

ENTRAMBAS AGUAS

A REVISTA DEL NAVIA-EO

Número 6 • Outono 1997 • 150 Ptas.

As **AGROINDUSTRIAS** d'Ozcos-Eo
Medrás pral futuro

A RÍA DEL EO
É muita ría

El "**CENTRO**" da **RODA**

ESTRUCIAS *de ferreiros*

ENTRAMBASAUGUAS

Índiz

- Fredo de Carboxe 3 **As AGROINDUSTRIAS d'Ozcos-Eo**
 Jesús González Gayol 7 **A RÍA DEL EO**
 Manuel García-Galano 9 **AMALIA DE CARRUYO**
 Juan Carlos Quintana López 12 **ESTRUCIAS DE FERREIROS**
 Emma Méndez García 13 **El MONTE da DANZA**
 Everardo Fernández González 14 **AXENDA**
 Jesús González Gayol 15 **El CENTRO da RODA**
 16 **El ARCO da VEYA**
 18 **El HOUCHA**



A ponte del ferrocarril y, al fondo, a de Porto, entrambas porriba del Eo (SATSANG)

Edita
 Academia de la Llingua Asturiana
 Secretaría Lingüística del Navia-Eo

Este número d'ENTRAMBASAUGUAS
 cuenta col patrocinio dos conceyos da
 Veiga, Castropol, Cuaña, El Franco,
 Samartín d'Ozcos, Santalla d'Ozcos,
 Tapia, Taramunde y Vilanova
 d'Ozcos.

Colaboran
 Fredo de Carboxe
 Jesús González Gayol
 Manuel García-Galano
 Juan Carlos Quintana López
 Emma Méndez García
 Everardo Fernández González
 Francisco Fernández Peláez

Correo y colaboración
 Academia de la Llingua Asturiana
 Apartao Correos-574
 33080-UVIÉU
 Tfno.: 98 521 1837
 Fax: 98 522 6816

Diseño
 Entrambasaugas y
 Satsang* • A Veiga
 Tfno.: 98 547 6162
 carlos.rodriguez@avd.servicom.es

Fotomecánica
 Gradascan • Xixón
 Tfno.: 98 539 1487

Impreme
 Gráficas Ribazán • Navia
 Tfno.: 98 547 3680

Depósito Legal
 AS-2103/96

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



ENTRAMBASAUGUAS nun se fai res-
 ponsable das opinións expresadas
 polos seus colaboradores

Esta revista ta feita con
 papel reciclao 100%
 RECIPLUS de 90 grs. nel interior
 y 135 grs. na portada

Academia de la Llingua Asturiana,
 Apartao 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, Frantu, Quiosco Los Jardinillos, Quiosco del Muelle), Xarrio (Quiosco Hospital), A Caridá (Llibrería Alfonso, Papelería Ana), Tapia (Llibrería Manuel López, Llibrería Arte, Quiosco del Parque, Tutti Frutti), 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, Avilés, Mieres y Llangréu.

ENTRAMBASAUGUAS

2

As AGRO- INDUSTRIAS *d'Ozcos-Eo*



Medrías pral futuro

Labrando ostra na Lía

Foto: CARMEN RODRIGUEZ

Serras de madeira, viveiros forestales, cooperativas de gao, criadeiros de moluscos, panaderías, fábricas de queixos, llagares de sidra, obradoiros de mermeladas, envasadoras de mel..., supóin úa modalidá de desenvolvemento rural en alza y con trazas de durar nel tempo. Alredor d'úa trentena d'estas empresas repartidas na comarca tein os seus labores produtivos, unde s'axugan conceptos novos de produción con outros antigos y unde hai aspectos que nos sorprenden por pouco conocidos y por rematar coa tradicional visión dos empresarios y das empresas.

✦ Fredo de Carbex

Os concellos de Castropol, A Veiga, Taramunde, San Tiso d'Abres, y Samartín, Vilanova y Santalla d'Ozcos acogen úas agroindustrias y úas producións orixinais qu'axudan a estreimar a personalidade d'esta comarca.

Pra coñecer estas empresas pártese do concepto d'*agroindustria*, qu'acoe os labores que tein que ver co manexo das producións agrarias: da agricultura, do gao, y das forestais.

A valía do qu'é de noso

A vinculación co territorio nel que s'asentan as empresas é ún dos elementos importantes al hora de valorar os efectos que poden ter na medría da comarca pensando no futuro.

Coñecer a orixe d'estas agroindustrias resulta obrigao pra ter úa visión dalgo acertada do papel que poden xugar no desenvolvemento da comarca. A vinculación

dos empresarios al territorio, a localización das empresas, as materias primas das que botan mao, a clientela, a dependencia ou non d'outras empresas, ou hasta as espeutativas dos empresarios pral futuro, deixan entender el papel qu'as agroindustrias poden ter nel *desarrollo local*, na medría, da comarca.

Qu'a relación entre as empresas y el territorio nel que s'asentan súa máis ou menos forte ven dao, en parte, polla natureza das mesmas. É fundamental saber se el xurdir d'estas empresas foi obra dos trabadores da comarca ou d'empresarios vidos de fora d'ella.



Productos novos pras panaderías del Occidente

Tamén resulta obrigao ter en conta as características das empresas en conto al sou tamaño, ás relacións que texen úas coas outras, y saber asína se tamos delante d'un sistema local de produción ou delante d'empresas dependentes d'outras máis grandes de fora. Y, cómo non, as ideas qu'os empresarios tein pensando nel porvir.

D'estos aspectos, entre outros, han a depender as vinculaciós máis ou menos fortes que teñan col territorio nel que s'encontran y, al cabo, ter úa valía máis ou menos grande dentro dos procesos de desenvolvemento local.

Empresarios que surxiron na comarca

El xurdir d'estas agroindustrias nun se debéu al cambio d'emplazamento d'empresas vidas del resto d'Asturias ou das zonas metropolitanas. A fonte principal prá creación das empresas é el empresario local. Os empresarios amosan úa clara orixe comar-

cal, sendo nados en dalgún d'estos conceyos, que son ademáis os conceyos nos qu'instalan as súas empresas.

Razóis pra ello son el ter un pedazo de tarrén alxeito nel qu'instalalla y, nel caso d'antigos trabadores, el ter coñecementos respecto a quen pode suministrar materiais ou sobre únde fer as vendas.

Pódese falar d'úa relación de carácter territorial entre el lugar de nacemento dos empresarios y el lugar d'instalación da súa industria, que vén a consistir en qu'os empresarios siguen residindo nel mesmo lugar y son nados del mesmo conceyo, ou d'un vecín, unde a súa industria ta instalada.

Ún dos camiós pra chegar á condición d'empresario é a creación d'empresas por antigos trabadores que botan mao da súa experiencia práctica ademáis d'heredar un pequeno establecemento industrial, incluíndose neste caso os artesanos qu'heredaron pouco máis qu'a tradición familiar. Nun é rara a transmisión da empresa en herencia polla que pasa dos antigos empresarios a os novos, de padres a fiyos, permitíndose asína a súa continuidade. Y esta transmisión en herencia acostuma a ferse contando xa el fiyo con dalgúa experiencia nel llabor.

Se ben esto é el que máis se dá, dalgús tomaron a iniciativa de novo, contando con úa experiencia distinta nun empezo, sendo pois empresarios da primeira xeneración.

Otro dos xeitos que máis se dá é aquél pol qu'un antigo trabador da industria chega a empresario por conta propia, en dalgús casos dentro da mesma empresa

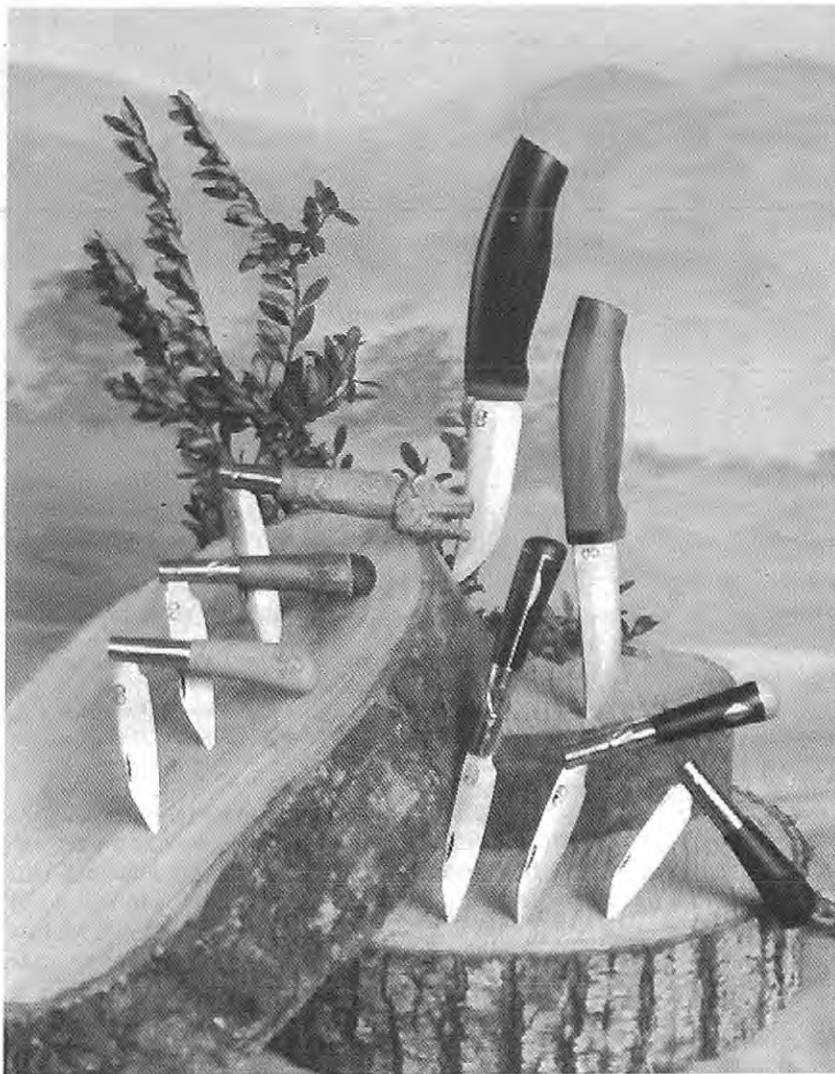
na que xa vía trabayando. É ben escasa a participación dos emigrantes, col qu'el pretendido papel dos forasteiros nel desenvolvemento agroindustrial da comarca queda abondo mermao.

