

EL MAÍZ Y SU TERMINOLOGÍA EN ASTURIAS

Hasta los primeros años del siglo XVII parece ser que no se conocía en Asturias ni en Galicia el cultivo del maíz. Sin embargo hay que suponer que con mucha anterioridad ya habría llamado la atención de nuestros emigrantes la dorada gramínea que allende los mares proporcionaba a los indios sabroso y nutritivo alimento, sin dejar por eso de ser considerada como una de tantas plantas exóticas que sería inútil tratar de cultivar fuera de su ambiente indígena. La feliz aventura que supuso el trasplante a nuestras tierras del maíz americano, se inicia en el año 1605, cuando regresa a su patria un hijo ilustre de la Casa de Casariego —Don Gonzalo Méndez de Gancio— con varias arcas llenas de la preciada semilla, que rinde a los pocos meses la primera cosecha en las inmediaciones de Tapia, dándose cuenta entonces nuestros antepasados de la riqueza que se les entraba por las puertas. Pocos años más tarde el Padre Carballo nos da cuenta de que “se ha comenzado la agricultura del maíz que es el pan ordinario y común de las Indias y lo produce esta tierra con grandísima pujanza”. En adelante el nuevo cereal va ocupando cada vez mayores extensiones de terreno, en las vegas y otros parajes fértiles, hasta hacer desaparecer casi enteramente de toda la provincia el mijo y el panizo. Incluso la escanda ha sido desterrada de concejos enteros por lo penoso de su tratamiento y las ventajas que frente a ella representa el maíz.^{1 2}

¹ Para la fecha de la introducción del cultivo del maíz en Asturias y Galicia, y para la personalidad de su introductor, véanse sendos artículos del señor Bouza-Brey en *Boletín del I D E A*, núms. XVI y XVII, Oviedo, 1952: *Introducción del cultivo del maíz en Asturias en el siglo XVII* y *El Almirante D. Gonzalo Méndez de Cando, Gobernador y Capitán General de la Florida (1554 - 1622)*.

² En documentos de los siglos XVII y XVIII, pertenecientes a varios pueblos ubicados en el valle del río Esva (Tineo y Luarca), todavía se mencionaba con frecuencia la escanda. Sin embargo los habitantes actuales de la comarca no sólo no recuerdan haber visto aquel fruto en sus tierras, sino que es muy raro encontrar alguna persona de edad avanzada que sea capaz de explicar por qué reciben el nombre de “El Pisón” ciertos lugares,

Hoy por hoy el beneficio de esta planta es el más importante de todos dentro del agro asturiano —excluyendo acaso la patata—, no sólo por la superficie y calidad de las tierras que se le dedican, sino también por las múltiples aplicaciones de su grano en la alimentación de las gentes campesinas y en la cría de ganados, e incluso por el aprovechamiento de sus productos secundarios, como la paja y las hojas que envuelven la espiga. No es de extrañar, por consiguiente, que en torno al maíz se haya formado un copioso léxico, que presenta cuantiosas variantes de unas comarcas a otras en consonancia con la rica variedad dialectal de la región Asturiana.

El recoger la terminología de las diferentes etapas por las que pasa este cereal desde que se siembra hasta que llega el momento de consumirlo constituirá el objeto primordial del presente trabajo, en el cual damos también cabida a un corto número de refranes alusivos al maíz, que sintetizan la experiencia de nuestros aldeanos en el transcurso de tres siglos y medio ³.

a orillas de algún río o arroyo, donde hubo en otros tiempos pisonos o artefactos movidos por fuerza hidráulica —hoy desaparecidos o transformados en molinos harineros—, destinados a separar el grano de la escanda del cascabillo que lo envuelve. De donde se desprende que esta especie de molinos, por innecesarios, hace ya tiempo que dejaron de funcionar. En cuanto al mijo y al panizo —que distan mucho de ser una misma cosa, como erróneamente ha dicho algún escritor—, todavía se siembran en aquella zona, pero en proporciones muy exiguas, utilizándose el grano como alimento de polluelos; y la paja del panizo, a que llaman *paniza* (*paíza* en Sarandinas, según ACEVEDO), para hacer las ristras de maíz.

³ Debemos advertir que el acopio de datos reunidos en estas páginas no provienen en su totalidad de una información directa, sino que en muchos casos nos hemos servido de intermediarios, a quienes previamente hemos entregado un cuestionario con cerca de un centenar de preguntas y las advertencias precisas a fin de que pudieran completar y comprobar nuestras noticias en lo referente a determinados lugares. Entre dichos colaboradores tenemos que destacar a D. Celso Diego Somoano, que nos ha proporcionado numerosos informes referentes a varias localidades del valle del Sella; a D. Emilio Pola, de Lianes; a D. Guillermo A. Miyar, de Ribadedeva; a D. Fermín Álvarez, de Villanueva de Oseos, y a la Srta. Remedios Fernández, de Arbón (Villayón). Para no hacer demasiado larga esta enumeración nos limitamos a expresar nuestro sincero agradecimiento a cuantas personas nos han remitido contestaciones más o menos completas a nuestro cuestionario.

En cuanto a fuentes escritas, damos a continuación una lista de las frecuentemente citadas en este artículo:

Acevedo = ACEVEDO y HUELVES, BERNARDO y FERNÁNDEZ, MARCELINO: *Vocabulario del bable de Occidente*, Madrid, 1932.

PREPARACIÓN DE LA TIERRA

Las faenas preparatorias de la siembra del maíz no presentan siempre y en todas partes la misma complicación. Lo más común es que durante el mes de marzo se are la tierra, una vez retirado el forraje que lo cubría; al mismo tiempo se va enterrando el estiércol previamente esparcido para que vayan descomponiéndose las materias vegetales que lleva en su composición. Hecho esto, suele pasarse una grada para allanar la tierra ; pero en suelos arcillosos se hace preciso además romper los terrones con mazos especiales de madera o con el peto de la azada. En algunos lugares existe todavía la costumbre de romper la costra dura de las tierras, antes de ararlas, con una especie de arado de madera más rudimentario y sencillo que el arado romano corriente. Así se facilita la labor que a continuación se realiza con éste. A veces, sin embargo, no se termina de retirar el forraje de las tierras hasta el momento de la siembra, y en ese caso se prescinde de las faenas anteriores, aunque se procura que no suceda esto, a no ser en terrenos sueltos y fértiles.

Vocabulario

Abarbeitar 'Arar la tierra, un mes o dos antes de la siembra del maíz, para que se meteorice y para enterrar el estiércol' (Navelgas; Bermiego) ⁴.

Aller = RODRÍGUEZ-CASTELLANO, LORENZO: *La variedad dialectal del Alto Aller*, Oviedo, 1952.

Cabranes — CANELLADA, MARÍA JOSEFA: *El bable de Cabrones*. Madrid, 1946.

Lena = NEIRA, JESÚS: *El habla de Lena* (Tesis doctoral. En publicación).

Oliveros = GARCÍA OLIVEROS, A. : *Diccionario bable de la rima*, Oviedo, 1947.

Rato = RATO y HÉVIA, APOLINAR: *Vocabulario de las palabras y frases bables*. . . Madrid, 1891.

⁴ Con objeto de que puedan localizarse fácilmente los pueblos que hemos de mencionar más a menudo, damos aquí su enumeración alfabética, indicando el término municipal a que pertenece cada uno:

1. Abándames = Abándames, Peñamellera Baja.

2. Aguino = Aguino, Somiedo.

3. Amieva = Amieva, concejo de Id.

4. Arbón = Arbón, Villayón.

5. Arena = La Arena, Soto del Barco.

6. Arlós = Arlos, Llanera*

Abatir 'Rastrar la tierra para sembrar*' (OLIVEROS).

Afrancer 'Pasar la grada por la tierra, después de ararla, para deshacer los terrones*' (Bañugues; Llames). *Afrander* (Linares; OLIVEROS). *Francer* (Muñas). *Frander* (OLIVEROS). Con el significado de 'cascar nueces y avellanas', *francer*, *francir*, *frender* (OLIVEROS).

-
7. Arroquina = Arroquina, Villanueva de Oseos.
 8. Bada = Bada, Parres.
 9. Bañugues — Bañugues, Gozón.
 10. Bermiego = Bermiego, Ouirós.
 11. Bimenes z= San Julián, Bimenes.
 12. Cabruñana = Cabruñana, Grado.
 13. Camoca = Camoca, Villaviciosa.
 14. Cañu = Cañu, Cangas de Onís.
 15. Espina = La Espina, Salas.
 16. Linares = Linares, Ribadesella.
 17. Llames = Llames, Parres.
 18. Molenes = Santianes de Molenes, Grado.
 19. Monón = Monón, Allande.
 20. Muñas = Muñas, Luarca.
 21. Navelgas = Navelgas, Tineo.
 22. Paredes = Paredes, Luarca.
 23. Paniciegas = Las Paniciegas, Tineo.
 24. Perlora = Perlora, Carreño.
 25. Póo — Póo, Lianes.
 26. Puentevega = Puentevega, Pravia.
 27. Puertas = Puertas, Cabrales.
 28. Querúas = Querúas, Luarca.
 29. Rebollada — La Rehollada, Onís.
 30. Rengos = Vega de Rencos, Cangas del Narcea.
 32. Santianes = Santianes, Pravia.
 31. Rionegro = La Montaña de Rionegro, Luarca.
 33. Sebarga — Sebarga, Amieva.
 34. Seroiro = Seroiro, Ibias.
 35. SJ. — San Juan. Ponga.
 36. T uña ~ 1 ūna, 1 mēo.
 37. Vaibona = Vaibona, Allande.
 38. Veguín = Tudela de Veguín, Oviedo.
 39. Villabona = Villabona, Llanera.
 40. Villagrufe = Villagrufe, Allande.
 41. Villademar = Villademar, Cudillero.
 42. Villapedre = Villapedre, Navia.
 43. Villavaler = Villavaler, Pravia.
 44. VR. " Villanueva, Ribadedeva.
 45. VT = Villanueva, Teberga.

Arrastrar (VR.; Santianes). V. *abatir*, *afrancer*. En Cañu, Rebo-
llada, Bada, Sebarga, Bimenes, *rastrar*.

Barrocos 'Terrones grandes que arranca el arado en tierras arcillosas'.
Barroucos (Vallinaferrera, Tineo). *Barruecos* (Querúas).

Binar (Arlos; Lena; Linares; Llames). V. *abarbeitar*. Que el mes
indicado para esta operación es el de marzo, lo advierte el refrán de Lena:

El que nun bina en marzo a ratos furtaos,
bina en abril a dientes arregañaos.

Cambietsa 'Arado de madera, muy rudimentario, que se utiliza para
dar la primera labor a una tierra cuando está encampizada o tiene la costra
dura' (Lena).

Componer la tierra 'Allanar los surcos con azadas o rastrillos' (Pa-
redes).

Consechar 'Arreglar *les seches* para dejar llana la tierra' (Linares).

Cruzar 'Pasar el *rastru* por segunda vez y en otro sentido, después de
afrander' (Linares).

Cuadrón 'Arado semejante a la *cambietsa*' (Puentevega). *Escuadrón*
(Valduno, Las Regueras).

Cuadronar 'Cortar la superficie de la tierra en varias direcciones con
el *cuadrán* para facilitar la labor del arado' (Puentevega). *Escuadronar*
(Muñas).

Esbarrocar 'Deshacer los *barrocos*' (Acevedo). *Esbarroucar* (Valli-
naferrera). *Esmarrocar* (Lena).

Esfender (Monón; Seroiro). V. *abarbeitar*, *binar*.

Estazonar (Villabona). V. *cuadronar*, *tazar*.

Estivar (Arbón). V. el anterior. En Serandinas, 'arar' (ACEVEDO).

Esturrunar 'Deshacer los terrones' (Navelgas). *Estarruar* (ACE-
VEDO).

Galdrise 'Descomponerse en la tierra las materias vegetales que lleva
consigo el estiércol' (Naraval, Tineo).

Grade, gradia 'Grada'. (Bermiego). *Gra* (Navelgas).

Gradiar 'Gradar para deshacer la *secha*' (Lena; Villabona).

