

ENTRAMBAS AGUAS

A REVISTA DEL NAVIA-EO

Número 3 • Inverno 1997 • 150 Ptas.

EL VIÑO DE PELORDE
‘Sangre de Cristo’

SANTELLOS
Un llugar chen d’historias

El **XOGO** dos **BOLOS**
A bola sigue rodando

ENTRAMBASAUGUAS

Índiz

- M^{ra} Teresa Pasarín Arne 3 *El VIÑO de PELORDE*
 Everardo Fernández Glez. 6 **SANTELLOS**
 Manuel García "Galano" 7 *Xa TAMOS m is CERCA*
 Jesús González Gayol 8 *El CARBAYO*
 Entrambasauguas 10 *El XOGO dos BOLOS*
 José Manuel Mtnéz. Castro 12 *El ÚLTIMA CÍA*
 14 **AXENDA**
 16 *El ARCO da VEYA*
 18 *El HOUCHA*



Foto de portada
 Úa casa de Pelorde
 (Pezós)

Edita
 Secretaría Lingüística del
 Navia-Eo

Este número
 d'ENTRAMBASAUGUAS conta
 col patrocinio dos concellos
 de Castropol, Cuaña, El
 Franco, Navia y Tapia.

Colaboran
 M^{ra} Teresa Pasarín Arne
 Everardo Fernández Glez.
 Manuel García "Galano"
 Jesús González Gayol
 José Manuel Mtnéz. Castro
 Ánxel González

Correa y colaboración
 Academia de la Lingua
 Asturiana
 Apartado Correos-574
 33080-UVIÉU
 Tfno.: 98 521 1837
 Fax: 98 522 6816

Diseño
 Entrambasauguas y
 Satsang® • A Veiga
 Tfno.: 98 547 6162

Fotomecánica
 Gradascan • Xixón
 Tfno.: 98 539 1487

Imprime
 Gráficas Ribazán • Navia
 Tfno.: 98 547 3680

Depósito Legal
 AS-2103/96

I.S.S.N.
 1137-165 X



Esta revista fa feita con
 papel reciclado 100%
 RECIPLUS de 90 grs. nel inte-
 rior y 135 grs. na portada



Academia de la Lingua Asturiana,
 Apartado 574, 33080-UVIÉU
 Fax: (98) 522 6816

Quérome suscribir por 10 números. El importe da suscrip-
 ción, 1.500.- pesetas (máis gastos d'envío), heilo a pagar
 contra reembolso del primeiro número que me manden.

Nome _____

Apellidos _____

Dirección _____

Código Postal _____ Lugar _____

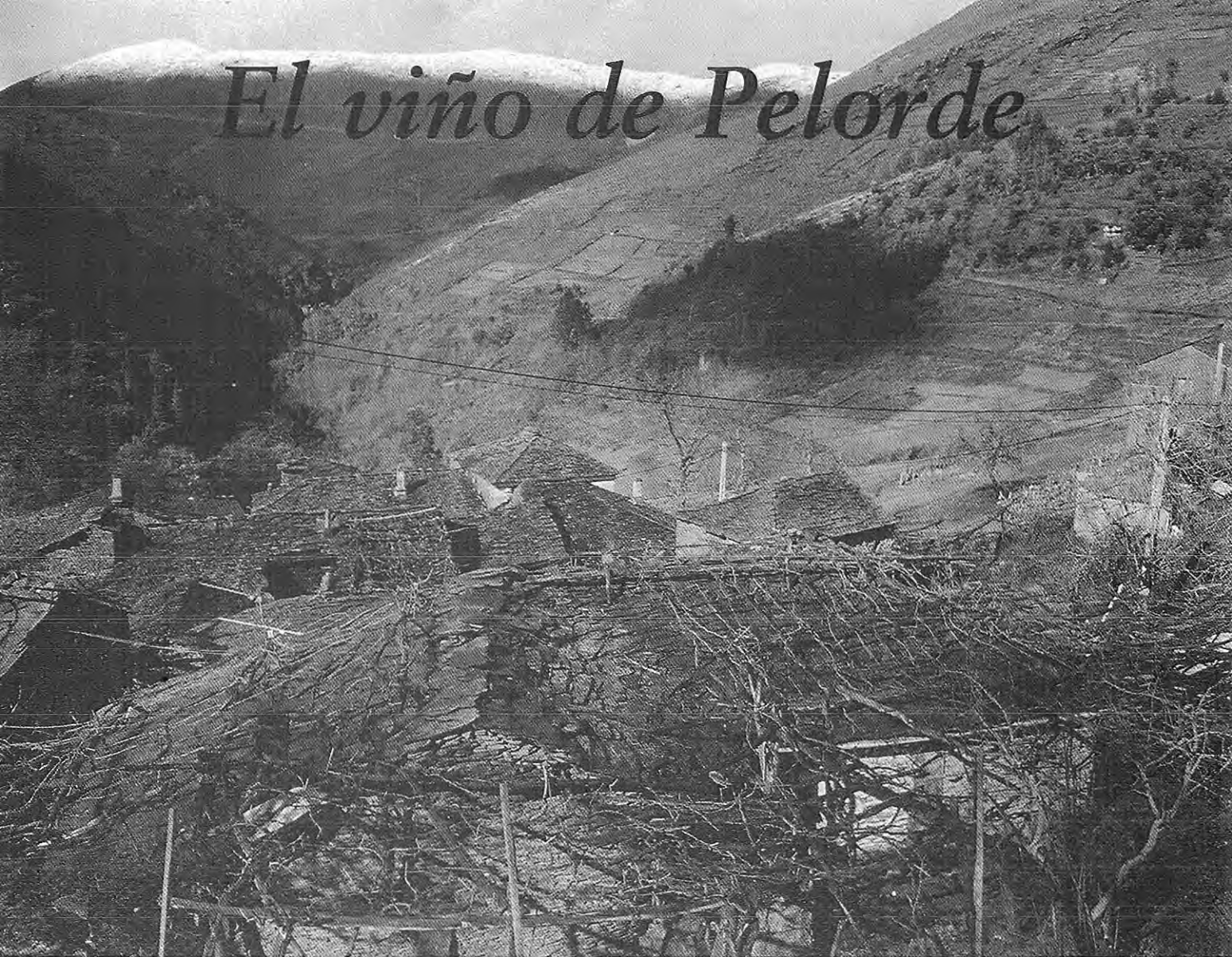
Teléfono _____ Fecha _____

firma

ENTRAMBASAUGUAS

pódese mercar en **Navia** (La Villa, Franlu, Quiosco Los Jardinillos, Quiosco del Muelle), **Xarrio** (Quiosco Hospital), **A Caridá** (Llibrería Alfonso, Papelería Ana), **Tapia** (Llibrería Manuel López), **As Figueiras** (Tandy), **Castropol** (Tandy Beatriz, Llibrería Ardura), **A Veiga** (Casa Pérez, Llibrería San Pedro), **Taramunde** (Casa Vicente), **Bual** (Llibrería Pablo) y nas principais llibrerías d'Uviéu, Xixón y Avilés.

El viño de Pelorde



"Sangre de Cristo"

↓ M^a Teresa Pasarín Arne

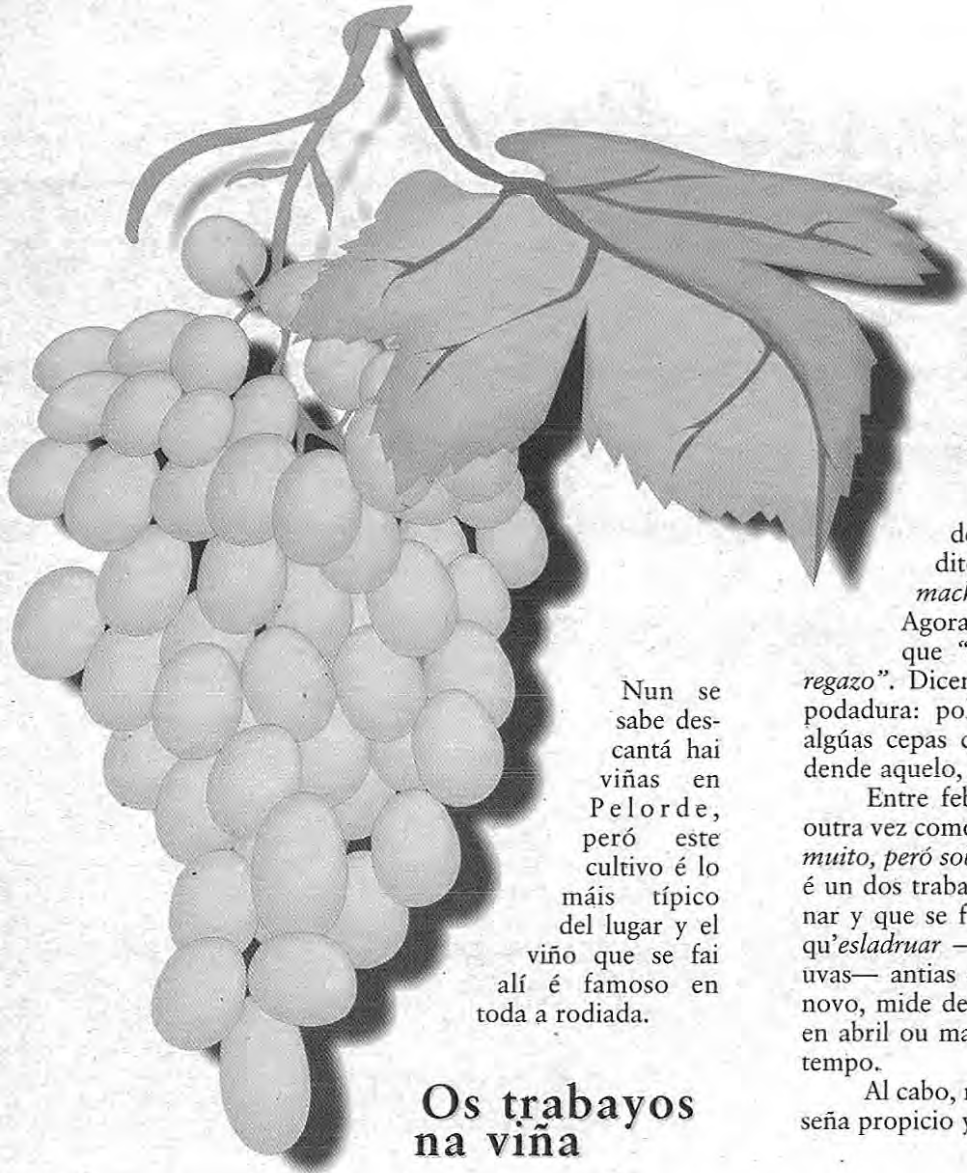
Ás veces, as tradicións consérvanse anque costen cuartos y xa nun salían rentables porque tán metidas nel alma... y nel corpo da xente. El viño bravo del país sigue vivo nas terras interiores del occidente asturiano y Pelorde é ún dos ultimos sitios unde os recimos d'uvas douradas engalanan as súas ladeiras.