Ademáis d'estos camiós pra chegar a empresario, tamén se dan casos nos que s'agrupan os coñecementos prácticos, xunta a formación de peteiros de socios que poidan andar novas empresas. Estos socios cuntran con coñecementos prácticos qu'avezan a ir axugaos con dalgún socio tamén con certa formación. Esta xuntura de coñecementos, sobre todo tendo en conta as redes informales d'asesoramento das que botan mao os socios, explica el surximento de dalgús empresas.

Un aspecto máis a ter en conta é a presenza de dalgús empresarios de condición social máis ben baxa —con padres llabradores ou trabayadores industriales— y que cuntran con úa formación escasa, en vez de vir d'úa condición social con máis folgos. Este feito pon á lluz a relación fonda qu'hai entre a sociedade local y as agroindustrias da comarca.

Con esto, a formación que tein os empresarios é baxa, sendo os estudos escasos el máis das veces:

FOTO: FOTO ONE TOMAS



empresas artesanais, botaron a andar, xa con planteamentos de máis modernidá y aproveitando parte d'ellas programas das administracións pral desenvolvemento da comarca Ozcos-Eo.

A súa distribución na comarca responde a razóns d'estrategia empresarial, ás diferenzas que o territorio ofrece na Marina ou na Montaña, á tradición coa que conta o lugar de nacemento do empresario...

As serras de madeira, industria que precisa de cantidades grandes de materiais pra ser trabayaos, avezan a tar en concellos da Marina. Encóntanse estas serras en Castropol y na Veiga, concellos miyor comunicaos cos centros de suministro de materiais y de compra das producións, tanto por carretera como por ferrocarril.

As panaderías compoñen outro grupo d'agroindustrias, tanto pola súa situación no territorio, como polos rasgos que estreman as súas producións do resto d'empresas. A cercanía á clientela resulta obrigada nestas empresas pois al consumirse os produtos cadal día supón al empresario levarlos, nel máis dos casos, á porta dos clientes. Son agroindustrias que precisan de menos cantidá de materiais pra fabricación, feito que permite un certo distanciamento das miyores carreteras.

Polo tanto, encóntanse máis estragayadas pola comarca, tando presentes en cuase todos os concellos.

Un terceiro grupo, máis variado, é o do resto d'agroindustrias de moitos tipos, que se reparten d'acordo a razóns tamén diferentes; os criadeiros de moluscos na Ría do Eo, cooperativas de gao na zona da Montaña... Así y todo, atopamos dalgúas empresas xuntas, sobre todo as pequenas empresas artesanais de Taramunde, respondendo en parte á importante tradición artesana do concello. Empresas de queixo, mermeladas, sidra, mel... vincúlanse na tradición do quefer artesano, al tempo que tán en sintonía co mercado local y con outros mercados novos, como o turístico que xira en torno a este concello. O artesanía dos alimentos axuga, al igual que outras moitas artesanías, con clientela nova y en alza.

Se a vinculación das agroindustrias coa comarca se nos amosa pola súa localización no territorio, tamén se ve pola súa natureza xurídica. Se a comarca conta con estas empresas, débese á creación de centros novos, autónomos, surtidos do llabor dos empresarios da terra, sin que houbera úa acoida de sucursales dependentes de grandes empresas d'outras zonas, nin tan sequera de contratas por parte d'estas. Son empresas pequenas y autónomas, que surxiron de

alredor de dous tercios dos empresarios nun ten máis que a escola; o tercio restante ten estudos secundarios ou superiores. Y este feito garda relación co camiño coitado pra chegada a empresario, que é o d'empezar polo xeneral sendo un trabayador manual da agroindustria que vai ascendendo y chega a abrirse paso fora da fábrica; d'ei a instrución escasa con que cuntan.

A súa condición social fai que os aforros persoais nun sían abondo pra ter o capital de partida co que arrancar a empresa. Aveza a botar mo dos aforros persoais, amecendo dalgún aforro da familia y, sobre todo, pedindo empréstitas a os bancos. Inda este sigue sendo o xeito de ferse con cuartos pras empresas condo xa tán en funcionamento.

Empresas axugadas al territorio

Foron nacemento estas empresas dende os comezos do século, condo con medios máis ben escasos empezou a trabayar dalgúa serra de madeira. A partir d'ei, y sobre todo entre os anos sesenta y oitenta, pareceron o resto de serras, o máis das panaderías, dalgúas cooperativas... y sería na década dos noventa condo outras empresas, sobre todo as pequenas

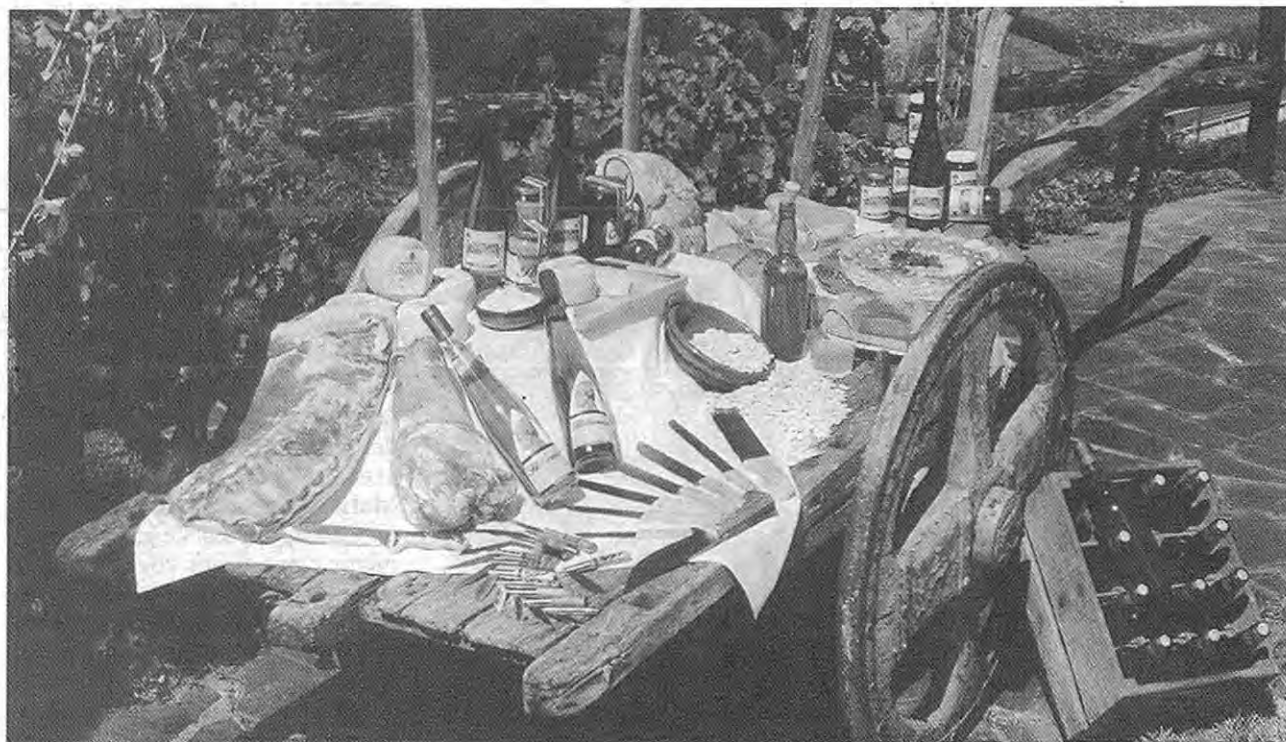


Foto: FOTO CINE TOMÁS

modo claro d'úa medría local y con estratexas empresariales d'acordo col territorio nel que s'encontran.

A calidá como porvir das produccióis

A modernidá impón cambeos que col tempo poden chegar a ser os que determinen a viabilidá das produccióis. Entre estos cambeos ta el da *calidá*, elemento a ter en conta nun mercao aberto a produtos de cualquier lugar, a baxos precios dalgúis; al cabo, produtos que supóin úa forte competencia pra os locais.

Cómo fer valer *lo local* pasa a ser ún dos llabores de primeiro orde nos queferes da produción. Fai falta atopar a clave pra llograr produtos que teñan daqué que los estreme del resto de produtos aparecidos. Isto permite a súa conecencia pola xente, sempre qu'haxa daqué que xustifique a súa compra.