Machar turrones 'Deshacer los terrones con el *macho*' (Bermiego).

Macho Mazo de madera de unos 25 centímetros de largo por 6 u 8
de diámetro, con mango de 1,30 metros aproximadamente' (Bermiego).
En el centro y E. de la provincia, *mayo*.

Rastru (En el centro y E. de la prov.) V. *grade*, *gradia*, *gra*.

Secha 'La tierra que va cortando y volviendo el arado' (Común a la
mayor parte de la prov.).

Sechorian 'Dar la primera aradura a una tierra" (Cabruñana).

Tazar 'Dar la primera labor a la tierra con la *vara de tazar o cambietsa*' (Lena; OLIVEROS).

Tsevanian 'Arar* (Rengos).

Volitar 'Arar' (VT).

LA SIEMBRA DEL MAÍZ.

Cuando comienza a oírse el canto del cuclillo es llegado el momento de empezar la siembra. Se tiene también en cuenta la presencia de las golondrinas. Y en algunos concejos, como los de Teberga y Somiedo, la de otro pájaro que llaman *la zapiguera*. El canto del *verderol* oído al atardecer advierte que el día siguiente será bueno para sembrar (Veguín). Pero no son sólo las aves quienes indican el momento propicio: se toma igualmente en consideración el calor que despide la tierra. Si *furnia* (Paniciegas), o si, después de estar algún tiempo sentado en el suelo, se levanta uno con las posaderas calientes, no cabe duda que ha llegado la sazón esperada (Llames). Otra advertencia no menos segura la ven los campesinos en la hoja de la higuera: se debe esperar a que ésta tenga el tamaño del casco de una mula (Lena). En el valle del Sella prefieren comparar aquella hoja a la pata de un buey. Y aconsejan:

Cuando veas como pates de güe les jueyes de la jigar, vete a sembrar (Bada).

Por otra parte se cree que al nacer la hoja del castaño ya debe estar sembrado el maíz (Sebarga). Como se ve, todo esto depende de que se haya adelantado más o menos el buen tiempo. Mas, guiándonos por el calendario, podemos concretar que el mes típico de la siembra es el de mayo:

Quien dixo mayu, dixo maíz (valle del Sella).

En algunos lugares completan el pensamiento así:

Quien dixo mayu, dixo maíz;
quien dixo abril, dixo abrir 'remover la tierra* (Llames).

Quien dixo mayu, dixo maíz;
y en parte secanu, en marzu y abril (Linares).

Pero aconsejan también:

Hasta la luna de abril
nunca siembres el maíz (Linares).

En el extremo oriental de la provincia, a orillas del Deva, se acostumbra a sembrar desde el 25 de abril hasta primeros de junio ; pero consideran inadecuados para hacerlo los tres últimos de mayo y los tres primeros del mes siguiente, llamados *cadillos*, así como el día de Santa Mónica, porque le sale mucha *mona* al maíz. Como quiera que sea, lo más común en toda la región es realizar dicha faena desde mediados de abril a mediados de mayo, por aquello de que:

La última semana (quincena) de abril y la primera de mayo,
la mejor sementera del año.

(Bermiego; Molenes; etc.).

En los concejos occidentales, de habla gallega, siguen un criterio análogo, a juzgar por sus paremias:

Por San Isidro, nin no folie nin nacido

(Santa María del Monte, Tapia; Monón ; Arbón).

Los habitantes de la zona de Oseos consideran el adagio propio para tierras altas. Y para las bajas y solanas, este otro:

Por S. Marco, nin todo na terra nin todo no saco

(Arrojina).

Dentro de los límites señalados, para asegurar buenas cosechas, debe hacerse la sementera temprana. También esta experiencia ha cristalizado en refranes campesinos:

Sema ceu, ya nun lu escuses;
sema tarde, ya nun lu uses (Navelgas).

Sema ceu, ya nun lu dejes;
sema tarde, ya nun aveces (Paredes).

Sema ceu, ya nu adivines;
sema tarde, ya nun continues (Aguino) ;

Siembra tempranu,
aunque te equivoques un año (S. J.).

Lo dicho anteriormente se refiere al maíz ordinario o temprano, que ocupa la tierra cada segundo año, alternando con trigo, centeno o escanda en los lugares donde se cultivan estos cereales. En varios concejos del occidente de la provincia se cultiva además otro maíz de poco desarrollo y grano blanquecino, llamado maíz *payarín* (Navelgas) o *payalín* (Villape-

dre) porque se siembra en los *payares*, es decir, en las tierras donde se acaba de levantar la cosecha de centeno, y aun a veces de trigo temprano. Esta clase de maíz no se siembra, por consiguiente, hasta fines de junio o comienzos de julio.

Llegada la hora de confiar la semilla a la tierra, grádase ésta de nuevo, se mete el arado y se van echando los granos en el surco, encargan dose de Ir a ce r 1³, l^{ien} la misma persona que guía la pareja u otra que marcha detrás del yuguero. La siembra a voleo no se usa apenas no siendo en el caso de que se eche muy junto el maíz para dar en verde al ganado. Desde hace algunos años va generalizándose el empleo de máquinas sembradoras, excepto en las tierras que por su excesivo declive no admiten tal procedimiento. Cuando se siembra a máquina ya no se vuelve a dar más labores al suelo hasta el momento de escardar; y las alubias, que casi siempre se intercalan en los sembrados de maíz, se mezclan con éste en el depósito de la sembradora a fin de sembrarlas al mismo tiempo. En otro caso, se echan a voleo sobre la tierra sembrada y se cubren con el *rastru* al allanar nuevamente los surcos, o bien se siembran a golpe una vez que ha nacido el maíz. En las orillas de las fincas suelen ponerse también algunos calabazones para dar en el otoño al ganado porcino. Más tarde se siembran otras semillas, como veremos, en su lugar <

⁵ Jovellanos describe una sementera de maíz en Valdesoto (Siero) en la forma siguiente: “Cogida la cosecha de trigo o *escanda* a últimos de julio o principios de agosto, pastan los ganados el rastrojo y hierbas producidas hasta principios de febrero; entonces se da a la tierra la primera reja, que llaman *arar*; en esta operación no quedan surcos porque se ara muy junto; a principios de abril la operación de *abatir*, y se reduce a pasar un *rastro* de madera con once dientes de hierro de tres pulgadas de largo por toda la superficie de la tierra, tirado de bueyes y en sentido contrario del que llevó el arado. . . hecha la operación del rastru, se echa encima el estiércol, cal o manga de abono, primero en montones de la cuarta parte de una carrada, y a proporcionada distancia, los cuales se esparcen con un instrumento a manera de tenedor de hierro de cuatro dientes, llamado *trienta* (porque sin duda fué de tres en lo antiguo), o pala por toda la superficie; después de lo cual, desde mediados de abril hasta mediados de mayo (según los climas) se siembra el maíz a puño, muy esparcido, y entonces se da una reja de arado muy ligera para volver la tierra sobre el grano, a que llaman *binar*. Inmediatamente se siembran las habas encima, también a puño y mucho más esparcidas, y se pasa el rastru por encima en cuanto las cubre ; y si quedan aún terrones, como sucede en años secos y tierras fuertes, se rehacen a mano con unos machetes de madera, y a esto llaman *mayar terrones*” (*Diarios* de JOVELLANOS. Nueva edic, del IDE A. En prensa. Págs. 140-141).

Vocabulario

Aladru 'Arado de madera' (Linares; Larón, Cangas del Narcea).

Arado de pao 'Arado de madera' (Arrojina).

Asalir 'Pasar el rastro, después de sembrar el maíz y las alubias, para cubrir de tierra las semillas' (OLIVEROS). *Salir* (Linares; Llamas).

Labrar al arado 'Sembrar el maíz a chorrillo al tiempo que se va arando la tierra' (Arrojina).

Levantar (Rebollada). V. *asalir*, *salir*.

Llabrar el maíz 'Sembrar el maíz al tiempo de arar' (Villabona; Valduno, Las Regueras). "Llabra jundu y tendrás maíz abundu". (Bada).

Pingar 'Sembrar los granos uno a uno en el surco: a chorrillo' (Lena).

Pingar borona 'Sembrar maíz a chorrillo' (Aller).

Semadora 'Máquina sembradora' (Tineo; Luarca).

Semar a poza 'Sembrar a golpe*' (Lena).

Semar al pingu, a la pinga (Lena). V. *pingar*.

Semar a la rebatiña 'Sembrar a voleo' (Lena).

Semar a riego 'Sembrar a chorrillo' (General en el centro y oriente de Asturias). *S. a riegos* (Molenes). *S. al riego* (Navelgas; Cabruñana). *S. al regó* (Seroiro; Monón).

Semar a xiblata 'Sembrar a chorrillo' (Arlos).

Sembrar en campa 'Sembrar a chorrillo' (Rebollada).

SALLO Y RESALLO

Cuando las plantas de maíz tienen ya cuatro hojitas comienza la faena de escardar la tierra, arrancando las malas hierbas y entresacando algunos maíces, si están demasiado juntos. Para esta labor se utiliza una especie de azada en los lugares donde aún no se ha introducido la máquina salladora. El día de San Juan tiene que estar terminada la operación, so pena de que se moteje de holgazanes y se les gasten bromas desagradables a los rezagados. Consisten éstas en poner durante la noche del 23 al 24 de junio, en las heredades que han quedado sin sallar, unos espantajos que de ordinario adoptan la forma de una mujer con la azada entre las manos, en ademán de trabajar. Después no falta quien dirija alguna chanza al dueño de la tierra, zahiriéndole por su desidia. Tal costumbre parece ser muy antigua y se encuentra, con algunas variantes —aunque en la actualidad va desapareciendo—, en todos los rincones de la provincia y aún fuera de ella. Jovellanos la describe (Obra citada, págs. 141-142) en estos términos:

.. Cuando el *sallo* no está acabado para San Juan, y el *arriendo* para la

Magdalena, se mira esto como un vicio reprehensible, y para zaherirle se burla a la mujer del colono que lleva la tierra, poniendo en ella una figura de mujer a que llaman la *muyeruca* con un zarciello en la mano, en acto de *sallar* o *arrendar*; esta sátira se dirige a las mujeres porque estas dos operaciones no sólo corren a su cargo sino que se ejecutan ordinariamente por ellas". Pereda nos da testimonio de que en La Montaña existía una práctica análoga, si bien eran ramos, y no figuras humanas, lo que se ponía en las tierras de maíz ⁶. Todavía podríamos añadir otra costumbre, que hemos encontrado viva en el valle alto de Esva, y que tal vez pudiera considerarse como precursora de la que acabamos de referir: Cuando algún vecino no ha terminado la siega del centeno para la noche víspera de San Juan, se le ponen en el tajo manojos de pajas encendidas, dirigiéndole a continuación chanzas y gritándole desde donde alcance a oír que ya puede continuar la labor puesto que tiene la tierra iluminada.

