

PALLIDE. CORAZÓN, CAMPO Y AZADA

PALLIDE



PALLIDE: CAMPO Y AZADA.

Desde lo alto de la peña **Lende**, en la **década de 1950**, podíamos contemplar el tablero multicolor de los cultivos del valle de **Reyero** que, durante miles de años, se transformaba al ritmo cíclico de las estaciones. Faltaría el cultivo del **lino**, que ocupó extensiones importantes del campo hasta finales del siglo XIX y era manipulado en pozas de río (enriado) con herramientas de rueca, uso o rastrillado para obtener tela o linaza. Podríamos completar ese mosaico multicolor echando un vistazo desde las Peñicas o la peña Remolina. La mirada desde la Viz Catalina nos ofrecería una perspectiva amplia de los cultivos de todo el valle encuadrados en sus imponentes alrededores montañosos. Ahora, vamos a centrarnos en los cultivos de **PALLIDE** a mitad del **siglo** pasado

Para comenzar, resulta necesario definir y clasificar el término **cultivo**. La **tierra** del valle es el resultado de componentes heterogéneos, pero toda ella se muestra generosa, tanto en su manto natural como en las posibilidades de su cultivo. El **suelo** muestra una composición irregular, un puzzle variado de capas y estratos tallados por las gigantescas fuerzas tectónicas que modelaron la Cordillera **Cantábrica** y por la decantación paciente del río **Arianes** y sus afluentes. Esa diversidad de suelos, con **sustratos** calizos, cantos rodados, areniscas, sílice y arcilla se enriquece con el manto de humus **orgánico** procedente de degradación las plantas, hojas e hierbas, del abonado natural de animales y el artificial y programado de sus excrementos.

Es muy probable que el valle estuviera cultivado desde el primer momento en el que la especie humana abandonó la etapa nómada de **cazadores** recolectores, se asentó en casas y comenzó a arar la tierra y domesticar al ganado, en el **Neolítico**, hace decenas de miles de años. Los íberos, las **tribus** prerromanas, los romanos y árabes, explotaron ya esta diversidad a la que, por desgracia, le faltaron siempre caudales de **agua** más abundantes y estables, sobre todo en verano. En los años cincuenta del **siglo** pasado, **178 vecinos y vecinas** de **Pallide** tomaban el relevo. Su duro trabajo iniciaba un **desarrollo** espectacular de la agricultura y modificaba el paisaje y el paisanaje del valle que se contemplaba desde la peña **Lende**, año a año.

Bosques naturales

Una gran parte del terreno de **Pallide** está ocupado por **bosques naturales** de roble, urz, con sotobosques de escobas y piornos a los que se añaden multitud de arbustos silvestres como

zarzamoras, espinos y aulagas, genista, espino albar, escaramujos y frutos silvestres como garamitos, mora, arándanos, cerezas o mostajas. Las matas de **Robles** dibujaban un arco desde La Mantandana, pasando por el Corón y la parte inferior de las peñas de Remolina y el costanar lindero con Rejero de la Matona. Llazo, el Pando, Tras de la Peña y Nasos muestran oasis con robledales de importancia, verdes desde el verano y ocres y desnudos en invierno. El roble **melojo** o rebollo era el más habitual, porque se adapta a arcillas y arenas con un PH bajo, pero también despuntaban verdes islas de roble **albar** y quejigo, más cerca de las calizas y que con frecuencia se hibridan entre sí. En los **Valles** y en el Sextilon se conservaban robles de plantación inmensos y umbrosos ya cuarteados por el paso del tiempo y que fueron talados y desguazados en su mayoría por esos años.

