

RITOS Y COSTUMBRES AGRÍCOLAS EN EL VALLE DEL LUNA

González Gutiérrez, C.
UNED Centro Asociado de Asturias

Resumen

La belleza y riqueza de los valles formados a lo largo de la cuenca del río Luna es proverbial desde tiempos muy antiguos, especialmente en la Corte de los Reyes de León que descansaban en Babia, zona del cauce alto de dicho río . A lo largo de unos 60 Kms. el Luna va distribuyendo sus aguas, enriqueciendo a los ribereños y acumulando a su paso leyendas, romances, historias fantásticas y reales. Próximas al río, cruzándolo a veces, calzadas romanas, otras medievales, caminos reales por donde durante siglos transitó la trashumancia de pastores y ganados.

En los cuarenta años últimos, más o menos, se ha perdido casi totalmente la agricultura de la zona que antes había sido muy intensa y diversa. Quedan aquí, para el recuerdo, descripciones de cultivos, trabajos, procesos, utensilios, faenas agrícolas, etc.. Los jóvenes que tengan acceso a estos datos podrán comprender mejor la vida de sus padres y abuelos.

INTRODUCCIÓN

Seis son los apartados en que he organizado mi exposición¹: haré, en primer lugar, una breve **descripción** del Valle del Luna, su localización, extensión, comarcas, pueblos (todos o al menos los más importantes, con algún detalle o característica significativa de algunos); después hablaré del descenso continuado del **censo de población**, así como (en parte es una consecuencia) del **descenso de la agricultura** (casi extinguida actualmente). En un tercer apartado me referiré a la importancia del **agua**, abundante, como elemento fundamental de riqueza y que tiene su mejor expresión en el río, incluso sacrificando varios de sus pueblos, para compartirla solidariamente con otras zonas. Más adelante describiré brevemente los distintos **cultivos** de la zona que tienen como elemento unificador el empleo del arado. Posteriormente, ejemplificaré muchos de los aspectos relacionados con la agricultura en el **Proceso del pan** en todo su ciclo anual. Por último, citaré algunas de las **costumbres** y tradiciones más notables de la zona, así como algunas referencias a la alimentación, vivienda, descanso, juegos... Queda para

¹ Este artículo recoge con algunas modificaciones y añadidos una conferencia pronunciada por el autor en el Congreso: *La Cultura Leonesa del Arao*, celebrado en Astorga. Algunos contenidos ya fueron publicados en *ENTEMU*, 1995 – *Tradiciones orales y documentos escritos sobre Vega de Caballeros, pueblo leonés-*, y en los nºs. 18 y 19 de *Encuentro* (Revista de la Casa de León en Asturias).

otra ocasión una descripción de la ganadería (muy abundante en la zona), de la trashumancia, del pastoreo...

Aunque haré alusiones a la historia pasada y también al momento actual, sin embargo, la mayoría de las referencias serán de los años 50 y 60 del pasado siglo XX, vividos, personalmente, con más intensidad

Por la misma razón de vivencia personal, permítanme que me centre especialmente en Luna de Abajo (actualmente por debajo del Pantano de Barrios de Luna), cuyos trabajos, usos, costumbres y personas coinciden, no obstante, en general, con los de la mayoría de los pueblos de todo el valle.

El Valle del Luna

Hablar del **VALLE DEL LUNA** es hablar de un valle de unos 60 Km. de longitud, con una anchura más significativa en la primera mitad de su recorrido (sobre 1.200 metros) y de una estrechez notable, en la parte baja, de no más de 40 ó 50 metros en algunos sitios. Está situado en la zona noroeste de la provincia. Resulta difícil precisar el lugar exacto del nacimiento del Río Luna.

Pequeños arroyos que parten de Quintanilla, Peñalba y Las Murias, que se juntan en la parte baja de la altiplanicie de Piedrafita de Babia, conforman el nacimiento de este río; el más importante de estos arroyos y que se puede considerar el núcleo del río (así, algunos autores) es el que baja de Peñalba.

El Río Luna, después de atravesar el valle al que da nombre, al juntarse con el Omaña, por debajo del puente de Sacarejo, más abajo de Villarroquel, forma el Órbigo (el río del oro). Todo el valle gira en torno al río y la carretera (actualmente las carreteras, ya que la autopista Gijón León cruza casi todo el valle). Los principales afluentes del río Luna son el Torrestío, Urugo, Villafeliz, Abelgas, Aralla, Caldas, Láncara, Portilla, Garaño, Turcio...

solían distinguir dos comarcas en este Valle: Babia y Luna, divididas a su vez, formando cuatro zonas o concejos bien diferenciados: **Babia Alta, Babia Baja, Luna de Arriba (o de suso) y Luna de Abajo (o de yuso)**. El pantano de Barrios de Luna, inaugurado en 1954, que inundó doce pueblos, ha roto un poco esta división y define más claramente, hoy, una zona alta, por encima del pantano (Babia y parte de Luna de Arriba –la que no inundó el pantano-) y la zona que queda por debajo del pantano, desde Barrios de Luna a la Magdalena y Otero de las Dueñas (**Luna de Abajo**).

Habría que añadir aquí el valle de Ordás que también está situado en los márgenes del río. No obstante todo lo dicho, muchas personas identifican los valles de Babia, Luna y Ordás claramente. Para estos, hablar de Luna es hablar de los antiguos concejos de Luna, desde Rabanal de Luna en su límite superior, hasta La Magdalena en el inferior.

Babia Alta

Comienza en **Piedrafita**, situada a una altura de 1200 a 1300 metros, cuna, como se ha dicho, del río Luna. Era el pueblo comercial de la Región. En otro tiempo fue célebre por sus ferias de ganado. También fue centro carbonero. La carretera se bifurca en esta

población: la rama principal sigue hacia Belmonte por el Puerto de Somiedo; la otra, hacia Villablino (vía para llevar el carbón de Babia). En 1944 tenía 315 habitantes. Aquí existió un castillo de los monjes del Paular de Segovia. En su término se encuentra el Santuario de **Carrasconte**, el más famoso de todo el valle.

En la primera parte del valle que estudiamos se levanta la altiplanicie comprendida en el término de Piedrahita, en el contacto de las tierras devonianas con las carboníferas, producto de depósitos fluvio-glaciares y morrénicos, cuya altitud media oscila entre los 1.200 y 1.300 metros de altura. Es la zona más alta de todo el valle, elemento que la diferencia claramente de las regiones limítrofes: Laceda por la parte occidental y Luna por la oriental. Esta zona se extiende amplamente, afectando la forma de una llanada entre el tajo profundo del río Sil, las escabrosas montañas de la Mata de la Vera y Peñavieja, por el Norte; el Salguero, por el Sur, y por el Este, la angostura que se produce a partir de San Félix, para entrar en la Babia Baja, en donde el Luna se encuentra alimentado por el río Orugo y sus afluentes, abandonando después la comarca de Babia para pasar a la inmediata de Luna [Teij46, 420].

Muy cerca está **Quintanilla**, donde según la tradición existió un pueblo llamado **Ferrerías**, habiéndose hallado fragmentos de latón y cobre que hacen suponer la presencia de alguna fábrica de estos metales. En los últimos años ha sido una importante zona minera - en 1944 tenía unos 335 habitantes, el mayor núcleo de población de la época -.

Vega de Viejos está en la cuenca del Sil aunque pertenece a Babia Alta.

Otros pueblos de Babia Alta son: **Cabrilanes** (actual ayuntamiento), **Las Murias**, **Meroy**, **Lago de Babia**, **La Riera**, **Mena**, **La Cueta** (en otros tiempos uno de los pueblos de la zona más poblados -150 habitantes en 1946-, hoy lugar de pastoreo de los rebaños de ovejas en el verano), **San Félix de Arce**, **Torre de Babia** y **Peñalba**.

En esta comarca se encuentran algunas de las cumbres montañosas más altas, estupendo reto para montañeros. Muchas de ellas superan los 2.000 metros: Peña Orniz, Montigueiro, Calabazosa, Lagüezos...

Babia Baja

El centro comercial y recreativo así como turístico es **San Emiliano**, "pueblo que revienta de tanta belleza como atesora", en palabras de Matías Díez Alonso. Es el Ayuntamiento y el centro comercial de Babia Baja. Muy cerca está **Pinos**, el pueblo que enlaza con el Puerto de Pinos, comprado hace décadas por el Ayuntamiento de Mieres para pasto de sus ganados.

Otros pueblos son: **La Majúa**, **Candemuela** (en 1859, importante y muy poblado, tenía mercado, escuela y un estudio de gramática), **Torrebarrio** (en 1946 tenía 480 habitantes), **Villargusán** (todos estos situados casi en la falda de Peña Ubiña), **Torrestío**, paso para los bellísimos Lagos de Somiedo, y el antiguo Puerto de la Mesa, por donde pasaron a Asturias los romanos primero, los árabes después.

Así en el Ayuntamiento de San Emiliano os puertos o pastizales han dado lugar al nacimiento del pueblo de Torrestío, para aprovecharse de los pastos de altitud; es una

verdadera braña, esto es, pueblo emigrante; durante los meses crudos del invierno y parte de la primavera, los habitantes de este pueblo abandonan sus casas, trasladándose con su modesto ajuar y sus familias a la zona asturiana. Todavía aquí encontramos la casa de planta circular con hórreo en el centro que nos recuerdan los antiguos chozos que se instalaban durante la época del pastoreo en estas brañas; esta casa está cubierta de paja y consta de una sola planta, que comparten los hombres y los animales. [Teij46, 447].

Por otro lado, lindando con Luna de Arriba, se encuentran **Villafeliz** (entrada de Babia, al ir desde León), donde hubo una fábrica de productos lácteos hasta hace poco tiempo, con un gran valle y amplios puertos de montaña. Más arriba, **Truébano**, al lado de **Puente Orugo** (cruce de carreteras) que contó antaño con posada y albergue, **Villasecino** (durante casi un siglo –XVIII- tuvo una serie de juicios con Truébano por los pastos de Fuejos), **Huergas de Babia** (ya tenía instalada agua en las casas en los años 40), **Riolago** (con un palacio de los Quiñones del siglo XVI, bellamente reconstruido en la actualidad), **Cospedal**, **Genestosa** y **Robledo de Babia**.

Las cumbres más altas son: Peña Ubiña –la cima por excelencia-, de 2417 metros, Ferreirúa, el Morro Negro, Los Vígáros (todos con más de 2000 mts).

En estas tierras de Babia se mantiene la **leyenda**, quizá por el parecido de los nombres, de que el caballo del Cid, Babieca, se crió y fue llevado de estas montañas.

La mayoría de los pueblos de Babia y de Luna están situados estratégicamente en el valle y a ambos lados de la carretera de La Magdalena a Belmonte.

El babiano tiene un marcado carácter que le distingue de sus vecinos; es, en general, inteligente y dado a los negocios. Los habitantes que habiendo abandonado sus hogares en busca de una fortuna en el extranjero o en las capitales provinciales de España, en las cuales desarrollan una actividad comercial, al retornar a su patria chica, ejercen su influencia en la mejora de las condiciones de vida de la población. Es digno de notarse que la canalización de agua en los pueblos de Huergas, Cospedal y San Emiliano es debida, en parte, a ellos. [Teij46, 440].

Luna de Arriba

Geológicamnte la región de Luna corresponde a terrenos paleozoicos de los sistemas siluriano, devoniano y carbonífero inferior. El fondo del valle es un amplio sinclinal recubierto por aluviones cuaternarios que cubren el carbonífero... El roquedo está constituido fundamentalmente por calizas, pizarras y cuarcitas. En la parte más baja de la zona que estudiamos se encuentran grandes depósitos de carbones, en los términos de la Magdalena y Canales, que han hecho de estos dos núcleos rurales dos centros mineros de cierta importancia. [Teij46, 450].