Cuando el maíz tiene unas dos cuartas de altura se le da otra labor que consiste en arrimar tierra a las plantas y quitar las malas hierbas que han nacido de nuevo. Al mismo tiempo suele sembrarse a voleo semilla de nabos, alfalfa, vallico, remolacha, etc., para que sirva de forraje después de levantada la cosecha de alubias y maíz. Al tiempo de esta labor se vuelven a entresacar las plantas sobrantes para fomentar el desarrollo de las que quedan en pie. Si se exceptúan las tierras muy fértiles, la tendencia general del campesino asturiano se muestra más propicia a dejar las plantas ralas que juntas. De esta manera resisten mejor la sequía y da más rendimiento el grano. Los expertos de Monón opinan que "debe de andar ua moyer alrededor del caso sin tropezar conas sayas ñas foyas dos outros". Lo mismo piensan en Villagrufe, con la única diferencia de que la medida no la dan las faldas de una mujer sino los hábitos de un fraile. Los labradores de Llames quieren que quepa una *macona* o *maniega* ('cesto grande*) entre dos plantas. En cambio los de Puertas se conforman con que estén tan distanciadas como "las patas de una silla". Hay numerosos refranes

⁶ "Mientras ellos [los mozos] se acostaban, las revoltosas muchachas, que apenas habían pegado el ojo pensando en la travesura que tenían preparada, echáronse a la calle con sendos ramos de espinoso acebo al hombro. ... y en alegre comparsa. . . encamináronse, alumbrada ya por los tibios rayos del sol naciente, a las mies cercana. Allí, entre cháchara y bureo, fueron clavando ramos en otros tantos maizales sin resallar; y como no eran muchos los que se hallaban en tal atraso de labores, tuvieron las picaras tiempo sobrado para recorrer todas las mieses del lugar sin que lo advirtiera el vecindario". (José María de PEREDA: *De tal palo tal astilla*. Madrid, 1943, pág. 214).

alusivos a la distancia que debe mediar entre las plantas de maíz. He aquí algunos :

Entre maízu y maízu, cabra y cabritu (Aguino).
 De maíz a maízu tien que dar vuelta la cabra y el cabrito
 (Villabona).
 Entel maizón y el maicín tien que caber la cabra y el ca-
 britín (Lena).
 Sal tú, panoyón, que por causa tuya non miedro you (VT.).
 Quítate del pié mí, que panoyo yo por ti (Lena).
 Quítate de ahí, que doy yo por ti y por mi (Arlos).
 Vale más panoyín panoyete, que panoyín y vete (SJ.).
 Val más panoyina y panoyona que panoyona sola (Lena).
 A siembra rala, no hay cosecha mala (VR.)
 A güen añu y a malu, el mió maizal ralu. (Valle del Sella).
 El méiz ralo carga el carro (Sta. M^l. del Monte, Tapia).
 El nabo y el señor, conto mais ralo meyor. T el maíz fai
 igual (Arrojina).

Vocabulario

Aponer 'Entresacar las plantas de maíz sobrantes' (Villavaler; Puen-
 tevega; Villademar; Cabruñana).

Arralar. V. *aponer*. (Seroiro; Arrojina; Tapia; VT. ; VR. ; Veguín;
 ACEVEDO). *Arralear* (Póo). *Arrelantar* (Vaibona; Monón; Arbón; Ti-
 neo; Luarca; ACEVEDO). *Ralear*, *raliar* (Valle del Sella).

Arriandar 'Escardar por segunda vez, arrimando tierra al pie de las
 plantas' (Navelgas; Paredes; Aguino; Tuña; Muñás; Villavaler; Ca-
 bruñana; Molenes; Bermiego; Lena). *Arriendar* (Vaibona; Villagrufe;
 Villademar; VT.). *Arrendar* (Valduno; Arlós; Villabona; Cabranes;
 Sebarga; Lianes; Linares; Moñón; Tapia; ACEVEDO). *Arrandar* (Aller;
 Amieva; SJ.; Bada; Cañu). *Randar* (OLIVEROS). *Resallar* (Póo; VR.).

Arriando 'Acción de *arriandar*'. *Arriendo* (Bañugues; Perlora ; Lla-
 nera; Oviedo; Cabranes). *Riandu* (OLIVEROS). *Resallu* (Onís) ; VR.
 Póo).

Arromper 'Arrancar a mano las hierbas perjudiciales que crecen en-
 tre el maíz' (Navelgas).

Coñu 'Conjunto de hierbas perjudiciales, cuando comienzan a bro-
 tar' (Navelgas).

Marruco, a. adj. 'Las personas de ambos sexos que en las épocas de
 sallar y arrendar las plantaciones de maíz, salen de los caseríos a ofrecer

su trabajo mediante la comida y un pequeño salario, llevando como distintivo la azada* (RATO).

Morguezu 'Las hierbas malas que se quitan al escardar* (Aller).

Poner la vieya 'Poner un espantajo, generalmente figurando una mujer, en las tierras que no se acabaron de sallar para la noche víspera de San Juan' (Tineo; Villapedre; Luarca; Veguín; Perloia). *P. a veyá* (Tapia). *P. la viecha* o el *espantuchu*. Suele colocárseles un *riestro* a manera de collar para hacerlo más llamativo (VT.). *P. el vieyu* (Cabruñana). *P. la muyerona* (Lena). *P. maruxas* (Bermiego) ; Villademar). *P. la vieya chorona* (Rionegro). *P. la miñacona* (Bimenes). *P. salladores* (Arlós; Sebarga; Llames; Linares; Bada). *P. xuanes* o *gallegos* (Bada). A esto mismo llaman el *burro* en Tüna y La Espina; y en Valbona, *potros*. En Navelgas, aun cuando no se ponga tal espantajo, si algún vecino no ha terminado de sallar el día 23, se dice que *va en potro a San Juan*. *Poner hombrones* —y acostumbran a hacerlo las muchachas— (Camoca). En otros sitios ponen ramos con el mismo fin que los espantajos: *P. el ramo* (Villavaler). *Enramar* (Amieva; Cañu). En VR., si bien no le dan nombre especial, suelen poner ramos de *galbanas*, que son unas plantas de tallo bastante grueso que crecen en los prados y sobresalen mucho por encima de la hierba.

Sachar 'Escardar' (Arrojina; Seroiro; Monón; Tapia; ACEVEDO). *Salsar* (Desde Villapedre hasta Aller). *Sallar* (Centro y Este de Ast.). *Deprimar* (Póo).

Sacho 'Acción de *sachar*'. *Salso*. *Sallo*. *Deprimu*.

Sallón 'El maíz que está grande como para sallar* (Cabranes).

Zarcietso (Luarca; Navia; Tineo) 'Herramienta de mano, a manera de doble azada, una de cuyas palas termina en punta y la opuesta puede estar sustituida por dos dientes*. Se usa principalmente para escardar. De ahí que *colgarla en la viga*, sea equivalente de *terminar de satsar*, según la sentencia de Villapedre:

Por Santa Marina cuolga el zarcietso na viga.

Al que nun lo colgou nunca fame ye faltou.

EL MAÍZ EN LA CANÍCULA.

Después del resallo se dejan los maizales sin más cuidados hasta que va poniéndose negro el pelo de la mazorca. En este período no es raro que lo castigue la sequía, pues son muy pocas las tierras de regadío en la provincia. Las hojas amarillean, endurece el tallo antes de tiempo y el grano resulta deficiente. En cambio en los lugares altos, más fríos y abundantes

en nieblas, las lluvias frecuentes perjudican las cosechas porque no llegan a madurar del todo. Mas, como la inmensa mayoría de las tierras dedicadas al cultivo del maíz se encuentran en sitios bajos o de mediana altitud, la gran preocupación del campesino asturiano durante el estío va ligada a la escasez de agua, sobre todo en julio y agosto, que son los dos meses más decisivos para los maizales. Por eso dicen los labriegos, cuando caen chubascos en esa época, que “llueve jables y panoyes” (V. del Sella). La importancia de los aguaceros durante la canícula se refleja perfectamente en unos cuantos proverbios:

Si llueve por Santa Ana, el maíz grana (Villavaler).

Si llueve entre Santiago y Santa Ana, rica é España (V. del Sella).

Si llueve por la Magdalena, la cosecha será buena (VT.).

L'agua por Santa Marina mata el coco ya fai farina (Navelgas; Villagrufe).

Agua de Santa Marina, todo yá pan ya farina (Aguino).

Agua por Santa Marina, toa é jariña (Linares).

Si llueve al panoyar, al esfoyar será el cantar (Arlós).

Mayo fai panzales, y agosto maizales (Cabruñana).

L'agua en mayo da panzal ya en agosto maizal (Aguino).

Mayo fai pachar, y agosto maizal (Bermiego).

En agosto maizales, y en septiembre panoyales (Villabona).

El agosto lo trae, y el agosto lo lleva (VR.).

Agosto lo da, y agosto lo quita (Villademar; Bimenes).

A pesar de todo, los agricultores, de tener que optar entre el exceso de agua o de calor, se deciden por éste, asegurando que

Val más lo que el sol dexa, que lo que el agua da (Veguín; Navelgas).

Cuando ya está poniéndose negro el pelo de la mazorca es muy común que los labriegos corten la parte superior de la caña del maíz, a la altura de la espiga, con lo cual persiguen varias finalidades: en primer lugar proveer de un forraje nutritivo al ganado vacuno, precisamente en la época del año en que más suele escasear la hierba verde (agosto-septiembre) ; por otra parte, impedir que los vientos castiguen con exceso los maizales, derribando las plantas y aun rompiéndolas a menudo ⁷; y, finalmente, acelerar la

⁷ No es rara, a pesar de todo, la creencia de que al maíz le conviene ser vapuleado y hasta encamado por el viento, con tal que no quede roto, pues de esta manera *pierde vicio* y, de otro lado, echa por encima de

maduración del grano para que no lo sorprendan verde los fríos otoñales. En algunos lugares se realiza la operación descrita en dos veces. Primero se corta sólo la punta de la planta recién florecida —la inflorescencia con una o dos hojas—; más tarde, estando el grano ya hecho, se corta lo restante hasta la panoja (Luarca ; Villaviciosa). Hay sin embargo no pocos campesinos que se oponen a la práctica de mutilar las plantas por considerar que se desangran, disminuyendo, en consonancia, el rendimiento del grano.

Vocabulario

La flor del maíz se llama *candela* en el Oeste (Muñas: Rionegro; Naveigas; Monón ; Arbón ; Seroiro; Arroquina; Valledor; Tapia; ACEVEDO). En esta zona *candelar* es ‘echar *candela* al maíz’. *Vela* (Bermiego; Rengos). *Baitsete* (Lena). Alternando con *gallo* (Molenes) y *sombrilla* (Arlós), se usa *espiga* en los concejos de Salas, Pravia, Grado, Oviedo, Cudillero, Llanera, Gozón, Bimenes, etc. Aparece *espigu* en Lena, Santianes, Villaviciosa, Cabranes, Cabrales, Onís, Bada, etc. En Rebollada recibe el nombre especial de *zurrón*, cuando se saca tierna hacia arriba. *Respigu* = *espigu* (RATO; OLIVEROS). En Cangas de Onís y cercanías (Cañu; Sebarga; Amieva; SJ.) encontramos *grillándana*. No es necesario decir qué significan ni a dónde corresponden los verbos *espigar*, *velar*, *baitzelar*. Al conjunto de anteras de la flor del maíz dan en los alrededores de Oviedo el nombre de *salvia* o *savia*, y la empleaban hace algún tiempo los chicuelos como sustituto del tabaco.

Espicar es ‘cortar las puntas de las cañas de maíz a la altura de la panoja’ (Todo el Occidente desde Lena, Bermiego y Arlós hasta Tapia, Arroquina y Seroiro). *Espuntar* (En casi toda la provincia, particularmente hacia el Este). *Demochar* (Bimenes). *Esmochar* (Valduno; Valdesoto; Villabona; Villapedre). *Escamochar* (Veguín). *Desmochicar* (Cangas de Onís). *Escopellonar* (Villavaler). *Esmoucar* (Querúas). *Demozar* (Camoca; Nava; OLIVEROS). *Respigar* (Villademar). *Apodar* (Arena). *Quitar respigos* (Póo). *Escandelar* ‘cortar la *candela* recién abierta’ (Luarca). Las puntas cortadas para forraje reciben —aproximadamente en las zonas de los verbos respectivos— las denominaciones de *picos*, *puntas* (*puntes*), *copellones*, *moucas*. *Respigos*, en Póo y Villademar. *Espigos* en buena parte del centro y V. del Sella.

las primerizas otras raíces que nutren más eficazmente la panoja. De ahí el adagio que se oye en Tuña, por ejemplo:

Maíz tumbao, grano asegurao.

Las raíces adventicias que echa el maíz por encima de las primitivas después de haber sido zarandeado por el viento, se llaman *espolones* (*espolois*) en gran parte de la región. (VR. ; Rebollada; Bimenes; Perlora; Bañugues; Villabona; Arlós; Veguín; Espina; Monón; Tapia). *Reigones* (Paniciegas; Muñás; Rionegro; Villagrufe). *Raizones* (Villademar). *Porretois* (Arbón). *Arpeos* (Arrojina; Valledor). *Asparois* o *raíces de ictono* (Seroiro). *Patas* (Cabruñana). *Caniles* (Turón). *Dientes* (Villavaler; Santianes). *Mamones* (Tuña). *Raíces al aire* (Amieva). *Sobrer raíces* (Bada). *Anclones* (Cañu; C. de Onís; Llames).