El **roble**, como toda la **naturaleza**, era y es parte de la lucha del agricultor para dominarla, amiga y enemiga; esa es la función creadora del **trabajo**. El roble responde de forma generosa. Conserva hojas secas para las ovejas en invierno y cocidas para los cerdos, leña para la cocina y hornera, **material** para mangos de herramientas, astiles, portilleras, cabrios, porracos, estacas, rastros, pinas, costaleras, estevas, tirantes, collares, tablones, cabijos, tarucos, rejaques, tajuelas, tajones, arcas, heminas, arcones, gachapos, mesas, puertas, sillas, escaños, cuarterones, pesebres o tabiques. También artesos, forungos, gabitos, bolas, bolos, prótesis, yugos, armantes, tablas de lavar, andamios, cucharones, varales, tirantes e incluso moldea la caja del último viaje. El agricultor exprimía el monte, pero no lo mataba, se respetaban, se necesitaban, casi se amaban. Ya entonces en **Pallide** se practicaba la ecología real aunque no existiera ni el nombre, ni la publicidad o moda de ahora.

Cada mes de **septiembre**, previo tallado de los montes, con una programación muy ecológica y conservacionista (olivado) ese bosque se compactaba en trechas, se arrastraba por el trechil, se cargaba al carro y se convertía en leña o en herramientas. En todo tiempo, formaba una reserva para el **pasto** de los animales en momentos de sequía. Durante millones de años de presión y calor algunos bosques como los de Tresmonte se convirtieron en el **carbón** que los mineros de Pallide y Asturias sacaban a la superficie, los baldes bajaban al Cargue y los camiones llevaban a Boñar para que el tren los condujese a las ferrerías de Bilbao. Hoy, el bosque de roble, liberado de la presión humana, avanza año a año para abrazar al mismo pueblo. En zonas de El Yermo, Traviesas y Remolina, florecían pequeños oasis de **avellanos**, envidiosos del gran avellanal de la Biesca de Solle donde se acudía cada año en San Miguel para “robar” las “hijadas” o mangos y recolectar avellanas.

La **escoba**, el bodejo y el **piorno** del sotobosque eran utilizados para encender fuego, para barrer la casa, la cuadra y la calle, para compactar y barrer la era, para rastrillar las praderas, para techar el chozo y algunos corrales y tendejones. Su lugar preferido, las costaneras secas de Peñones Negros, Liébana, Linares o Remolina. La **ribera** de los rios y arroyos marcaba una línea de Este a Oeste y de sur a Norte de **salgueras** verdes y salgueros (sauces), que servían, además de leña, para atar las gavillas, los fejes de hoja y para confeccionar cestos de mimbres. Incluso, para urdir corras para cierres de portilleras, sebes y portilleros. En todo tiempo, acompañando a los chopos, ofrecían sombra y cobijo a las truchas, cangrejos y peces del río Arianes y a las finas truchas de Remolina

La urz y el sotobosque

Las **urces** o brezos ocupaban el entorno de Peñones Negros, Peñicas y Tras la Peña y los piornos, zonas del Yermo y de Liebana. La urz, planta con profunda **cepa**, era objeto de frecuentes incendios intencionados para obtener la raíz de gran poder calorífico, pero su pronta recuperación cambiaba a los dos años el negro del quemado por el verde del nuevo rebrote. El heterogéneo **sotobosque** llena el Moroquil, las Traviesas y zonas sur costaneras aledañas a los bosques de roble. Sus flores, con las del espino albar, piorno y la genista (escoba), ofrecían un panorama **multicolor** de amarillos y verdes en las primaveras de casi todas las partes inclinadas y secas del valle. Mientras, la esteril, y molesta aulaga, crecía, retando a las quemas, siempre verde en Solapeña, Aguadón, Sierrallada o Fuentes del Ferrero.

Al fondo, en el Sur, los montes de **Pardomino** dibujaban un horizonte lejano de urces, hoy repoblado de pinos. En ese monte, propiedad compartida con otros pueblos, se extendía el increíble bosque de **Pardomino**, lugar de antiguos monasterios y hoy poblado de urogallos, osos, hayas y robles. Ya en el terreno del pueblo, una isla de **acebos** se escondía en los bajos de Aguadon de Remolina y un simple y verde **tejo** o enebro milenario miraba al valle desde la peña caliza de Tresmonte.