*Dá-me mais vinho,
porque a vida é nada"*

Fernando Pessoa

Sangre de Cristo": así ye chama Luis de Vaidor, vecín de Sanzo, al viño de Pelorde. Un viño que ye costa muitos cuartos y ye dá muito mal día pero, como se dice por alí, "perdónaye lo mal que ye fai polo ben que ye sabe" y, por eso, inde sigue trabayando a viña que ten en Pelorde.

Pelorde nel inverno é un poble morto. Namáis se nota qu'alí vive xente pol fumo que sale polas chimeneas das casas de pedra y louxa, grises y frías. Esta aldea del conceyo de Pezós, chía d'horros y escasa de xente —como os máis dos poblos d'este conceyo— atópase na ourela dereta del Río Augüeira, na carretera AS-12 (Navia-Grandas), a poucos quilómetros da cabeza del conceyo. Hoi namáis quedan sete ou oito casas habitadas y us deciséis vecíos. A mayoría da xente ta xubilada y os que nun lo tán dedícanse á labranza ou trabayan núa Cooperativa Forestal.



Nun se sabe descantá hai viñas en Pelorde, pero este cultivo é lo máis típico del lugar y el viño que se fai alí é famoso en toda a rodiada.

Os traballos na viña

As viñas atópanse nas ladeiras solanas das montañas, pouco altas pero abondo costas, qu'arrodían el pobo. Pa salvar el desnível del tarrén, el home fexo úas paredes que nun deixan baxar a terra hasta el fondo. Cada úa d'estas parcelías delimitadas polas paredes chámanyes *zapatas*. Inda nun hai muitos anos, sobíase a cestadas a terra amontuada nel fondo. As cepas tán prantadas en fileiras, máis ou menos regulares, que se chaman *gavias*. En algúas viñas hai úa cabana que sirve p'aveirse cando fai falta, pa recoyer el augua —que s'usa pa sulfatar— cando chove y pa guardar ferramentas.

A muitos d'estos viñedos —inda hoi— namáis se pode chegar andando por camiños estreitos. Esto fai muito máis difícil a laboría. Tradicionalmente eran os burros ou as vacas xoncidas al carro os que levaban el cuito y carretaban as uvas. Nas orellas d'estos camiños poden verse algú exemplares d'un

árbol tamén típico d'aquí, a *sufreira* (*Quercus suber*), el árbol del corcho, que forma matías en algún sito.

“A viña dá máis labor que vale todo canto dá”, dicen aqueles que, chíos de levar mal día, xa la deixaron de monte ou arrancaron as cepas y labraron outra cousa nela. Os traballos empecipan en decembre ou xineiro coa *poda*, así qu'el dito popular “*podache en xineiro, vendimache nun caldeiro*” non sempre é verdá. Agora ben, peique ten razón outro que dice que “*el que poda en marzo, vendima nel regazo*”. Dicen que foi un burro el qu'inventóu a podadura: polo visto, entróu núa viña y espicóu algúas cepas que deron máis uvas qu'as outras y, dende aquilo, deuse en podar.

Entre febreiro y marzo toca abonar (porque, outra vez como dice el refrán, “*Dios y el cuito poden muito, pero sobre todo el cuito*”) y cavar. Este último é un dos traballos máis sufridos que se pode imaxinar y que se fai máis d'úa vez durante el ano. Hai qu'*esladruar* —quitar todas as ramas que nun tein uvas— antias d'azufrar —cando el *bilto*, ou brote novo, mide dez ou quince centímetros— y sulfatar, en abril ou mayo y as veces que faga falta según el tempo.

Al cabo, nun queda máis qu'aguardar qu'el ano seña propicio y a cosecha abundante.

A vendima y a elaboración del viño

“*El viño é escaso, ten poucos grados, nun emborracha y fai muito ben*”, díxonos Cotarelo de



Foto: M^a TERESA PAGANIN ARNE



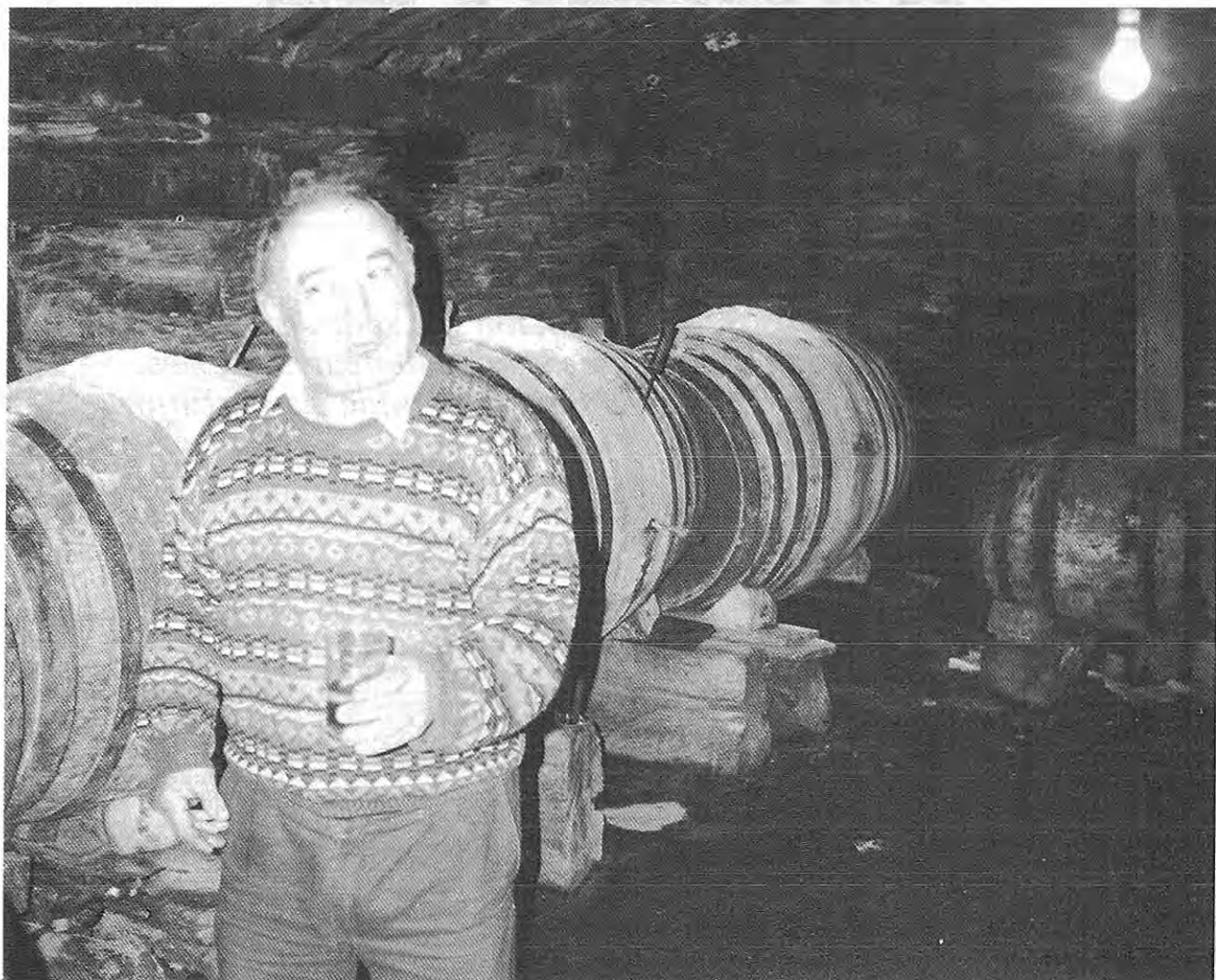


Foto: M^{te} TERESA PASARIN ARNE

Cotarelo de Pelorde na súa bodega

Pelorde —ún dos paisanos que máis sabe d'estas cousas, que nun aprendeu na escola, senón dos veyos y da experiencia diaria— mentestanto nos daba a proba del viño d'este ano, catando polo *cacho*, un concho de madeira, na bodega da súa casa, entre contos y lería.

Cando chega setembro, é el momento de *vendimar*. Normalmente, lo costo del tarrén, el sol y as moscas, as abeyas ou as tabaelas, fain qu'os vendimadores leven úa búa xibeira.

Hai varias clases d'uvas en Pelorde: *branca y tinta del país* —pequenas però mui dulces y sabrosas—, *verdeya branca y tinta*, *mencla* —qu' é a que mejor sabe de todas—, *mouratón*, *tintorero*, *palomino*, *jerez*, etc. Según Cotarelo, cantas máis variedades leve el viño, mejor sabe. Pa ben ser, al vendimar, el *táramo* —a raspa ou rabo del recimo— ten que tar como pata de perdiz.

As uvas carrétanse hasta as bodegas al hombro, en burros ou en tractores —unde deixe el camín—. Alí písanse —agora con botas de goma; enantias cos

pes descalzos— y métense en cubas ou bocóis que quedan abertos hasta qu'el viño deixa de ferver. Despóis tápanse coas súas tapas y séllanse con buleira pa quitaryes de que respiren. Mentras el viño *ferve* —el tempo de fermentación vai de sete a doce días porque non sempre ferve del mesmo xeito— hai que *baxalo*, quere decir, hai que baxar el *buyo* —os restos d'uvas y dos táramos— que ta peliando por salir da cuba.

Lougo d'un mes xa se pode *fer el viño*. Esta operación consiste en separar el líquido del buyo. Lo primeiro que sale pola espeta, al abrir úa cuba, é a *xema*, de búa calidá. El *pe*, máis ruín, é lo que solta el buyo al prensalo. Todo xunto bótase en cubas limpas, de carbayo ou castaño, unde se conserva. Dice Cotarelo que "*hasta as xeladas de xineiro nun aclara el viño feito*" ademáis de recordar qu'hai que *trafegar* outra vez el viño —cambialo a úa barrica máis pequena— nel menguante da lúa de marzo.

El buyo, cando xa ta prensao, úsase pa fer oruxo, un alcohol chamado *país* tamén mui chufado

SANTELLOS

Un llugar chen d'hestorias

↓ Everardo Fernández González

Dende A Roda chéganos úa colaboración d'Everardo Fernández, un trabayador incansable nel mundo dos grupos de teatro locais.