Cuando hace calor excesivo, las hojas de la planta se arrollan a manera de cigarro. Por lo cual se designa esto en los concejos occidentales con las palabras *acigarrar* (Molenes; Tuña; Paniciegas; Paredes; Rionegro; Navelgas; Villagrufe; Monón; Seroiro; Arrojina). *Asolinar* (Rengos; Vaibona). *Aguyetar* (Villavaler; Puentevega). *Agilitar* (Muñás). *Acoetar* (Cabruñana). *Fumar* (VT.). *Abautsar* (Bermiego; Lena). *Plegase* (Bañugues; Perlora). *Ablayar* (Llanera). *Empipar* (Llames). *Afogarar* (Linares). *Ajoguerar* (Cangas de Onís). *Agamonase* (Póo). *Aporrelar* (VR). *Afugueirar* (Navelgas) ‘pasmarse por exceso de calor’, se dice particularmente de las judías.

Apalandriase (AcEVEDd) ‘marchitarse el maíz por causa del aire*.

Apampanase (ACEVEDO). V. *apalandriase*,

Arramascar (RATO) ‘doblar, torcer el viento el maíz, sin romperlo*.

Arremolinar, arretsouriar (Navelgas) ‘Castigar el viento las plantas de maíz, trayéndolo alrededor*.

Ballar (VT.) ‘Doblar, torcer el viento el maíz*.

Xorrecer (Pravia) ‘Recobrar el maíz su lozanía después de haber sido maltratado por la sequía o por el viento*.

ENFERMEDADES DEL MAÍZ.

Una de las dos enfermedades que con más frecuencia ataca los maizales en Asturias es el tizón, excrecencia que se desarrolla en cualquier parte del tallo de la planta —a veces en la mazorca misma—, absorbiéndole el jugo necesario para la formación del fruto. Y a pesar de todo parece ser que en algunos lugares los campesinos consideran como de buenas cosechas los años en que abunda el tizón, según el adagio occidental que reza así:

Año de morrión, año de montón.

Bien es verdad que en Villapedre, por ejemplo, tiene una segunda parte que concreta de este modo:

En el trigo sí; en el méiz non.

Marcha de acuerdo con esta sentencia otro adagio recogido en la zona de Navelgas y referido exclusivamente al “pan de paya” :

Año de tizón, año de montón.

Varios son los apelativos que recibe el tizón del maíz en la provincia. Hay una zona de morrión al occidente (Villapedre; Arbón ; Arrojinás; Seroiro). Contigua a ella encontramos otra de *momio* (Monón; Villagrufe; Vaibona; Tuna; Espina; Muñás; Rionegro; Paredes; Navelgas; Quetas). Aparece *carbón* en Villavaler y Puentevega. *Carbunco* en Santianes. *Monín* (?) en Rengos. El área de *moru* se extiende por el centro de la región, hacia la costa (Valduno; Bañugues; Perlora; Oviedo; Villabona; Camoca; Cabranes; Linares). Al Sur de esta área hay otra, muy dilatada, que presenta cierta uniformidad en la nomenclatura del tizón: *Cogorda* (Cabruñana; VT. ; Bermiego; Lena; Veguín; Bimenes; Bada). *Cogordo* (Molenes; Aguino). *Coborda* (VT.). *Cogordia* (Amieva; Llamas). *Cogornies* (SJ.). *Cogorniu* (Arlós). *Cogorra* (Cañu; Aller). *Cogorrónes* (Las Rozas, Parres). *Cocorrónes* (Cangas de Onís). *Cogorciu* (OLIVEROS). *Bufones* (Sebarga). *Peus de llobu* ‘pedos de lobo* (Cayés, Llanera), por la semejanza con un hongo de igual nombre que crece en los prados y que, una vez seco, produce al pisarlo una pequeña explosión al mismo tiempo que despiden un chorro de polvo gris oscuro, como el que contiene el tizón del maíz. En los concejos de Llanes, Ribadedeva, Peñarnera y Cabrales se encuentra la forma mona. En esta zona suelen utilizar los muchachos las *monas* para limpiarse las manos manchadas por el *madu* verde ‘zurrón de la nuez’. Es opinión común entre los campesinos que el carbón del maíz perjudica al ganado, si lo come, particularmente a las hembras a las cuales llega en ocasiones a producir el aborto.

La otra enfermedad que daña las plantaciones de maíz, particularmente en veranos de sequía pertinaz, es causada por una especie de filoxera que taladra la raíz principal o el tallo de las plantas, cuyas hojas adquieren un color blanco sucio y se llenan de manchas. Tales plantas se vuelven improductivas, con la particularidad de que ni siquiera el ganado las come, si no se cortan en cuanto aparecen los primeros síntomas de la enfermedad. Además parece ser que las tierras afectadas por la filoxera tardan algunos años en verse libres de ella, por lo cual es necesario dedicarlas durante ese tiempo a otros cultivos (Bermiego). Son varios los gusanos o larvas que producen el daño referido, pero los dos más comunes son “la *tarabiella* amarilla, delgada, de más juegos; y la *gata*, que es más gorda” (Llamas).

Sin poder especificar a cuál de ellos designan, damos aquí sus nombres que son a la vez los de la enfermedad que producen en los sembrados de maíz: El *pintón* (Villademar; Molenes; Aguino; VT.; Arlos; Cabranes; Linares; Sebarga; Puertas; Póo; VR.; ACEVEDO; RATO; OLIVEROS). La misma palabra en Clarín, *La Regenta*, Barcelona, 1908, pág. 59: “. . . el pintón dañaba el maíz”. El *pintu* (Bermiego). La *pinta* (Vülavaler). El *coco* (Seroiro; Vaibona; Rengos; Navelgas; Arroquina). *Filoxera y coco marietso* (Villagrufe). *El viérbene* (Paredes). La *tsangosta* (Villapedre; Rionegro; Muñas). La *coca* (VR.). El *caroncho* (Paniciegas). El *foroño* (Cabruñana). El *férganu* (Algunos pueblos de Lianes; OLIVEROS). La *canea* (Querúas). La *corta* (Tuña; Arbón). La *rata* (Muñas; Villademar; Santianes; Arlos; Villabona; Perlora). La *gata* (Linares; Llames; Sebarga; Rebollada). El *buxán* (Cañu). La *tarabiella* (Llames; OLIVEROS). El *furón* (VT.). No estamos seguros de que se refiera a la misma plaga la frase de Townsend: “Cuando esta planta [el maíz] está en flor, tiene necesidad de lluvia frecuente para librarla del *añublo*”⁸.

Acogordar (Lena; Bermiego) ‘Contraer el maíz la enfermedad de la *cogorda*’. *Acogordiar* (Llames). *Mumiar* (Tineo). *Morase* (Cabranes; OLIVEROS) ‘Contraer el trigo la enfermedad del *moru*. *Escogordar* (Lena; Bermiego) ‘Quitar la *cogorda* al maíz’. *Esmurniar* (Tineo). *Apintonase* (Cabranes; OLIVEROS) ‘Dar el *pintón* a una planta’. *Apintoriar* (Sebarga). *Abuxanase* (Bada) ‘Ser atacado el maíz por el *buxán*’. *Ratiau* (Villabona) ‘Dícese del maíz atacado por la *rata*’.

LA RECOLECCIÓN.

Como las alubias maduran antes que el maíz, en la segunda quincena de agosto comienzan a cosecharse, arrancándolas a mano y poniéndolas luego a secar en lugar ventilado y resguardado de la lluvia, para desgranarlas a palos más tarde en días de sol. La recolección del maíz tiene lugar en octubre. Y tratándose del *payarín*, en el mes siguiente. Se siegan las plantas por el pie con una hoz y se colocan en montones piramidales que pueden tener hasta metro y medio de diámetro en la base. Para sostener los tallos en pie se atan entre sí dos o tres plantas que se dejan sin cortar, y en torno de ellas se van agrupando las demás. Finalmente se ata el cono resultante, en la parte superior, con un vencejo de pajas, con un tallo flexible del mismo maíz, con varas delgadas retorcidas, etc., y se deja en esta forma algunos días

⁸ J. TOWNSEND: *Viaje por España* (1786 - 1787). Traduc. de F. Canella en *Estudios Asturianos*. Oviedo, 1889. Pág. 50.

para que acabe de sazonarse la panoja. En el valle alto del Esva, para iniciar la formación de los montones antedichos, suele hincarse en tierra una gavilla de cañas atadas con paja, a la cual se da el nombre de *capelsón* (Navelgas) o de *rey* (Colinas, Tineo). En Abándames suelen arrancarse las panojas estando las plantas sin cortar, pero despuntadas y sin hojas, que se han aprovechado para forraje cuando estaban verdes; más tarde siegan las cañas mutiladas (*estaruja*) y se queman en la tierra con el fin de que sirvan de abono las cenizas resultantes.

Vocabulario

Los montones cónicos de cañas de maíz que se hacen en las tierras al tiempo de la recolección, antes o después de quitar las panojas, tienen distintos nombres, según las zonas: *Muría* (Arrojina). *Morca* (Seroiro). *Moleña* (Valledor; Monón; Tapia; Arbón; Rionegro; Querúas; ACEVEDO). (En Morón y Arbón se llaman respectivamente *capelleiros* y *capeyeiros*, si se hacen con la paja sola, sin mazorcas). *Farina* (Navelgas; Villademar; Paniciegas; Pravia). *Jacina* (VR.). *Ruda* (Molenes; Tuña). *Corro* (Rengos). *Cubano* (Carceley, Cangas del Narcea). *Repica* (Paredes). *Capelsón* (Vaibona; Villagrufe). *Capielsa* (Muñás). *Cabiella* (Amieva; Linares; Póo; RATO). *Carapiello* (RATO). *Capueiro*, *cuqueira*, *capelleira* (ACEVEDO). *Píca* (Espina; Aguino; Cabruñana; Valduno; VT. ; Bermiego; Arlós). *Cuca* (Lena; Oviedo; Llanera; Siero; ACEVEDO; RATO). *Tuca* (Aller; Cabranes y valle del Sella). Los verbos correspondientes a algunos de los nombres anteriores son: *Afacinar*, *enfacinar*, *amorenar*, *repicar*, *empicar*, *atucar*, *acucar*, *encucar* *p^{oner} en *fariñas* las cañas de maíz', sueltas o atadas en haces*.

El tocón o trozo de tallo de la planta de maíz que al segar queda unido a la raíz se designa con una gran variedad de palabras: *Cazoto* (Arbón; Valledor; Monón). *Cazuoto* (Villapedre). *Cazapo* (Rionegro). *Colo* (Arrojina). *Colutsu* (Aller). *Eslarabaco* (Paredes; Muñás; Espina; Villademar). *Estaracu* (Veguín; Bimenes; Perlora; Cabranes; RATO). *Estarecu* (Lena). *Eslarabullu*, *estaragullu* (La Rebollada; Onís; Puertast). *Estaragollu* (Póo). *Maizote* (Cangas de Onís; Cañu). *Pallólo* (Seroiro). *Tarabaco* (Rionegro). *Tarabuco* (Tuña). *Taramayo* (Cabruñana). *Taramacu* (Camoca). *Taramascu* (Villavaler; Santianes; Arena; Valduno; Arlós; Villabona). *Taracos* (Linares). *Tarangullu* (Amieva). *Tarambillu* (Sebarga; SJ-). *Táramu* (Bañugues; Cabranes). *Tarmu* (Cabranes). *Taraguyu* (OLIVEROS). *Tarucu* (Bada; Lianes; Bermiego;

Molenes). *Tabayón* (Granda, Parres; Bada; Cangas de Onís). *T oriapu* (Arloś). *Tazón, tazos* (RATO). *Tazotes* (Cañu). *Tozu* (Aller). *Touzo* (Navelgas; Vaibona; Villagrufe; Rengos). *Tarouzo* (Colinas, Tineo; Agnino; VT.). *Tronzo* (Navelgas; VT.). *Tortea* (VR).