Comienza en el pueblo de **Rabanal de Luna**, junto a la ermita de **Pruneda**, el santuario mariano de la comarca. Este pueblo tiene una fuente, que más parece un río, por su caudal de agua muy fría; se encuentra al lado de la ermita. En otros tiempos el agua de esta fuente impulsaba las máquinas de un **molino** harinero, cuyas ruinas aún existen. Tiene muy buenos pastos, siendo el ganado su riqueza principal.

Abelgas es un pueblo ganadero por excelencia, donde en los años sesenta funcionó una ejemplar Cooperativa de vecinos que logró romper el aislamiento tradicional del pueblo. Existe un documento de Alfonso III el Magno concediendo el lugar de Abelgas a Beato y Cesáreo. Ha sido, por otra parte, pueblo de mucha historia de pactos y privilegios desde el s. XVI. Entre otros, existe un Fuero dado a sus vecinos por D. Rodrigo Alvarez, obispo de León, en el año 1217...

Sena de Luna es hoy Ayuntamiento, pueblo famoso por sus rebaños de ovejas y vacas, con unas amplias vegas, de secano, ya que distintos intentos de transformarlas en regadío fracasaron siempre, lo mismo que un reciente intento de concentración parcelaria. En otro tiempo fue cabeza de Concejo de los pueblos limítrofes. Los Condes de Luna ostentaban el título de Señores de Sena. Hay muchas casas labradas en piedra, señoriales.

Pobladura es un pueblo pequeño pero con una hermosa vega. Otro pueblo, en la carretera a Villamanín y Pola de Gordón, es **Arala**.

Al lado de la actual **autopista** tenemos **Caldas de Luna** con un famoso balneario, donde se guarda el recuerdo y la leyenda de la pastora de Caldas a quien D^a Jimena, la hermana de Alfonso II el Casto, pregunta por su marido el Conde Sancho de Saldaña, el padre de Bernardo del Carpio, encerrado en el Castillo de Luna. En el siglo XIX tenía una Colegiata cuyas cargas desempeñaban cuatro clérigos que pagaba el Sr. conde de Nava como patrono. Hoy se ve espléndidamente desde la autopista León-Oviedo.

Robledo fue muy conocido por sus robledales (tiene un embutido típico, mezcla de morcilla y chorizo); **La Vega** está también en el valle de Caldas.

Los pueblos inundados por el actual pantano fueron: **Lagüelles, Campo, Láncara** (Ayuntamiento, que después se trasladó a Sena);

En su término se halla instalado el mayor salto de energía hidroeléctrica de todo el valle del Luna. Toma las aguas por mediación de una presa del río de Abelgas, distribuyendo la energía producida a toda la región del valle de Luna y a la vega leonesa, en el partido de Astorga. Hay otro salto que toma las aguas directamente del río Luna, suministrando luz a Láncara y a la fábrica de aserrar y molino harinero del mismo pueblo. [Teij46, 453-454].

También fueron inundados **Arévalo, Oblanca, San Pedro de Luna** (antes llamado de los Burros, quizá por sus ferias famosas); estos pueblos desaparecidos pertenecían a Luna de Arriba, mientras que **Miñera** (en sus cercanías se coservaban restos de un puente romano, hoy inundado), **Mirantes** (donde hoy existe el Club Náutico de León), **Casasola, La Casona, Truba y Cosera**, pertenecían a Luna de Abajo.

En **Santa Eulalia**, las casas no fueron inundadas pero sí sus vegas, por lo que el pueblo fue abandonado; **Mallo**, cuyas vegas fueron inundadas, en parte, permanece, no obstante, y puede ser visto al lado de la autopista; el pantano inundó un antiguo puente romano que cruzaba hacia Mallo, por donde pasó antiguamente la Calzada romana de Astorga a Asturias.

El número de habitantes afectados por el pantano de Luna fue de unos 1.500 aproximadamente.

LUNA DE ABAJO. Irede es un pequeño pueblo, perdido en la montaña, lo mismo que **Sagüera y Portilla** (en la falda de la Peña Portilla que se divisa desde todo el valle y donde se ven las primeras y las últimas nieves de la comarca).

Barrios de Luna, es hoy muy conocido por su pantano, por el que parece amenazado, y por la fiesta del Pastor. Hace siglos fue famoso por su **Castillo** (edificado por Alfonso III), y por el poderío de los Condes de Luna, y ya antes, quizá, por ser bastión defensivo contra los árabes y, posiblemente, contra Almanzor (también se llamó **Peña Almanzor** la cumbre más alta de la zona). Según el P. Morán

El castillo estaba emplazado sobre un peñasco a la orilla izquierda del río y data de los primeros tiempos de la Reconquista con el objeto de contener las invasiones de los árabes. Este castillo debió existir ya desde la conquista romana como medio para tener sumisos a los satures de esas montañas. [Mor87, 181].

Y la visión poética de Los Díez:

Sobre la negra roca atravesada, un día fundida en murallón y dique del lago glaciar, otro día rota por el empuje del lago mismo y ahora soldada por el hombre para hacer revivir el lago y domeñarlo, a fin de prodigar vida y riqueza, la ruina, apenas perceptible, de uno de los castillos más famosos del viejo reino astur-leonés, prisión del Conde de Saldaña, Sancho Díaz, padre de Bernardo del Carpio. [Díez94, 25].

El primer Conde de Luna, D. Diego Fernández de Quiñones, instituido en 1466, dejó muy mala memoria. Recuerda Florentino Díaz:

Llegaron los imperativos requerimientos de aquel primer señor de Luna, cuya memoria es como una mano negra, y vieron los Concejos de Omaña, de la Lomba, de Badavia y de Laciana, invadidos sus territorios, avasalladas las posesiones por las violentas huestes del conde, cuyas enseñas ondeaban bajo la impune prepotencia de su oficio de merino mayor de Asturias de Oviedo. [Díez94, 75].

Cien años largos lucharon y pleitearon los Concejos para romper la tiranía de los Condes. Todavía en partidas parroquiales de finales del siglo XVIII aparecen a veces como testigos los Corregidores de Luna de Abajo o de Arriba, que ejercían justicia y recaudaban el pan para el conde y que eran nombrados por el propio conde. Prácticamente todo el valle del Luna era feudo de los Condes de Luna.

Como comenta Florentino Díaz:

Todos los pueblos pagaban al Conde de Luna la cuarta parte de cuanto pan cogieran un manojo de cada cuatro- más importantes alcabalas y yantares y todos, naturalmente, los tributos de millar, de ciento y de sisa. [Díez94, 117].

Ya antes, según la leyenda, este palacio de los Condes de Luna, fue cárcel del Conde de Saldaña, Sancho Díaz, casado de incógnito con D^a Jimena, hermana del Rey Alfonso II el Casto. El Rey encerró al Conde, después de sacarle los ojos, en el Castillo de Luna y crió en la corte al hijo, Bernardo del Carpio. De estos sucesos legendarios surgió nuestro Cantar de Bernardo del Carpio y distintos romances derivados de él, recogidos magníficamente por D. Ramón Menéndez Pidal en su "Flor de Romances Viejos":

Dice el primero:

*En los reinos de León
El Casto Alfonso reinaba;
hermosa hermana tenía,
Doña Jimena se llama.
Enamorárase de ella
ese conde de Saldaña,
mas no vivía engañado,
porque la infanta lo amaba...*

Y así comienza el segundo:

*En la corte del casto Alfonso,
Bernardo a placer vivía,
sin saber de la prisión
en que su padre yacía;
a muchos pesaba de ella,
mas nadie lo descubría:
halo defendido el rey
que ninguno se lo diga.
Dos dueñas se lo descubren
con maña y con maestría.
Cuando Bernardo lo supo,
la sangre se le volvía...*

El Romance quinto recogido por Pidal es de los más conocidos:

*Por las riberas de Arlanza
Bernardo el Carpio cabalga
en un caballo morcillo
enjaezado de grana;
la lanza terciada lleva
y en el arzón una adarga.
Mirándole están de Burgos
toda la gente espantada,
porque no se suele armar
sino a cosa señalada;...
-Bastardo me llaman, rey,
siendo hijo de tu hermana;
tú y los tuyos lo habéis dicho,
que otro ninguno no osara;..*

Estas peñas que conservan todavía algunos restos del Castillo de Luna, y que ahora han sido unidas por la presa de cemento, parece que hace millones de años estuvieron unidas formando un glaciar que al ir calentando formó un lago artificial roto después por el empuje de las aguas (así lo ha visto D. Florentino Díez Álvarez).

En este Castillo tuvo encerrado Alfonso VI a su hermano García durante 17 años hasta su muerte, según otra de las tradiciones.

Mora de Luna es pueblo apacible, tranquilo, de serenos valles y buenos riegos, hoy también solución para algunas familias por su Central eléctrica, alimentada por el agua que desde el pantano a través de un túnel de unos 3 ó 4 Kms. desciende por un fuerte

desnivel. Fue uno de los primeros pueblos en alejar el cementerio del casco del pueblo. Tuvo aserradero y molino industrial que aún perdura.

Vega de Caballeros², con amplias vegas de regadío, pueblo pionero en la provincia en la concentración parcelaria, fue cuna de ilustres profesores y escritores y abundantes clérigos. Allí está el *Cuerno de Bobia* entre los términos de Canales, Bobia, Villayuste y Vega de Caballeros; desde este lugar hay una visión magnífica del bajo Luna. En este *cuerno de Bobia* parece que hubo un castro antiguo. Según distintos investigadores quedan en este lugar restos de la muralla exterior del castro, y de cabañas, aunque todo cubierto, actualmente, por multitud de maleza.

Al lado está el lugar llamado *Matacorral*, mirador precioso, lugar para la siesta de pastores y ganados, en el centro del cordel o cañada, amplísimo, por el que los rebaños transhumantes pasaban de los puertos de Babia y Asturias hacia el tren, en Astorga, que los conduciría a Extremadura. Es una loma de pradera, llena de espléndidos robles centenarios, que se puede considerar realmente un paisaje bucólico (Florentino Diez lo llamó "arcádica estación pastoril"). Al lado del castro y de Matacorral existe aún hoy la Fuente fría (según los de Bobia) o la fuente del Ballinón (según los de Vega). Entre los pueblos de Villayuste y Vega, también en el Cordel (a unos dos kilómetros) se encuentra *La Escrita*, un muy amplio campar en lo más alto de las montañas. Aquí sitúa el P. César Morán el Campo de La Escrita que, según él, podría conservar vestigios en alguna peña de pinturas rupestres. Florentino Diez, sin embargo, sitúa este Campo de La Escrita en el valle de Laciaña, y sería una "losa punzada de textos mineros" de la que también habla D. Juan Uría aunque no la localiza en ningún lugar concreto.

En el mismo término de Vega de Caballeros se encuentra la mina de *Mataloro*, la más importante de España, según el P. Morán. Ya fue explotada por los romanos. En 1591 aparece la concesión de un beneficio para explotar esta mina de oro, plata y cobre. Por los libros parroquiales he podido constatar que esta mina seguía explotándose (o se había reiniciado la explotación) en los siglos XVIII y XIX, incluso hasta principios del siglo XX (en la primera década de este siglo se citan dos fallecidos en la mina de Parada o Mataloro (en 1879, por la explosión de un barreno; en 1908 por una caída en el paso de la mina), así como el bautizo de dos niños, hijos de residentes en edificios sitios en la mina.

Muy cerca, en el camino hacia **Portilla de Luna**, existió el pueblo de **San Pedro de Parada**, desaparecido probablemente a finales del siglo XVII, o antes, aunque los Curas de Vega conservan el título de Abades de la abadía de S. Pedro de Parada hasta el siglo XIX (desde al menos 1686).