Fálanos Everardo del sou barrio, Santellos, unde s'amesturan fantaisía popular y hestoria.



A Praza da Roda, centro das actividades da parroquia

d'úa casa que se chama del *Vernuxo* úas pedras llabradas en forma d'arco que, a bon seguro, eran as qu'amañaban el arco da porta principal y, además, hai un eiro allí mesmo que ye chaman *da Capiya*. Por se fora pouco, D. Bonifacio Amago, nel libro qu'escribiu nel ano 1952, *Castellanas del Suarón*, fai mención a este feito hestórico: non sólo á existencia da capiya en cuestión senón a que foi trasladada a Santa María del Monte y deu orixe al actual igrexa dos Mártires. Queda claro polo tanto —según D. Bonifacio— que foi non sólo úa capiya sin más senón el principio da igrexa

parroquial del Monte. D'esta tradición tamén se fai eco el hestoriador D. José Luis Pérez de Castro nel libro *El Santuario del Monte*. Y... unde lletras falan, barbas callan (esto dígolo eu).

Por Santellos, a us cen metros pol sur das casas, pasaba el que chaman *Canal dos Moros*, que fora feito pra llevar el auga a *Os Llagos de Silva* de Salave (Tapia), unde s'usaba pra os trabayos de mineiría dos romanos.

Al norte del pobo temos el monte das *Coronas*. Allí dice a tradición que tían os *moros* un *fuerte* rodado d'úas xanzas que se poden ver muito ben inda hoi, con úa fondura de cuatro metros en varios sitios. Diciase qu'hasta había un tesouro escondido y tamén úa dama encantada que salía a cantar na noite de San Xuan.

Cuntan qu'había un pino que fía úa siya y allí se sentaba a cantar y peñarse a nosa dama. Eu intentéi por dúas veces ir vella pero nunca fun capaz a chegar porque condo me faltaba pouco entrábame un calorfrío por todo el corpo, a roupa escapábame del pele-yo y nun tía más romedio que volverme a abondo más paso que condo iba.



FOTO: ASTUR PAREDES

Vou escribir un relato breve del meu pobo: Santellos. A ortografía nun sei cómo vai andar porque, dende que salín da escola hai cincuenta y seis anos, nun la practiquéi muito.

Santellos é un llugar da parroquia da Roda (Tapia) que —pol mesmo medio das casas— cruza a carretera que vai a Porcía dende A Roda. D'aquí ás primeiras casas de

Santellos hai pouco más de medio quilómetro y el recorrido pol medio del barrio é d'un quilómetro. Somos deciséis vecíos —quere se dicir, deciséis familias— con un total de sesenta y cuatro habitantes.

Todo esto nun ten ningún importancia. Lo que si la ten é que neste llugar dícese qu'había úa capiya y na capiya un santo que se chamaba *San Tellos* y d'ei dice a xente que ye vén el nome.

A existencia da capiya en cuestión foi pasando de xeneración en xeneración. Eu acórdome d'ouguiryes a us veyos del pobo hasta el sito unde taba posta. Parece ser que nun existe ningún papel qu'acredite a súa existencia pero a verdá é qu'hai abondas probas que lo confirman. Nun hai muitos anos qu'había al pe

XA TAMOS MÁIS CERCA

↓ Manuel García “Galano”

Estos tempos d'atrás, condo s'abriron á circulación novos tramos da carretera que nos amece con Uviedo, eran muitos os vecíos d'este occidente d'Asturias a os que se yes ouguía dicir: “*xa tamos máis cerca*”, aludindo á distancia que nos separa da capitalidá unde tán os centros de goberno d'Asturias.

Y refiríanse, claro ta, non a que nos achegaran nel espacio, sinón a que nos reduciron nun bon cacho el tempo que leva fer el trayecto. “*Fun a Uviedo en menos d'hora y media dende Tapia*”, dicía ún; “*pois eu inda cheguéi aló máis axina*”, replicaba el outro; “*xa veredes condo s'abra a Ponte de Caneiro*”, retrucaba un terceiro; y cousas así. Era como si s'entrabase entre eles úa luta pra ver quén sacaba máis ventaxa da miyoría da carretera, y entre todos s'adiviaba el contento polo qu'a nova vía supón pra nosoutros.

Ún, que xa chegou a ese paso da escaleira que, eufemísticamente, ye chaman a terceira edá, nun pode menos qu'acordarse das seis ou sete horas que, hai cincuenta ou máis anos, s'empriaban en fer el viaxe qu'hoi se resolve en pouco máis d'un hora. Tantas voltas y revoltas por úa carretera chía de furacos, subindo y baxando as costas naqueles autos con gasógeno qu'iban tan axeito —condo nun yes daba por parar, que lo fían a miudo cua terquedá dos burros—, convertían el trayecto cuase nun calvario, anque estonces nun nolo parecese tanto porque tábamos ben afeitos a aquelas situacións y a outras piores, ademáis de que condo nun se conoz nada miyor nun se bota de menos lo qu'outros teín.

El recordo d'aquelos tempos —y d'outros muito piores si botamos os oídos inda máis pra detrás— lévame a fer algúa reflexión acerca d'elo. Claro qu'é verdá que tamos máis cerca. Y nun lo tamos nomáis gracias á búa carretera, támoslo tamén noutras cousas, entre elas na consideración dos qu'os nosos mayores apodaban *os de riba*. Pode que non a todos os novos yes chegase el sentimento de saberse *deixados da mao de Dios* qu'anióu nas xentés d'estas terras del occidente,

chamadas a miudo as Asturias amoladas, xorobadas, esquecidas, y nas que se fía verdá el dito de “lonxe de corpo...”. Digo esto porque ás veces nun vén mal recordalo xa qu'así dáseye miyor aprecio a lo que se ten hoi, pois penso que sintirse lonxe na consideración y nas atencións dos que teín a obrigación de prestalas, inda é peor que saberse físicamente distante.



Parada del ALSA en Navia (1957)

Pro a cousa é que xa tamos máis achegados a os *de riba*. Ben é verdá que xa empezamos a talo muito antias de qu'a nova carretera nos puxese a Uviedo un bocadín máis á mao. Xa hai muito tempo que somos daquén y naide se deixa hoi *meter os didos polos oídos*, como dicía meu bolo. Malo fora. Fomos axeito, pro fomos indo. Xa sei que non todo ta resolto y nunca lo tará, pois sempre haberá daqué por que luitiar —sin tar sempre xemendo, que tampouco é eso—, pro anque un amigo meu diría aquilo de “*xa nun é sin tempo*”, nun se pode negar que cada vez tamos máis cerca.

Y os que conocemos ou soupemos d'outros tempos penso qu'inda lo valoramos máis.

¡Y é que tuvemos tan lonxe!

El XOGO dos BOLOS

A bola sigue rodando

♦ ENTRAMBASAUGUAS

Muita xente pode que nun sepa que nel occidente asturiano el xogo dos bolos sempre foi úa diversión fundamental nos momentos de folga da dura vida de llabradores y marineiros. Nas últimas décadas as tradicións populares van perdéndose ás carreiras pero quedan sitios onde einda siguen vivas. En dalgús lugares de Cuaña y El Franco, el afición a os bolos manténse.

Condo alló polos primeiros anos del autonomía asturiana un grupo de xente del occidente máis extremo d'Asturias ye pediu á Conseyería de Cultura úa subvención pra fer úas instalacións cubertas onde xugar a os bolos, dalgún responsable da capital debéu pasmar. “¿Pero xógase a os bolos tan pr’a-lló? Eu pensaba qu’eso era típico del centro y, se acaso, d’hacia Navia pr’acó”. Supoñemos qu’houbó búa información del afición bolística occidental porque a subvención concedéuse y, con máis cuartos dos vecíos y del Conceyo, as instalacións fixéronse en Miudeira (El Franco) y Lloza (Cuaña).

Hoi nestos dous sitios xógase al que chaman *rodao* ou *bolo rodao*, úa modalidade mui aparecida a outras da marina máis achegada al centro, como é el caso de Cuideiru. Tanto el xeito de xugar como as medidas del campo y a feitura de bolos y bolas mudaron un pouco estos anos. A causa nun é outra qu’as novas instalacións, máis pequenas y con tarrén de cemento. Dalgús veyos dicen que col cemento el xogo perdéu toda a gracia porque antias xugábase nel camín ou nun sito ben pisao de terra.

Así todo, el asunto fundamental sigue vivo: tumbar os máis bolos posibles d’un peteiro de nove que se pon fendo un redondel a us cinco metros del

tiro. Úsase úa bolúa d’us cinco quilos, antigamente un pouco estrapellada —col que, entre os furaos del camín y a feitura da bola, debía de tar malo d’acertar—, que se ten en auga pra qu’empape y pese máis.

Tírase pra ir y, dende el fondo, tírase pra volver. Hai allí úa raya —el *queixo*— que sirve ademáis pra invalidar a tirada se a bola quedóu curtia y nun la pasóu. Dizse entós qu’a bola *queixóu* ou *churrióu*. Se queda na mesma raya dizse que *queimóu* y tein qu’ir os xugadores a mirar se pasóu ou nun pasóu. Antigamente —hoi xa nun se fai— nun se *volvía* dende a raya del *queixo* senón que se tiraba dende onde parara a bola. Era el que se chamaba tirar *pe en bola*. A cousa tía entoncias máis gracia porque había que promediar ben el esforzo pra nun *queixar* nin mandar a bola mui llonxe.

Outro elemento que tamén foi desaparecendo col paso del tempo y cua chegada del cemento é el *furico* ou *bolín*, que se poñía nel *queixo* y que daba cinco ou dez tantos —según us lugares ou outros— al xugador que lo tumbaba.

Al bolo *rodao* pódese xugar individual ou por parexas, a partidas de trenta ou corenta bolos, xugándose outra *bolada* en caso de qu’haxa empate. É xogo d’homes, muyeres y nenos, anque nos dous últimos casos el que se fía antigamente era *achegar* y un pouco el *queixo* á raya de tiro.

EL XOGO DOS BOLOS: A bola sigue rodando

É peza fundamental nas partidas el apostar. Un xeito especial é *ir a forros* con outra persona. Se ún gana, *forra* al compañeiro —págaye a bolada—. Se gana el compañeiro, *fórrate* a ti.