Una planta de maíz se llama *un caso* en el extremo occidental de la provincia (Rionegro; Villapedre; Arbón; Tapia; Arroquina; Monón; Valledor; Seroiro; AcEVEDO). Entre el Nalón y el Sella se dice *un maizu*. *Calambrón* (Aguino).

La médula de la caña se designa con estas palabras: *Ságamo* (Tuña). *Ouca* (Navelgas). *Pan Je la meiza* (Villapedre; Arbón). *Pan Je maiza* (Muñás; Paniciegas). *Pan Je narvaso* (Villademar; Pravia ; Arena). *CañaJa, cañó* (Bimenes; valle del Sella). En otras partes se emplean las formas dialectales correspondientes al castellano *meollo* o a su femenino **meolla*.

La siembra de maíz muy junto para dar en verde al ganado vacuno durante el verano se practica en toda la provincia. Su denominación más común es la de *maizón, maizones* (Luarca; Tineo; Allande; C. del Nancea; Salas; Pravia; Teberga; Oviedo; Bimenes; Amieva ; VR. ; OLIVEROS). *Meizones* (Villapedre). *Meizón, meizóis* (Zona costera de habla gallega). *Maiceira* (Monón). *Meiceira* (Valledor). *Maiseira* (Seroiro). *Maicera* (Puertas). *Maïerna* (Villademar). *Maizaliega* (Cañu). *Arcacel* (Arroquina). En muchas partes se ha introducido el americanismo *maloja* (Santianes; Cabruñana; Arloś; Bañugues; Linares; Llames; Bada; Sebarga; Cañu; Rebollada; Póo).

No es raro encontrar en los maizales ciertas plantas que no llegan a dar fruto por salir retrasadas, con pocos bríos, o por crecer excesivamente viciosas. Tales plantas han sido bautizadas con términos tan significativos como variados: *Obispos* (Arloś; SJ.). *Frailles* (SJ. ; Amieva; Perlora ; Arloś; Villabona; Bermiego). *EsluJiantes* (Cangas de Onís; SJ.) ; *Píasmones* (Villavaler). *Payasos* (Espina). *PalurJios* (Monón). *Zoguayos* (Turón). *Magüetos* (Paniciegas). *A/uc/mís* (Arbón). *Mangollones* (Póo). *M. machos* (Cañu; C. de Onís; Rebollada; Santianes). *M. vagos* (Bimenes). *M. tuertos o chupones* (Lena). *Folganzones* (VT. ; Bañugues). *Fulgazanes* (Muñás). *Jolgazanes* (VR.). *LaJrones* (Linares; Bimenes). *Maizones* (Tuña; Bada). *Bamboya* (Tapia). *Perdíuc/ios* (VT). *M. atixigao* (Llames). *M. axilimbrao* (Arloś). *M. anarriau* (Villagrufe). *Maleiro* (Villademar). *Patesos* (Aguino). De esas plantas se dice en Seroiro y Arroquina que “non sinan”.

Pocos días después de haber segado el maíz se procede a separar las espigas de los tallos. Se atan éstos en haces y se vuelven a colocar en mon-

Iones cónicos para que se acaben de secar, dejándolos en la tierra hasta que llega la época de sembrar los panes. Entonces, aprovechando los días más secos, los llevan los labradores a sus casas y los recogen en los pajares o, cuando no los hay, los colocan en almiarés, utilizándolos durante el invierno como forraje para el ganado vacuno. Los desperdicios sirven para *estrar*. He aquí la terminología de la paja de maíz: *Meiza* (En la zona costera occidental desde Villapedre inclusive). *Maíza* (Concejos de Luarca, Tineo, C. del Narcea, Salas y la parte oriental de Allande). *Payoza* (Arrojina; boal; Monón; Valledor). *Palloza* (Seroiro). *Paya* (Póo). *Pajones* (VR.; Abándames). *Taramayos* (Cabruñana). *Tarmos* (Bimenes). *Mai-zón* (Cabranes; Nava; Villademar; Sebarga; Amieva; Cañu). *Maizote* (OLIVEROS). En el centro de la provincia domina la forma *narvasu* (Pravia; Somiedo; Las Regueras; Teberga; Oviedo; Llanera; Quirós; Perfora; Bada; Aller). *Neroasu* (Lena; Aller; Bañugues; Rebollada; Linares). *Narvasu* (Camoca). *Nerüasu* (RATO; OLIVEROS). En la comarca de Navelgas se reserva la palabra *narüasio* para designar la 'paja del mijo*.

Los haces de paja de maíz que se van atando a medida que se arrancan las panojas se llaman así: *Llandas* (VR.). *Manaos* (Póo). *Mañizos* (Valduno). *Mañizos* (Seroiro). *Morriñas* (Parres, Lianes). *Manoxos* (Arlós; Bermiego; VT). *Manoy os* (Espina). *Manochos* (Rengos). *Ataos* (Lianes). *Cerres* (Villabona; Bañugues). *Gabellones* (Linares). *Capiellu* (OLIVEROS). *Capiellas* (Cabruñana; Pravia; Cudillero). *Gabiellés* (Valle del Sella). *Capietsos, capietsas* (Tineo; Luarca; Allande). Más a Occidente, *capeyas, capellas, cápelas*, según las áreas dialectales.

La operación de separar las espigas de sus tallos es en la parte más occidental *escanar* (Rengos; Villagrufe; Vaibona; Rionegro; Villapedre; Seroiro; Valledor; Monón; Arrojina; Arbón; Tapia; ACEVEDO). *Cuyer maíz* (Paredes; Navelgas; Tuna). *Coer maíz* (Grado; Pravia; Cudillero).

Coyer (Valle del Sella). *Coyer al escucha* (Póo) 'arrancar la panoja de tal modo que queden en la planta los involucros del fruto'. *Espanoyar* (Lena; Veguín; Arlos). *Quitar el maíz* (Bermiego). *Escututsar* (Muñás; VT.). *Escaxolar* (Teberga). *Ergaiüetsar, estarucar* (Aller). *Estaraconar* (Amieva). *Estaragullar* (Lianes). *Esgabitar* (Villabona; Arlos). *Estucar* (Bañugues; Perfora; Arlos). *Estuncar* (Sebarga).

LA DESHOJA.

Una de las labores más agradables y bulliciosas en nuestras aldeas es la de deshojar y enristrar el maíz. Suele hacerse en varias veces, a medida que va madurando y se va recogiendo la cosecha. Se llevan las panojas

a la casa del labrador donde se amontonan en lugar conveniente hasta reunir una cantidad considerable. El día señalado para la faena, después de cenar, acuden algunos vecinos, entre los cuales predomina la gente joven, y, sentados en cuclillas o en tajuellas alrededor del montón, se procede a la deshoja. La concurrencia de vecinos para ayudarse mutuamente en las esfozazas viene a ser en cierto modo una variante de las *filas*, *filazones* o *fi-jandones* en que se reunían las mujeres para hilar, y los hombres para pasar a su lado la velada, que solían amenizar con cuentos, chistes, adivinanzas y juegos, alternando a veces con alguna labor manual. En determinados días se cantaba y se bailaba y no era raro que aguzaran su ingenio los asistentes lanzándose *puyas* rimadas, piropos en cuartetos, etc. Asimismo durante las deshojas se comentan las noticias de actualidad, se narran sucesos y cuentos, abundan las bromas y los chascos, no faltan ciertos juegos, y al final, después de una refección ofrecida por el ama de casa, se toca la gaita y se baila hasta cerca del amanecer como sucede, por ejemplo, en Quirós, donde aún se celebra la *fiesta la esfochaza* o *fiesta 'l esfochón*. No obstante, lo mismo que ha ido desapareciendo en casi todas partes la costumbre de las hilas nocturnas, también se va perdiendo la de las grandes leuniones con motivo de la deshoja, procurando cada familia bastarse a sí misma, o en todo caso recibir sólo la ayuda de aquellos vecinos con quienes sostiene relaciones de carácter más íntimo ⁹.

⁹ En el último tercio del siglo XVIII las *esfozazas* presentaban las mismas características que en nuestros días, según la pintura que de ellas nos ha dejado Jovellanos (Obra y lug. citados) : “. . .se hacen por turno en las casas de los labradores, concurriendo los mozos de la redonda a ellas: las mujeres desenvuelven las hojas, descubriendo el grano de la mazorca, separando las inútiles y dejando tres o cuatro, y los hombres tejen estas hojas unas con otras, formando riestras (ristras) de cuatro a cinco varas de largo a que llaman *piñones* cuando son más cortas. Esta operación es de mucha alegría: se canta mucho; se tiran unos a otros las *panoyas*, se retoza y se merienda tortillas de sardinas, o jamón con *borña*. En otras partes, en lugar de merienda, se da a cada uno un panecillo como de media libra y en otras, *garulla*, esto es, corbates, y peras y manzanas crudas. Esta *esfoyaza* es siempre de noche, y acaban a la una o a las dos. Entonce*; los galanes acompañan a las mozas hasta sus casas, que suelen ser distantes, y al amanecer están en el trabajo. Estas *riestras* se cuelgan en lo interior de las casas, en lo exterior de los *hórreos*, y aún en los árboles; como algunas *panoyas* pierden todas las hojas antes o después de entrar en *riostra*, las sobrantes, a que llaman maíz *rabico* (esto es, sin rabo), se ponen en *sardo* sobre la lumbre, y es el primero que se desgrana para el uso. Lo demás se desgrana a mano, oprimiendo con un *taruco* (que es el tuétano de la *panoya*) los granos de otra; alguna vez, cuando hay gran cosecha, se maja y saca o desgrana a palos para vender*.

Vocabulario

La reunión nocturna en casa de un vecino para ayudarle a deshojar el maíz, así como la operación que realizan entre todos, se conoce con estos nombres: *Esfoyo* (Arrojina). *Esfoyón* (AcEVEDO; Luarca; Tineo; Salas; Cudillero; Grado; Las Regueras...). *Esfochón* (Rengos; Aguino; Teberga; Quirós). *Esmaizón* (Molenes). *Esfueya* (Lena; Veguín; Cabranes; OLIVEROS). *Esfoyada* (Aviles; Bañugues). En el centro de la provincia domina la forma *esfoyaza*. *Erbueya* (Aller). *Esbilla* (Camoca; Cabranes; valle del Sella; Póo). *Esjueya* (Póo). *Esbrulla* (OLIVEROS). *Escapulla* (Onís; Cibrales; Peñamellera). *Peresvilla*, *peresoillu* (OLIVEROS) 'Ultimo día de la esvilla o esfoyaza'. Verbos: *Esfollar* (Seroiro). *Esfoyar*. *Esf ochar*. *Erboyar*. *Desfueyar* (OLIVEROS). *Esbillar*. *Esbrullar* (OLIVEROS). *Escapullar*.

La hojarasca que se obtiene al desenvolver las mazorcas se guarda en los heniles para darla como pienso al ganado vacuno. Se utiliza también en toda la provincia para jergones, sobre todo entre los campesinos de pocos recursos. Sustituye al papel de fumar, una vez recortada y pulidas las nerviaciones con una navaja. En los puertos de mar sirve también, después de *peinada*, para pescar el bonito (Arena; Luarca). Finalmente, de la industria casera, se emplea como materia prima para la confección de sillas, cuadros, cestitas de adorno, juguetes y otros objetos minúsculos. Damos seguidamente los nombres que recibe en Asturias dicha hojarasca: *Foyois* (Arrojina). *Foyón* (Arbón). *Follón* (Seroiro). *Fuyasca* (Navelgas). *Fueyos*, *fuyascos* (Paredes). *Foyasco*, *narvaso* (Villagrufe). *Fuecha* (Rengos). *Fueya* (Centro de Asturias). *Jueya* (Valle del Sella). *Porreta* (Pravia; Arlós; Póo; OLIVEROS). *Purreta* (Póo). *Padana* (Tuña; Aguino; Teberga). *Capulla* (Cangas de Onís; Rebollada; Cibrales). *Rama* (Sebarga; Bada; Llames).