En un juicio entre los Curas de Portilla y Vega de 1738, que se prolonga hasta 1813, se hace referencia a los diezmos que los Curas de Vega cobraban por los prados y pan recogido en los términos de la Abadía, y se hace mención al momento, ya pasado, en que al ser abandonado el pueblo todavía se celebraba alguna vez allí la Misa, hasta que al derribarse la Iglesia, su patrono San Pedro fue llevado a la parroquia de Vega. Este juicio (cuyos documentos he podido comprobar) hace referencia a otro juicio y sentencia del año 1603. Más de doscientos años duró, pues, este litigio de diezmos entre los

² Sobre este pueblo puede verse una más amplia información en mi artículo "Tradiciones orales y documentos escritos sobre Vega de Caballeros, pueblo leonés", *ENTEMU* (1995) 105-151.

Curas de Vega y Portilla. Todavía hoy se conoce como término de Las Casas el lugar, en el centro del valle de Parada, donde se asentó el pueblo de San Pedro. Parece que incluso existió una ermita en lo alto del monte o **pico San Pedro** (de una considerable altitud). Según el P. Morán esta ermita fue en su origen un templo pagano cristianizado en los primeros tiempos de nuestra era. El título de abadía hace presumir que existió un monasterio en torno al cual se habría construido un pueblo quizá para los trabajos de la mina de oro.

He recogido alguna tradición oral según la cual este pueblo habría perecido por un envenenamiento masivo (quizá sea una reminiscencia de la leyenda de la vacaloría de Santas Martas (Piedrasecha) de la que hablaremos.

Junto a esa mina de Parada o Mataloro todavía han pervivido algunos restos, además de **galerías de la mina, hoy hundidas, de un puente romano** por donde pasaría la **calzada** ya citada de Astorga al Puerto de la Mesa en las montañas de Torrestío y Somiedo (se conserva al menos un centenar de metros de esta Calzada..

La Vega de los Caballeros, en la margen derecha del río Luna y pegada a la falda de la montaña que encuadra el citado vallo, se extiende a la margen izquierda del río citado, y se liga, a través de un puente sobre el río con las Ventas de los Caballeros, en la carretera de la Magdalena a Belmonte, centro comercial. [Tei46, 456].

De este pueblo de Vega de Caballeros hay que citar (ya lo hizo someramente el P. Morán) el **cambio de nombre**. Siempre pensé que el nombre de Vega de Perros que encontraba en algunos libros se refería a hechos relativamente recientes y que había sido poco el tiempo en que el pueblo había sufrido esta ignominia. En la tradición oral del pueblo, recogida en parte ya en 1925 por el P. César Morán sin citar fechas, se contaba que un día de fiesta a la hora de la misa, dos caballeros se habían disputado el asiento más honorífico de la Iglesia. De las palabras pasaron a los hechos y tiraron de pistola (según la tradición oral del pueblo; de espada, según el P. Morán). Uno de ellos murió en el acto y el otro a los ocho días. El Obispo acude a un acto de desagravio y comenta que más que Vega de Caballeros debiera llamarse "Vega de Perros". Y esta expresión un tanto extemporánea, sentó plaza y fue el origen de un largo litigio. En los libros parroquiales (conservados a partir de 1685) se habla de Vega de Perros. Pero este mismo nombre aparece ya en el siglo XIII, en documentos conservados. Y este nombre permaneció hasta 1925, de hecho, en que ya aparece de nuevo Vega de Caballeros, y de derecho, en 1928, por un decreto del Obispado de Oviedo del 9 de Noviembre por el que se cambia el nombre del pueblo por el de Vega de Caballeros, posiblemente por la influencia de cuatro hermanos naturales del pueblo, todos universitarios, que ejercían funciones o cargos importantes. Este decreto llegó al Cura del pueblo el 9 de Enero de 1930, según aclaración del mismo en el libro.

Garaño, pueblo señorial, y minero durante muchos años, parece que fue asentamiento de culturas antiguas y castros. Así lo describen poéticamente Florentino Díez y Luis Mateo

Díez:
Apenas pasado este pueblo [La Magdalena] en la encrucijada tendremos, a la derecha, en un cabezo limpio y rocoso, el Castro de Garaño, del que dice la copla: "Balcón de valles queridos – bastión de vientos huraños" .. Quedan sobre la vallina del oeste los taludes defensivos y escalonados, perfectos. Sobre la del oriente serpea un arroyuelo que se lama del Alfó, porque a su final existió un almacén mozárabe. Junto al castro, a

su abrigo, y ya sobre la vega, el pueblecito de Garaño, adormido al eco de consejas que del castro brotan, evanescentes y alucinantes. [Díez94, 25].

La Magdalena ha sido, especialmente en la segunda mitad del siglo XX, el pueblo de las minas, centro de trabajo y riqueza durante siglos; centro comercial y de diversión, encrucijada de caminos, hacia Babia y Asturias, hacia Omaña y Villablino, hacia la Ribera del Órbigo, hacia León y hacia la Robla. En el siglo XVIII se contaban hasta ocho molinos harineros, número, por otra parte, no exagerado, pues en pueblos más pequeños todavía en el siglo XX había tres o cuatro molinos pequeños para el servicio de varios socios. En la época floreciente de la trashumancia tuvo hospedería y hospital. En la época de la romanización fue el camino por donde la Llegio VII pasó hasta Asturias.

Canales, célebre en otro tiempo por su búsqueda del oro, recibe su nombre del lavado de tierras, y no hace muchos años famoso por los tres mil y pico millones del primer premio de la lotería. A mediados del siglo XIX tenía, como industria, fabricación de paños y lienzos ordinarios. También tenía y tiene minas de hulla. Así lo veía en 1925 el P. César Morán:

Atravesando el río de las buenas truchas penetramos en los dominios de Canales, pequeño pueblecito, patria de varones ilustres, donde aparecen casas con escudos de armas que declaran la hidalguía de sus señores y donde se ven huertas con árboles que asoman por encima de las tapias cargados de tentadoras frutas. ... Son honrados, laboriosos, sencillos, hospitalarios, buenos cristianos y pobres. [Mor87, 29].

Quintanilla y Bobia, aunque ya en la carretera que lleva al valle de Omaña, todavía pertenecen al valle de Luna. El Cuerno de Bobia es un montículo con tradición de castro hoy totalmente abandonado del que ya hemos hablado más arriba.

Hay que citar, finalmente, los pueblos de **Cuevas, Viñayo o Valdevinaio** (que fue capital del concejo), **Piedrasecha**, donde sitúan algunos la leyenda de la **vacaloría** envenenante y causante de la desaparición del pueblo:

En Santas Martas, perteneciente entonces al pueblo de Piedrasecha, había un pueblo ligado a la abadía. Un domingo se dio el "pan de la caridad" a todos los vecinos al terminar la misa (como todavía era costumbre en los pueblos de la zona hace pocos años); días más tarde, entre tremendos dolores, todos fueron muriendo. La mujer que había amasado el pan, había cogido el agua del arroyo y, por falta de luz, no vio que entre el agua de la olla iba una vacaloría; así esta quedó en medio de la masa y contaminó todo el pan. Sólo una viejecita enferma que no había ido a misa quedó con vida. Hoy el puerto pertenece al pueblo de Otero de las Dueñas. Hay otras fuentes de tradición que sitúan este envenenamiento masivo en otros lugares y la vacaloría habría caído en la piedra del molino contaminando la harina.

Otros pueblos de Luna de Abajo son **Santiago de las Villas**, desde donde salía, según la leyenda, un canal (la Presa de la griega) que a través del Cillerón conducía el agua hasta Villarroquel; muy próximo está **Carrocera**, al lado de la carretera que lleva a La Robla.

Cerca de la Magdalena está **Otero de las Dueñas**, en otro tiempo, sede de un magnífico Monasterio de monjas cistercienses de S. Bernardo, cuya abadesa, en algún

momento, fue expulsada por el Conde de Luna. De 1827 todavía existen documentos de venta a favor del Monasterio por vecinos de Portilla. Una leyenda recordaba la existencia en este convento de los sepulcros de la madre de Bernardo del Carpio y de una Condesa de Luna que habría fundado el convento.

Benllera es otro hermoso pueblo del que fue natural según la leyenda el capitán **Colinas** que venció a Almanzor en Camposagrado, en los famosos pozos de Colinas (según algunos, serían respiraderos de la Presa de la Griega).

Siguiendo aún las márgenes del río, antes de formar el Órbigo, tenemos los pueblos de **Selga, Tapia, Rioseco de la Ribera, Espinosa y Villarroquel**, que forman ya el valle de Ordás, de rancia historia y míticas leyendas que también han sido impresas.

Muchos nombres de los pueblos del valle añaden el nombre del río: Rabanal de Luna, Sena, Caldas, S. Pedro (hoy sumergido), Los Barrios, Mora.. Otros reciben el nombre por su ubicación: La Vega, Robledo, Vega de Caballeros,... Algunos reciben el nombre del santo o patrono: S. Pedro, Santa Eulalia, Santiago de las Villas.. No había sin embargo una gran imaginación o inventiva al nombrar lugares de los pueblos: el Soto, la Llanilla, el Fondón, Matallano, Mataloro, Matarcorral, las Llanas, Fuentecía, el Ballinón, Vallelafuente, los Riberos, la Collada, la Vegatiso, Montanero, El Casar... Otras veces se utilizan también aquí invocaciones a santos o espíritus: Pico de San Pedro, la Cruz, el Diablo.

Evolución de la Población

Hay un descenso continuado de población a lo largo de los dos últimos siglos (con algún pueblo como excepción), siendo especialmente significativo este descenso en los últimos cuarenta años, aunque en la zona propiamente de Luna hay que tener en cuenta (cuando las estadísticas se refieren a la comarca o a los ayuntamientos) la desaparición de los pueblos sumergidos por el pantano en 1954, la mayoría de cuyos habitantes emigró fuera de la zona.

Es curioso observar cómo en el Catastro del **Marqués de la Ensenada**, de mediados del siglo XVIII, la mayoría de los vecinos de estos pueblos aparecen como "nobles" o "hijosdalgos", aunque eran agricultores y ganaderos. Los clérigos, casi siempre más de uno en cada localidad, eran también en su mayoría nobles. En contraste, he constatado por los libros parroquiales que en estas mismas fechas, y después, aparecen aisladamente casos de "pobres de solemnidad" o que no hacen testamento porque no tenían nada que testar. En la evolución del censo de población no tengo datos de epidemias graves que hayan podido diezmar la población, aunque no deja de ser curioso que en un pueblo pequeño, donde la media normal anual de difuntos, a mediados del siglo XVIII, era de unos dos, tres o cuatro, en el año 1738, existen 23 muertos, de ellos trece entre los meses de noviembre y Diciembre.

Dos simples ejemplos sobre la evolución de la población: en La Cueta, en Babia, existían tres barrios con un total de 255 habitantes, a mediados del siglo XVIII, mientras que en 1950 figuran 138 y en 1986, tan sólo 45. No obstante, algunos pueblos lógicamente han aumentado su población con respecto a siglos pasados aunque en los últimos años hayan descendido notablemente (es el caso, por ejemplo, de Garaño, quizá debido a la explotación de las minas).