A os domingos xúntase de vez en condo xente pra xugar anque é nos días da festa del lugar condo máis concurrencia hai. Xogan todos: braniantes, visitantes y locales. Hasta hai pouco xugaban úa especie de liga por eliminatorias entre Miudes y Lloza pero pinta qu'a cousa foi esmorecendo ou qu'el afición vai por rachas.

El outra modalidá xa desaparecida nestos lugares é el *pasabolo*, úa variedá de bolos que, nel occidente máis extremo d'Asturias, einda se xoga nel conceyo de Villayón. Esta modalidá, mui enreizada nel occidente interior asturiano (Cangas, Tinéu, Somiéu, Salas, Allande), ten hasta úa liga federada y tuveron que poñerye el nome de *bolo celta* por qu'el nome que deran en poñerye —*bolu de Tinéu*— era un pouco escluyente pral resto de zonas unde se xoga.

Ta claro que nos nosos lugares el pasabolo nun pasóu de ser un xogo pra os domingos y días de festa, que se xugaba nel campo delante del iglesia y qu'axuntaba á mocedá y a os que nun lo eran tanto. Pero, así todo, tía que ser ben espectacular y peligroso porque a cencia del xogo taba en aventar el máis llonxe posible us *birlos* ou bolíos de toxo ou uz

feitos a brosa. El tirador saltaba dende úa pedra —*el tineiro* ou *po-yo*— y, da que taba cayendo, tiraba a bola.

Dá úa idea del primitivo del xogo el qu'os *birlos* s'apegaran á llastra unde se pousaban con barro ou bulla de vaca y que, pra tirallos, nel canto de bola, s'usara úa xógara del ribeiro ou un gouño pañao en cualquier eiro. As pedras rebotaban que metía medo al dar na llastra ou *soleira* y bolas y bolos

salían como un rayo pra cualquier llao. Ta bon d'entender que fora mui normal qu'houbiera accidentes cada pouco. Os periódicos d'aquel entoncias fíanse eco d'esos casos. Repárese nel que dicía *El Porvenir Asturiano* de Navia en 1904, falando da festa de



Foto: XABIEL G. MENÉNDEZ



Foto: XABIEL G. MENÉNDEZ

Un momento d'úa bolada en Lloza (Cuaña)

Pascua de Villouril: "Como incidente digno de mención consignaremos el ocurrido a nuestro estimado amigo el joven comerciante D. Celestino Méndez, a quien produjo una fuerte contusión en la cabeza un palitroque disparado del juego del pasabolo, en el cual se entretenían como de costumbre algunos aficionados. No censuramos a éstos por jugar en sitio tan concurrido, sino a la autoridad que lo consiente".

En Lloza acórdanse de condo se xugaba a esta modalidá del pasabolo y hasta cuntan que se cambiaba el xeito pra unde tirar según soprara vendaval ou nordés, porque se non, el aire quitaba de qu'os *birlos* chegaran ás rayas qu'había marcadas máis allá da soleira y que daban puntuaciós ás tiradas. Nin en Lloza nin en Miudeira se conservan as pedras llabradas que s'usaban pra tirar y pra pousar os *birlos*. Desaparecieron y tapóulas dalgúa paliadora —sin que naide yes mandara nada nin yes dera aprecio— al enanchar pistas ou al "urbanizar" el campo del lugar pra poñer abalancios pra os máis pequenos. Asina de froxa é a nosa memoria.

El Carbayo

Un árbol celta

✚ Jesús González Gayol

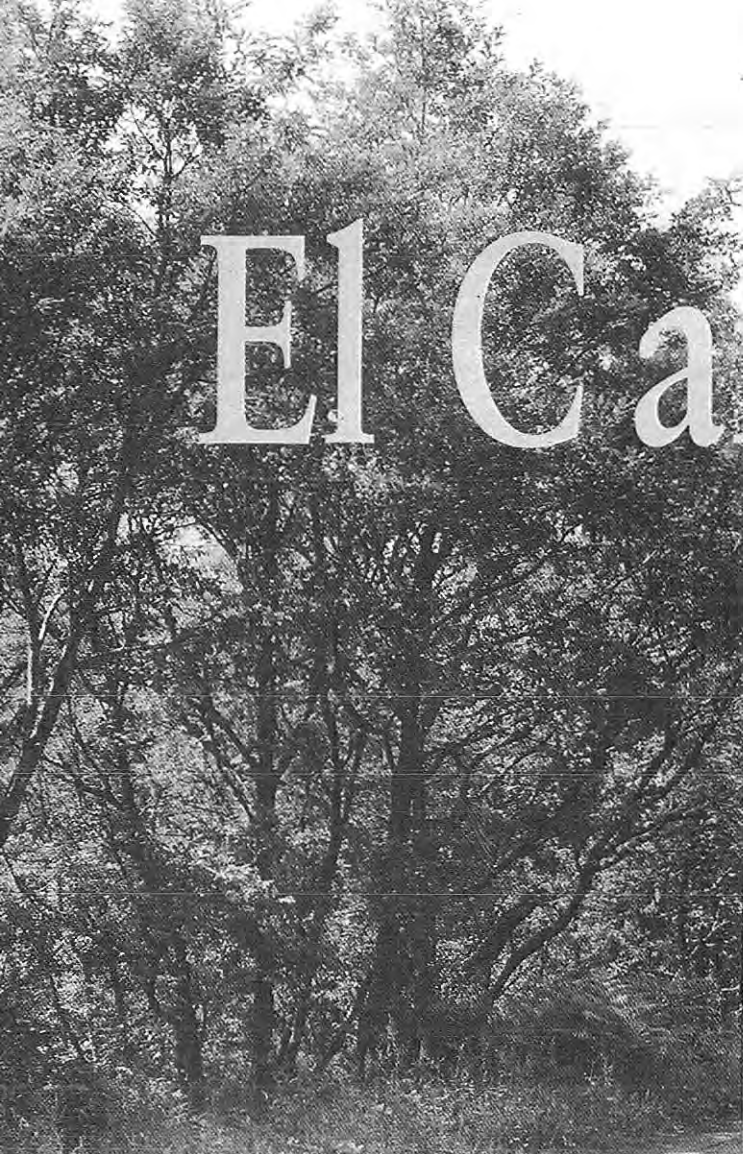


Foto: JESÚS GONZÁLEZ GAYOL

Ás veces costa caro pensar nel futuro del noso medio natural y, máis en concreto, nel futuro dos nosos montes. El carbayo é úa especie d'árbol que foi fundamental pra manter el

equilibrio ecolóxico da terra y ha seguir séndolo nel futuro se recordamos a súa importancia y sacamos d'eso úa búa enseñanza.

El carbayo ten el nome científico de *Quercus robur*. El significado da primeira das palabras temos que buscalo nas falas celtas, xa que “quer” pra elos era “árbol” y “kaer” quería dicir “guapo”. El outro nome, “robur”, ten orixe romana y vén del latín, nel que significa “forte, rebusto”. Pra os celtas todas as especies dos *Quercus* (carbayos, carbayos albares, sufreiras, caxigos) eran árboles guapos y nobres.

As primeiras culturas y xentes que viviron nas nosas terras, os carbayos déronyes madeira, leña y comida. As landrias usábanlas como alimento despois de molelas y eso ten muito xeito, porque esos frutos tan pequenos contén cerca del cincuenta por cento de fécula, azucres y algo de grasa y tanino.

Dende esas épocas a madeira de carbayo sempre s'utilizóu pra feir as arabías da labranza y, nas casas, pras portas, arcóis, bancos, armarios, tayolos, mesas...

Hai dous siglos, as carbayeiras sufriron muito porque se cortaron pra construír os barcos que se

levaron ás guerras das Armadas Reales, pois faguían falta máis de tres mil carbayos pra feir cada nave. Despois tamén s'usaron pras travesas del tren, pra os toneles y barriles... pro lo malo foi que, desde se cortaron os carbayos, nun se volveron a plantar outros novos.

Os carbayos son árboles maxestuosos y foron mui queridos y respetados polos nosos antepasados. Chegan a ter máis de trenta metros d'altura y ademais tein úa feitura imponente que nos produce a todos úa sensación d'admiración y fainnos sintilos como se fosen os árboles nosos, *de toda a vida*.

As foyas, al descompoñerse, enriquecen y equilibran el tarrén, amañando úa terra muito búa pra os cultivos, lo que tamén foi motivo pra que se tumbaran muitas carbayeiras.

Pol brao axudan a qu'el pasto que tein debaixo nun seque y tamén axudan a qu'a humedá nun se meta na terra, por ter reices que poden afondar máis de vinte metros —se el tarrén yes deixa—, ademais de frenar el lavado dos elementos que compoñin a terra.

Nel caso de ter carbayeiras aclaradas —qu'era como se tían en moitas zonas— botan pouca sombra, colo que se pode aproveitar a herba que, al ter a terra máis humedá, ten máis zume y apeteceye máis al gado.

Este equilibrio qu'houbó hai moito entre a xente del campo y os carbayos foise perdendo y, según avanzaron os monocultivos, a mecanización, as queimas, a concentración parcelaria, as especies de máis medría..., deixóuse a *cultura* que tían os nosos abolos, a pesar de ter en moitas cousas a razón.

Esta razón tíamos que dáryela agora, xa que, anque téñamos el desarrollo que temos y del que disfrutamos, provocamos úas alteracións na natureza y nel medio nel que tamos que xa nos empezan a afectar. El nun ter en conta el gran labor que fain os árboles de foya caediza tanos emprobeando moito a terra. Outro problema que tamén temos agora é el da falta de barreiras pra os ventos,

función qu'antes nos fagúan este tipo d'árboles.

Nese equilibrio da natureza que tanto nos fai falta, os carbayos tein un gran valor porque alimentan a moitas especies de páxaros —grayos, malvises, pinzóis, petos, corvos...—, escarabayos, avelías y a moitos mamíferos qu'andan entre ellos —esquilos, corzos, venados, xinetas, parcoiteixos, lebres...— y que, sin ellos, tein moitos problemas pra sobrevivir.

Pode que nunca máis na historia véxamos el occidente prantado de carbayos, pero einda é posible que, despóis d'esta fase de *desarrollismo* y, en precatándose das alteracións que se tán provocando, se volvan a prantar en moitas zonas pra defender y pra recuperar el tarrén, y hasta pra produción de madeira porque cada vez ha ter un precio máis alto pola gran calidá que ten.

Pra lograr recuperar y amañar carbayeiras é fundamental aplicar a lóxica nel manexo das

prantacións, pra evitar os fallos que se tiveron hasta agora con ellos. Nun se poden feir cortas masivas y os árboles que se repónan tein que ser prantas novas, quitando de que xotíen os tocóis pra que nun s'infesten polos cortes y pra qu'a raza nun bastardíe.