El envólucro entero de hojas que contiene la espiga, después de sacada ésta, acostumbran a ponérselo disimuladamente unos a otros, por juego, entre las panojas sin deshojar, los que toman parte en la *esfoyaza*. Cuando alguno, desprevenido, lo coge se celebra el engaño con risotadas, echándole en cara a la víctima que ha tenido que *ir al molino*. A esta circunstancia aluden varios de los nombres con que se designa al envólucro de la panoja: *Engañabobos* (Villagrufe). *Molinos* (Santianes). *Queimón* (Rionegro; Monón). *Pega* (Rebollada y Onís). *Follón* (Seroiro). *Fuetse* (Tineo; Luarca). *Fuelle* (Veguín; Villabona; Bimenes). *Capulla*, *capullón* (Puertas). *Arropada* (Villademar). *Taramullu* (Cabranes). *Padana* (Tuna).

Los redrojos o panojas fallidas, con pocos o ningún grano, que sólo

sirven para pienso del ganado, tienen múltiples denominaciones, según las localidades: *Capoyos* (Villabona; Oviedo). *Carolos* (Arbón). *Carozos* (Seroiro). *P. coroyosas* (Puertas). *Cututsos* (Panaciegas). *P. falsías* (Lena). *P. fuísencas* (Querúas). *Fuisecos* (Muñás). *P. llalla* (Valledor). *Mazcayos* (Molenes). *Muergu* (Cabranes). *Olizu*, “que quiere decir *huero*” (Póo). *Panochu* (Somiedo; Bermiego). *Panoyu* (Cabranes). *Tacuxos* (Camoca). *Tacuyín* (Veguín). *Tagueyu* (Lena). *Taguyu* (Lena; Bimenes). *Tarucas* (Villagrufe). *Tarucos* (Rengos; Navelgas). *Verdiacos* (Monón). *V er diayos* (Navelgas; Rionegro; Muñás; Arlós; Perlora; Bañugues). *V erdufos* (VR.). *V erduyos* (Onís). *Vixatos* (Lué, Colunga; OLIVEROS). *Zabuyos* (OLIVEROS). *Zabuyerías* (OLIVEROS) ‘cantidad grande de *zabuyos*’. *Cibayos* (Amieva; Sebarga). *Zorrizos* (C. de Onís; OLIVEROS). *Zurrizu* (Cañu; Granda; Bada; Onís). *Zoubayos* (Cabruñana). *Zoumatsos* (VT.). *Zurrubayu* (Sebarga).

Las panojas que tienen un trozo de raspa sin grano por la punta son: *Fuciconas* (Rionegro; Las Paniciegas). *Fucicúas* (Arbón). *Fucicudas* (Navelgas; Paredes; Muñás). *Jociconas* (VR.). *P. de jocicu* (Póo). *Mal ferradas* (Molenes; Navelgas). *Mocosas* (Cabrales; Espina; Monón). Con *mocu* (Villabona; Bimenes; Cañu; Bada). *Mocu* (Llames), ‘trocito de zuro, en la punta de la espiga, desnudo de grano’.

La que está agusanada es: Panoja *abicharada* (Santianes). *Abuxanada* (Bada). *Auxanada* (Linares). *Aüerbenada* (Arbón). *Zerbenada* (Rionegro). *Cocosa* (Seroiro ; Villagrufe ; Rengos; Tüna; Navelgas; Aguíno). *Coroyosas* (Puertas). Comidas del *coroñu* (Turón). Que tiene *foroñu* (Cabruñana). *Cuxanada* (Póo; Sebarga). *Podre* (Cañu; Amieva). *Pocha* (VR.). *RaZiada* (Perlora; Arlós). *Ratosa* (Villabrona; Villademar). *Verbenosa* (Muñás; Paredes). *Mucosas* (Navelgas) ‘las que están agusanadas y pegajosas a causa del excremento gelatinoso del gusano*’.

Al deshojar el maíz, si se exceptúan los concejos occidentales del litoral donde se pone a secar en *cabazos*, no se arrancan todas las hojas a la espiga, sino que se le dejan algunas para poderlo enristrar. Con todo, sucede a veces que por excesiva precipitación del *esfoyador* o porque las hojas son demasiado débiles, se quedan las mazorcas sin ninguna. Tales panojas, que se ponen aparte para curarlas en los corredores o turrarlas en el horno, se consumen las primeras, haciendo con ellas las *papas nuevas* (Tineo; Luarca). He aquí sus denominaciones: *Carozos* (Seroiro). *Corozos* (Arrojina). *La cosecha del farraco* (Villagrufe). *Maíz escarolao* (Monón). *Maíz derrabado* (VR). *Rabetu* (Villabona; Arlós; Valduno). *Maíz de rabón* (Rionegro; Muñás; Villademar). *Panoyes rabiques* (Camoca; Cabranes; Linares; Llames; Cañu). *Rabicu* (Sebarga). *P. rabucas* (Paredes; Es-

pina; Santianes; Arena; VT.; Bermiego; Puertas); *Rabucu* (Molenes; Veguín; Tuna; Querúas; Rengos; Aguino; Pravia; Cabruñana; Bimenes; SJ.). *Lo rabucu* (Rebollada). *Restroyu* (Póo). *Tucos* (Amieva). *Tatucas* (Naraval, Tineo). *Tarucu* (Navelgas; Bañugues). *Tarucos* (SJ.). *Maíz rabico* (Lena), 'el de peor calidad, destinado para alimento del ganado'. *Rabera* (RATO; OLIVEROS) 'desperdicios de mazorcas de maíz, que no pueden colocarse en la ristra por ser pequeñas o por no tener rabo'. *Panoyes rabucadas* (Perlora). El caérsele o quitarle todas las hojas a la mazorca, de modo que no sirva para enristrar, es: *Arrabuar* (AcEVEDO). *Arrabucar*, *arrabicar* (Navelga). *Rabicar* (Paredes; Cabranes). *Mochar* (Paredes).

De las espigas cuyo zuro está completamente cubierto de buen grano se dice que son: Panojas *bien ferradas* (Navelgas; Espina; Molenes; Aguino; VT.). *Cerradas*, *-es* (Villademar; Arlós; Villabona; Amieva; Sebarga; C. de Onís). *Rematadas* (Perlora; Bañugues). *Botonadas* (Cabrales). *Rollizas* (VR.). *Pichadas* (Navelgas). *Pichar* (Navelgas). 'cubrirse totalmente de granos la raspa de las espigas'.

Por la coloración de los granos podemos clasificar las panojas en tres categorías: 1 ■) Las que tienen un solo color, blanco o amarillo, y no reciben nombre especial.

2-) Las que tienen entre los granos blancos o amarillos alguno de color negruzco. A una de éstas se la llama: *P. pinta* (Arrojina; Moñón; Arbón; Tuna; Arena; Veguín; Arlós; Camoca; C. de Onís; Amieva; Rebollada). *Pintona* (VT.). *Peza* (Navelgas; Cabruñana; Somiedo; Teberga; Lena). *Pega* (Teberga). *Pegara* (Sta. M^a. del Monte, Tapia). *Peca* (Puertas). *Catalina* (Villabrona; Bañugues; Perlora). *Margarita* (Turón). *Serafina* (Villagrufe). *Billonga* (OLIVEROS). *Tremesina* (Catrales). *Cuarentena* (Muñás). *Marquesa* (VT.). *Princesa* (Santianes). *Raitana* (Arlós). *Tsoba* (Paredes). *Reina* (Cañu; VR.)). *Zapatera* (Bada; Linares). *Maíz pinón* (Molenes). *Entrepolada* (Bimenes). *Oreada* (Villademar). *Estirones* (Villavaler). Los dos últimos vocablos aluden a una costumbre que existe en ciertos concejos, como Cudillero. Salas, Teberga, etc. : Cuando en la deshoja encuentra alguno de los asistentes una panoja *oreada*, tiene derecho a estirar o estregar las orejas al compañero que se encuentra a su izquierda. *Rabu de gochu* (Navelgas). *Marrana* (Lena) 'la que tiene más de la mitad de los granos negros'; y en el juego llamado de *pezas*, al deshojar, se cuenta la *peza* por uno; la *marrana* por cinco, y el *rey* por diez. Por otro lado en Navelgas cuando se rivaliza o se juega a quien deshoje primero una docena de panojas, se tiene bien en cuenta que *rabu de gochu - pasa pur ochu*.

3^a) Las que tienen todos sus granos de color encarnado oscuro, y que en la mayor parte de la provincia reciben el título de *reina* (Arrojina; Tapiá; Monón; Villagrufe; Rengos; Navelgas; Paredes; Arbón; Rionegro; Espina; Cabruñana; Santianes; Arlós; VT.; Aguino; ACEVEDO) o de *rey* (Bañugues; Perlera; Bimenes; Villabona; Lena; Linares; Llames; Sebarga; Cañu; Cabranes; VR.). Otros nombres son: *Rubia* (Seroiro). *Pinón* (Villademar), *Garulla* (Villademar; Puentevega). *Moura* (Arbón). *Mora*, *mulata* (Puertas). *Reitana* (Teberga). *Uriada* (Teberga; Muñás). *Raxada* (Arbón). *La panoja de S. Antonio* (Camoca). *Panoja colorada* (Póo). *Portuguesa* (Navelgas) y *raxona* (Cabranes; Navelgas) la que tiene los granos de color mezclado, rojo y amarillo*. Estas panojas encarnadas se usan como medicamento diurético para el ganado vacuno (Camoca; Seroiro; Rengos; etc.). En otras partes sirven para “aguapiar les riestres*” (C. de Onís; Bada). Durante la deshoja, el que encuentra siete panojas encarnadas —en Bada ha de ser precisamente una moza—, queda exento de seguir trabajando (Arrojina; C. de Onís; Sebarga); pero en Linares, p. ej., se obliga a poner por obra lo que le ordenen los demás, como dar un beso a un viejo o cosa por el estilo; y eso no ya a la séptima sino a la primera panoja encarnada que deshoje. Costumbre semejante a ésta se encuentra en otros pueblos del oriente de Asturias: En Póo, cuando una persona encuentra en la *esbilla* una de las panojas susodichas, puede imponer una penitencia a otra de las presentes, penitencia que suele encerrar alguna malicia, aunque en ocasiones se reduce a una ingenuidad de este tipo:

—Oxena, ves dai un cancallín a Xuan.

O bien:

—Xuanín, ties que dai un besu a Oxena.

En VR., el que deshoja un *rey* dice en alta voz:

—¿Quién me semilla este rey?

Alguien contesta:

—Yo te le semillaré:
el din y el don te daré.

Y replica el 1^o:

—Lo que me mandes, haré.

Entonces el último que habló se ve obligado a cumplir la penitencia que el otro le impone. Un diálogo casi igual es el que se entabla en Cañu, en las mismas circunstancias y con iguales consecuencias:

—¿Quién mi simieya esti rey?

—Yo ti lu simieyaré:

el buen don que ti daré.
—Lo que mi mandes, jaré.

Manu del sembrador es 'la panoja que tiene forma parecida a una mano* (OLIVEROS). En Camoca se llama la *panoya de los hijos*, porque en realidad son varias gemelas, y se tienen en gran estima. Por eso el *esbillador* que encuentra alguna recibe el premio que estipula el dueño de la hacienda ai comenzar la deshoja. No se ponen en la ristra, como las demás, sino que se apartan para darlas al ganado, quizá con objeto de fomentar la fecundidad de las hembras.

CONFECCIÓN DE LAS RISTRAS.

En cuanto se termina la tarea de la deshoja —o al mismo tiempo, si son muchas las personas que toman parte en ella—, se van haciendo las ristras para colgarlas a secar en los corredores de la casa, del hórreo o de la panera, donde se dejan un mes o más, apilándolas después en el lugar destinado a granero. En la confección de la ristra intervienen por lo menos dos personas: la que va trenzando las panojas y la encargada de dárselas a la mano en puñados de un tamaño conveniente. A veces hay un tercero al que se encomiendan la operación de poner al alcance del enristrador los hacecillos de paja, junco, etc., con que ha de formar la trenza.