El territorio comarcal volve a ter muito que dicir en conto ás produccióis das agroindustrias igual qu'el ser máis ou menos alxeito pra establecer búas comunicacións, os tipos de tarrén máis ou menos bus pral llogro de materias primas, el clima máis ou menos favorable pra dalgúa fase del trabayo fora da fábrica... A comarca Ozcos-Eo ten un rasgo claro en conto ás produccióis: máis qu'a baratura, el qu'estreme as súas produccióis del resto ha a ser a calidá. Y a calidá pasa a ser a razón d'un *valor amecido* novo, unde os produtos tradicionais refórmanse d'acordo a os cambeos qu'os tempos esixen: calidá nas materias primas, calidá nos trabayos y calidá na presentación final. Por ello as agroindustrias viran nel sou quefer, valoran lo que yes é tradicional, promoven novas produccióis, en definitiva acoyen os cambeos.

É por ello qu'as serras de madeira —hasta agora con produccióis encamiadas a abastecer ás minas con traba, bastidores, costeiros..., botando mao pra ello de madeira de pino y ocalito y fendo el sou secao al aire en talameiros— tán pasando a ter secadeiros pechaos, y cuntan con proyeutos d'axuntarse varias serras pra fabricar laminaos con maderas máis nobres, de máis calidá y pollo tanto de máis valor amecido.

É por ello qu'as panaderías tradicionales, que vían fendo pouco máis qu'el pan de sempre, van acoyendo a feitura de novos produtos. El consumo de pan nun vei a máis y ello soluciónase con máis variedade nel qu'ofertan. Dalgúas d'ellas xa poin a disposición dos compradores, ademais del pan, bollos, empanadas, bizcoitos... nos qu'úa feitura artesana dá fe da súa calidá.

El resto das agroindustrias vei acoyendo tamén con agayo os cambeos que se precisan. Sobre todo as que tein métodos artesanales de produción, dan lugar a úa oferta nova de produtos, botando mao das materias primas da comarca, usando frutas, herbas, leite, mel... que se tresforman en produtos como mermeladas, sidra, llicores, requeixóis, queixos, cremas de mel... Son produtos que tein cadaldía úa miyor acoyida pola xente, dalgúa d'hasta muitín llonxe.

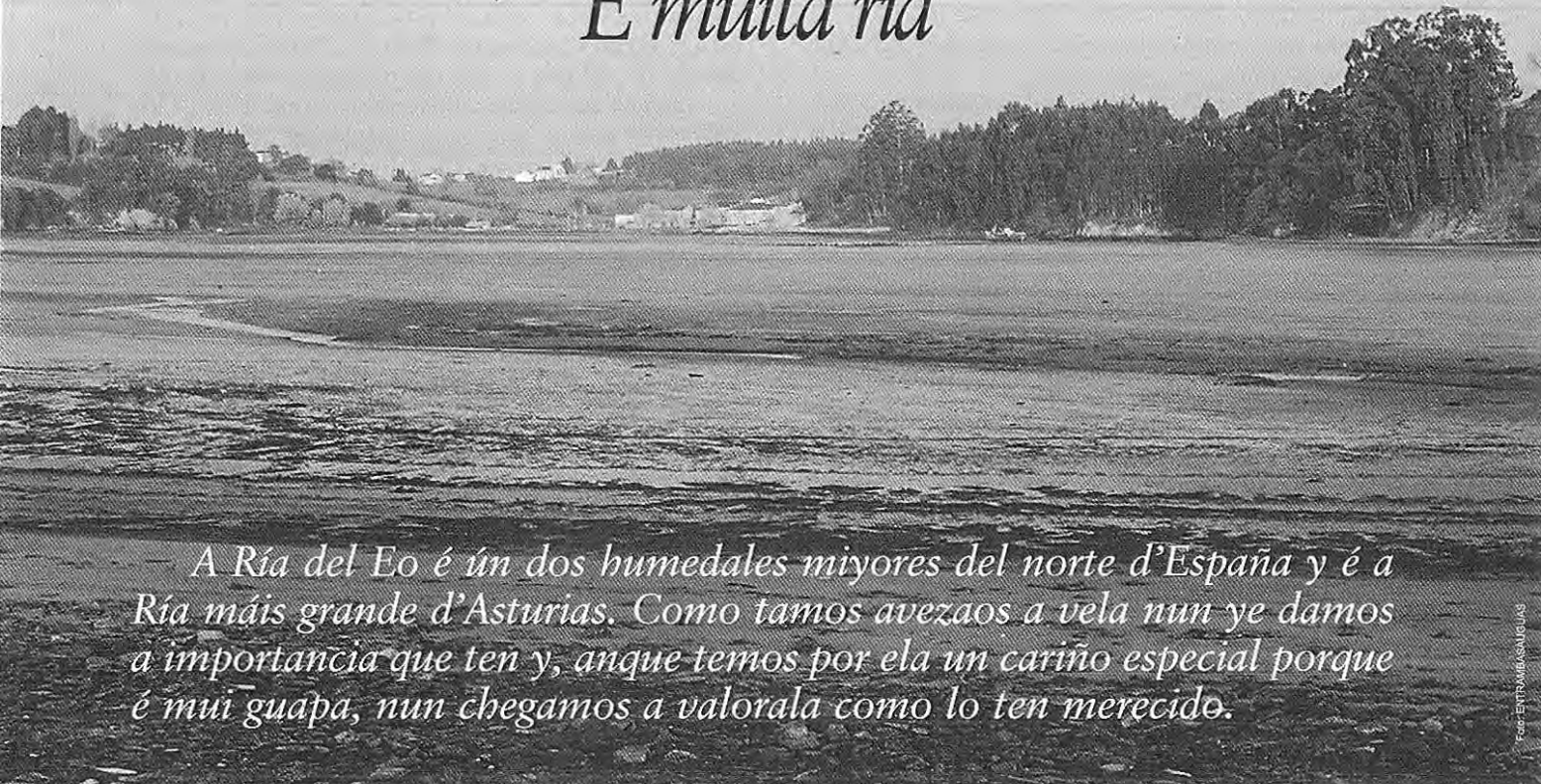
Y é qu'a comarca, a pouco que miremos pra ella, amóstranos úa medría que resulta nova pra muitos, unde é a xente da terra a que bota a andar, na que se tein en conta os aspectos da tradición y tamén da modernidá, unde s'axugan os coñecementos de sempre cos adelantos d'agora.

Mirando de nun perder de vista el qu'é de sou, col norte posto na calidá, a medría da comarca tenta d'ir pol bon camín y el futuro trai úa fruxe que vén a ser como da casa.



A RÍA DEL EO

É muita ría



A Ría del Eo é ún dos humedales miyores del norte d'España y é a Ría máis grande d'Asturias. Como tamos avezaos a vela nun ye damos a importancia que ten y, aunque temos por ela un cariño especial porque é mui guapa, nun chegamos a valorala como lo ten merecido.

A Lieira vista dende a veira del Esquilo

✦ Jesús González Gayol

Despóis de muito lutar conseguíuse qu'a Ría del Eo teña un pouco protexida oficialmente. É úa zona vedada á caza y el PORN (Plan d'Ordenación de Recursos Naturales d'Asturias) tenla como Reserva Natural Parcial. Tamén a nivel estatal ta considerada como úa zona ZEPA (Zona d'Especial Protección pras Aves) y a nivel internacional ta metida nel convenio RAMSAR por ser un humedal importante.

Tamén se pelióu muito pra que nun se faguesen nela obras que repercutisen nel sou equilibrio anque, así y todo, nun se conseguíu todo lo que se pidíu.

Conto máis se conoce, máis se dá ún conta da gran maraviya qu'é y da importancia que ten conserva y atendela.

A nosa ría é a que ten máis extensión de pradeira maría —da que vive debaixo del auga— pro tamén ten muita superficie d'outros tipos de pradeira y de xungueiras nas zonas con menos auga salada. Tamén nela hai varias menas d'ouca, como marfayos, berzas verdes y cebas verdes.

En conto a os peixes xa sabemos qu'é ún dos sitios por unde entran máis salmóis, al ser el Eo ún dos ríos que máis tein todos os anos, pro tamén ten reos, robalizas, múxeles, sargos, doradas, escachos, farros, xulias, fanecas, panchos, mógaros, fanegotes, bogas, maragotas, salmonetes, zarretas, congrios, anguilas, soyas, linguados y algo d'angula y lamprea. Tamén ten muitos tipos de marisco, de moluscos y crustáceos, como: ameixolas, carneirolas, lámparas, mixigóis, ostras, cáscaras del pelegrín, aguiyolos brancos y mouros, arizos, esquilas, cangrexos, armataños, etc. Tampouco nun esquecemos os cefalópodos, como calamares, sibias, pulpos, chipiróis, etc. Pro nos últimos anos tán desaparecendo muitas das ostras autóctonas y cada vez hai menos ameixolas, carneirolas y cáscaras del pelegrín.

A parte da flora y da fauna propias da Ría, gracias a ela aliméntanse muitos páxaros migradores que pasan por aquí todos os anos feindo a ruta desde el Norte europeo, unde anían, hasta as zonas calentes africanas, unde pasan el inverno. Pro tamén viven da Ría outros páxaros que pasan aquí el inverno y os

que tán todo el ano nela. Por este labor que fai, dándoyes de comer a todos estos páxaros, é polo que ta reconocida y protexida a nivel nacional y internacional, pois é el sito d'Asturias unde máis páxaros marí-os pasan el inverno y pra ellos é fundamental que se manteña como tuvo sempre.

Según señan os anos, pasan aquí el inverno entre dous mil hasta máis de sete mil curros, lo que vén a ser máis das tres cuartas partes de todos os qu'invernan en Asturias.