De finales del siglo XVIII tenemos datos abundantes de todos los pueblos de la zona en el Diccionario geográfico de **Madoz** (suele referirse al Censo de 1789 aunque el Diccionario es de casi mediados del siglo XIX; no obstante, las cifras pueden ser muy aproximadas entre esas dos fechas). De 1922 tenemos los datos de **Dantín Cereceda** y casi por las mismas fechas del Diccionario **Espasa** (con escasas variaciones), y estadísticas municipales o censos de población de los últimos años. Partiendo de estas fuentes, veamos tan sólo algunos ejemplos significativos de la evolución de la población (en número de habitantes):

	MADOZ (1789),	D. CERECEDA Y ESPASA (1922)	CEN.1950	CEN. 1986
Portilla de L	236	201	145	38
Sagüera	32	79	48	13
Mora de L.	222	202	196	64
Vega de Cab	212	200	149	76
Sena de Luna	120	207	167	76
Garaño	50	98	148	110
				(excepción)
Abelgas	369	310	303	152

Como se puede deducir de este cuadro no han sido grandes las variaciones durante los siglos XVIII y XIX, pero, en el siglo XX, hay ya un descenso muy notable que en la segunda mitad del siglo, de 1950 a 1986, viene a ser del 50 % y en algunos casos aún mucho mayor.

El Agua

El agua es uno de los elementos y componentes fundamentales del valle. El agua es abundante en todas las épocas del año. Es curioso ver en el Diccionario Geográfico de Madoz cómo de casi todos los pueblos del valle se dice que tienen aguas muy buenas y abundantes, o que tienen muy buenas fuentes. Desde Piedrafita hasta la Magdalena aparece el agua por todas partes. Cada valle lateral aporta sus pequeños ríos o arroyos. Los afluentes, aunque muchos, no son muy caudalosos por el corto recorrido.

Las **fuentes** existentes en las montañas y en el propio valle, incluso a la orilla del río, son muy numerosas, algunas muy conocidas como la de Pruneda, la Fuente Fría o del Ballinón, Celadillas, el Casar, Miñera... En Vega de Caballeros, he contado unas veintidós, situadas en lugares estratégicos y preparadas para personas y para ganados, de forma que ante cualquier tipo de trabajo agrícola, o en el pastoreo, siempre era fácil ir por agua a una fuente.

Las "**presas**" de riego aparecen por doquier en las distintas zonas del valle; allí donde hay un pequeño arroyuelo, se hacen escalonadamente distintos "puertos" con piedras, árboles, tapines... y con "presas" bien cuidadas, en un orden de uso bien determinado o en régimen de total libertad (riega primero el que primero llega, o como dice el refrán "riega antes el que está antes" o "el que está enantes, bebe antes"), o dándose la vez mutuamente por orden de llegada. Suele haber un órgano (junta, presidente, sindicato de regantes..) que reglamenta y vigila el riego de forma que llegue a todos. En algunos pueblos se organizaban los riegos en el Concejo de la Presa, de forma que cada vecino pudiese regar sus parcelas cada cuatro o cinco días (al mismo tiempo que otros, dada

la abundancia de agua), bien en el turno de día (de las seis de la mañana a las seis de la tarde), bien en el turno de noche (de seis de la tarde a seis de la mañana).

En el río resultaba más difícil hacer los "puertos", porque las grandes riadas del invierno los solían arrastrar; pero no era obstáculo para que todos los años se rehiciesen con tantas hacenderas como fuesen necesarias. Presas hay como la de Vega de Cabaleros, hecha sobre 1930, de unos 4 a 5 Km. de longitud y unos tres metros de anchura, que riega tres preciosas vegas (que antes tenían escaso rendimiento como decía Madoz) y después siempre aparece como pueblo con vegas muy fértiles y de mucha riqueza).

El **pantano** de Luna, tan importante para la extensa ribera del Órbigo, apenas ha resultado un beneficio para el valle del Luna, salvo quizá para Garaño y la Magdalena. Mora y Vega fueron perjudicados al canalizar casi toda el agua a través de un túnel hasta la Central de Mora, dejando por encima los puertos que abastecían las vegas de estos pueblos; a los demás pueblos de la comarca no llegaba antes, ni llega ahora, el agua del río.

Antes del pantano, el río y sus afluentes valían también para alimentar los distintos saltos de agua (Abelgas, Lãncara, Lagüelles, Vega) que producían energía para todo el valle. Ahora, las Centrales de Mora y Selga producen una cantidad importante de kilowatios.

También servía la abundante agua para los muchos molinos existentes a lo largo del valle.

El agua, el río en concreto, sirvió también, como veremos, de fuente de alimentación, por las sabrosas truchas existentes. Aquí estaba, como ha dicho Delibes, hace unos cuarenta años, el mejor coto de truchas de toda España (entre Garaño y Vega).

El propio río se llevó, a veces, la vida de sus ribereños que pescaban de noche, algún vecino que decidía suicidarse o algún niño recién nacido arrojado al río (como aparece en los libros de difuntos).

Cultivos

Hoy, prácticamente, ha desaparecido toda clase de cultivos en todo el valle. Apenas si permanece algún pequeño huerto al lado del pueblo. Hace unos treinta años, en la zona del bajo Luna, se cultivaban distintas clases de cereales, legumbres, verduras, patatas, etc... La zona de Babia siempre fue más ganadera que agrícola (Tejiñón Laso dice que en proporción de 3 a 1), aunque también existían tierras de labranza, y, aunque en menor grado, algo parecido se podría decir de Luna de Arriba. Luna de Abajo era más agrícola que ganadera, aunque el ganado tuvo también mucha importancia ya como medio para trabajar la tierra y conseguir el abono, ya por su utilidad intrínseca de fuente de alimentación.

Cuando hablo, pues, de ritos y costumbres agrícolas en el valle de Luna tengo que referirme lógicamente a tiempos pasados aunque no hace falta remontarse muy atrás.

La inmensa mayoría de los cultivos tenían como instrumento básico de preparación de la tierra y de siembra (incluso, a veces, de recolección) el **arado** (únicamente las

lechugas, ajos, cebolla y fréjoles eran sembrados a "azada", por ocupar pequeños espacios del huerto, aunque antes se habían arado).

Veamos los principales cultivos, siguiendo el orden de importancia por la extensión de los terrenos dedicados.

El centeno era cereal básico en todos estos pueblos como base de alimentación humana (el pan que se comía a diario, incluso a mediados del siglo XX, solía ser el centeno o cuando mucho mezclado con trigo) y también, alimento básico de los animales (vacas, cabras, ovejas, cerdos) una vez convertido en harina y salvado. El centeno se cultivaba en todos los pueblos según la tradición de "año y vez", o de "barbecho" o de "descanso" o "añada" (o "mano de arriba y mano de abajo"). En todo caso, estaban bien delimitados y separados los terrenos que se sembraban un año y los que quedaban de "barbecho". Los terrenos utilizados para el centeno eran los de secano, en las solanas, lomas, abeseos, faldas de las montañas, y de escasa tierra.

El trigo se sembraba en terrenos de regadío no demasiado buenos y, a veces, en tierras gruesas de secano. Algo se vendía, algo se utilizaba para amasar el pan de los domingos y días de fiesta. El trigo de regadío se llamaba "mocho" (no tenía "arestas" o aristas). El de secano, lleno de arestas en las espigas, se llamaba "barbilla" y tenía la espiga y granos de color rojizo. El trigo mocho era el preferido ("del trigo, el mocho"). Centeno y trigo eran los cereales dedicados al consumo humano y animal. Además se sembraban cebada y algo de avena para consumo de los animales.

Patatas. Las patatas tenían una gran importancia en la alimentación humana y, por supuesto, en la de los cerdos, algo menos en la del resto de animales. Los habitantes de estos pueblos comían patatas a diario, la mayoría de las veces cocidas. No se hacía mucho caso al refrán de "más valen dos bocados de vaca que siete de patata", y mucho menos a las teorías de un libro francés actual que dice que "las patatas sólo son buenas para los cerdos" y "que deberían desterrarse de toda dieta humana".

Las patatas se solían sembrar hasta mediados de mayo y se recogían en octubre. En la mayoría de los pueblos se regaban, aunque también las había de secano. La fecha de siembra no era demasiado fija como decía el refrán: "que me siembres en marzo, que me siembres en abril, hasta mayo no he de salir". Las patatas de la comarca tenían fama de muy buenas.

Era frecuente el intercambio de patatas con agricultores del valle del Bernesga (de la Robla a León) o la venta a esos agricultores, con la curiosidad de que había que llevárselas hasta Camposagrado (a mitad de camino, incluso debían entregarlas al otro lado de la carretera). Así me lo ha recordado D. Primitivo González, de Cascantes. Sin embargo, los agricultores de estos pueblos solían comprar las patatas para sembrar en el Valle Gordo, de Omaña, de donde se decía que cultivaban las mejores patatas (al Valle Gordo se cruzaba a través de los montes).

Garbanzos. Siempre recordaré la tentación tan frecuente de coger y saborear los garbanzos verdes al pasar junto a un garbanzal. Los garbanzos naturalmente se sembraban para recogerlos y comerlos después cocidos. También aquí nos ilustra el refrán sobre cómo se deben sembrar y cocinar: "el garbanzo, agua al nacer y al cocer".

Lentejas. Se cosechaban algunas para el consumo, pero en realidad no tenían demasiada aceptación.

Habas o alubias. También se sembraban para el consumo de las personas. Según decía ya Teofastro no debían sembrarse sin mantenerse un día en agua: así salen más pronto. También decía Crecentino que debían sembrarse en luna llena. Deben recogerse bien secas y en menguante. Alonso de Herrera en el siglo XVI aconsejaba cocerlas con hierbabuena, comino u orégano, porque así pierden mucho de aquella ventosidad que provocan, ya sean verdes o secas. Se dan muy bien en tierras nuevas o recién roturadas. Un buen modo de sembrarlas, decían los antiguos, era haciendo hoyos de cinco dedos, separados un pie; en estos hoyos había que echar cuatro o cinco habas y cubriéndolas. Desde luego, en la zona, la siembra de todas las legumbres se hacía con el arado. En cuanto a los tiempos: "si quieres coger habas muchas, siémbrales por San Lucas "; "de las sementeras, la haba es la primera"; "por las habas conocerás las cosechas que cogerás".

Garbanzos, habas y lentejas se majaban con el "mazo" en la era (en algunos lugares decían "mallar" y "mallo"). Algunas de estas legumbres eran cambiadas, con frecuencia, a personas procedentes de Asturias, por avellanas y castañas.

Berzas. Las berzas y repollos eran alimento de personas y animales. Quizá es la planta más sufrida. Se recogían las "pencas" de los repollos para el ganado, muchas veces sacándolas de debajo de la nieve, o se cortaban inmensos repollos para el cocido diario del invierno. Decían los paisanos que la berza no era buena si no había estado bajo la nieve. Nunca faltaban los **fréjoles**, verdes o secos.

Nabos y remolacha se dedicaban al alimento del ganado en el largo invierno, mezclados en ambos casos con abundante harina o salvado.

En todos estos pueblos se cultivó, al menos hasta casi finales del siglo XIX, el **lino**. De ahí quedó el nombre de "linares" a distintas fincas, normalmente las más ricas de cada pueblo, que se dedicaban al lino.

Otros productos importantes eran los llamados del "huerto" o de la "vega" por situarse normalmente cerca de los pueblos y desde luego en las tierras más fértiles y, por supuesto, de regadío. **Lechugas, cebollas y ajos** eran cultivos fijos e imprescindibles aunque no ocupaban grandes extensiones de terreno. Ya en tiempo de los romanos se diferenciaba entre "ager", el campo, en general, cultivable, y el "hortus", la tierra mejor y más próxima.

Los ajos suelen sembrarse en octubre o noviembre, aunque al ser terrenos de regadío también, a veces, se sembraban en enero o febrero. La tradición dice que si se ponen en creciente serán mayores, y si se remojaren dos días en leche y miel también serán mayores. Se han de regar de noche y una vez a la semana. También el refranero elogia los ajos: "Quítale al labriego el ajo, y lo conocerás en su trabajo". Y en cuanto a fechas: "Los ajos por Navidad, ni nacidos ni por sembrar".