El material más empleado en la parte occidental de Asturias para hacer las ristras, es la paja de centeno, remojada y pisoteada, por ser la más larga y flexible. A falta de ésta, se utiliza también la de trigo. Y en algunos lugares de Tineo y de Allande se sirven con preferencia de la del panizo, que cultivan en extensiones diminutas casi exclusivamente con este fin. En el centro y porción oriental de la provincia, como es mucho más raro el cultivo de aquellos cereales, se emplean cabos de otras plantas flexibles: a) *Espadaña* (Arena; Luanco; Villaviciosa). b) Tallos de lúpulo silvestre, muy abundante en la región (Oviedo; Llanera; Lena; Quirós; Teberga; Somiedo; Aller; Llames; Cañu). c) Juncos, particularmente una variedad que tiene la sección del tallo cuadrada y es muy resistente (Cabranes; Linares; Póo; VR. ; Cangas de Onís; Rebollada; Amieva; Bañugues; Arlós; Valduno; Espina), d) Mimbrés (Bada; Llames; Sebarga; Rebollada; Puertas; Villabona; Veguín; Molenes; Pravia; etc.), e) Mucho más raro es el empleo de alambre (VR.; Póo; Rionegro; Arbón).

p

Vocabulario

La ristra de maíz se llama *restra* en la zona de Asturias que habla

gallego. En casi todo el resto de la provincia, *riestra*. *Lleza* (VR. ; Abándames; La Borbolla, Lianes). *Ramos* (Rengos). Una ristra pequeña es *una restría* (Arrojina; Monón). *Restro* (Seroiro). *Cañolo* (Boal, según ACEVEDO). *Cañuela* (Rionegro). *Ramo* (Villagrufe; Rengos). *Pata* (Paniciegas). *Piñón* (Veguín). *Piña* (Somiedo; Teberga; Luarca; Pravia). *Piñu* (Santianes; Villabona; Cabiales; valle del Sella). *Probe* 'más pequeño que *piñu* (Sebarga). *Pingu* (Póo). *Llezu* (VR.).

La trenza de la ristra con las hojas de las mazorcas, después de quitadas éstas, es un *riestru* en la mayor parte de Asturias —por lo menos de Cabrales a Somiedo. Otras denominaciones: *Restro* (Seroiro). *Restrón* (Monón; Villagrufe; Muñás; VT. ; Lena). *Restriellu* (Espina). *Riasca* (Villavaler; Puentevega). *Curruela* (Villademar). *Llezu* (VR.). *Resirayu* (Rionegro; Paredes; Navelgas; Tuña; Cabruñana). Con él se hacen *corras* 'ruedos*' para colocar encima los *xarros* y las calderas, y sus hojas se aprovechan, después de tenerlo algún tiempo a remojo, para rellenar los *sargones* (Navelgas). En la parte oriental sirven para hacer unos cojines a que llaman *roñadas* (Póo) o *riestros* (OLIVEROS).

Barba 'pelo de la panoja*' se usa en casi toda la región. *Barbacha* (Somiedo). *Barbolla* (Seroiro). *Barbollar* (Seroiro), *barbar* 'echar barba la mazorca*. Se usa como diurético, en infusión, para el ganado y aún para las personas.

Otros vocablos:

Apurridor 'El que *apurre* las panojas al *enrestrador* (Navelgas).

Apurrir 'Poner al alcance de la mano puñados de panojas al *enrestrador**.

Blima 'Mimbre, varita flexible de sauce con que se hace el trenzado de las ristras (Oviedo; Llanera). *Brima* (Camoca). *Blimba* (Molenes; VT.). *Brimba* (Bada). *Vilma* (Valduno; Cabruñana). *Vimba* (Bermiego). *Velortos de salce* (VR.). *Varas de salsa* (Villavaler).

Caberù 'El que sujeta los cabos cuando se *enriestra*' (Cabranes).

Cabu 'Con 10 ó 12 xuncies unidas por un nudo se forma un *cabu* para *enrestrar*' (Cabranes). 'Hacecillo formado por unas cuantas pajas de centeno para *enrestrar*' (Paredes).

Desenrestrar (Tineo; Luarca), *desenriestar* (concejos centrales) 'Deshacer la ristra*.

Enrestrar (Tineo; Luarca), *enriestar* (concejos centrales) 'Enristrar*.

Enrestrador 'El que hace las ristras*.

Espeta 'Palito puntiagudo y pulimentado de madera dura, de unos

diez centímetros de longitud, que se utiliza para deshojar el maíz' (Tineo; Luarca).

Carutsa (Luarca; Tineo; Somiedo; Teberga. . .), *garulla* (valle del Sella y centro de la provincia) 'Refeción que al terminar se da a los que loman parte en la deshoja y que suele consistir en nueces, avellanas, castañas, manzanas, etc.*. *Sobrecena* (Vaibona; Villagrufe). *Peresbilla* (Póo). *Presbrilla* (VR.).

Llata 'Varal suspendido horizontalmente del techo en las salas de las casas que no tienen *cabazo*; de él cuelgan las ristras de maíz para que éste se seque* (ACEVEDO).

Llalada 'Llata llena de ristras de maíz* (ACEVEDO).

Reinar 'Encontrar en la deshoja una mazorca *reina*' (Tineo; Luarca; Arrojina).

Veia 'Hacecillo formado por unas cuantas pajas mojadas que se sujetan con otra arrollada en espiral y que sirve de cabo para enristrar* (Navelgas; Vaibona).

Vidrazos (Rebollada; Seberga) 'Tallos flexibles para enristrar'. *Vidazos* (Amieva). *Villacera* (Puertas). En Somiedo se emplean a veces *grimales* 'ramitas de escoba o retama*.

Vilortios 'Velortos con que se tejen las panojas en la ristra*. *Vilortos* (Somiedo; Teberga; Quirós) ; *Viluertos* (Lena). *Velortos* (Cañu; Llamas). *Bilurtu* (Aller).

Xuncia 'Junco que tiene la sección del tallo cuadrada* (Cabranes; Valduno; Linares). *Xunga* (Bañugues), *Xunca* (Póo).

Xunclu 'Junco que tiene la sección del tallo redonda, y es menos resistente que la *xuncia*' (Cabranes; C. de Onís; Puertas). *Xunglu* (Espina). *Xuncu* (Linares). Se usa menos que el anterior para enristrar.

DESGRANE DE LAS ESPIGAS. EL CAROZO.

Las panojas de maíz suelen desgranarse a medida que se necesitan para el consumo. El procedimiento ordinario consiste en frotar cada espiga con la raspa de otra. La operación se expresa con estos verbos: *Debuyar* (Villapedre; Vaibona). *Debullar* (Seroiro; Arrojina). *Dibuyar* (Moñón; Villagrufe). *Dibuchar* (Rengos). *Desfacer maíz* (Tineo; Luarca; Salas; Grado; Pravia; Llanera; Oviedo; Bañugues; Perlora). *Desfaer* (Villademar; Luarca; Arbón). *Desfer* (Sta. M.^a del Monte; Arbón; Tineo; ACEVEDO). *Esfacer* (Villavaler). *Esfaer* (Teberga; Somiedo). *Es-billar* (Póo). *Esborgar* (Amieva). *Ergranar* (Aller). *Esgranar* (Lena;

valle del Sella y partido de Lianes). *Esfregar* (Cabranes; Villaviciosa; Bimenes; Bermiego; VT.).

Para designar la raspa de la espiga de maíz existe en el marco de la región asturiana una gran variedad de vocablos. *Carozo* es el dominante en la zona de habla gallega (Navia; Boal; Coaña; El Franco; Tapia; Castropol; Ulano; Ibias). *Corozo* (Arrojina; Vegadeo). *Cotozo* (Vegadeo; Castropol). *Cazoto* (Castropol). *Carolo* (Monón; Sta. Colomba, Allande). *Carollo* (Berducedo, Allande). *Caruozo*, *caruezo* (Busmente; Oneta; Villapedre; Rionegro; Almuña). *Cazueto* (Paredes; Molenes). *Cututsu* (Querúas; Arcallana; Muñás). *Cutullu* (Espina). *Cogutso* (Aller). *Caxueto* (Molenes). *Cutollu* (Camuño, Salas). *Cotollu* (Moreda), *Capoyu* (Cayés, Llanera). *Mazaruco* (Ponticiella, C. del Narcea). *Mazuercu* (Parres, Lianes). *Tarn ara cu* (Tereñes, Ribadesella). *Taramacu* (Bayo, Grado). *Taragüezu* (Sistema; Rebollada y Onís; OLIVEROS). *Tarangullu* (Cabranes). *Tarambutsu* (Gavillas, Somiedo; La Bustariega, Belmonte). *Tarabucu* (Calavero, Illas; Villavaler; Villademar; S. Martín de Luiña; Arena; Arcallana; Labio; Camuño; Las Centiniegas; Malleza y Mallecina). *Troju* (Abándames). *Toroxo* (Teberga; Quirós; Proaza). *Turotsu* (Aguino; Montovo, Belmonte). *Taracú* (Llastres; SJ.). *Tueru* (Figaredo, Mieres). *Tusa* (RATO). *TUCU* (Amieva; Cangas de Onís; Sebarga; Lianes; Rebollada). *Taruju* (VR.). *Tarugu* (Póo). Finalmente, la palabra *tarucu* es la más extendida en toda la región, pues se encuentra, sola o en competencia con otras, en los concejos siguientes: Allande; Cangas del Narcea; Tineo; Belmonte; Grado; Teberga; Quirós; Lena; Mieres; Oviedo; Llanera; Bimenes; Nava; Gozón; Carreño; Villaviciosa; Cabranes; Ribadesella; Colunga; Parres; Aller; Laviana; Siero; Pilonas; Gijón, etc.).

Los carozos se emplean como combustible, sobre todo los que han pasado por el horno al turrar el maíz para hacer *las papas*. Es frecuente también echarlos en las cortes para que se conviertan en abono, mezclados con el estiércol. En muchos pueblos se trituran o muelen para pienso del ganado (Villabona; Arlós; Veguín; Villavaler; Muñás; Paniciegas; Linares; Llames; Rebollada; Puertas). Y hasta hace no muchos años servían para rellenar tabiques de barrotillo (Arrojina; Navelgas; SJ.).

Todavía tienen los *iarucos* otra aplicación que está estrechamente ligada al folklore regional en el aspecto medicativo: Cuando una persona tiene orzuelos, levanta un castillete de carozos, le pega fuego y coloca la cabeza inclinada hacia adelante sobre la columna de humo, con los ojos abiertos y aguantando en tal posición todo el tiempo que le sea posible, mientras repite por lo menos tres veces el conjuro que dice:

Veite, arzulín,
que te queima
la casa ya'l mulin (Navelgas) ¹⁰.

El saliente inferior de la mazorca por el que ésta se une al tallo y del cual arrancan las hojas que la envuelven se conoce por los nombres siguientes: *Cazolo* (Arbón; Monón; Valledor). *Cazudo* (Navelgas). *Coto* (Seiroiro). *Cutuisu* (Paniciegas). *Chodigón* (Granda, Parres). *Podiyón* (Amieva). *Tarambuisu. turutsu* (Lena). *Tarambollu* (Bimenes). *Turoiso* (VT.). *Taragüeyu* (Cangas de Onís). *Taragullu* (Bada; Llames). *Taramullu* (Veguín). *Turuezo* (VT.). *Tarouzo* (Teberga; Somiedo). *Tarabucu* (Muñas). *Tarolo* (Villagrufe). *Tueru* (Villabona). *Tucu* (Rionegro; Tuña; Villademar; Santianes; Arlós; Perlora; Bañugues; Póo; VR.). *Rabu* (Vaibona; Cabruñana; Veguín; Linares; Rebollada).

EL MAÍZ EN LA ALIMENTACIÓN HUMANA.

En los medios rurales» y de un modo especial en los muy apartados de los centros urbanos e industriales, constituye el maíz una de las bases más importantes de alimentación. Nuestros campesinos consumen la harina de este cereal en tres formas principales: en polenta, que se prepara de varias maneras; en tortas cocidas entre el rescoldo del *llar*. y en pan, cocido al horno.

Vocabulario

Afu 'Papilla para niños, hecha con harina de trigo o de maíz, azúcar, leche y, a veces, miel y mantequilla' (Póo; Cañu; OLIVEROS).