Pra úa variedá de curro, el *Anas penelope*, coñecido pola súa cabeza acolorazada y el corpo agrisado, a nosa Ría é fundamental, pois pódese dicir que todos os anos que pasan por Asturias invernan sempre nela, habendo algúns anos que pasan dos tres mil. Igual yes pasa a os curros caretos (*Anas acuta*), cuas súas plumas largas nel rabo, pois vein máis de mil todos os anos y é esta Ría el sito de toda España unde hai máis na internada. Hai ademáis outras moitas especies de curros qu'usan a Ría nel sou paso, como el agrisado *Anas strepera*, el *Anas clypeata* —col sou pico con xeito de cuyar—, el *Anas crecca* —el máis pequeno dos curros—, el *Aythya fuligula* —ben chamadeiro pola coleta que ten el macho—, etc.

El curro real (*Anas platyrhynchos*) inverna y reproducese na Ría y ten úa población case estabilizada todo el ano. Pra él, a nosa Ría é vital porque as tres cuartas partes de todos os qu'hai nel Cantábrico viven nela.

Ademáis hai outras familias de páxaros como as limícolas y as vadeadoras, qu'invernan na Ría y que tamén se ven na primavera y nel outono, como son os mazaricos y mazarikuños, el lampareiro (*Haematopus ostralegus*)... Tamén vein as garcías gris (*Ardea cinea*)

y branca (*Egretta garcetta*), as patas marías (*Phalacrocorax sp.*), as gallinetas, os cisnes... y nun poden faltar dalgúas das especies rapaces que s'alimentan d'elas, como el bixato (*Falco peregrinus*) ou el peneireiro (*Falco tinnunculus*).

En total hai máis de duascientas especies distintas que vein á Ría ou que viven nela, polo qu'é úa regalía que temos aquí, al noso lado, y esto ten que ser un orgullo pra todos. É un privilexo que temos que sabelo valorar y apreciar, pro nun é abondo con eso. Tamén temos que conservalo porque se nun lo fixéramos poden chegar a desaparecer moitas das especies pras qu'a Ría sempre foi vital.

Pra ver y pra ouguir os curros y os outros páxaro podemos usar us prismáticos y achegarnos nel inverno á Ría pola zona da Lieira y del Esquilo —al pé da carretera xeneral, entre Barres y Castropol—, con moito cuidado de nun espantalos. Tamén habería qu'enseñáryelos a os neños pra que los conozan ben y pra qu'ellos tamén s'esmolan por cuidar y querer cada vez máis a Ría.

Nos últimos anos nótese que vein a cada volta menos curros y que xa nun hai esquila como había antes. Os que conocen ben a Ría dicen qu'esto é porque el ouca que se chama *ceba* foi desaparecendo y a ceba é úa das bases da alimentación pra os curros y a esquila. Tamén dicen qu'os páxaros lampareiros pasaron de ser máis de cen a sólo ser sete y qu'el fango y os limos marrón y verde tán aumentando moito, lo que ta alteriando el equilibrio que tía a Ría.

Se queremos ter a Ría del Eo cua vida que sempre tuvo, temos que cuidala porque é un ecosistema mui delicado y a nosa obrigación é deixala, como pouco, como la encontramos.



Patas marías ventoliándose á tardía



AMALIA DE CARRUYO

✚ Manuel García-Galano

El sete d'outubre de 1908, en Tapia, núa pequena casa da calle del Sacramento pola que pasaban as porcesións da antiga igrexa de San Martín, nacéu el noso personaxe: Amalia Méndez Presno, da larga y popular familia dos "Carruyos". Al cabo, xente d'esta terra.

Eneta de pescador, fiya de pescador, madre de pescador, bola de pescador y bisabola de pescador, pois tamén a Susín, el bizneto máis veyo dos once que ten, ye deu por seguir el oficio del mar que tantas reices ten na súa ascendencia.

"Dos trece hirmaos que fomos —cuntame Amalia— quedo eu sola, ¿qué che parece? Aló van Pepe, "Timí", Manolo, Antón, Arturo y Marcelino, todo elos máis novos qu'eu. Y de mui pequenos xa se foran indo os outros seis que faltan pra completar a conta dos trece, porque daquela morían muiitos nenínos, ¿nun sabes?".

Y aló vai tamén Suso, el sou fiyo del alma, que deixóu nel corazón d'Amalia úa espía chantada que nun quero abalar. "Dáme muiito dolo mirar prá ribeira dende a ventá". Y eso que xa pasaron trece anos sin velo alí atracando, desatracando ou arranchando a embarcación y preparando os apareyos. Cen máis que pasaran nun serían abondos pra escorrerle a pena.

A vida d'Amalia, como a da maioría das muiyeres da súa época, foi úa vida de trabayo, de muiito trabayo, de sacrificio, de privacións y de non poucas angustias. Ela nun se queixa y aceta qu'eran outros tempos y que xa todo aquilo queda mui aló. Nun se queixa por acórdase ben.

"Éramos muiita casarada, ¿nun sabes?, y meus padres tían que trabayar el abondo, os probes, pra sacar tanto fiyo pra delante. Papá, pos al mar todos os días nos que se podía salir, que nun era sempre, xa qu'as lanchías d'entonces eran mui pouca cousa; y si

non, arrincar y subir ouca a feixes; y luego, nel mes d'outubre, condo botaban en terra as embarcacións por mor del mal tempo, piyaba un sargón de foya y, ihala!, a embarcar en algún costeiro hasta que vía a primavera. Y mamá, por si nun tuvera abondo cua niada dos trece partos, subindo feixes y feixes d'ouca y hasta cargando pinos nel muelle condo cuadraba. Y claro, como eu era a más veyá dos hirmaos —lo de veyá é un dicir, porque era ben pequena— pos tía que'axudar a atendelos, ipoucas gracias!, y fer lo que podía y ás veces más, así que, escola, túvenche mui pouca, por eso el meu aprendizaxe foi pequeno, iqué ques que che diga!".

Qué me vai dicir si é a veyá historia de cuase todos os del sou tempo; el ter pra poder subsistir era primeiro qu'el ser. Por eso Amalia tuvo que fregar

escaleiras, ir á fábrica, carrexar pescado dende a rula, vendelo polas portas, ir al ouca, levar auga ás vaporas nel barreñón, afeitar y entrallar apareyos...

"De todo conto dese un perrón, meu fiyo, pos todo fía falta y ás veces nun chegaba. Acórdome que



Amalia de Carruyo

Xente d'esta terra

ENTRABASUGUAI



xa de mui nenía iba camín del molín da Retela con un farricado de meiz na cabeza col aquel de que mo molesen axina y mía madre lo cocese nel fornín que tíamos na casa; ou condo se cobraba el ouca, qu'a lo miyor mandábame a por úa arroba de farina ou á obriga a buscar un pouco d'unto ou daqué pra fer el caldo, qu'era a xanta y a cena de todos os día, saltiado con papas ou sopas ou castañas nel sou tempo. ¿Fame, dices? Non, fame nun pasamos, gracias a Dios, agora que, privacióis, muitas y babar por cousas, tamén. Éramos muitos a comer y poucos a trabayar, ¿nun sabes? Mira, el primeiro ovo cocido pra min sola fun comelo á feria da Roda y déboyo á mía vecía Candelaria, qu'era tendeira y me levóu un xoves d'a cabalo del sou burrín y ademáis deume el ovo. ¡Mira de qué cousas m'acordo!"

Por eso me dicía que fame non, pro ansias de muitas cousas sí. É úa gozada escuitar a Amalia, qu'a os sous 89 anos mantén a cabeza despexada y a memoria ben esperta pra cuntar dafeito cousas da súa vida que, volvo a dicir, foi úa vida na que tuvo qué luitiar cuas estreteces y os contratempos col coraxe que poin as muiyeres del sou temple, del sou xenio, del sou tesón, que nun hai muitas.

"Sintócheme más da Ribeira que del Outra Banda, ¿ques crerme? Anque vivimós us anos aló enriba, al pé del Campo de San Sebastián, acó na Ribeira, meus hirmaos y Suso, el fiyo que tuven, aprenderon a remar, a nadar y a aferse col mar.

Sempre nel auga ou na veira d'ela. Y na veira d'ela tamén as muiyeres pos d'ela depende a nosa vida y a nosa prosperidá qu'é verdá que foi indo axeito, pero foi indo, así que, enriba, al Campo Grande, subíamos más ben pouco. Si acaso a Cá'l Moreno ou a Cá don Andrés pra que mandasen al carreteiro a recoyer el ouca y cousas así; y, xa de moza, a vender el pescado polas portas, claro, y tamén polas aldeas: Serantes, Mántaras, Salave... y hasta á Roda y á Veguía chegá-bamos col noso barreñón na cabeza, y mira qu'hai tres leugas pr'aló y outras tantas pr'acó. ¡Levábamos úas xeiras... que nun che digo eu! Cargadas pra ir y ás veces cargadas tamén pra volver, pos a miudo nos pagaban el pexe con patacas, meiz ou lo que fose y, anque é verdá qu'el camión dos pinos nos portaba condo cuadraba, era mui duro aquilo, sí, pero como tábamos ben avezadas y tíamos muito remango, nun nolo parecía tanto. Xa sei que si houbera que felo hoi..."

Nun quixen preguntarye a Amalia polo que sufren en terra as muiyeres que tein a súa xente nel mar condo éste embravece y condo, como naqueles anos, nun había xeito de ter noticias polas ondas pos inda taba mui lonxe a radiofonía.