Olor, color y medicina:

El valle era una explosión de **colores y sabores** vegetales que esperaban cada primavera para iniciar su ciclo vital y el invierno para hibernar. Tanto en las zonas húmedas como en costaneras secas, florecían abundantes plantas de olor con propiedades curativas y decorativas. El **té** en la Tajadas y Tras la Peña, el **orégano** en Entrepeñas y entre las Sierras. La manzanilla, en el

Pandico, la hierbabuena en la Vallina, la ortiga en las Regueras, los pitos de Aguadon, gamones en el Moroquil, **manzanilla** en los Regueros o el Pandico. Y muchas más: anís, margazas, dedalera, cicuta, juncos y lirios de río, cardos azules en Remolina, morales en las costaneras y paredes en Agosto y la **setas** de San Jorge y los champiñones, Las primeras en sus semicírculos de verde claro en primavera y los últimos en las primeras lluvias de otoño, acompañando a multitud de setas incomedibles o desconocidas, como los pedos de lobo. El gris y crema de las peñas calizas, en sus flancos protegidos, se coloreaban de verde con musgos, lianas, aloe y líquenes

Arboleda plantada

Dentro de la arboleda importada y cultivada crecían variedades de **chopera o alameda** (canadiense, del país o negro, álamo temblón, álamo blanco), que ocupaban una parte de las riberas del río Arianes, del Reguero y del río de Remolina y de los lindes de fincas en terrenos con cierta humedad, como las Cuartas, la Vallina, la Vega o las Eras. Finalmente, en árboles de plantación antigua, dentro del pueblo o en huertas cercanas se cosechaban **frutales** dispersos: manzanos, perales, cerezos, cirujales, parras, nogales y poco más. El pueblo de **Pallide**, por su zona sur, Este y Oeste presentaba cierto desamparo de vegetación arbórea y las **heladas** primaverales interrumpían con frecuencia el nacimiento y las maduraciones de los frutos, incluidos los andrines, las moras o las medalinas.



Praderas naturales

Otra gran superficie del terreno del pueblo lo ocupan las distintas formas de **praderas** naturales de secano que alternaban con sotobosque; no se siegan ni abonan y están destinadas al **pasto** estacional de vacas, novillas y ovejas. Todas ellas eran terrenos comunes, pobladas de hierbas silvestres, aulagas, gamones, trébol y herbáceos comunes y comestibles. Su único abono el natural de los excrementos de las paciones y el agua de la lluvia y la nieve del invierno. El Moroquil, el Pando, Remolina, los Ejidos, Tras el Corón, Fuentes del Ferrero, Puerto de Remolina, Los Valles y Aguadon, Socollada y las Traviesas o Pradera Cepa tachonaban de verde las primaveras y de ocre los otoños. Las **comunes** eran pastadas sobre todo en los **entrepanes** y veceras y unicamente se convierten al pasto particular cuando se abren según el concejo. Las praderas de propiedad comun se extendían por todos los **Ejidos** desde la Praderona, Bargaña o la Puente hasta Remolina. Servían de paso a fincas y huertas y su aprovechamiento estaba muy regulado por los **concejos** que los abrían o cerraban.

Los pacereros

Otra tipo de praderas lo formaban los **pacereros privados**, terrenos en general secanos, que se entrelazaban con los cultivos de cereales, con los montes y terrenos comunes. Como su nombre indica se dedicaban al **pasto**, sobre todo de primavera y comienzos del verano. Se extendían por los Regueros, Cudiadiella, Solapeña, Fonfría y las Traviesas, el Espinaredo, Era la Vaca, Las Lampas, San Felices, San Justo y Remolina. Los pastos de las vacas y sus excrementos eran su único cultivo y abono en **minifundios** abiertos o cerrados por sebes, paredes o alambrados. En los pacereros mas abandonados, los bodejos y las escobas ofrecían material para la hornera, la cocina y para las escobas de la casa, cuadra y de la era. A medida de que se iban abandonando los sembrados de secano, emergían los pacereros. Roturar, **arar**, sembrar, binar, rastrillar, dejar en barbecho cambiaba el aspecto de la pradera y su entorno año a año. Los **pacereros**, como las fincas particulares restantes, con cierto sigilo y tolerancia comunitaria, iban ampliando su territorio privado poco a poco a costa de las zonas comunes.