Ya hemos dicho que la tierra se cultivaba siempre con el arado. No obstante, en estos pequeños huertos, en que las "eras de lechuga o de cebolla o de ajos" eran muy pequeñas, se sembraban, a veces, con la azada. Desde luego no se utilizaba el palote (desconocido en estos pueblos) a pesar de que según León Garré: "el trabajo efectuado con la pala (palote) es la labor más perfecta de todas". También dice un antiguo adagio que "la pala tiene el pico de oro". Con la azada, la labor es mucho más rápida que la del palote, pero menos perfecta.

Esta variedad de cultivos que hemos visto tenía grandes ventajas para el agricultor. En estas zonas del Luna, por el hecho de diversificar mucho las simientes, el labrador estaba ocupado todo el año, sucesivamente. Cada planta tiene un período fijo de siembra, desarrollo y recolección; si las variedades fuesen muy pocas habría épocas de inactividad.

El proceso completo del pan

La hierba y el centeno fueron durante siglos, posiblemente, los trabajos más fuertes y duros de estos pueblos. Ya que de la cultura del arado tratamos, veamos el **proceso completo de siembra, recolección y fabricación del pan, a la usanza tradicional**.

Arar. Todo terreno para la siembra exige una preparación conveniente. Como labores previas a la siembra del centeno hay que arar y abonar. Catón, autor romano, decía ya que lo mejor en el cultivo del suelo era **arar** bien; en segundo lugar, **arar**; y, sólo, en tercer lugar, **estercolar**.

Alonso de Herrera, recogiendo la doctrina de los autores romanos, dice que el **arar** la tierra tiene como beneficios principales los siguientes: abrir la tierra a los beneficios del sol y el agua; igualar la tierra toda; mezclar y conformar bien tierra, abonos, simiente; desmenuzar bien la tierra deshaciendo los terrones para que toda sea aireada.

Las tierras ligeras, según Catón, basta con que se aren una vez en la primavera y otra antes de sembrarse. Las tierras gruesas quieren tres rejas (Plinio dice que algunas, en Toscana, se araban hasta nueve veces). Las tierras recias quieren cuatro rejas. La primera faena del arar es alzar o barbechar (**ralvar**, en la zona); tiene lugar en el otoño, para que durante el invierno se pudra todo el rastrojo; la segunda, en primavera: **binar** (o segundar); al **terciar**, no muy lejos de la sementera, se ha de echar el abono, para que lo cubra la tierra, por eso al terciar se debe arar hondo para mezclar bien la tierra y el abono (al terciar se le suele llamar en la zona "**dar vuelta**"); en otros lugares, "dar vuelta" sería posterior (la cuarta labor).

Ya en el Libro de Job (1,14) se decía que en el otoño se araba la tierra con bueyes. Arqueológicamente está comprobado el empleo del arado en Palestina desde principios del segundo milenio.

El arado, como es lógico, ha sufrido diversas transformaciones a lo largo de los siglos, aunque no muy significativas. En un principio era todo de madera y de una sola pieza. Después se le pusieron unos palos laterales (**orejeras**) para verter la tierra. Mas tarde se utilizó la reja de hierro; ya en tiempos modernos se han hecho arados de hierro en su totalidad, fijos o convertibles (de dos direcciones). En estos pueblos se utilizaba constantemente el arado romano casi clásico con la reja de hierro; solamente sobre los años 50 de este siglo se utilizan arados de hierro para las tierras más fuertes y de regadío, especialmente para roturar tierras de alfalfa o pradera. No obstante, las tierras de cereales siempre se araban con el arado romano, y el mismo se utilizaba para todo tipo de siembras.

El arado consta de la **reja, el dental** (pieza de madera o hierro que sirve de apoyo a la reja), **las orejeras** (o vertederas), **la cama** (la pieza central del arado, a la que se unen todas las demás -es de madera arqueada-), **el pescuño** (cuña de madera que sujeta la

reja a la cama), **el timón** (une la cama con el yugo de las vacas), y la **esteva** (el mango para guiar el arado).

Dice León Garré que ha habido muchos agricultores que, después de llevar cierto número de años utilizando arados de vertedera, han vuelto a echar mano de su arado común, inducidos a ello por la disminución alarmante de sus cosechas.

El tractor llegó muy tarde a la comarca, poco antes de desaparecer los cultivos. Para arar, se ha utilizado muy poco.

Refranes en torno a la tarea de arar: "el hombre hace la tierra de mala, buena"; "haz por mí y haré por ti" (dice la tierra al labrador); "raras veces muy mal año en campo bien labrado"; "arar y más arar que la tierra tiene buen pagar"; "a falta de oveja, reja y más reja" (la arada suplente el abono); "arar en lo arado, no es pecado; el que lo arado no aró, ése sí que pecó".

Abonar. "A quien madrugó Dios le ayuda". Este refrán se puede aplicar perfectamente a los agricultores de estos pueblos, quienes desde el mes de marzo o abril al de octubre o noviembre, al menos, se levantaban a las cuatro o las cinco de la mañana. La época en que se abonaban las tierras centenales para preparar la siembra solía ser por el mes de setiembre u octubre. La mayoría de las tierras quedaban bastante alejadas del pueblo. Para subir los carros de abono (lo mismo a una "mano" que a otra) había que subir caminos con un fuerte desnivel. Cada carro de abono tenía que ser "llevado" o arrastrado por dos parejas de vacas. Por eso se solían dar dos viajes: se subía primero un carro hasta lo alto del monte, se volvía por otro, y una vez los dos arriba, con una pareja tirando de cada carro, se llevaban a las distintas tierras. Por esa razón, el primer viaje solía hacerse antes de amanecer. El abono que se solía llevar para las tierras de cereales solía ser el del ganado llamado "menudo" (cabras y ovejas) que era menos pesado y se esparcía mejor. Esta era la segunda tarea del abonado: una vez en la tierra el abono se descargaba con la "forca" (pocas veces se decía "horca") en pequeños montones separados entre sí unos metros. En otro momento había que esparcirlo también con la forca procurando que toda la superficie quedase debidamente abonada.

Decía Herrera que "el estiércol ha de ser viejo, esparcido en menguante, porque este tal no cría hierba". También decía que para el pan no hay tal estiércol como la ceniza. Son muchos los **refranes** que se pueden aplicar a esta labor: "La hierba que se come tu ganado bien la paga estercolando"; "estierca y no pongas mojón, que él solo se pon"; "no cogerás mucho por bien sembrado sino por bien abonado"; "pide a Dios y a los santos, pero echa estiércol en tus campos"; "boñigas hacen espigas".

Sembrar. Era esta una tarea bonita y agradable sobre todo por la esperanza del fruto. En el Nuevo Testamento se nos habla de la tarea del sembrador y de su habilidad para que la semilla no se pierda antes de nacer. El centeno y el trigo se sembraban en octubre. No han variado mucho las costumbres. Ya vimos que en Israel, y, por supuesto en Roma, los cereales se sembraban en otoño, después de una selección de la semilla, y de humedecerla previamente para que se hinchase.

Plinio decía que "entonces deben comenzar a sembrar, cuando los árboles se comienzan a despojar de las hojas, porque ya el cielo da señal de sementera, conforme a cada región según y al tiempo que le pertenece, en unos lugares más tarde, en otros más temprano".

"Sembrar, plantar, enxerir e outras semejantes, todas en cuanto puidere las haga en creciente de luna", dice Herrera.

Plinio añade que conviene que al sembrar, eche y esparza la simiente igual por todas partes, no más a un cabo que a otro, lo cual bien hará si la mano que esparce la simiente anda igual con el paso, la mano derecha con el pie derecho y haga buen sulco, y cubra bien la simiente, porque la que descubierta queda se pierde..".

Veamos la sabiduría popular sobre la siembra recogida en algunos **refranes**: "Quien bien siembra, bien coge"; "el que siembra y cría, tanto gana de noche como de día"; "todos los labradores saben arar, pero pocos saben sembrar"; "tal sementera harás, cual fuere la simiente que sembrarás"; "si quieres coger mucho grano, siembra hondo y ralo"; "ara, siembra, escarda y espera; que Dios velará por tu sementera"

Sajar o "sayar": Es la tarea por la que, una vez nacidos los cereales, se limpia lo sembrado de malas hierbas, no solamente las dañosas (la cizaña del Evangelio según Mateo, 13), mas aun las inútiles; y además tiene otro beneficio: al quitar las hierbas, la tierra se remueve y mejora la simiente ya nacida. A veces se utilizaba la "rastra", que al tiempo que quita las hierbas malas, abre y airea un poco la tierra.

Segar. La siega del centeno y del trigo ocupaba a toda la familia, incluidas mujeres y niños (estos servían fundamentalmente para traer los botijos de agua de las fuentes más cercanas, recoger las espigas perdidas por el suelo, traer la bota del vino..). El centeno y el trigo se segaban casi siempre con "hocos" (foz, hoz, foizo) de mano, porque así se recogía mejor la paja y parecía mejor. Algunas veces se utilizaba la "guadaña" (gadaña) en terrenos con muchas hierbas, cardos... El centeno se solía segar en el mes de julio, nada más acabar las faenas de la hierba (variaba un poco según la zona). Las pajas con las espigas se recogían con la mano izquierda (en un "puñado") y con la derecha se cortaban con la hoz, se hacía una "llave", atando el puñado con la propia paja para que fuese mayor y se cortaba otro poco de paja; el "puñado" se depositaba en el suelo, formando con tres o cuatro "puñaos" una "gavilla". Al terminar el día, los hombres ataban las gavillas en "manojos" (cada manojito solía llevar dos o tres gavillas). A veces, no siempre, se "atropaban" (se reunían) los manojos formando un "morenal" para evitar el rocío de la mañana, por temor a la lluvia o para que no se desgranaran al sol. Cada morenal constaba de unos 30 manojos; si eran de trigo se llamaban "morenas" y eran de 15 manojos. Había agricultores celosos de que sus campos fuesen los mejor segados, y donde no se viese ninguna espiga por el suelo. También se rivalizaba en que los manojos fuesen grandes y bien rematados, donde no se viesen pajas arrancadas sino todas bien cortadas. A pesar de ser un trabajo muy duro, no de sol a sol, sino desde el mismo amanecer hasta que ya no se veía, era aquí donde mejor se demostraba la solidaridad y los lazos familiares. Cuando en una casa terminaba la siega se ayudaba a los familiares o vecinos, de forma que no se solía "acarrear" hasta que todos hubiesen terminado.

Para los que ponían mucho interés en recoger todas las espigas se puede aplicar el refrán de que "un grano no hace granero pero ayuda a su compañero". Otros **refranes** aplicables a la siega: "al segar, baja la mano, y tendrás más paja para tu ganado"; "quien alto siega, la mitad de la paja se deja"; "a quien bien siega, y mal ata, para buen segador algo le falta". En cuanto a los distintos tiempos para las sucesivas faenas: "El trigo, en abril, espigado; en mayo, granado; en junio, segado; en julio, trillado; y en agosto, encaramado".

Acarrear. Se llamaba "acarrear" a la faena de llevar el centeno y trigo segado y atado en manojos a la era. Se solía hacer en las primeras horas de la mañana. Los manojos se cargaban en los carros preparados con unas "pernillas especiales" utilizadas sólo para este trabajo, distintas de las de la hierba, con los palos verticales más juntos. Las espigas de los manojos siempre se ponían hacia dentro para evitar que cayese alguna por el camino. Como los caminos no eran excesivamente buenos, a veces, había que "tener" o "sujetar" el carro, para evitar que pudiese "baltarse" (dar la vuelta).