Nun quixen preguntaryo porque xa lo sei, pro dizmo ela, y fálame a borbotóis del ano "d'aquela galerna" ou "d'aquel temporal" y de cómo "aquela noite" as muiyeres baxaban á ribeira "ás sabantismas", a ver si daquén podería daryes algúa noticia. Y

A Ribeira, col muelle y El Outra Banda á esquerda. Subindo pola dereta El Campo Grande, na parte alta de Tapia





El Faro de Tapia dende El Muelle de Fora

de cómo —“era el día de San Lourenzo, acórdome ben”— esperaba sola chorando na cocía temendo que nun podesen entrar “Timí”, Arturo y Suso; y d’un día del Carme, “nel qu’en Tapia nun falta ningún mari-neiro, teña unde teña”, que chegou Pepe, el sou sobrín, col barco medio desfeito por úa galerna; y acórdase das fogueiras qu’encendían nel Campo de San Sebastián pr’avisar da peligrosidá da entrada; y dos homes que desapareceron... y dos naufraxos...

“É verdá qu’el peor de todos foi condo lo da “Ramona López”. Nun me vai esquecer nunca; era novembro del ano sesenta. Nun houbo outra disgracia máis tremenda; y aquí, na boca dos muelles, como quen dice. ¡Seis homes afogados, úa traxedia, ben t’a-cordarás!”.

Claro que m’acordo, pois foi algo que non sólo angustiou a Tapia sinón qu’impresionou a toda España, porque a radio xa tía úa gran audiencia. Pro é miyor pasar a foya.

“Y cómo nun vou tar sempre cuntándoches layas, nun quero que penses que vivíamos sempre lanxindo —xa sei que nun lo pensas— y, anque os nosos padres nun nos daban el esfouto y a solta que ten hoi a xuventú, pos tamén de novos bailábamos y divertíamos dentro das limitacións que tíamos, xa que si íbamos a un baile ou a úa festa tíamos qu’aternos a lo que diz el refrán de “a muyer y a galía, á casa con día”, pero á casa con día nun era al ameicer, como fain hoi, era al escurecedín como muito, ihome, xa! É verdá qu’as festas nun empezaban de noite como agora. Y hasta el trabajo nos daba ás veces motivo pra rirnos condo nos pasaban cousas como aquela vez que pra podéremos salir d’un peneirego (un tipo de pexe pou-

co apreciado), á mía compañeira —qu’era mui espabilada y picara— nun se ye ocorre más que pintarse a barriga al pexe con tinta de calamar pra felo pasar por pixotín; y é verdá que, de primeiras, colar colou, pero cagounos el demo nel carreiro porque al outro día a compradora taba fendonos a espera pra poñernos a mundeira y nun che digo cómo nos enchén”.

Nun é úa nin dúas, son un cento d’anécdotas na vida d’Amalia, que las relata con muita gracia y alé-granseye os oños revivindo aquelas situacións que son como as pinceladas d’humor da súa esistencia.

Condo xa m’iba inda me diz lo contenta que se sinte porque dúas biznetas súas tán estudiando na Coruña, úa na escola d’arquitectura y outra na d’aparexadores, y úa terceira enfermería, en Ribadeo, amáis de tres nenos féndose bachilleres nel instituto de Tapia.

“Pensando nel caro que me costou nel ano corenta xuntar as setecentas pesetas que tuven que pagar pola casía veyá qu’había nel sito d’esta nova que fixemos despós, é cómo iba supoñer eu qu’íbamos poder chegar a tanto na mía familia?”.

Pro chegaron. Y diz aquilo de que “ás veces fai más quen quer que quen pode”. Sempre foi.

Deixo a Amalia na porta da súa casa rodiada d’úa parte da rabañada de netos y biznetos que ten, y dichosa porque ye dan aquilo que máis falta fai na veyez: cariño. Y tou seguro de que condo volva pra dentro hase asomar de novo á ventá y anque sinta “un nun sei qué, porque el corazón vai amolecendo”, mirará úa y outra vez prá Ribeira, sempre a Ribeira, qu’é el escenario da súa vida.

ESTRUCIAS DE FERREIROS

↓ Juan Carlos Quintana López

Pepe do Romeiro e Alejandro da Acernada eran dous ferreiros que vivían mui cerca de Taramunde. O primeiro facía cuitelos e o segundo navallas. Tiñan os talleres a tiro de pedra ún do outro. Hai xa muitos anos, cando inda nun había luz nas casas, os ferreiros botábanse todo o día no taller da forxa, aproveitando todo o posible as horas de día pra poder ganar o xornal pra manter a familia e, claro, no inverno —qu'había poucas horas de luz— deixaban os traballos da forxa pra facer ó noitecer e aproveitar o resplandor do regazo.

Unha tardè aló a finales do outono, xa case taba sendo noite de todo, encenderon cada ún a súa forxa e puxéronse a esmaltar as follas pra do outro día. Alejandro acabó primeiro e cando iba xa disposto a cear e descansar un pedacín, mandóuno a muller a un recado a Taramunde. Marchóu o home prá vila con cara de mui poucos amigos, coa intención de nun perder muito tempo e volver axina prá casa.

Mentras tanto, Pepe, qu'inda taba forxando, acordouse de que tiña qu'ir á vila a buscar carburo pró candil, que xa nun tiña nin pra encender. Así que, como conocía o camín de memoria, arrancóu sin luz ningunha pra Taramunde buscar o carburo.

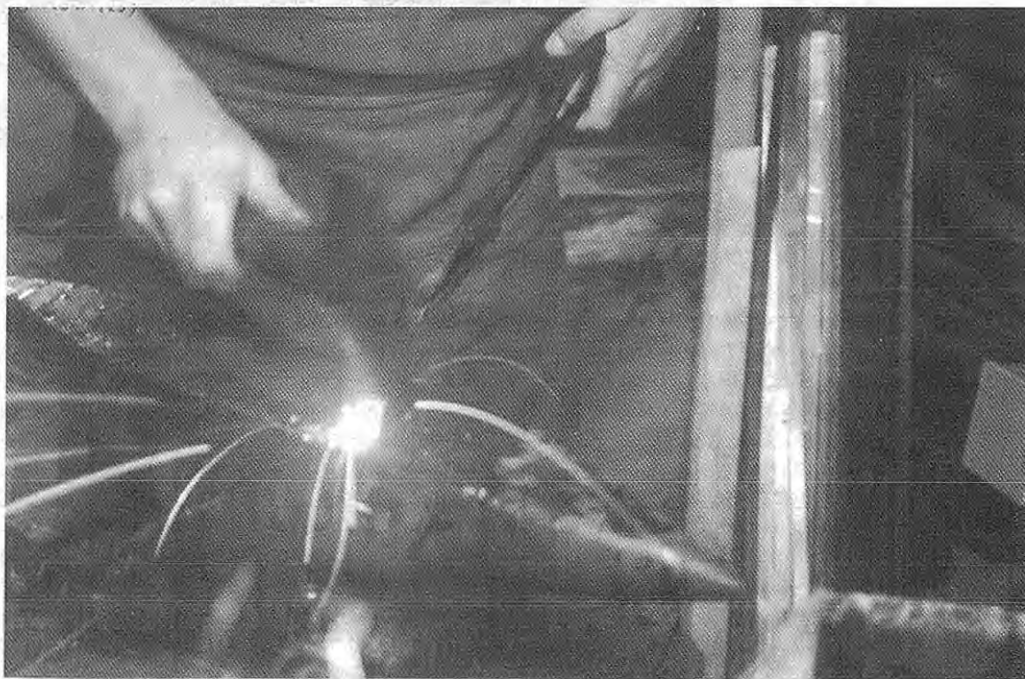
Aló pola Fonte de Murias, a medio camín entre a casa y a vila, e no medio da escuridá d'unha noite d'inverno, aparecéuselle un bulto mouro no medio, tan cerca que nun lle deu tempo a esquivalo de xeito e deu de frente con él. Era unha cousa branda, que soltóu un ruído al tropezar, un “*iumm...!*”. Entre a présa que levaba y o medo que colléu, nun foi capaz de mirar qué era. Apartouse d'aquela cousa como puido, sin dicir nin chilo e siguíu camín prá vila coa intención de que nun notaran o nervioso qu'iba e de nun dicir nada a naide. Así o fixo, compróu o carburo, volvéu prá casa, ceóu, deitouse... e como se nada pasara.

Alejandro chegou á casa co recado algo enfadado e sin muita gana de conversación, ceóu axina, despachóu as ovellas y as cabras e marchóu prá cama sin apenas dicir palabra.

Ó outro día Pepe madrugóu a ir pró taller da forxa e, aló a media mañá, chegou por alí Alejandro, icousa rara!:

—iCoño, Acernada!, ¿nun traballas hoi, ou?

—iQué hei traballar, ho, qué hei traballar! iOnte á noite viña da vila e aí na Fonte de Murias din contra unha cousa moura, grande..., nun sei qué el demonio era, nin dixo nada nin eu m'atrevín a chilar..., o caso é que me romperon os *antiojos* e agora nun vexo de xeito pra facer nada na forxa hasta que vaya á Veiga a encargar outros...!



Pepe, coma bon ferreiro qu'era, nun dixo nada. Oíu e calóu, e dicen qu'Alejandro nunca soupo qué fora aquela cousa “moura e grande” coa que tropézara na Fonte de Murias.