Tamén é importante cuidar que nun se deixen os árboles tortos porque nunca han a dar bus árboles y íbamos seguir cua crenencia de que nun sirven máis que pra leña, qu'é lo que pensa moita xente agora. Hai que feir arraladuras escoyidas, podas, abonados, etc., tentando de lograr árboles deretos, podaos, sin defeutos y con un diámetro de cincuenta a sesenta centímetros.

Tamén hai qu'acordarse de qu'esta especie ten restriccións de corta y qu'é necesario deixar cen carbayos por hectárea, a un marco de 10x10 metros aprosimadamente, xa que son árboles que se queren protexer y cuidar pral futuro.



Carbayeira en Salgueiras (Vilanova d'Ozcos)





El última cia

✚ José Manuel Martínez Castro

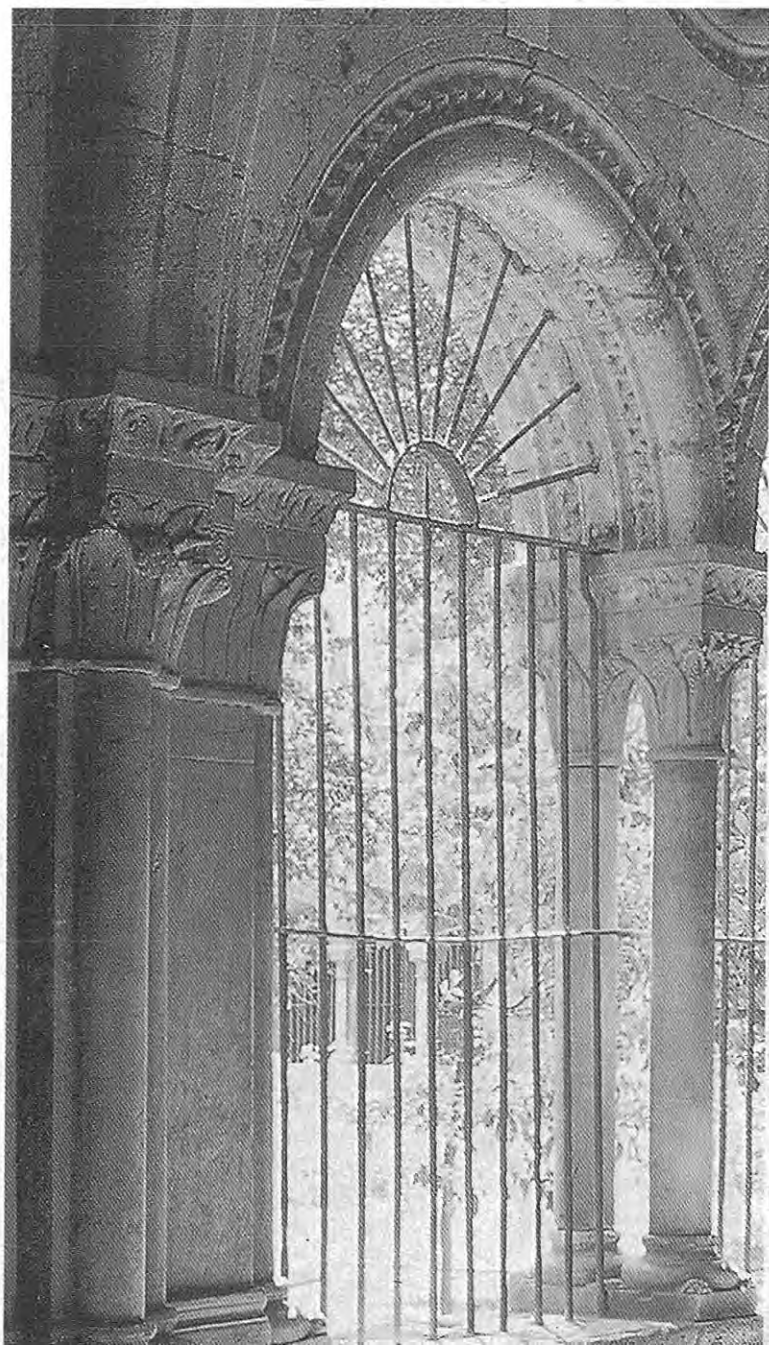
Eran os anos doliosos despóis da guerra y dayundes nel norte d'España un seminario tentaba d'espurrirse con máis agayo que folgos. Anque a fe católica fora aporondada pol bando trunfador, as contribucións dos cren-tes, esgarecidos pola fame, nun daban tan sequera pra retexar as necesidades máis importantes. A Igresia mantía un sosto xigantesco y ermo, amplo en promesas y valeiro de bondades.

El seminario recoyíase sobre si como un banduyo esfuracado y el mañucín de relixosas que s'acupaban d'aquel peteiro de mozos tiriñois y medosos azacaniábase en velar pol proveto dos futuros sacerdotes, pero el procuro muitas veces nun abangue nengún premio. ¡Necesidades! Os primeiros tempos, á desfeita del amarrexo, el seminario conocéu namáis úa comida cadaldía. Fíanse as partixas nel metá da mañá condo xa el alma levaba dalgúas horas de remaqueo cua carne pra qu'el misticismo dos rezos nun aguiyuara os sentidos. Agora de pouco, as monxas amañáranse pra servir tamén úa cía mísere y el seminario pintóu renembrar os bus días.

Mais foi entoncias que, esquecidos os tempos d'entreseca y avezados al costume das dúas comidas, el misticismo, qu'outros chaman toleirías da fame, afroxóu y os seminaristas volvéronse máis respingueiros. Parecíayes qu'el Altísimo habería de chover axudas mandando enchentes y miyoras pois, cómo podería un crego darse a os sous parroquianos se primeiro nun se daba a si mesmo.

A Providencia, respetive d'estos barruntos, nun dicía miga.

Habíache tres rapazóis rebustos chegados das comarcas mineiras despóis d'un fuxir arresgado dos alistamentos. Nun taba mui claro aquilo da vocación sacerdotal pero habería a ser miyor qu'azafañar as maos cua sangre del vecín. Al cabo ¿pode un cristiano veyo querer daqué miyor que servir al Señor de manera máis espresiva qu'aquela? Unde fixera falta a



Fe andaría a Piedá y aló unde pidisen obrigacióis xa retrucarían ellos col acougo dos crentes de comenencia. Poderíase conseguir un bon cura del mesmo xeito que se conseguía malamente todo naqueles días esgarrafados.

Taban d'acordo os tres en qu'a vida del crego nun tía que ser tan ruía y en qu'os tratados testos del latín xa amolecerían col tempo pero a fame... ¿Qué poderían dicir da fame tres rapaces garoutos na edá de medrar? Naquel furado foco que nun tía un faraguyo d'espiritual arrebolábanse el Dereto Canónico y as catedrales góticas; naquel pozo fondeiro caberían pais y peixes y todos os rabaños d'oveyas del Antigo Testamento. ¡Qué esmorecemento! Cada ofrenda eucarística inspirábayes sacrilexos d'almorzo, na xanta cayían como el Espírito Santo derriba dos Apóstoles y aquelas largas tardes-tardías-tardiquías-noitías, aquel Vía Crucis que los levaba á cía sin cayidas nin tropezos porque nun había en qué lapiar como nun fose nas uñas dos didos, aquelas

tardiquías brocas tentando d'esqueicer de qué taban feitas as tapas dos libros, as mesmas foyas de mena vexetal... Todo elo, al cabo, nun fía senón furar na seguranza de que máis valirían tres sacerdotes feitos y deretos qu'un cento de seminaristas escagarrazados.

Úa d'esas tardías el trío arrincóu.

El primeiro que ye dixeron á madre superiora foi que veran os ladróis y que lo levaran todo. Despóis de qu'a relixosa parecera pol comedor dos seminaristas, a quietú pintóu volver al ánima da comunidá. Sosego pra darse de conta de qu'os arroubóis nun levaran nada senón que lo paparan alí mesmo pois quedaba dalgún chinisquín de comida nas fontes, efeuto máis das presas que da enchentuada. Pacencia pra pesquisar qu'aló nun entrara naide y qu'os culpables siguían dentro pois se non nun zorriarían susmeiros pra nun seren piyados. Dalgús terían que ser porque nengún Gargantúa aturaría a tanto; non muitos, porque entós el lambisque nun abastaría pra fartalos a todos...

Asina d'argute foi a muyer compoñendo úa resposta pra concluyir que dende ésa feiría falta dalgo máis de vixilancia y abonda mao dereta pra coutar esmadres como el vivido. Y d'este xeito pasaba qu'a guarda das monxas mantía al rego a os trasnos mais, en conto afroxaba el procuro, volvían os tóuzaros á xeira. Con elo el comedor dos seminaristas desamañaba ás chías el trabayo das hermas y nun taba a cousa pra desbaldir as forzas.

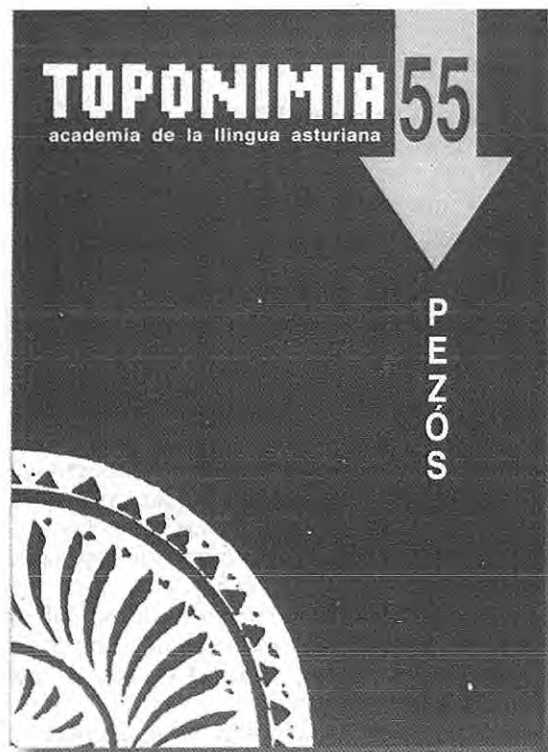
A madre superiora esgarabeyóu nel sou sen pero nun atopóu muitas luces, esqueiróu nel dos seminaristas y víu aló lonxe a luz del remordemento, logo acordóu cambiar as mañas y dir petar na concencia de seguro xa abondo madurecida dos pretendentes a cregos.