¹⁰ En los lugares más arcaizantes del Cuarto de los Valles (=comarca del alto Esva), particularmente en las brañas, utilizan para la cura de orzuelos el humo de la paja de centeno, que debe ser en este aspecto la precursora de los carozos. La razón de la diferencia en el combustible parece estribar en el hecho de que la generalización del cultivo del maíz en las *brañas de vaqueiros* es mucho más reciente que en las tierras bajas. En muchas de ellas no hace más que cincuenta años que han comenzado a sembrarlo, y en algunas no se da en absoluto.

Entre los brañeros de la parroquia de Naraval, la práctica curativa del *arzulín* difiere de la descrita y consiste en tomar una pajita de centeno que se cruza sobre un dedo, aplicando al ojo enfermo la cruz así formada y recitando nueve veces la formulilla transcrita en el texto. Terminada la cura, se quema la paja, a la cual se cree que ha pasado el mal, y se^T repite la misma operación en días sucesivos hasta lograr la mejoría del enfermo.

Cazapelo 'Palo de 40 a 50 centímetros de largo con que se revuelve la harina a medida que se va echando en el agua para que no forme grumos' (Arrojina; AcEVEDO). *Cazo las papas* (Luarca; Tineo). *Caza de faé las farinas* (Bermiego). *Cuyarón* (Valduno).

Correcho 'Papas en caldo muy claras' (Villalón, según ACEVEDO).

Cuecho 'Papilla de harina de maíz cocida con leche en vez de agua' (VT. ; Aguino; Espina; Tineo; Luarca). *Lleche cocíu* (Veguín; Linares; Sebarga; Póo). *Papas blandas* (Navelgas). *Cuizu* (Lena). *Feroiu* (Villademar).

Escaldao 'Polenta que se hace echando toda la harina de una vez en el agua' (Veguín) -

Escalentar 'Turrar las panojas de maíz en el horno para hacer harina de papas' (Navelgas).

Faricos 'Especie de gachas con harina de maíz' (Aller).

Farinas 'Polenta de harina de maíz cocida con agua y sal' (Lena; Bermiego). *Fariñes* (Entre el Nalón y el Sella). *Jariñes* (Varios pueblos del valle del Sella). *Farrapas* (Lena). *Farrapes* (Se usa aproximadamente en la misma zona que *fariñes*). *Farraples* (Perlora). */arrapes* (= *Jariñes*). *fariñas* (Lianes). *Pulientas* (Luarca; Tineo; Cangas del Narcea; Onís; Peñamellera; Ribadedeva; Lianes)). *Papas* (Desde el bajo Nalón a Galicia). *Papes* (Bañugues; Veguín). *Papas lientas* (ACEVEDO), *Papas isientas* (Tineo; Luarca) 'las que se hacen con harina de maíz sin turrar'. *Fariñes turriades* 'las que se hacen con harina de maíz curado en el horno' (Centro de Asturias). *Papas nuevas* (Tineo; Luarca) 'las que se hacen con maíz recién cosechado y curado en el horno' ¹¹.

Corotsos 'Grumos que se forman al cocer las gachas' (Aller; Lena; Quirós; Teberga; Somiedo; Tineo; Luarca; C. del Narcea). *G orollos*, en el centro de la provincia. *Llaragoios* (ACEVEDO).

Grupú, gurupu (Tineo; Luarca) 'Papas hechas con el potaje que ha

¹¹ Nã Arroxía fáinse as papas con faría de maíz. Bótase no pote leite, ou leite y auga; e senón auga sola. Bótaselle sal e despois vaise botando pouco a pouco na faría e revolvendo con el cazapelo, tendo cuidado de que no fagan frailes nin se afumen. Desde que tan abondo testas, párase de botar na faría e déixaselles cocer, pero síguese revolvendo. Sácanse pa os pratos e cómense con leite. Cóyese ua cuyarada e móyase no leite, que se ten aparte nua conca.

Na sega del pan (=centén), si s'encontra duas espigas nua misma paya, gánanse as *papas de manteiga*, que se fain como as outras y saben muito ben. Al sacar as papas del pote bótase nel prato ua pouca de manteiga, y as papas por riba, e derriba das papas un pouco d'azúcar" (Arrojina).

sobrado de mediodía. Suelen comerse a la cena*. *Papareyos, papaseyos* (ACEVEDO). *Tamungu* (Vallinaferrera, Tineo).

Jochigos 'Gachas de harina de maíz cocida con calostros de vaca*. Son menos espesos que *les /arrapes o jariñes* (Bada).

Maíz del turre 'Maíz verde todavía que se cura en la cocina o al sol' (Cabranes).

Paparín 'Papilla para niños hecha con harina de trigo o de maíz, leche y azúcar* (Luarca).

Rabón 'Gachas de harina de maíz cocida con leche* (Llanera; Bañugues; Teberga; Valduno; Cabruñana).

Rustir 'Secar el maíz en el horno para luego llevarlo al molino (Aller).

Amesturar 'Mezclar con tres partes de harina de maíz una de trigo, para mejorar la calidad del pan llamado *borona*. Esta mezcla se llama *pan amesturado*' (ACEVEDO).

Bacilo, baño, masoiro 'Especie de fuente de madera para dar forma a las hogazas, tener el pan y otros más usos* (ACEVEDO).

Bañar 'Voltear las hogazas de maíz inmediatamente antes de meterlas al horno, para darles forma redondeada, dentro de una fuente de madera' (Luarca; Tineo; ACEVEDO).

Borona 'Pan de maíz* (Cabrales; Póo; C. de Onís; Amieva; SJ. ; Rebollada; Llames; Linares; VR. ; Aller; Lena; Somiedo; ACEVEDO). Se cuece en el horno o entre el rescollo del *llar*. En Bada se hace con arreglo a esta receta: "Amasando jariña con agua caliente y sal. Dimpués de bien roxu el llar, apártense les ascues y los tizones pa un llau; bárrese bien co la escoba; extiéndense en redondel jueyes de castañar, verdes o seques, hasta cubrir tou el llar; dimpués enriba delles ponse la masa dandoi forma redonda, levantada en medio y baxa nes orilles; cúbrese toa con jueyes de castañar; enriba destes, una capa de ceniza; encima desto, el rescaldu; arriba 1' rescaldu, el quemu, que i llamen tamién morgazu; y más arriba, ceniza, pa que así queme despaciu. A les tres hores, pocu más o menos, ya está cocía. La borona tamién puede ser preñada; en esi casu llámase *boronzu preñau*, que se come el día Antroxu y el día de Pascua. Cuécese en llar como la otra borona, pero al échala jazsei un pozu en mediu y llénase de llonganiza y torreños de gochu y tápase con otru piazu de la misma masa. Jácense tamién tortes pa cocer en una lata arriba de les trébedes, o arriba la chapa, si la cocina é de jierru**.

Boroña 'Pan de maíz*. Es la forma común a los concejos del centro de Asturias (Cabruñana; Molenes; Villademar; Santianes; Perlora; Bañugues; Arlós; Oviedo; Bimenes; Villaviciosa ; Cabranes, etc.). En Camoca se cuece en la *foma* 'horno*.

Boroñu del llar 'Bocoña que se cuece entre el rescoldo del hogar'. A veces se le mete dentro chorizo y tocino, recibiendo entonces el nombre de *el preñau*. En algunas partes de Asturias *el preñau* parece haber desempeñado cierto papel entre las solemnidades populares de la Pascua, según se desprende de F. Canella, Estudios asturianos, pág. 131.

Borunu * *Bořona* pequeña y gruesa' (Lena). *Boronu* (OLIVEROS).

Caritu 'Zoquete de pan o borona' (Tineo; Luarca). *Caritu* (RATO).

Ciridiego 'Borona mal cocida' (Aller).

Curtizu 'Mendrugos duros de borona' (Aller).

Escardar 'Romper o romperse fácilmente en pedazos el pan de maíz' (Tineo; Luarca). *Esgaritar* (Bermiego).

Escurliar 'Separar o separarse de la miga la corteza del pan' (Tineo; Luarca).

Filiólos 'Tortas delgadas de harina de maíz fritas en manteca de cerdo' (Seroiro).

Fuaza, *fugaza*, *pan de fuaza* 'Pan de maíz' (Querúas; Paredes; Muñás). En los concejos inmediatos (Tineo; Allande; Villayón; Seroiro), *pan de maíz* (*méiz*). Se cuece siempre al horno.

Caxu 'Pedazo de pan o borona arrancado con las manos' (RATO).

Llabana 'Toda piedra grande, lisa, especialmente la que se emplea en el *llar* para cocer la torta*' (Cabranes). 'Piedra plana, rectangular —las hay también redondeadas—, de medio metro aproximado de longitud por un poco menos de ancho y dos dedos de grueso, que se utiliza para cocer la torta*. Se coloca en el *llar* sobre *les trébedes* y se atiza debajo. Proceden estas piedras de ciertas canteras de La Mariña, donde les dan forma adecuada, y se venden a bajo precio en el mercado de Villaviciosa. Actualmente se van sustituyendo por *llábanes de fierru*, especie de banquetas formadas por una plancha de hierro sostenida por cuatro pies.

Magor 'Telilla de color verdoso y con pelusa, que cría el pan, principalmente el de maíz, cuando está empezado y hace mucho que se ha cocido' (ACEVEDO).

Magorento, *magurento* 'Que tiene magor' (ACEVEDO). *Mauriento* (Pravia; Aller; RATO). *Mouriento* (Navelgas; Paredes). *Valorento* (Figuerras, según ACEVEDO).

Mascazón 'Trocitos duros de la borona, cocidos con leche' (Póo).

Mestura (Villavaler; Puentevega; Malleza), *mistura* (Santianes), *mustura* (Alienes, Luarca) 'Pan de maíz mezclado con algo de centeno'.

Misturar 'Mezclar trigo al maíz para que la borona salga más nutritiva' (ACEVEDO).

Pancha 'Hogaza de harina de maíz' (Aller).

Pantruque (Abándames), *pantrucu* (OLIVEROS) 'Pasta de harina de maíz con cebolla, grasa y sangre, que se amasa principalmente cuando la matanza del *chon* 'cerdo' y se cuece en una caldera'.

Pitu 'Porción interior de la *fuaza* que resulta pegajosa por falta de cocción' (Paredes).

Presuga 'Especie de pala de madera sobre la que se amasa la torta' (OLIVEROS).

Rapón 'Torta de harina de maíz amasada con agua, sal, cebolla, tocino y pedacitos de chorizo, y cocida en el horno' (ACEVEDO). En Boal, Tineo, Luarca, *rapa*,

Refornar 'Meter de nuevo el pan de maíz al horno cuando comienza a ponerse *mouriento*' (Paredes).

Rosca 'Torta delgada de pan de maíz' (OLIVEROS).

Sopos 'Sopas hechas de pan y torta mezclados' (Cabranes),

Sopu 'Una sopa de torta en vez de ser de pan' (Cabranes).

Talos 'Tortas muy delgadas que se cuecen dándoles dos o tres vueltas sobre una lámina de hierro llamada *ialeru* (Póo).

Torta 'Pan aplastado de harina de maíz que se cuece en el *llar*, o se trée en la sartén* (Villademar; Santianes; C. de Onís; SJ. ; Lianes, etc.).

Torta rustíu 'Torta de maíz que se deja de un día para otro y se vuelve a calentar' (Cabranes).

Tortera 'Paleta de hierro para cocer la torta' (OLIVEROS).

Tortos 'Tortas de maíz cocidas en la chapa o fritas en sartén' (Póo).

Tostos 'Una especie de tortas de maíz parecidas a las anteriores* (Valduno; Veguín; Arena).

Xilibrina 'Una clase de torta hecha con harina de escanda y de maíz. Se cuece al horno* (Aller).

Ponemos aquí punto final a nuestra tarea descriptiva de las principales etapas que pueden considerarse en el cultivo y aprovechamiento del maíz, sin la pretensión de haber hecho una labor del todo metódica y ordenada, y mucho menos exhaustiva; pero aún así, esperamos que sea de alguna utilidad el conjunto de datos recogidos para el estudio del léxico y de la etnografía regionales.

MANUEL MENÉNDEZ GARCÍA

Oviedo, 1953.