Estrucias, historias, cousas de ferreiros que pasaron hai muitos anos e que xa nun volven a ocorrer, entre outras cousas porque agora na Fonte de Murias hai bon alumado público. Pro nun pasan tampouco porque xa nun hai ferreiros, nin cesteiros, nin galocheiros, nin... esfollas pra contar os contos, nin polavilas, nin fiandeiros...

¿Unde irán todas esas cousas?

¿Será verdá eso de qu'un pöblo ó que lle esquece o seu pasado ta enterrando o seu futuro? Nese caso, levámola clara. En fin, dixera o ferreiro: “*iHaxa salú!*”.



El MONTE da DANZA

✦ Emma Méndez García

Nesta terra de montes mestos y sitios de rara guapura hai un lugar chamao el *Monte da Danza*. Éste é un sito unde os árboles nun foron cortaos dende hai muito tempo y a maleza tápalo todo zarrando el paso. Nel medio d'ese monte ábrese un claro nel que medran nove carbayos solos. Pol día el monte y el claro tán chíos de vida y allí tein a casa un montón d'animales distintos, seguros de nun ser molestos por ningún home. Hai muitos anos que naide s'atreve a entrar nel monte y muito menos chegarse al claro dos nove carbayos.

El respeto que se ye ten a ese monte é porque a xente pensaba qu'aquello carbayos taban embruxaos y el costumbre, y dalgúa gana de deixar el sito como ta, fain qu'inda hoi nun vaya naide por alló.

Como todos os sitios raros, este monte tamén ten a súa hestoria: cuntan qu'úa vez, condo xa á xente del lugar nun ye gustaba achegarse al monte del claro, un lleñador, un home de fora, nun fixo caso dos consellos que ye daban y metéuse nel monte. Sin que se dera conta, fíxose de noite condo inda taba nél y tuvo que durmir alló. De noite nun s'oía nada, como se os bichos nun s'atrevesen a salir. Condo al outra mañá el lleñador encontróu el camín pa salir del monte, os que lo viron chegar dixeron que tría el pelo branco como se, en vez d'úa noite, pasaran cincuenta anos y namás dicía: "*Vinla beilando cos carbayos*". Naide sabía qué era lo que vira ou pensara ver nel monte pro, a partir d'entonces, mui poucos eran os que s'atrevían sequera a pasar cerca dos sous lindes y nun se sabía de naide que volve se entrar despós d'aquello.

Así y todo, hai dalgúen que sabe el secreto del claro, lo que guarda el monte, heredeiro dos veyos credos que sabían guardar, entender y respetar a Naturaleza. Y esa persona sabe qué foi lo qu'aquel lleñador viu sin entender y conoce a quén viu él beilar cos carbayos. Porque, en dalgúas noites de primavera, condo a llúa se fai reina del celo, baxa al

claro y namás esa noite del ano poden moverse pa seguir a danza circular. Esa noite os animales son estatuas calladas sin movemento y os nove carbayos son os únicos que se poden mover y fain a súa danza pol despertar da Naturaleza, durmida nel inverno, dándoye as gracias por seguir el sou ciclo, fonte da vida. A llúa *encanto* beilá con ellos dibuxando sombras y lluces nos troncos y nas canas dos centenarios carbayos que completan aspacio a súa danza circular hasta chegar col alba al sou sito.

Sin que naide lo sepa, esa persona xa pasóu muitas noites como ésa danzando col encanto y os carbayos, descubriendo a vida que volve despertar y dando gracias cua súa danza por ese don gratuito, deixando qu'os sous pes sigan el son monótono y lento que tantos outros pes repiten sin entender lo que quer dicir. Esa persona sabe qu'houbó un tempo nel que todos conócían ese sentido y iban encontrarse cada ano nel monte nesa noite embruxada pa danzar cos carbayos y a llúa.

Pro pouco a pouco el sentido foise esquecendo, féndose secreto pa guardar el sito y os carbayos, inventándose hestorias qu'espantasen a os estraños del monte del claro. El secreto foi transmitido namás a aquella xente capaz de sentir el embruxo y a forza da Naturaleza dentro d'ellos y encargóuseyes seguir a danza nel claro cada noite de primavera escoyida pola llúa pa beilar de novo.

Y dalgún día, condo xa haxa outra persona lista pa danzar cos carbayos y a llúa nel claro, acabará a súa danza abrazao a ún dos carbayos pa fundirse nél y danzar outra vez cada noite de primavera que baxe a llúa con toda a xente qu'un día danzóu allí agradecendo el despertar da vida.

Úa cana nova medrará nel árbol escoyido y, mentres tanto, el *Monte da Danza* seguirá tando zarrao pa todo el que nun entenda el sou secreto nin el sou embruxo. Y a llúa *encanto* y os nove carbayos danzarán hasta el alba nesa noite p'agradecer á Naturaleza el don da vida y da renovación.



Normalización social

Normalizar: fer normal, neste caso, el uso d'úa llingua en todos os ámbitos unde, pol momento, nun é normal usalla. Eso é lo que se foi fendo en dalgús sitios neste brao que salíu. Son detallíos pero tein el importancia d'ir abrindo camín nesta normalización social. Por exemplo, na Feria Campomar celebrada en Tapia nel mes d'agosto, el programa d'actividades foi billingüe (castellano/gallego-asturiano). Os carteles del Festival Intercéltico d'Occidente, da Noite Celta de Porcia y da Feira Tradicional de Samartín d'Ozcos foron tamén na fala. Pode pintar pouco pero abre el camín pra outras iniciativas.

A música nel noroccidente

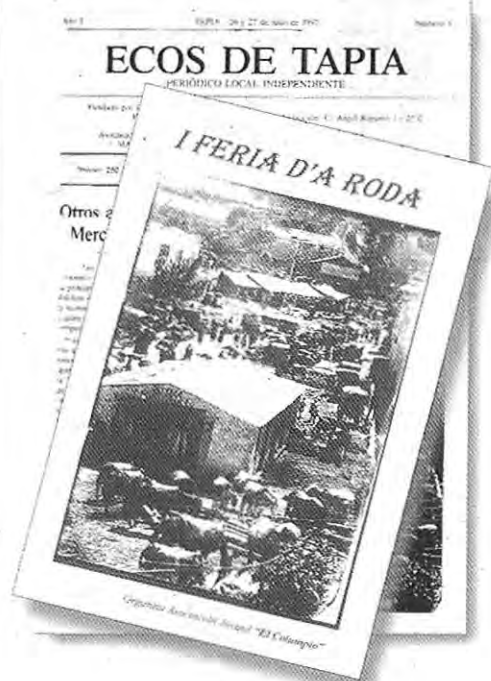


Dende el mes de xulio hasta el 1 de febreiro de 1998 ha tar aberta en Xixón, nel Museo da Gaita, úa exposición col título: "La música en Asturias. Los Concejos del Noroccidente". Nella faise un recorrido dende a música máis tradicional hasta a máis popular dos bailes agarraos.

Recórdanse os gueiteiros, bandas, rondallas y hasta as orquestas que s'empezaron a amañar cua chegada da electricidá. Nas vitrinas del museo pódense ver dende fotos veyas, carteles, gramófonos, hasta gaitas, acurdióis, pandeiros y el equipo de sonido ben rudimentario d'úa das primeiras orquestas da zona. Nel catálogo, en castellano, hai tamén dalgús textos en gallego-asturiano.

Revistas

Con motivo dos dous mercaos tradicionales que se fixeron en Tapia, ún na villa y outro na Roda, os organizadores sacaron cadaúa revista, unde se trataron todo tipo de cuestióis relacionadas col mundo tradicional, os costumes y, sobremanera, con todo lo que se movía alreod d'un mercao. Temos que felicitarlos porque cuase todos os artículos tán



na nosa fala y son ben interesantes. Escriben, entre outros, Jacinto Díaz, Manuel García-Galano, Rubén de Camilo, Rafael Cascudo, Adelaida González Vijande y Ignacio Vares.

XIV NOITE CELTA DE PORCIA

EL FRANCO - ASTURIAS



¿CÁMAN CON NOS?

EL CANTAR
CACOS DEL JORNO
AL MORSA
TOLLEDO
LA CUCUA

Sábado 30 d'Agosto, 1997

Organiza Asociación Cultural Alameda

Concurso literario

Ta convoca el que xa é VII Premio XEIRA de narracióis curtias. Os aficionaos y aficionadas a escribir na nosa fala poden participar con cualquier número d'obras. El premio é de 50.000 pesetas y XEIRA ha fer el posible por publicar el relato ganador. As obras hai que mandalas por cuadruplicao nun sobre sin remite a XEIRA, Apartao nº 5, 33750-A Caridá. Dentro del sobre ten qu'ir outro máis pequeno, zarrao, cuas señas del autor ou autora. El prazo péchase el 25 de decembre de 1997. Xa se sabe que se nun s'intenta nun se pode ganar.

La Voz de Ibias

Chéganos el nº 6 del periódico La Voz de Ibias, publica pola Sociedad Ibiense d'Amigos del País y dirixido por Rocío Valle Flórez. Noticias d'interés local, referencias ás actividades culturales, informacióis sobre acordós del Conceyo, deportes, ocio, patrimonio y hasta un sito pral recordo, completan esta última entrega d'un periódico que se vén a amecer al rico panorama das publicacióis periódicas del occidente. Animamos a os promotores de La Voz de Ibias pra qu'incluyan tamén escritos nel gallego-asturiano d'Ibias.