Al outro día as monxas, seguindo col sou costume, arrancharon as bandexas nel comedor dos seminaristas y, na boqueira, puxeron un cartel grandeiro pero espreso que decía: "*Dios ta aquí*". Deixaron a sala calandín calando, oubiúas y bulicegas, sin ser quén a esperar por máis tempo, como el pescador que nun acaba de largar el apareyo y xa quer ter por él.

Pousado quedóu el sito durante úa larga media hora. Agora ben, al cabo as relixosas nun poderon aguantar sin sabichar y saliron escontra da verdá, arraposadas y al pesque, a sabendas de qu'a súa argayada era intelixente. Y efectivamente foilo porque, pasada xa el hora acostuada das trestaladas, el comedor dos seminaristas mantíase entero como a Sagrada Forma nel Santísimo, pero aquelas cacaradas rocelas tuvéronse que volver esmilagradas máis qu'engadadas condo ás cegas entraron nel comedor dos curas, enxamáis antias ocupado. Aló foi el Día del Xuicio porque el estrago era se acaso mayor qu'el corrente, efeuto ben sei de xurdir máis embelecos y das presas por papar con gracia. Aló si que nun quedara miga. ¡Miga?! Home, si.

A pesar da laya, os biscardos atoparon tempo pra deixar a súa señal: "*Hermás, Dios nun tá aquí. Quedóu nel outro comedor*".





cripcióis y a situación correspondente.

Toponimia de Pezós é úa publicación ben interesante que vén a axudar á conciencia da fala dos conceyos máis occidentales d'Asturias y que s'axunta a os volumes xa publicados de dúas parroquias de Tapia y úa de Villayón. Fai el número 55 d'úa colección que quer recoyer todos os nomes de sitios de todas as parro-

quias d'Asturias. A ver se esto anima a dalgún curioso a salir polas casas y polos montes a recoyer a riqueza toponímica del sou llugar. É muito el llabor pero un payeiro nun se fai sin paya.

PAPADÍOS DE NAVIA

- Autor: Alejandro Antúñez
- Ilustracióis: (portada) Jesús Rodríguez Asensio y Justo Bedia Antúñez (interiores).
- Coleición Xeira Narracióis, nº2. Xeira, 1996.
- 135 páxinas.

Xa ta nas libbreirías el última obra d'Alejandro Antúñez Vázquez.

El escritor naviego, máis conocido pol sou quefer poético, regálanos d'esta volta cuatro narracióis chías d'humor, tenrura y acerto espresivo: "Poliche", "El martellazo", "La llección de la moza vaqueira" y "El piñeiro toria-dor".

En cadúa d'ellas pódese ún achegar á Navia máis costumista y a os personaxes máis tradicionales, a aquella Navia y a aquella xente da posguerra que sólo daquén

que los sinta tanto dentro del alma como Antúñez, pode reflexar.

Estos *Papadíos de Navia* tamén tein el interés de tar escritos na fala de Navia, col que cualquier llector pode conocer asina el xeito máis oriental de falar el gallego-asturiano.

Hai que recordar que "El martellazo" fora ganador en 1994 del IV Premio Xeira de narracióis curtias.

Nun se pode perder el oportunidá de fersé con este llibro. Merez a pena.

Llibros



TOPONIMIA DEL CONCEYO DE PEZÓS

- Autora: M^a Teresa Pasarín Arne.
- Coleición Toponimia, nº55 Academia de la Llingua Asturiana, 1996.
- 35 páxinas.

A llicenciada en Filoloxía pola Universidá d'Uviéu, M^a Teresa Pasarín, qu'é nacida en Sanzo (Pezós), acaba de publicar el sou trabayo de recoyida de todos os nomes de lugares, casas, praos, terras, fontes, regueiros y montes de Pezós. Nun é pouco el llabor qu'esto llevóu a esta investigadora que trescribió fielmente el xeito de chamar a os sitios pola xente del conceyo. Dende un prao que se chama *Acebreiral* hasta un monte de castañeiros que ye dicen *Zreixedo*, hai úa llista llarga de nomes cuas súas des-

ALEJANDRO ANTÚÑEZ VÁZQUEZ

PAPADÍOS DE NAVIA



XEIRA
NARRACIÓIS

LA VEGA

PUBLICACIÓN BIMESTRAL DE INFORMACIÓN HISTÓRICA DEL CONCEJO DE VEGADEO

Vegadeo, 31 de Diciembre de 1996 • Número 3 • D.L. A3-1.087-96
Edita: "Amigos del Vegadeo" y su Concejo

SUMARIO

ACTUALIDAD
• FALANDO AXEITO
Páxina ... 2

DOCUMENTOS
• EL BAÑO DE LOS RE-
CIBIDOS
Páxina ... 3

• LOS LIMITES DEL CON-
CEJO DE VEGADEO (II)
Páxina ... 5

• LA VEIGA
Páxina ... 7

• LOS 20 PRIMEROS
Páxina ... 9

¡OBSEQUIO!
3ª entrega conmemorativa
"VEGADEO A TRAVÉS
DEL TIEMPO"

"LA VEGA" es un boletín
de información histórica y
cultural del Concejo de
Vegadeo. Se publica
bimestralmente y
contiene noticias
sobre el patrimonio
histórico y artístico
del Concejo de Vegadeo
y su entorno.

EDITORIAL

!!! FELIZ NAVIDAD !!!



La Navidad es una época de paz y de amor, y la Navidad es siempre en el corazón, como expresamos con estas palabras: con el corazón.

LA REDACCIÓN

LA VEGA 1



Radio y televisión

Dende hai tempo, a periodista Norma Méndez vén dirixindo el programa *Falando axeito*, un espacio diario d'un cuarto d'hora en *SER Occidente* (Navia) unde se dan noticias y s'informa de toda mena d'actos culturais... pero sempre en gallego-asturiano, na nosa fala. Un avezo que sabe a pouco y que tía qu'estenderse por toda a programación das nosas emisoras locais. Falando axeito emítese cadaldía a partir das 12:25.

Tamén temos que recordar qu'os domingos, a partir das 10:30, en Tele Occidente, emítese *Occidente Semanal*, un espacio unde Esteban Nogueiro y Laura González fain un repaso —tamén na nosa fala— ás principais noticias da semana.

Que dure y que vaya a máis.

bimestral de información histórica del concejo de Vegadeo", col que queda dito el sou cometido y a súa periodicidad.

Os responsables de llevar adelante esta xeira son os *Amigos da Veiga y del sou Concejo*, asociación da que xa falamos en *Entrambas-angas*.

Pol momento xa son tres as entregas da revista, de doce páxinas, que, ademáis dos sous artigos

sobre aspectos hestóricos da Veiga, regala láminas con retratos veyos da villa y del concejo.

Temos que saludar el aparición d'úa nova revista nel occidente asturiano: *La Vega*. Subtitúlase "Publicación

Investigación llingüística

Nel último número da revista *Lletres Asturianas* (xa fai el sesenta y dous d'esta publicación qu'é el boletín oficial del Academia de la Llingua Asturiana), salen á lluz dous artigos que tratan del gallego-asturiano.

Xa foran presentados como comunicacións nas *XV Xornaes d'Estudiu* qu'organiza esa institución y que tuveran como ún dos protagonistas á zona máis occidental d'Asturias.

"Algunhas isoglosas nel concejo da Veiga", del profesor veigueño José Antonio

Fernández Vior, analiza dalgús fenómenos llingüísticos del gallego-asturiano que pre-

É éste un adelanto ben interesante del qu'é a súa tesis doctoral, obra qu'esperamos ver publicada axina.

El segundo artículo que queremos destacar é "El continuum llingüístico gallego y asturiano", de Xosé Lluís García Arias, unde se fai un repaso dos fenómenos nos que s'asomeña y se diferencia a nosa variedá llingüística —el gallego-asturiano— del gallego y del asturiano, as dúas llinguas vecías.

Apúrense datos y argumentos, sacaos del léxico y da toponimia da zona, pra enriquecer el estudio da nosa fala.



cisamente tein a súa fronteira na Veiga. El artículo, ademáis, ta escrito na fala d'allí.

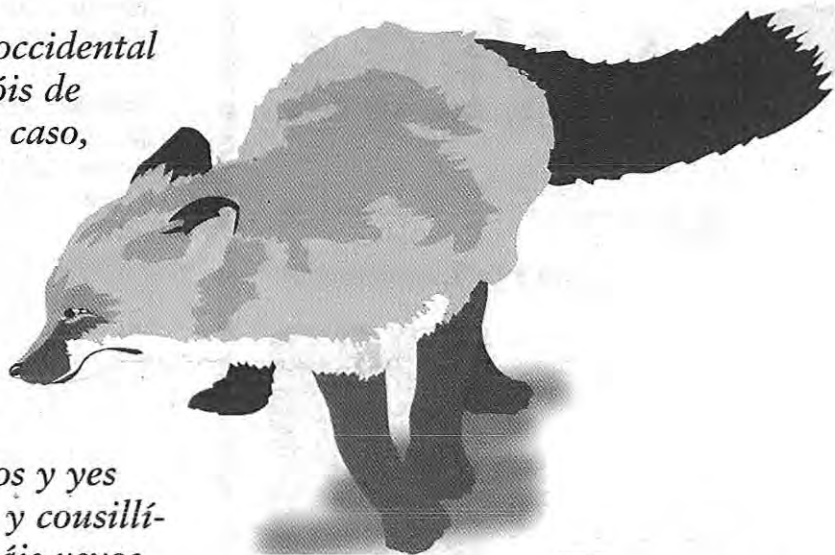


S

iguimos pola marina occidental recoyendo colaboracióis de nenos y nenas —neste caso, todas nenas— pral **El Arco da Veya**.

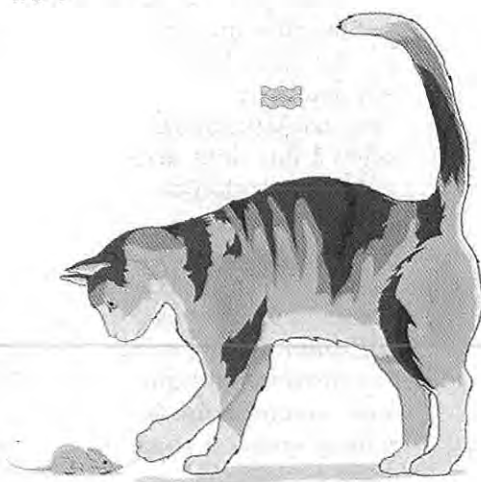
D'esta volta ché-gannos cousas de Rocío, Alba y Eva, dende a escola de Valdepareas (El Franco), unde hai un feixe de xente miuda que fala cos bolitos y yes piden que yes cunten hestorias y cousillí-as das que sólo s'acordan os máis veyos. Ei vos van un par de contos pequerrechíos que ye cuntaron a Rocío, un xogo al que tedes que probar a xugar porque ides a pasallo muito ben — El Lobo llobiquín— y que ye explicaron a Alba en Bual, y úa hestoria que discurriron ella y Eva pra estas páxinas.

