquier estación del año, sirvan unas precisas palabras de Pascual Riesco¹², investigador del paisaje rural por otras regiones más allá de estas montañas:

«En todo caso, conocer los nombres de las plantas y la fauna en el habla local es una condición útil para contribuir a su supervivencia. Aquello que goza de un nombre es culturalmente reconocido [...].

El conocimiento empírico en cuanto a lugares y naturaleza que poseen los residentes sirve como suplemento y piedra de toque para los datos científicos [...] Se trata de aprovechar la cultura oral referida al territorio, en particular la toponimia y la geografía popular, como fundamento para arraigar las iniciativas de paisaje en la conciencia colectiva. El paisaje tiene su propio lenguaje, que no pertenece solo al registro culto; y los topónimos de un determinado espacio contienen a menudo claves para la interpretación del territorio».

11 Andrés Ceballos Jiménez. *Diccionario ilustrado de los nombres vernáculos de las plantas de España*. Madrid, 1998.

12 Pascual Riesco Chueca. «Nombres en el paisaje: la toponimia, fuente de conocimiento y aprecio del territorio», *Cuadernos Geográficos*, 46 (2010), p. 10.

| BIBLIOGRAFÍA

- CEBALLOS JIMÉNEZ, Andrés. *Diccionario ilustrado de los nombres vernáculos de las plantas de España*. Madrid, 1998.
- CONCEPCIÓN SUÁREZ, X, Adolfo GARCÍA MARTÍNEZ y M. MAYOR LÓPEZ. *Las brañas asturianas: un estudio etnográfico, etnobotánico y topónimico*. Oviedo: Real Instituto de Estudios Asturianos. Principado de Asturias, 2008.
- DÍAZ GONZÁLEZ, T. E. y MAYOR, M. *La flora asturiana*. Salinas: Ed. Ayalga, 1977.
- ESGUEVA, Manuel. *Las plantas silvestres en León*. Madrid: UNED, 2002.
- FONT QUER. Plantas medicinales. El Dioscórides renovado. Barcelona: Ed. Labor, 1962.
- FERNÁNDEZ BENÍTEZ, V. et. al. *Trabajar para comer. Producción y alimentación en la Asturias tradicional*. Gijón: Fundación Municipal de Cultura, Educación y Universidad Popular, Ayuntamiento de Xixón, 2014.
- GARCÍA MARTÍNEZ, Adolfo. *Antropología de Asturias, I. La cultura tradicional, patrimonio de futuro*. Oviedo: KRK Ediciones, 2008.
- LASTRA MENÉNDEZ, J. J. *Etnobotánica en el Parque Nacional de Picos de Europa*. Oviedo: Ed. Organismo Autónomo Parques Nacionales, 2003.
- MARTÍNEZ GONZÁLEZ, J. «La Etnobotánica en Asturias: presente y futuro de la ciencia de la supervivencia». *Cuadernos del Ridea*, nº 2 (2018): 85-102.
- MARTÍNEZ GONZÁLEZ, J. «Etnobotánica de un concejo de la montaña central asturiana: Árboles útiles de Aller». *Etnografía y folklore asturiano. Conferencias 2005-2006 y 2006-2007*, Oviedo: RIDEA, 2009.
- RIESCO CHUECA, Pascual. «Nombres en el paisaje: la toponimia, fuente de conocimiento y aprecio del territorio». *Cuadernos Geográficos*, 46 (2010):7-34.
- SAN MIGUEL LÓPEZ, E. *Etnobotánica de Piloña (Asturias). Cultura y saber popular sobre plantas en un concejo del centro-oriental asturiano*. Madrid: Universidad Autónoma de Madrid, 2004.