El "CENTRO" da RODA

✚ Everardo Fernández González

Dende A Roda (Tapia) siguen chegándonos colaboracións de Verardo unde nos fala das historias pequenas que supóin día a día a vida d'un llugar y dos sous vecíos. É esta úa asignatura que ye queda por aprobar a ENTRAMBASAUGUAS y dende aquí femos un brinde a todas as asociacións vecinales y culturais ás que chega a revista pra que nos cunten as súas experiencias. Nesta ocasión Verardo esplicanos el trabayo feito en común pra ter un sito que dera acoyida ás inquietudes culturais que xurden nel llugar.

Foi polos anos 1926 al 1930 condo úa asociación que se chamaba *Centro de Instrucción y Recreo* decidíu fer el qu'hoi coñecemos por *El Centro*, ou seña, un edificio qu'acoyese al Asociación, sirvise pr'actos culturais y valise d'almacén pr'abonos y arabías da llabranza.

A xeira foi mui amolada porque os medios eran poucos y nun dispoñían de ningúna axuda oficial.

A pedra foi sacada del Cadavalín, úa pedreira que ta a un quilómetro d'unde taba proyeutada el obra. El transporte fixéronlo os vecíos con carros del país por úa caleya —*A Caleya d'Abreiras*— que taba pouco menos qu'intransitable. Era imposible chegar cos carros al pé das paredes y tían que llevar a pedra nas angareñas pollo menos cincuenta metros por entre a llama. Case toda se fexo a *prestación* y así, con mui ben de sacrificios, foi rematándose.

Embaxo taba pensado, como dixen, pr'almacén y enriba pr'actos culturais, biblioteca y lo que fíxese falta. A pesar dos medios tan precarios que tían, conseguiron poñer a biblioteca y compraron un organillo pra os bailes. El telón del escenario pintóulo Milio da Roda. Erá úa pintura maraviyosa: A Roda entera nun llenzo.

Pouco tempo disfrutaron del Centro os que lo feron. Houbo algús bailes, algo de teatro y un ano *dos Mártires* que chovéu toda a tarde, féxose allí a festa. Tocaba a *Banda dos Obedientes* de Ribadeo.

A Guerra Civil veu a dar al traste con todo. El Asociación quedóu disolta y el local clausurado; desaparecéu el telón, el organillo y a biblioteca. Al cabo, aquela xente que tanto sacrificio fixera foron marchando case todos sin apenas disfrutar de lo que tanto querían y tanto trabayaran.

Dende el ano 1936 hasta finales dos oitenta, el Centro tuvo case sin dar servicio y pouco a pouco foi quedando sin portas, sin ventás y, al cabo, quedóu feito un vertedeiro.

Nel ano 1982 formóuse na Roda un grupo de teatro. As representacións fíanlas nel aula da escola que cedéu el Alcalde D. Francisco Fernández

Quintana, pero nun era abondo sito y foi condo Manolo del Galano dixo qu'había qu'amañar el Centro.



Axina empezaron us trámites que resultaron ser mui carosos de fer. Lo primeiro foi organizar úa asociación: os estatutos redactóulos Manolo, formóuse a directiva, mandáronse a llegalizar y lo demás foi coser y cantar.

Cua mao que nos botóu Ramiro Álvarez —*Ramiro del Pernayo*—, que taba daquela nel Centro de Televisión Española en Asturias, solicitóuse úa subvención da Conseyería de Cultura. El resultado nun puido ser miyor: concedéronnos máis de dous millóis de pesetas. Con ese dieiro, a colaboración del Ayuntamiento de Tapia y a prestación de varios vecíos, fomos quen a restaurar el edificio y hoi ta en pleno funcionamento. Tres asociacións tein a residencia nel tan estimado local cuas correspondentes actuacións.

Nun cabe duda de que Manolo del Galano foi a pedra angular d'esta última singladura. Tamén Ramiro xugóu un papel importante. Pero, al cabo, foi A Roda quen ganóu: ganóu col edificio, qu'é orgullo del llugar y honra dos nosos padres, y ganóu tamén en actividades, xa que son muitas as que se fain durante el ano.

Os nenos y nenas del C.P. Príncipe d'Asturias de Tapia vólvennos mandar máis cousas pra este Arco da Veya. Neste curso que ta empezando, volven a ser el única escola del occidente asturiano unde s'estudia a nosa fala. Però agayo nun yes falta y siguen recoyendo contos, cántigas y tradicións dos mayores. Tamos ben contentos de podellos publicar aquí mais nun lo femos pra guardallo todo pechao con sete chaves senón que queremos que valia pra qu'outros nenos y nenas aprendan esas cántigas, esos contos y esos ditos. Son muitos anos y anos, muitas madres que yes cuntaron a os fiyos estas cousas y se nun las recoyemos y las cuntamos a os máis pequenos poden esquecerse y eso nun lo queremos. Así que ia recoyer contos!



DIÁDIA ALBERTO ALVAREZ PEÑA

el trasno

Era un rapaz que se chamaba Agustín que vía de ver a súa moza y achegóuseye un neno y díxoye se lo levaba d'a cabalo. Entoncias subíu-lo y d'alí a un pedazo víu que ye medraban as pernas, medrábanye, medrábanye... y condo chégou á casa subíu polas escaleiras. Al entrar pola porta del cuarto, abríronse as ventás como se fixese vento, pero nun lo había. El mozo cayéu desmayao tan largo como era.

Metéronlo na cama y, d'alí a us contos días, muríu de pulmonía. Solía decirse qu'el neno era el trasno.



Recoyéulo Francisco Martínez Méndez (13 anos), de Pedralba (Serantes, Tapia), de Benigna Alonso Castañero (83 anos), del mesmo llugar.

Era un nenín d'un sito que se foi estudiar a Inglaterra y, pasaos us anos, volvéu a casa de súa madre.

Súa madre taba un pouquín xorda y preguntóuye:

—¿D'ónde veis, meu nenín?

—D'Inglaterra, mamá.

—¿De debaxo da terra, meu nenín? ¿Y qué che daban de comer?

—Pan con queixo, mamá.

—¿Pan d'Arteixo, meu nenín? ¿Y qué é eso, meu nenín?

—Pan con queixo, mamá, pan con queixo.

—¿Y qué che daban de beber?

—Café puro, mamá.

—¿Mexo de burro, meu nenín? ¡Qué cochos!



Carla Vijande del Río (9 anos), del Cascayal (Tapia), recoyéulo de María Bousoño García (67 anos)

Mais del trasno

A xente d'un pobo foi moler a un molín y na porta del molín aparecéuse un nenín. Coyéronlo y arroupáronlo porque tía frío y condo lo calentaron y lo arrouparon desapareceu y empezou a rirse dende el pico del molín dicindo:

—¡Cucurucú, qu'as nenas d'este pobo calentáronme el cul!

Cuntan d'úas mueres qu'iban filar polas casas y fixeron un pan na brasa de noite. Baxóu el trasno, meteu a mao nel fougo y llevóuyes el pan.



Cousillías

Picos pra delante, oyos pra detrás, burros son tiseiras, nun lo adiviarás.

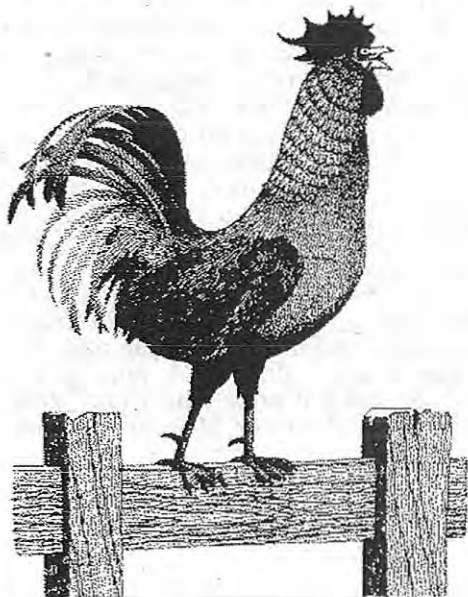
(As tiseiras)

Cen aves nun corral, todas visten de marello, nun sendo a mayor que viste d'outro color.

(El gallo)

Úa casa con cen vigas
cada viga ten cen tornos,
cada torno cen gallías
y cada gallía cen pollos.
Cúntame as uñas d'ellos todos.

David Fernández Prieto (16 anos), de Mántaras (Tapia),
recoyéulo de súa bola Auria Pérez Méjica (83 anos)
que foi nacida nel Valle de San Agustín (Tapia)



Outra cousillía

Crepe de dous pes, vai tornar el crepe de cuatro pes, que ta comendo el crepe d'un pe.

(Querse dicir, el padre díceye al fiyo: vai tornar al cabalo, que ta comendo a berza).

M^a Fernández Bermúdez (7 anos), de Represas (Tapia),
recoyéulo de súa bola Madalena (57 anos)

Cántiga pra durmir a os nenos

Ese neno tan pequeno
héichelo a ensinar a todo,
a cocer y a peneirar
y a meter el pan nel forno.

Mario González Pérez (16 anos), da Corredoira (Tapia),
recoyéulo de Remedios Pérez Iglesias (72 anos),
da Caridá (El Franco)

Padre Noso pequenín

Taba Xesusín sentadín nun escanín
comendo pan y toucín,
veu el gato y levóuye un bocadín.

Foi detrás d'él hasta a porta de Miguel
y cagóuye na mao pra ti y pra él.

Esta oración tan peculiar foi recoyida por Tania Riesco
Castañeira (9 anos), del Cascayal (Tapia)
a José Manuel Riesco Feito, de Tinéu (38 anos)

Ditos y refráis

A vaca da mía vecía dá miyor lleite qu'a mía.