A ver se nos escribides dende a Montaña porque tamos rabiando por publicarvos daqué.



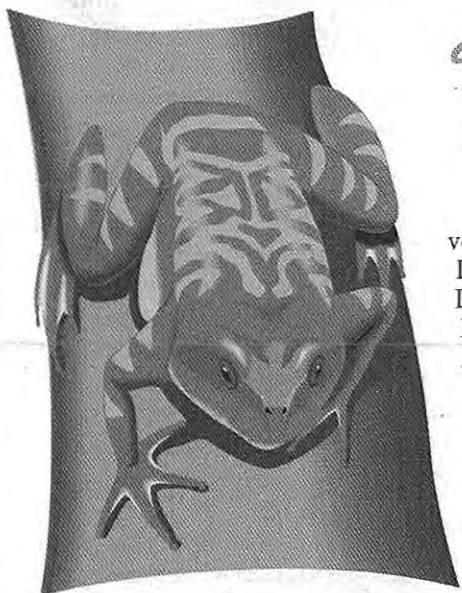
EL MUXARDÍN

Taba un gato pasiando por fora y chegóu a raposa y díceye el gato: "Voute cumer". Díceye el gato: "Nun me cumas que van matar na mía casa y hei a cumer muito pra tar ben gordo". Y díceye a raposa: "Peró despós nun te coyo". Díceye el gato: "Hei a tar na ventá y dícesme «Á Muxardín, ven mexar fora»". Volveu despós a raposa por él y díceye: "Á Muxardín, ven mexar fora". Y díceye el gato: "Agora nun mexo fora, que mexo dentro".



a RA y el SAPO

Taba a ra sentada nel suco, veu el sapo y deuye un chucho. Dixo el sapo: "Vou a Madrid". Dixo a ra: "Traime un mandil". Dixo el sapo: "¿De qué color?". Dixo a ra: "De verde amor". Dixo el sapo: "Nun teño cuartos". Dixo a ra: "Téñolos eu". Dixo el sapo: "Trailos pr'aquí". Dixo a ra: "Merda pra ti".



el LLOBO Llobiquín

El pastor ou pigureiro, con todas as oveyas detrás y en fileira, fala col llobo:

-¿Qué buscas, llobiquín?

-Úa aguya que perdín.

-¿Ques que ch'axude a buscalla?

-Non, non, que ma has espetalla.

El pigureiro, señalando prá oveya que ten detrás, diz:

-¿Será ésta?

Y el llobo contesta:

-Non.

-¿Será esta outra? -vuelve dicir el pigureiro.

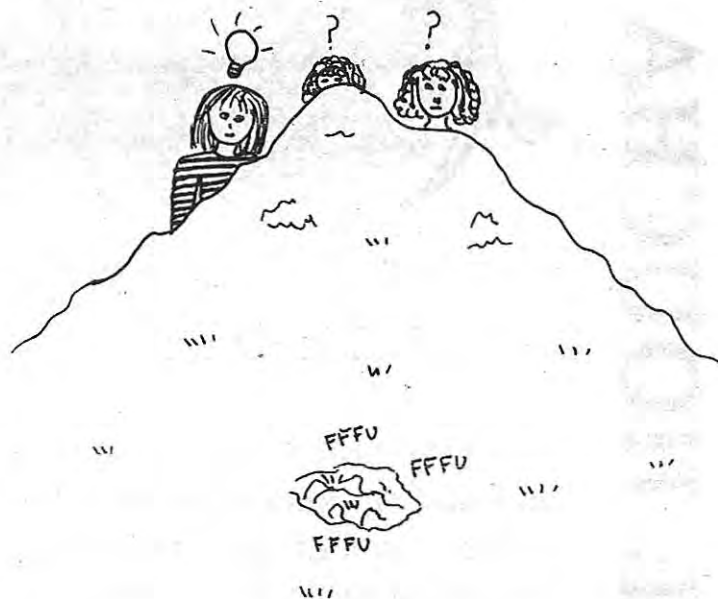
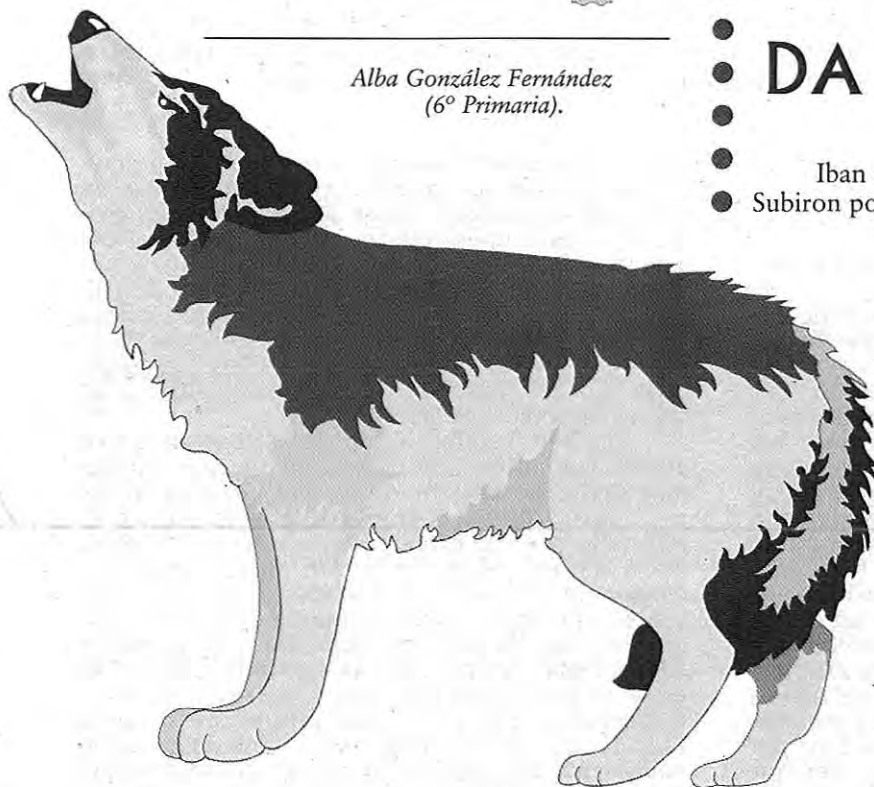
-Non.

-¿Y ésta?

-Non.

Y así hasta chegar al última oveya. Entoncias el llobo, dicindo si, tírase á oveya. El asunto é qu'el pigureiro ten que tornar el llobo y defender el sou rabaño y a oveya ten qu'escaparye al llobo, todo esto sin que naide da fileira se solte.

Alba González Fernández
(6º Primaria).



EL BUFÓN DA TALAYA

Iban tres nenas dar úa volta á Punta da Talaya. Subiron por úa pena y atoparon un furaco que fía

ruido. Asustáronse y escondéronse detrás d'un toxo. Úa das nenas pinchóuse porque cayeu encima del toxo. Despós d'un cacho saliron ver qué había ei dentro y úa d'ellas pensóu qu'igual era un dragón.

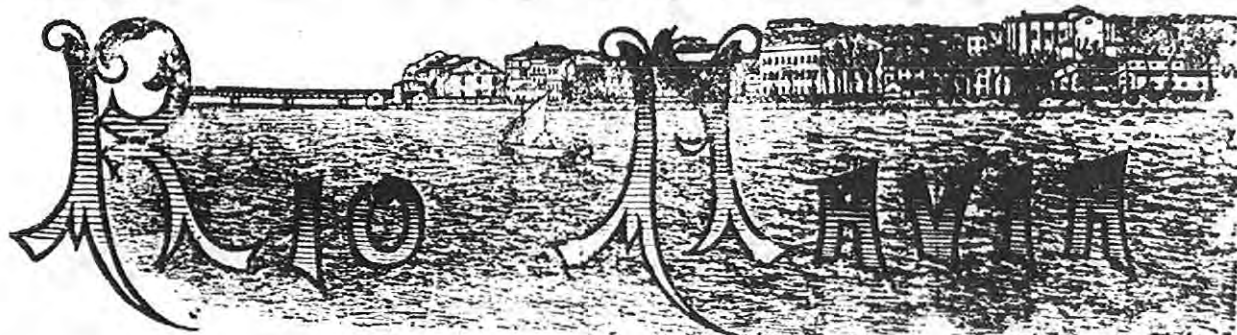
Intentaron meterse pero sólo a más pequena entróu. Condo taba chegando embaxo moyóuse y salió fora del furaco. Entonces déronse conta:

-¡Si é el famoso Bufón da Talaya!

-dixo a más pequena.

Entonces cuntárony a sous padres y ríronse muito porque a ellos pasárayes a mesma hestoria de pequenos.

Eva Fernández Fernández (5º Primaria) y
Alba González Fernández (6º Primaria)



NO SE DEVUELVEN ORIGINALES

DECENARIO DE INFORMACION REGIONAL

NUMERO SUELTO 15 CENTIMOS

FUNDADOR PROPIETARIO
DON JOSE MARIA FERNANDEZ

PRECIOS DE SUSCRIPCION

España, semestre	2'25 pesetas
Cuba y Puerto Rico, año	2'00 dólares
Extranjero, año	10'00 pesetas

PAGO ADELANTADO

La correspondencia a RÍO NAVIA.—NAVIA
o nuestra Agencia en Madrid
VALLEHERMOSO, 9.—ENVIAREMOS

¿Quén dicía qu'a nosa fala nunca s'escribíu? Por se hai daquén con dudas, volvemos brindar outro artículo veyo. Éste publicóulo a prensa navega nos anos trenta y é del corresponsal d'Andés. Na nosa galería de fotos veyas, Ánxel González apúrrenos un retrato ben interesante que, pra nun salir del llugar, tamén é d'Andés.