Praderas secanas de siega

Además, una extensión importante del pueblo la ocupaban la praderas particulares de secano destinadas a la recolección de **hierba** durante el verano y a alguna pación, si el año era lluvioso, en otoño. Además de **segarse** en su momento, en julio después de San **Pedro**, también se abonaban y

rastreaban antes o después de la siega. En Socollada, Concosturas, Cudiadiella, San Felices, San Justo y algunas zonas de Remolina campaban llanas, humildes y resignadas.

Regadío

Finalmente, el **verde** lo añadían a los bosques las fincas herbáceas de **regadío**, situadas en el ámbito de riego de la **presa** de Remolina y de los **Regueros** y algunas en la proximidad del río, como el Cubo, Arianes, los Nasos, los Recodos o como resultado de algunas **fuentes** como Fonfria, las Traviesas o Matacristianos. Esas fincas se rastreaban, abonaban, se segaban a finales de julio y se guardaba el **otoño** para los meses de septiembre y octubre. La Vega, la Vallina, el Llombo, las Cuartas, Los Picones, San Justo, la Cruz, Nasos, Arianes, Recodos. El agua **residual, sucia** y escasa del pueblo permitía regar algunos trozos en la era del Barrio o Prado Luengo. Las cercanas al pueblo, **cortinas**, se segaban para aprovechar su otoño y cuidar vacas que trabajaban, quedaban en casa o para completar las raciones de tardes escasas de pasto.

Cuando se generalizó el **trébol** y la alfalfa, pudieron añadirse a las otoñadas, algunas fincas Tras la Iglesia, tras Collado, Arenales o el Cubo y Cudiadiella. Al llegar los motores de riego más tarde se aprovecharían como regadíos algunas secanas próximos a los ríos. El verde del **regadío** aumentaba o disminuía de acuerdo con la pluviosidad del año, generalmente escasa. Para aprovechar el agua existían ordenanzas municipales muy estrictas, turnos de riego y limpieza anual de presas. En esos años comenzó a fraguarse la idea de la presa de **Remolina** para regular las aguas y mantener el verde.

Los huertos

Las huertas. En ellas se **cultivaban** patatas, cebollas, berzas, lechugas, ajos, y algunas verduras sueltas. Deberían presentar las condiciones de tener agua todo el año y estar accesibles en la distancia para trabajarlas y recogerlas. Por eso la mayoría se extendían por la zona de la Vega y la Cruz..También existieron huertos aprovechando algunas **fuentes** o la proximidad del río Tras el Collado, Entreperñas, en la fuente de Yermo y Matacritianos, el Cubo o Fuente de Joselines. Algunos huertos se cultivaban justo al lado de las casas. El mosaico de pacerderos, huertas, huertos y sembrados aparecería marcado y limitado por kilómetros de **paredes** de piedra, sebes, alambrados, mojones de piedra y caminos rurales

Leguminosas

Titos, yeros y arvejos, garbanzos y lentejas.

Los tres primeros eran leguminosas de las que se aprovechaban los **granos** para el ganado en duro o en harina. Los yeros, titos y arvejos y lentejas se cultivaban en zonas separadas llanas de fincas mas grandes y próximas al pueblo, porque necesitaban trabajos de escarda y control durante mucho tiempo. El Yermo, Fuenterre, los Arenales, Cudiadiella, Tras la Iglesia, la Cortina lucieron esos cultivos mas poderosos.

Las **patatas** tenían una extensión mayor, cada vecino solia cultivar al menos una finca mediana, porque no solo servían para la tortilla o el cocido diarios sino para los animales. Se sembraban en tierras muy definidas que a veces alternaban con cereales. Arianes, Tras el Collado, el Cubo, Fuenterre, el Pando, los Picones, la Cudiadiella eran zonas patateras. Sometidas a heladas en septiembre y al escarabajo durante todo el año. El rio regaba algunos patatales en el Soto, Entrepeñas, Cudiadiella, Cubo o Puente y las patatas ocupaban su lugar humilde en todos los huertos de regadío.



Los cereales.