Pedro Formento taba cagando y llevóulo el vento.
Conto máis cagaba, máis lo llevaba.

El que nun bebe viño nin gasta en tabaco, el demo lo lleva por outro furaco.

Cristo ganado, Cristo papado, Cristo nun chega a medio bocado.

A os encargos, a os enterros y al molín, de cada casa el máis ruín.

Andrea M^a (10 anos) y Aroa González Lanza (8 anos), da
Ventanova (Tapia), recoyéronlo de súa bola Estrella Fernández
García (66 anos), de Reiriz (Tapia)

SUSCRIPCION

Castropol, sem estre 2
pesetas. Año, 4 pesetas.

En toda España, semes-
tre 2'25. Año 4'50.

América* Año 8'60 pe-
setas.

PAGOS
ADELANTADOS

El

Aldeano



LA COLABORACION

AL DIRECTOR

LA CORRESPONDEN

CIA AL ADMINIS-

TRADOR

Ramón Martínez

Periodico de informacion regional

Se publica los días 15 y 30 de cada mes

inda nun sacáramos miga del que se publicaba na nosa fala nun periódico fundamental: *El Aldeano* de Castropol. Dende 1929 hasta 1933, cada quince días, esta publicación valíu de calce d'espresión d'un peteiro de xente nova esmolida por achegar a os llabradores a cultura del llibro. Estos rapaces, muí agayosos, llevaban as rendas das actividades culturais da *Biblioteca Popular Circulante*, entidade fundada en Castropol en 1922. El llabor que fixeron nesos anos foi muito y ben novedoso porque lo fían valorando tamén a cultura tradicional y trabayando na súa difusión. Charlas, audicióis de música, teatro y guiñol na fala, concursos de gaita, demostracióis de bailes, eran dalgúas das actividades que discurriron y das que se daba noticia nas páxinas del *Aldeano* que, d'este xeito, fía tamén de boletín da Biblioteca.

Publicamos aquí un fragmento d'un artículo titulao "Aldeanadas" que vía a ser úa especie d'editorial esplicando el porqué del periódico. Como s'ha a poder comprobar, el título nun ten nengún matiz peyorativo senón todo lo contrario. Saliu nel nº 2 del *Aldeano*, el 31 d'outubre de 1929. Como era avezao daquela, el que firmaba fíalo con un seudónimo: "El Aldeano". ¿Quén era este "aldeano"? Por agora nun lo sabemos pero pódese pensar que, anque lo escribira ún d'estos mozos dos que falábamos, tamén taban detrás el resto. Vicente Loriente Cancio, Manuel Marinero Bermúdez, Claudio y Román Penzol, Agustín García, Franco F. Prieto... son dalgúas das personas que podían ser os autores porque todos ellos colaboraban nel periódico y na biblioteca.

ALDEANADAS

El primeiro día que me presenteí en público, casi toda a xente quedou bastante satisfeita de min, pero non así del meu nombre, al que muitos fixeron reparos de consideración. Unhas nenas amigas mías, que por cierto me queren ben, dixéronme en confianza: «Non debías chamarte así, porque cuando n'unha reunión de señoritas aparece un rapaz con ademanes toscos, todas decimos que e muy aldeano». Unhos señores que tamén me aprecian, dixéronme, abundando na mesma idea, que el meu nombre era pouco poético. Por fin, nunha oficina pública enfadáronse conmigo, por causa del nombre, porque, al decir d'aquella xente, el aldeano, salvo honrosas escepciois, e un ser rutinario, mal enseñado y máis mal intencionado, que pensa que sempre lo van robar aunque non teña que robar, y que, pertenecendo a unha das clases que hoy vive máis agusto, cree que él solo e el que trabaya y el que paga as contribucióis, a's cuales, por non saber pra que sirven, nin darse cuenta del beneficio que por elas ye devolve el Estado, considera como un latroncio que ye fai el recaudador amparado por a fuerza del Estado.

A todas estas personas quero contestar, non pretendendo convencelas de que el meu nombre seña el meyor que puido poñérseme —que pra gustos se fixeron colores y todo e según el del cristal con que se mira— sinon pra que conozan as razois que tuvo meu padrín pra bautizarme como me bautizou.

A aquelas nenas eiyas de decir, tamén en confianza, que si ben eu quero ser cortés y tratable y servicial pra con todo el mundo, non teño sin embargo, por misión a de cortejar con as señoritas, nin pretendo, nin quero, ser elemento indispensable nos bailes de sociedad. Dígoys esto, algo fuerte, porque xa vexo por donde van: xa vexo que dan a palabra aldeano unha significación que non ten, de mal enseñado, poñéndola en contraposición con outra palabra, a palabra señor, a que tamén, non sei por qué, me parece que ye dan unha significación de ben enseñado, na práctica al menos, lamentablemente extensiva. ¡Y queren que eu pague as suas faltas de gramatical y eu non quero. Conste que eu non son d'esas personas que desprecian a finura dos ademais, dos sentimientos ou dos procederes porque carecendo de talento pra comprender estos valores non yes falta el indispensable pra sentirse molestadas cuando dan con quen las comprende. Nada d'eso: nun lenguaje de significados correutos, pódese decir que teño afición al señorío. Lo que pasa e que eu creo que as mías amigas non se fijaron nunha cousa en que eu me teño fijado, y e: que hay máis señorío n'el ademán sencillo, algo primitivo y algo tosco, pero serio y digno, de algún aldeano, que na desenvoltura servil de un porteiro de librea. Y n'esta outra: que na clase burguesa, á que yes gustaría que eu pertenecese, y donde hay de todo como en todas as clases, non falta quen copia máis d'este porteiro que d'aquel aldeano. Y non solo n'os ademanes. Ser señor e unha cousa muy difícil... y sin embargo pódese ser aldeano y señor al

mismo tempo, aunque esto seña muy corriente por lo mal que estos dous conceptos son entendidos casi sempre por os protagonistas; y e que el señorío sería compatible con todos os estados, incluso con el de probeza, con el de santa probeza máis que con ningún outro, queridas amigas mías, si cada un soupe se comprender el sou papel y respetar el del vecín.

A os señores que me dixeron que el nombre era pouco poético non yes digo nada. Nada... porque ellos saben meyor que eu que desde que el mundo e mundo, os pintores, os músicos y os poetas buscaron —y atopáronlo— elementos de beleza pr'as suas obras maestras na vida del campo, ou, lo que e lo mismo, na vida d'a aldea; y ellos comprobán esto por si mismos n'as suas leuturas cotidianas, desde Virgilio hasta Gabriel y Galán.

Eu de min sei decir que me gustaron tanto, que non puiden menos d'aprender de memoria aquellos versos de Fray Luis de León, para fraseando a Horacio, que lin el invierno pasado nun libro d'a Biblioteca, que empezan decindo: «Dichoso el que de pleitos alejado —cual los de tiempo antiguo —cobra sus heredades no entregado —al logrero enemigo»... Ten razón. Remítome a estas autoridades.

Y ahora quedame por contestar a os señores d'a oficina pública.

Sí, eu ben sei que hay algunhos aldeanos, bastantes, que tein esos defectos que Vds. dicen; pero bueno, defeutos hailos en todas as clases sociales y... ¡claro está! ¿cómo non los ha d'haber tamén n'esta que por circunstancias históricas de que non son responsables non ta muy adelantada en cultura? Máis me extraña a min que haya xente entre Vds., a's veces, que los trate á baqueta por pouca cousa, porque el que vive inculto non ve máis alo das suas narices, pero el que se cultivou algo debe saber a distancia que recorreu, lo que subiu n'a escala humana, si e que non perdeu el tempo, y con esto xa ten unha medida, unha perspectiva que ye debe servir pra saber situarse y pra saber situar a os demás; y el que esto sabe debe evitar toda petulancia, porque debe explicarse a si mismo el por qué de cada situación. A cultura que non sirve pra esto non é cultura, y el cerebro que la guarda non é máis que unha espendeduría al por mayor ou al por menor —hasta casi sempre al por menor— de cuatro ideas valorentas, adquiridas pra revender, n'el almacén d'a Universidad. Lo que distingue al home culto d'os demás e a reflexión (...)

EL ALDEANO

El barco de la foto é el *Anciola nº 2*, qu'encallóu na Praya de Navia, ben cerquíu de Penafurada, un 19 de febreiro de 1920. Mandáballo D. Víctor Lanza, de Veiga, más conócío col alcurno de *Julipote*. El barco vía cargao con trigo a granel pa la fábrica de Farina de Navia. Ua vaga de mar ben grande puido más que la máquina del buque. El trigo, como se pode ver na foto, descargóuse como búamente se puido na praya p'allixeirar asina el barco. Como a mercancía iba botase a perder, foron p'allí un feixe de vecíos del Espín, Navia, Andés y dalgús llugares más, con distintos medios —caballerías, cestas, sacos, etc.— pa llevar pa casa todo el grao que foron quen a acarretar. El temporal siguiu días despós y acabóu destrozando el barco —que, como cuase todos los d'aquella época, tía el armazón de madera— fendéndolo polla mitá contra los penedos.

✦ Francisco Fernández Peláez



Diseño: ENTRAMBA SAUGUAS Y SALSANGUE



Secretaría Llingüística del Navia-Eo

INXERTA NA ACADEMIA DE LA LLINGÜA ASTURIANA



PRINCIPÁU D'ASTURIES
Consejería de Cultura