El artículo qu'imos ofrecer, parecú nel periódico *Río Navia* en xeneiro de 1936. Fírmalo *Estivada*, el corresponsal d'Andés que, amáis de falar dos casamentos, festas y enterros da parroquia, ás veces metíase en polémicas con us y con outros. *El Río Navia* era un periódico d'ideario católico-agrícola y os asuntos da llabranza taban entre os sous esmolementos. Precisamente úa crítica gafa d'*Estivada* a úa conferencia sobre a Llei d'Arrendos pronunciada nel Sindicato Agrícola de La Colorada, provocóu a defensa del conferenciante noutro artículo posterior por parte d'Antonio Fernández Rodríguez, un navego que tamén escribía dalgúa cousa en gallego-asturiano y del que temos trazao dar referencia dacondo. *Estivada* nun quedóu callao y volvéu á carga pra responderye. Hai qu'aclarar qu'*Estivada* —del que nun coñecemos máis qu'é el alcuño d'úa casa d'Andés— alternaba nas súas crónicas el castellano y el gallego-asturiano que se fala en Andés. El que vén a continuación ta escrito dafeito na súa fala.

ANDÉS

—¿Que hay, Pepito? ¿A unde vas?

—Vou buscar toxo pal burro. ¿Y tu que tráis por ei, Estivada?

—Pouca cousa. Vía preguntarche si leiche eso que puxo nel papel un rapaz de Navia sobre lo que escribimos aquel día de la conferencia na agrícola. ¿Paréceche a ti que ye digamos algo a ese coscuído?

—Non sei como siquiera me preguntas esas cousas, Estivada. A la mi manera de ver el asunto, nel que xa penséi, lo que dice ese rapaz non merece la más despreciable de las nosas palabras. Creo you, y esto xa lo consultéin con quien sabía, que pa falar a xeito de ua cousa, non fai falta darye muito brillo nin ensinar muitos títulos. Lo que fay falta eche coñeceya ben, y saber los resultaos positivos de ella. ¿Que nos importa a ti y a min que un fulano aprenda de memoria la Ley de Arrendamientos y que se quera dar postín explicándola con uas palabras que non tán nel noso léxico? Pos no nos importa nada, amigón: Nosoutros non necesitamos nada de abogaús pa decir a gritos que esa ley foi feita por los partidarios de ese falador, querendo ver que solo se podía desahuciar nos casos que fose necesari-

rio, pero deixando desataos cabos abondos pa que los que tuvesen buenas cuñas (y las cuñas todas las tenen ellos) puidesen quitar las terras a quien quixesen necesitándolas ou non. Y sobre eso de votar la culpa a la xusticia, básteche saber que ellos foron los que combinaron los juzgaos como yes deu la gana pa terlos del sou xeito. Y sabendo eso, podes rirte del que che veña con las retólicas de las «personas con ideales y desinteresadas». Non che quepa duda que ese charlatán vía a lo sou. Si algo ye dá noxo a él, somos los labradores.

—Ta ben, Pepito, ta ben. Falas como un libro aberto. Pero a todo eso ¿paréceche que ye contestemos algo a ese Salomón que nos salió por la villa?

—Pero ¿como demonios me preguntas eso despoés de lo que che expliquéi? Vas a ferme votarche outro sermón. Mira Pepito. Ese rapaz a quien xa conoces mialma che val muy pouco por todos los xeitos, y taramos amañaus nosoutros si tuvésemos que fer caso de un neno que cree que con saber cuatro reglas de gramática xa e abondo pa considerarse un home feito y dereto. A ese rapaz hemos a contestarye condo él nos faiga ver que él e capaz de todo lo que fomos nosoutros, y non faiga como aquel cursi que gasta el tempo entengando papel pra escribir a rapacías inocentes, cousas de amor, y

despós ir con los oyíos entornaos a donde penso you que tendrán que decirye que eso non ta ben feito. Fíjate bien no que che veo a decir, Estivada. You sei pouca gramática ya escribo mal, porque tuven que trabayar desde muy pequeno y non puiden ir a la escuela; pero si algún d'esos presumíos que dicen saber tanto y pensa fernos quedar mal, e capaz de criar, como you creéi, ua docena de fijos ben sanos ya robustos, y tan leidos y escritos como poda ser cualquiera de la nosa categoría, entónces contestámosyes. Pero mentras algún crea que toda la cencia ta en daryes muito brillo a las cousas, non hemos a ferye nin pizca de caso. Los homes, pa seyo, han a ter inteligencia, voluntad y nobleza de corazón. Y donde non hayga esto, non hay un home. ¿Entendicheme?

—Sí, Pepito, si te entendín. Pero a eso de que escribimos con ua eixada, ¿que ye decimos?

—You creo que nada, como a lo demás. Pero si

te empeñas en contestarye eso solo, diye que como vivimos de eso y non de rezar, que non la podemos soltar de la mau dereta, y que condo escribimos temos que feyo con la zurda; por eso los escritos salen menos brillantes que los sous. Pero a la vez preguntaye si gana él tanto con la pluma na mau ou con el sou trabayo, sea el que quiera, como nosou-tros con la eixada. Non te dás cuenta, Estivada, que non sirve querer, hay que poder. Y condo Dios non los dá capacitáus, non che sirve de nada que quie-ran ferse.

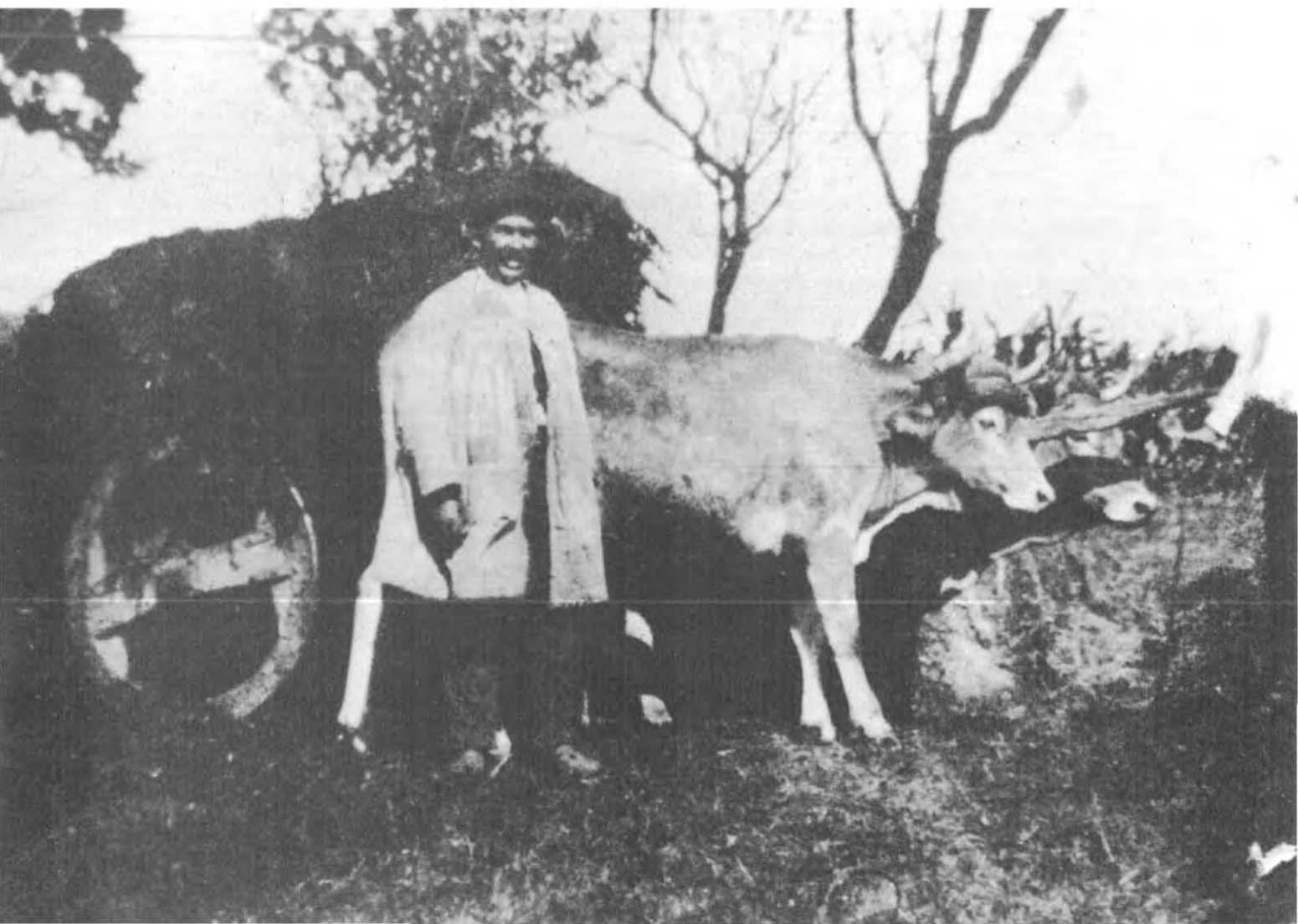
—Bravo, Pepito, bravo. Tou vindo que es un home como you nunca pensaba. Pos en vista de lo que razones non ye contestamos nada. Tu y you non falamos más que con homes que sepan ganar el pan con el sudor de la sua frente, como Dios lo dei-xóu mandao. Adiós, Pepito, que che vaya ben.

Estivada

La foto —na que se ve a dous vecíos del llugar de Las Cortías (Andés) con un carro cargao d'ouca— foi feita sobre el ano 1929. Nesos tempos el ouca foi mui estimada polos llabradores pa cuitar las terras. Despós de pañalla na prayas ou nas olgas, deixábase un tempo recudindo y, dalgúas veces, hasta podrecía. Condo empezaban los llabores pa semar el meiz, el trigo ou las patacas, carretábase pa los eiros. Se la praya tía camín aforrábase muito trabayo xa que baxaban los carros a cargar. Se nun podían chegar hasta baxo, quedábanse na metá del camín y subíase hasta allí a cestadas ou a cargas colos burros. En dalgúos llugares puían carrellos na arbosa pa subilla tirando por úa corda.

El carro foi imprescindible pa fer todos los trabayos del campo. Usábase tanto pa carretar la ferramenta y lo que se sacaba de las terras como pa ir a la villa a buscar todo lo que fía falta nas casas. El de la foto é un carro de los antiguos, del país, colas rodas de cambas. Esas rodas —feitas pos dous arcos de madera rodiaos por úa corona de ferro cravetiada— tían el eixe fixo, colo que, al rozar colas treitoiras que lo xuntan a la caxa, fían muito ruido. Na cazoaya que sal de la caxa é unde s'apuían los bois ou las vacas desque taban xoncíos.

✚ Ánxel González



Diseño: ENTRAMBASAGUAS Y SALSANG®



Secretaría Llingüística del Navia-Eo

INXERTA NA ACADEMIA DE LA LINGUA ASTURIANA



PRINCIPÁU D'ASTURIES
Consejería de Cultura