Trigo, cebada, centeno, avena. Se sembraban en el otoño y primavera (trigo tremesino) extensas zonas **cerealistas**, de secano, que se alternaban en los cultivos según la escasez o fuerza del terreno. Cada año, de acuerdo con el concejo, se determinaban la **rotación** del cultivo, las “hojas” a sembrar o mantener en barbecho. Las mas extensas crecían en Los Regueros, en los dos márgenes del Reguero de las fuentes del Ferrero. Otras en El Carquesal, el Pandico, las Lampas, San Justo o Fuenterre, Tras la Iglesia, la Cudiadiella, Traslazo, Solapeña, Arianes. tras el Collado y casi toda Remolina en su vertiente oeste. Unos años antes, se cultivaba incluso en las Hemondas, Fuentes del Ferrero y lo que hoy es el lago de la mina y Liébana.

Las amapolas, la avena loca, la grama y la cicuta y otras malas hierbas exigía una constante y paciente labor de **escardado manual**. También las fincas abiertas tenían problemas para compaginar con el **ganado** que debían controlar cansinamente mañana y tarde, en general los menores de la casa. Algunos espantapajaros vigilaban los cultivos mas atractivos para los pájaros o los tejones. A partir de septiembre, cuando al agua permitía funcionar el **molino**, el cereal se convertía en pienso o en harina para amasar el pan a cambio de una maquila.

Los tiempos del paisaje

Desde la Peña Lende se podía seguir las **transformación** del paisaje con las estaciones: el verde de los sembrados nacientes y praderas en la primavera, el progresivo ocre de las praderas secas y de los cereales que se doraban y la explosión de oro en agosto, al lado del lento surgir de los otoños y del permanente verdor de los robles y escobas. También podemos comprobar el cambio **radical** del paisaje. Hoy, los montes han aumentado su extensión, el sotobosque se ha adueñado de praderas y pacerderos, el regadío ha menguado, los chopos van envejeciendo, el cereal no existe, los huertos escasean..... el color se va homogeneizando. También se han **borrado** trechiles y veredas, pero se han abieto y modernizado nuevos caminos. Los carros cargados de hierba o de leña, de patatas o cereal, las guadañas y los rastros ya son historia o adornos.

El cambio de paisaje ha modificado hasta las **vestimentas** de trabajo. El sombrero de paja dio paso a la visera, el pañuelo y los manguitos o el delantal de la mujeres dio paso a la cremas; el zurrón a la mochila; la ahijada al bastón; la tajuela a la tumbona, las botas de goma a las sketchers. Y las herramientas fueron cambiando de **uso** y hoy adornan paredes donde antes segaban praderas y

trinchaban hierba, acogen plantas donde antes recogían leche o el centeno, o han desaparecido ahogadas en la codicia de los anticuarios o reducidas a imitaciones en la inagotable fábrica **china**.

Los colores del trabajo

El **verde** de los montes, de los regadíos y de las praderas en **primavera** se mantenía estable durante siglos; solo el verdor de algunos huertos y los brotes de los cereales de primavera añadían verdor al verde. Por el contrario, el **amarillo** de las praderas secas cuando ya se cortaba la hierba se acumulaba al amarillo del trigo, cebada y centeno que ya amarilleaba al pasar Santiago. En esa fecha las praderas y regadíos añadían al paisaje la huella geométrica de los **marallos** que las guadañas habían dibujado en el suelo. Solo cambiaba el lugar que dejaba cada año el barbecho en “hojas” enteras para que recobraran fuerzas y se sembraran al año siguientes. El trigo **tremesino** tenía una maduración rápida, de marzo a agosto, pero los demás cereales debían pasar el **invierno** bajo una capa de nieve que solo horadaban las terreñeras. Los **huertos** cambiaban el ocre de la tierra arada por el verde de los sembrados maduros que volvían al ocre terráqueo, al terminar septiembre.

Los tiempos del cultivo se ajustaban al tiempo **meteorológico**. La siembra en primavera, la recolección de la siega a partir de Santiago; la recolección de cereales y leguminosas y trilla en Agosto; La leña en Septiembre; la recolección de huertos en el otoño. Y en el **invierno**, a esperar que el cereal sembrado resistiese, que la helada esponjase el terreno y que la nieve derretida recargara las fuentes tan avaras de caudal en verano.

Melquíades González del Río (2026)