Al llegar a las "eras" con el centeno, este se colocaba "artísticamente" en **feginas** (la realización de estas feginas se llamaba "afeginar") o en "morenas" o "morenales". El centeno, que era mucho mayor en volumen que el trigo se solía poner en feginas y el trigo en morenas. Las feginas se hacían en forma de "conos", con una base amplia circular, con la paja de los manojos hacia afuera; las primeras hileras que se superponían a la primera se sacaban un poco hacia afuera para darle mayor capacidad (la primera era más pequeña porque esos manojos en contacto con el suelo se solían humedecer y estropear); las demás hileras de manojos se iban cerrando o retirando un poco hacia dentro y así sucesivamente hasta completar la fegina (no siempre era fácil calcular la velocidad de cierre dependiendo de los carros de manojos); a veces había que hacer un morenal con los últimos manojos. No hace falta decir que con esta técnica de la fegina lo que se intentaba era proteger el centeno, principalmente la espiga, de las posibles lluvias, puesto que podían pasar unos días antes de las majas o trilla. No era infrecuente ver visitas de los vecinos para alabar o censurar el terminado de tal o cual fegina, y ver al mismo tiempo quiénes eran los que recogían más pan.

Ya Alonso de Herrera recogía de los romanos la necesidad de hacer con las gavillas "unas muelas redondas de hechura de un torreón, bien apretadas, y el espiga hacia dentro, porque así ni el agua las pueda calar, ni bestia alguna sacar el espiga".

Majar. En la zona se utilizaban las palabras "majas" y "majar", alguna vez "mayar".

Las majas eran todo un acontecimiento en el pueblo. Durante más de veinte días iba a estar todo el pueblo, prácticamente, en las eras. Allí, no sólo había trabajo, sino también convivencia, camaradería; se compartía comida y bebida; jugaban los niños y dialogaban los mayores. En muchos pueblos de la zona se "majaba" el centeno y se "trillaba" el trigo. En pueblos en que el centeno no era muy abundante se majaba a mano, con los "manales", que los antiguos, incluso ya los romanos, llamaban "pértigas". El manal era un instrumento formado por dos palos un tanto trabajados y torneados unidos por unas correas de cuero que se sujetaban en un reborde del palo y se ataban con tiras sacadas de las correas. Uno de los palos, el más corto y fino, se cogía con la mano, se elevaba sobre la cabeza y lanzaba el otro palo más grueso, largo y recio sobre las espigas de los manojos extendidos y abiertos en la era; cuatro o cinco personas de cada lado se alternaban en este "machaqueo", pareciendo, vistos por un profano, que se amenazaban y zurraban. Supongo que este fue el método empleado por todos los habitantes de estos pueblos hasta casi mediados del siglo XX, aunque antes y también por esas épocas había pueblos que trillaban incluso el centeno.

En algunos pueblos existían dos formas de "majar". Algunos manojos bien escogidos y dejados fuera de la fegina se solían majar por el método tradicional de golpear con el manal, con la intención de estropear lo menos posible la paja y que esta sirviese después para "techar" las cubiertas de los pajares que solían estar hechas de paja hábilmente entrelazada o entretejida. Pero las feginas se solían majar desde mediados

del siglo XX con las máquinas de majar o "majadoras", con potentes y enormes motores de gasolina, donde especialmente sobresalía el depósito del agua, siempre hirviendo y amenazante: estos motores mediante una amplia correa movían un enorme cilindro metálico que estaba situado dentro de la majadora, propiamente dicha, de madera; en una zona del cilindro estaban incrustados multitud de hierros cortantes, que desgranaban la espiga, separando el grano de la paja. La paja, lo más voluminoso, se apartaba enseguida con una forca de madera de dos gajos. Lo mejor de esa paja o "bálago" lo cogían algunas mujeres para "escolmar" (hacer "cuelmos" que servirían para techar pajares y para hacer "ramos" para atar la hoja verde que se traía en la otoñada para el ganado, para el invierno). El resto del bálago era llevado en "brazos" por mujeres y niños a los hombres sentados al final de la era para que lo "atasen" con ramos del "cuelmo" en los "fejes" que después se llevarían al pajar, para mullir los establos (principalmente las cubiles de los cerdos).

En la mayoría de los pueblos había una majadora con lo que todo el pueblo participaba en la maja, pasando de una era a otra. En alguno, con mucha producción de centeno, había dos máquinas, compradas a escote por dos grupos de vecinos, con todo lo que esto conllevaba de rivalidad, rapidez.. Todo el pueblo, pues, estaba en las eras al mismo tiempo, pero, en este caso, en dos grupos distintos; incluso se acostumbraba a situar cada máquina en uno de los extremos de las eras, con lo que solamente se cruzaban los dos grupos en la mitad del recorrido. La faena colectiva era solamente la de la maja como tal; las siguientes, de limpiar, trillar, acarrear el grano, etc., solían ser ya individuales (posteriores, naturalmente) o de dos familias a lo sumo si tenían pocos miembros para realizar la faena.

La tradición de las majas es algo que se recuerda agradablemente. Allí, en una buena sombra, cerca de la era, se tomaban "las diez", compartiendo el chorizo, el jamón, la cecina, el queso; los garrafones de vino pasaban de mano en mano en medio del jolgorio general. La comida también se solía hacer en la era: para ello las mujeres, a una hora determinada, marchaban todas juntas a buscarla. Una breve siesta a la sombra (para muchos, tertulia animada), y vuelta al trabajo; sobre las seis de la tarde, la merienda y, al oscurecer, a casa.

Era frecuente oír canciones, chistes, bromas, en los momentos de descanso (pues también había momentos de descanso, por averías, por "atascos", por el exceso de polvo..).

Trillar. Como ya dije, se trillaba el trigo (en algunos pueblos que no tenían "majadora", también se trillaba el centeno). Cada vecino solía hacer tres o cuatro "trillas". Normalmente se trillaba con vacas. Los manojos del trigo se extendían por una parte de la era previamente "rallada" ("afeitada" se podría decir, para poder recoger con facilidad todo el grano) en forma normalmente circular. Las vacas, tirando del trillo mediante el "tiro" o "cambicio", daban vueltas y vueltas "guiadas" por una persona que solía sentarse en un taburete en el trillo y cuidaba, pala en mano, de recoger las boñigas (o moñicas) de las vacas para que no cayesen en medio de la trilla.

El **trillo** consistía en una especie de paralelogramo de madera, levantado o encorvado un poco "artísticamente" en la parte delantera para facilitar su arrastre o deslizamiento; el trillo era más ancho y más grueso en la parte posterior. Normalmente estaba formado por dos o tres tablas reciamente unidas por dos travesaños; en la parte inferior estaba lleno de piedras de sílex muy duras y cortantes, puestas en carreras o líneas con poco

espacio entre ellas, que trituraban la paja, y lógicamente sacaban todo el grano de la espiga. Durante cierto tiempo se le daba la vuelta a la "parva" (la paja y el grano) con una forca de madera de dos palos, al principio; una vez que la paja iba estando triturada, se utilizaba para darle vuelta la "bielda". Al final se recogía la trilla también con la "bielda".

El "trillo" ya existía entre los romanos (tribulum), aunque parece que es de origen oriental. Oseas (10, 11) y Jeremías (50, 11) dicen que "en la era se trillaba con animales (bueyes) haciéndoles pasar por encima del cereal". Aunque también en Palestina se usaba ya el trillo y el carro de trillar.

Algunos **refranes**: "al buey que trilla, nunca le pongas bozal", y muy parecido, "de paja o heno el vientre lleno"; "lo que es trillar mojado y aventar sin aire, sólo el que lo pasó lo sabe".

Limpiar. Después de la maja o trilla, la "parva" (paja y grano) se somete al proceso llamado "limpia" para separar ya definitivamente la paja (en este caso ya paja menuda, triturada o restos de las espigas) del grano. Esta "limpia" se hacía con los "biellos", instrumentos de madera hábilmente contruidos para que pudiesen levantar y tirar al aire el grano y la paja; el cereal caía en vertical, mientras que la paja era llevada por el aire. A veces había que hacer gala de una paciente espera para que los vientos fuesen favorables y suficientes. Con el biello se "aventaba" el grano y la paja. La paja así desecha se llamaba "paja menuda" y se utilizaba por el invierno para echársela a mediodía a las vacas junto con harina. Todavía seguía la operación pasando todo el grano por distintos tamices, "cribas y cerandas", que conseguían una mayor limpieza.

En los últimos años de mis recuerdos ya se utilizaban unas máquinas limpiadoras, pequeñas, que compraron la mayoría de familias y que no necesitaban estar mirando al cielo o arrojando paja al aire para ver si este circulaba con la suficiente intensidad. Se daba vueltas a una manivela que movía y hacía girar unas astas para provocar la corriente de aire que se llevaba la paja.

El centeno y el trigo limpios se llevaban en el carro a los graneros (a veces, a arcones - recipientes muy grandes de madera-) situados en las bodegas; aquí no había silos.

Moler. El centeno con frecuencia se molía en molinos propiedad de grupos de vecinos del pueblo. Cada vecino molía uno o varios días según los "quiñones" o partes de la propiedad del molino que poseía; otras veces, por turnos. Estos molinos no debían ser muy perfectos, por lo que algunas veces en el año se iba al molino industrial de la zona donde se molía el grano y se cobraba la "maquila" en especie (posteriormente ya con dinero).

Amasar. Una vez cada unos veinte días las amas de casa preparaban la pasta, mezclando en la "masera" harina, agua, sal y levadura, "amasándola" enérgicamente (la levadura, según Plinio era un lujo propio de la Galia y de España; en la zona se solía llamar "fermento", "fermientio", "furmiento" o "hurmiendo"); este fermento se conservaba de una vez para otra en un recipiente de barro. Mientras "reposaba" la masa (hasta "temblar"), el horno era caldeado con raíces de urces, piornos y leña menuda de roble, para la posterior cocción del pan. Mientras tanto, la "masa" ya trabajada se distribuía en hogazas similares, por un lado las de centeno, por otro, las de trigo. Para saber cuándo la masa estaba en su punto se solía hacer una marca (una cruz u otra señal); al fermentar suficientemente la masa, se hinchaba y desaparecía la marca. El horno

estaba suficientemente caldeado cuando por su boca o puerta salían llamas; se barría el horno con una "mondilla" hecha de cuermo y mojada en agua. Las hogazas eran introducidas en el horno con la "pala".

Por último, con referencia al proceso del pan, hay que recordar que durante muchos siglos todos los vecinos del Condado de Luna tenían que dar 1/4 del pan y otros productos al Sr. Conde. Hay testimonios escritos muy elocuentes. Otras veces eran las Parroquias y, por tanto, los Curas, los que cobraban Diezmos (la décima parte de la cosecha; así el cura de Vega sobre terrenos del antiguo pueblo de San Pedro de Parada).

Valores y costumbres

Sentido de comunidad. Son muchas las manifestaciones de este sentido comunitario, de participación; distintos aspectos nos recuerdan la vida de estos pueblos como anclados en el pasado, sin los egoísmos, individualidades y prisas del presente. Muchas de las tierras del pueblo siguen siendo comunales: bosques, puertos de montaña, matas de roble, urz o piorno. Incluso las tierras y prados particulares, en la mayoría de los pueblos, tienen épocas en el año en que se aprovechan en común; así los ratrojos, los prados del monte en épocas determinadas, algunos prados de los valles, a partir del día de Todos los Santos, después de recogido o pacido el "otoño". Existen en todos los lugares distintos tipos de "veceras" tanto en el ganado vacuno como en el cabrío y ovino, que supone un reparto comunitario del trabajo y facilita el descanso.

Importancia del **Concejo abierto**. En el concejo o asamblea de todos los vecinos del pueblo se toman las decisiones que afectan a la comunidad, como son las de aprovechamiento de pastos comunes, arreglo de caminos y senderos, repoblación forestal en terrenos comunales, limpieza de calles, presas y canales de riego, arreglo de Iglesias y cementerios. Esta asamblea o concejo era la máxima autoridad. Aquí sí que se aplicaba aquello de "voz del pueblo, voz del cielo". En este sentido escribía León Martín Granizo en 1929: "todavía perdura una serie de normas jurídicas con las que aún hoy en día podría formarse un verdadero cuerpo de doctrina legal -regularización de los riegos, seguros mutuos para el ganado que se desgracia, fórmulas privativas para el otorgamiento de documentos importantes, testamentos, contratos y particiones de herencias..."-, de forma que "si se perdieran todas las leyes de España, continuarían los leoneses haciendo vida regular, al amparo de sus costumbres". Y el mismo autor afirma que "la raíz de todas estas prácticas se halla en el Concejo abierto, institución patriarcal de rancio abolengo leonés, extendida por casi toda la provincia..".

El concejo, como antiguamente, se reunía al toque de campana (con distintos toques según el tipo de concejo), por lo común en el pórtico de la Iglesia o en la plaza, siendo obligatoria la asistencia al mismo bajo determinadas penas.

Ya hemos hecho alguna referencia a las múltiples manifestaciones de trabajo comunitario: las frecuentes "hacenderas" en que participa una persona de cada casa, también al toque de campana, para arreglo de caminos, canales, calles.. Por ejemplo, en la fiesta del Corpus, horas antes de la Misa, en hacendera, se limpiaban las calles, barriéndolas, llevándose el abono y tierra por sorteo cada vecino, y colocando adornos,

ramas de árboles, flores... para la procesión. Ya se ha hablado de cómo las majas se hacían como trabajo comunitario.

También la matanza se hacía juntándose varias familias para facilitar el trabajo (los hombres sujetando y matando los cerdos, las mujeres lavando las tripas y preparando todo para los embutidos).

Solidaridad. La solidaridad se manifestaba en muchas ocasiones. Quizá la más frecuente era la ayuda en las labores; los primeros en acabar una faena, por ser más personas, o haber comenzado primero, ayudaban a otros familiares o vecinos. En casos de muerte o de enfermedad grave, todo el pueblo se encargaba de las labores pendientes. Familias con pocos miembros se unen a otras para la siega, la siembra, la trilla... Todos colaboran ante una desgracia: si se despeña una vaca y se puede aprovechar, todas las familias compran carne para compensar al dueño. Es frecuente el intercambio de pan recién hecho, de fruta, de verdura, de matanza. En algunos pueblos de la zona (recuerdo Sena, hasta hace muy poco) los recién casados reciben un "huerto" familiar en terrenos comunales, que en algunos sitios revierten en unos años a lo común, en otros permanece para siempre.

Una muestra muy especial de solidaridad y al mismo tiempo de religiosidad era el "pan de la caridad". Cada domingo, una mujer preparaba y llevaba una hogaza de pan a la Misa; la mitad la llevaba partida en pequeños trozos, la otra mitad en una pieza; durante la misa se bendecía este pan colocado en una pequeña cesta, previamente decorada o adornada; al terminar la misa se colocaba la cesta a la puerta para que todos los feligreses pudiesen comer un trozito del pan bendito. El resto se subastaba al final. La mujer que había llevado el pan tenía que pasar el sábado siguiente un trozo, la "guía", a la vecina para recordarle que al día siguiente tenía que llevar el "pan de la caridad". Este rito tenía un significado de fraternidad, de compartir el pan con los demás.

Religiosidad. Hasta hace unos treinta años, la inmensa mayoría de las personas de estos pueblos recibía prácticamente todos los Sacramentos de la Iglesia, a excepción, lógicamente del orden sacerdotal. Todos eran bautizados (muchos incluso con bautismo de socorro por el Párroco o por algún hombre o mujer del pueblo); todos eran confirmados en la Visita Pastoral del Obispo que solía ser anual, o como mucho cada dos años; confesaban y comulgaban una vez al año y recibían la Extremaunción e incluso (salvo muerte repentina, como se hace constar) la Penitencia y Comunión en el momento de la muerte (se les llevaba la comunión, el Viático, a casa, con acompañamiento de vecinos, en silenciosa procesión). Hasta hace unos cuarenta años era frecuente que hubiese un Cura Párroco en cada uno de los pueblos de la zona e incluso, a veces, algún capellán de alguna Capilla o Cofradía. Las Misas de los días festivos eran casi el momento central. Todos se vestían de fiesta y hacían sus pequeñas tertulias antes y después, especialmente los hombres, antes de entrar, en el Portal, y, al salir, en la calle o reunidos en el Concejo.

El rezo del Rosario tenía lugar en la Iglesia los domingos por la tarde, y también en Cuaresma; todos los demás días, en las casas, ya anochecido, mientras las mujeres hilaban la lana o tejían, y los hombres preparaban las berzas, remolacha y nabos para el ganado, para la mañana siguiente.

Una manifestación religiosa, muy relacionada con la agricultura, eran las Rogativas, celebradas varias veces al año, en días ya señalados, y en otros momentos de especial

necesidad. La rogativa no se hacía exclusivamente para pedir agua del cielo, sino como plegaria habitual para solicitar la abundancia de cosechas y el alejamiento de tempestades, heladas, plagas...

Otra manifestación religiosa y tradicional eran las procesiones del Santísimo en el Corpus y de los distintos patronos en la fiesta de cada pueblo, siendo el paseo del "pendón" un elemento tradicional importante. La Semana Santa siempre tuvo una celebración solemne, con asistencia masiva a todos los Oficios.

Otro rito frecuente era pasar algún santo de casa en casa. Recuerdo la Sagrada familia que cada día pernoctaba en una casa distinta y ante la cual toda la familia rezaba. Durante el día completo que pasaba en cada casa debía estar bien "alumbrada".

Entre los Santuarios más importantes del Valle, hay que citar el de Pruneda en Rabanal de Luna y el de Carrasconte al lado de Piedrafita de Babia; pudiendo citarse también por la asistencia masiva de los fieles del bajo Luna, la Virgen de Camposagrado (aunque situado este lugar fuera ya del Valle de Luna).

Testamentos. En los últimos trescientos años (quizá hasta hace cuarenta o cincuenta años) casi todos los vecinos hacían testamento antes de morir, unos ante Notario o Procurador, los más ante el Párroco y, al menos, cinco vecinos como testigos. Es frecuente ver en los Testamentos la creación de "fundaciones", especialmente para el propio entierro, indicando el número de sacerdotes (a veces hasta 12), o para que a perpetuidad se diga una Misa de aniversario, o bien en favor de las ánimas del purgatorio, o para que haya siempre una luz en un determinado altar; en todos los casos se dejaba una especie de hipoteca a los herederos sobre la casa, o alguna de las fincas propias del finado. Hay un testimonio muy expresivo en que una señora deja todos sus bienes (menos la casa en que vive) al propio Párroco para que, a cambio, la atienda, alimente...hasta el fin de sus días.

Por estas razones, hasta hace poco, y es posible que perdure en algún sitio esta realidad, había tierras que pertenecían a la Iglesia, que habían sido aportadas por fundaciones o donaciones como hemos visto. Muchas veces se dedicaban a las ánimas del Purgatorio y, por eso, se llamaban de las ánimas. Hoy en día se han ido vendiendo a vecinos del pueblo.

Los **entierros** se celebraban con bastante solemnidad y con presencia de todos los vecinos. La muerte era algo que convivía permanentemente en la comunidad. La muerte de niños y personas jóvenes era bastante frecuente. Por eso, la muerte se aceptaba como algo normal en el ciclo de la vida humana. El acto de morir más bien se consideraba, cuando no era de repente, como una especie de despedida. El testamento, hecho muchas veces ante testigos y en las horas finales, la recepción del Viático acompañado de familiares y vecinos, daban la impresión de una salida apacible de esta vida. Los muertos se enterraban en la Iglesia, al menos desde mediados del siglo XVII a mediados del siglo XVIII; doy estas fechas seguras porque son las que he comprobado en libros de algún pueblo. Esto no quiere decir que no se enterrasen en la Iglesia desde mucho antes. En los libros de difuntos se indicaba el sitio exacto del enterramiento, "del lado del Evangelio", "debajo del altar", "cerca de la puerta de entrada"...; en "el primer tramo del cementerio.. cuando se construyeron los "nuevos" cementerios; no obstante, los enterramientos seguirán siendo en la tierra hasta bien mediado el siglo XX en que se construyen nuevos cementerios dotados de nichos para

su venta a perpetuidad. Por tanto, al final de su vida, el agricultor que había pasado la mayor parte de su vida trabajando la tierra, era cubierto por la propia tierra en su descanso eterno. Todavía no ha llegado a los pueblos la costumbre o innovación de la incineración.

Vivienda. Muchos pueblos construyen sus viviendas en las laderas de las montañas para estar más protegidos, muchas veces arrancando terreno al monte para dejar el llano para el cultivo; otras veces se asentaban en torno a fuentes o arroyos.

Las casas de todo el valle, desde hace siglos, han sido de piedra, que la mayoría de los vecinos extraían de las peñas del pueblo o de lugares o canteras permanentemente explotadas. Desde hace ya muchos años se han construido con cal y arena (había caleros y areneros en varios lugares; también, tejeras). La techumbre era de paja en los pajares, de teja en las viviendas. En Babia y Luna alta, los techos suelen ser de pizarra por causa de la nieve; por esta misma razón, las casas antiguas de Babia tenían pocos huecos para evitar la penetración del frío y de la nieve.

La casa babiana. Respondiendo a las condiciones del clima, la vivienda se halla acondicionada para soportar un largo y duro invierno, siendo de notar la falta de huecos en las casas antiguas, para evitar la penetración del frío y la nieve... Los muros son muy espesos para evitar el frío. El tejado de la casa antigua era cónico, cubierto de paja, y de gran inclinación para facilitar el deslizamiento de la nieve y el agua. A veces el tejado o techo era a dos aguas cubierto de paja. En la casa moderna el tejado es a dos y cuatros aguas cubierto de teja sobre armazón de madera y ramaje con "tapines de pradera", sobre la cual se coloca directamente la teja. [Teij46, p. 438]

La vivienda en el Concejo de Luna.

Al igual que en la región de Babia la casa de Luna se construye fundamentalmente con piedra y presenta las mismas modalidades que en la mentada zona; si acaso se acentúa una mayor modestia, y los tejados se cubren con teja y paja; únicamente unos cuantos "chalets" están cubiertos con pizarra, que en la región babiana era mucho más frecuente y ofrecían también un mayor desnivel. Otra nota que acentúa la diferenciación con la casa de Babia no la da la entrada al piso habitable por mediación de una escalera de piedra, adosada al lienzo de la pared. [Teij46, 475].

Alimentación. Aquí no valía lo de "con pan y vino se anda el camino", aunque se recordase con frecuencia. La leche (hasta hace muy pocos años no se recogía y vendía) era uno de los alimentos fundamentales diarios, desde la leche de cabra para el café de la mañana, a la leche de vaca para las sopas de ajo, patatas, arroz... También los derivados de la leche, manteca, queso y cuajada, se consumían diariamente; algunas veces se comían también los "culestros o culuestros", con leche de vaca recién parida y harina. Los frisuelos también se comían con frecuencia. Alguna vez se desayunaba con "papas", harina de maíz con leche. Las patatas (cocidas, fritas, en ensaladilla..) era uno de los alimentos permanentes.

La alimentación en esta región tiene un juego estacional de acuerdo con las tareas agrícolas, a consecuencia de un mayor esfuerzo y consumo de las energías físicas. Se puede afirmar que durante el verano y el otoño la alimentación es más abundante y variada, consumiéndose la mayor parte de las reservas de las despensas, las carnes de cerdo y la cecina de cordero y vaca, a causa de las rudas tareas de la recolección y la siembra... La leche es otro de los productos alimenticios más consumidos; por la

mañana, en las clásicas sopas de leche, e igualmente por la noche después de las patatas guisadas. [Teij46, 457].

El gallinero era el sitio socorrido para cualquier imprevisto: huevos en abundancia para preparar de distintas formas, y pollo o gallina para días especiales. En los tiempos de un mayor trabajo (siega de hierba, siega del pan, majas..) la comida era fuerte (cinco comidas al día: Desayuno, Diez, Comida, Merienda, Cena) y a base fundamentalmente de cerdo: tocino, jamón, lomo, chorizo,.. con algo de cecina de cabra y oveja. Algunos días festivos se comían truchas del río Luna, en otros tiempos fáciles de pescar, a mano, con caña, con harpón o zarpón, tiradera, nasas, etc.. Todo ello acompañado con buenos tragos de vino de los pellejos traídos de Tierra o de Toro, en las épocas de trabajo duro; durante el invierno apenas se bebía vino.

Las verduras (especialmente lechuga en verano y berzas en invierno, con carne y huesos de cerdo, morcilla, -tal vez el cocido más típico de la comarca..) y fruta (manzanas, peras, cerezas, ciruelas) eran básicas en la alimentación. Los fréjoles verdes también eran frecuentes en verano.

En los días de grandes fiestas (El Corpus, San Roque, Navidad, Año Nuevo, se preparaban suculentos postres: flanes, mazapanes (en la zona se llamaba "pan de Portilla"), rosquillas. Se respetaban los días de Vigilia y ayuno, retirando además la Bula que permitía sustituir la Vigilia de todos los viernes del año menos los de Cuaresma. Los días de vigilia se comían tortillas de patata, pescados salados y truchas.

En algunas hacenderas y, a veces cuando alguien recibía ayuda de vecinos para algún trabajo especial, se solía convidar a los asistentes con sardinas en vinagre o chicharro y vino.

En cada amasado se solía hacer uno o más "bollos" o empanadas de chorizo y tocino.

En las fiestas de Navidad, Año Nuevo y Carnaval era norma comer la "androcha" que en otros sitios llaman "butillo o butiello". Los días de Navidad y Año Nuevo era habitual el tomar en ayunas la "parva" (una copa de aguardiente y un pedazo de "torta fuchada" -hecha con harina, azúcar y aceite, en finísimas capas superpuestas-).

En cuanto a la alimentación, ya decía Madoz: "Los montañeses hacen con sencillez y aseo sus viandas reducidas al uso de la leche, queso, manteca, pan de centeno por lo común, cocido de carnes saladas la mayor parte del año, y en el verano, una confección de carnero conocida con el nombre de caldereta".

El **autoabastecimiento** en los pueblos del valle era casi total. La mayoría de los pueblos, especialmente los de Luna de Abajo, eran autosuficientes en alimentación: centeno, trigo, cebada, patatas, habas, garbanzos, lentejas, lechugas, berzas, dos cerdos al menos por familia, alguna cabra y oveja; a veces, las menos, un ternero, y varias veces en el año carne fresca de reses de vacuno (sacrificadas por accidente y compartidas como hemos visto solidariamente); leche, queso, cuajada, manteca, fruta, miel. Los únicos alimentos que se compraban eran, prácticamente, el vino, azúcar, aceite (incluso muchas comidas se aderezaban con "sebo", manteca o grasa de cerdo), arroz y especias. Ese abastecimiento llegaba casi a la ropa: hasta finales, al menos, del siglo XIX, se cultivaba el "lino". Por otra parte, con la lana de las ovejas se hacían chaquetas, jerseys, pasamontañas, calcetines...; incluso las "madreñas" se fabricaban alguna vez lo mismo que las populares "albarcas".

El **descanso**. No era muy abundante. Durante el verano se limitaba a los domingos, en que no había trabajos agrícolas normalmente, aunque sí la atención y guarda del ganado. Aunque el invierno parecería el tiempo más apropiado para el descanso, por la imposibilidad de realizar determinadas faenas agrícolas, la atención al ganado (muchas veces estabulado varios meses a causa de la nieve) hacía que este descanso no fuese excesivo. Solamente las noches largas del invierno permitían, a veces, juntarse algunas familias para el juego y el diálogo. El domingo, unas veces por tradición y otras por imposición, era el día oficial de descanso. Era el día del paseo, de hacer reparaciones caseras, de podar y sulfatar los árboles, de preparar herramientas para la semana.

En un valle tan amplio las costumbres y por supuesto los **juegos** varían mucho de unos pueblos a otros. Recuerdo el **juego de bolos** como el más importante de algunos de los pueblos, en un buen castro, al lado de la carretera o en la plaza del pueblo, con la bota o el porrón llenos de vino pasando de mano en mano, no sólo de jugadores sino también de espectadores; con frecuencia se organizaban partidas con los de otros pueblos, y concursos, especialmente, en las fiestas de cada pueblo. Hoy en día se está recuperando este tradicional juego al menos en la zona baja de Luna, cambiando un tanto los horarios y resistiendo hasta altas horas de la madrugada.

También eran frecuentes los juegos de cartas, bien en los bares, donde se jugaban las consumiciones, bien en algunas de las casas del pueblo, sobre todo en las noches de invierno: la brisca y el tute eran los tipos preferidos.

Eran frecuentes las "carreras de la rosca" en las eras del pueblo o en la propia carretera entre los mozos, llevando el ganador una preciosa "rosca" de premio. También fue típico hasta mediados de este siglo el correr la rosca en las "tornabodas" donde se presentaban los más veloces de los lugares vecinos.

De juegos infantiles (ya sabemos que los niños de todos los tiempos juegan e inventan toda clase de juegos) recuerdo como más frecuentes: el lanzado del trompo, a veces comprado, otras veces bastante bien torneado por algún "artista" local (muchas veces con cierto instinto destructivo intentando agujerear o romper el que estaba girando en el suelo); el juego del aro, llevado con la "guía", con el que se hacían veloces carreras por el pueblo, las canicas, el escondite, la estaca (palos afilados que se clavaban en el suelo procurando tirar o arrancar los palos de los contrarios); el lirio (con un palo se intentaba elevar y lanzar lejos un palo punteado por las dos partes y depositado en el suelo).

Las niñas jugaban especialmente al salto de la "comba", el escondite, el "truque" o cascajo (pasar un trozo de pizarra o de piedra, impulsándola siempre con un solo pie, de un cuadrado a otro sin pisar la raya).

Quizá falta en esta exposición alguna alusión a la **lengua** utilizada en el valle del Luna. No obstante, la misma aportación de términos al hablar de las faenas agrícolas ya es una aproximación a la pervivencia del asturleonés en la zona, aunque en un constante retroceso frente al castellano. Por otra parte, a veces se mezclan arcaísmos de la lengua con vulgarismos típicos de personas poco alfabetizadas. Algunas de estas dudas quedan plasmadas al nombrar faenas, utensilios, herramientas, etc.. con términos que muchas veces no se encontrarán en el Diccionario actual pero que son testimonio de una lengua todavía viva y en evolución.

Confío, para terminar, haber acercado un poco el valle del Luna a todos vosotros y a los posibles lectores, y a vosotros y a los lectores, un poco, al valle del Luna, zona atractiva en el paisaje y amable en sus gentes. Si nos visitan, que sea para conocer las gentes y el paisaje. No esperen ver muchas cosas de las que aquí se ha hablado (cultivos, majas, trillos, arados...). Todo eso son ya piezas de museo. No obstante, Congresos como este, pueden servir para recordar y perpetuar en la escritura, lo mismo que los museos en la realidad, estos ritos y costumbres que están desapareciendo de nuestro entorno.

Referencias

- [Alo87] Alonso Luengo, L.: Por tierras de León: 14 crónicas periodísticas, Madrid, Coysesa, D.L. 1987.
- [Alv82] Álvarez Álvarez, C.: El condado de Luna en la Baja Edad Media, Publicación del Colegio Universitario de León, León, 1982.
- [Alo81] Álvarez Álvarez, C.: "Castillos medievales leoneses de la casa Condal de Luna (1350-1500)", Estudios Humanísticos, 3, León, 1981, 141-152.
- [Ber79] Berrueta, M. D.: Castillos de la provincia de León, León, Nebrija, D.L. 1979.
- [Ber6-] Berrueta, M. D.: Riberas del Luna: ofrenda de despedida a los pueblos de las Riberas del Luna que desaparecen en el Pantano de Barrios de Luna; tierras de León, Leon, Diputación Provincial, [196-].
- [Ber44] Berrueta, M. D.: Tierras de León: Riberas del Luna, León, s.n., 1944, Imp. Provincial.
- [Dan22] Dantin Cereceda, J.: Ensayo acerca de las Regiones naturales de España, Madrid : J. Cosano, 1922.
- [Dan42] Dantin Cereceda, J.: Regiones naturales de España, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Instituto Juan Sebastián Elcano, 1942.
- [Dia84] Díaz Viana, L.: Rito y tradición oral en Castilla y León, Valladolid, Ámbito, 1984.
- [Dia86] Díaz Viana, L.: Etnografía y folklore en Castilla y León, Valladolid, Ámbito, 1986.
- [Die00] Díez, L. M.: El pasado legendario, Madrid, Alfaguara, 2000.
- [Die91] Díez, L. M.: Relato de Babia, Madrid, Espasa Calpe, D.L. 1991.
- [Die71] Díez González, F. A.: Retablo de la leyenda de Luna, (Ilustraciones de J.A. Díez), León, Institución "Fray Bernardino de Sahagún" C.S.I.C., 1971.

- [Die94] Díez González, F. A.; Díez, L. M.; Díez, A.: Valles de leyenda, León, Edileasa, 1994.
- [Fer68] Fernández Catón, J. M.: Inventario histórico diocesano sobre costumbres y tradiciones religiosas y populares, León. [s.n.], 1968.
- [Lop93] López Trigal, L.... Et AL.: La provincia de León, León, Diputación Provincial , D.L. 1993.
- [Mar82] Martín Fuerte, J. A.; Álvarez Álvarez, C.: Archivo Histórico Municipal de León: catálogo de documentos, León : Ayuntamiento, D.L. 1982.
- [Mat63] Matilla Tascón, A.: Los archivos y la historia de la agricultura: fondos documentales para la historia de la agricultura existentes en los archivos españoles, Madrid, Ministerio de Educación y Nacional, Dirección General de Archivos y Bibliotecas, 1963.
- [Mor87] Morán, César: Por tierras de León: historia, costumbres, monumentos, leyendas, filología y arte, León, Diputación Provincial, D.L. 1987.
- [Muñ61] Muñoz Pérez, J., Y Benito Arranz, J.: Guía bibliográfica para una Geografía agraria de España, Madrid, C.S:I.C., 1961.
- [Pas80] Pastrana, L.: La provincia de León, Everest, D.L. 1980.
- [Rod49] Rodríguez, R.: Catálogo de documentos de Santa María de Otero de las Dueñas, Archivo Episcopal de León, León, 1949.
- [Tei46] Teijón Laso, E.: "El valle del Río Luna", Estudios Geográficos, 24 (1946) 419 – 477.
- [Val85] Valcarce, R.: Guía de la provincia de León, León : Nebrija , 1985.