



Unidá didáctica



Trabayar pa comer

Producción y alimentación na Asturias tradicional

Trabayar pa comer

Producción y alimentación na Asturias tradicional

Unidá didáctica



Al pueblu asturianu, protagonista d'esta historia
que cuntamos

A Vicente Fernández Benítez, que nun llogró ver
esti trabayu acabáu

Autores

Vicente Fernández Benítez (+)
Juan Alfonso Fernández García
Xicu Fernández García
Adolfo García Martínez
Juaco López Álvarez
Luis Martínez Lorenzo
José Ángel Muñoz Fuente
M^a de los Ángeles Prieto Vergara
Ramón Rodríguez Rodríguez
Jesús Suárez López
Mariano Suárez Rodríguez
Jesús Villa Gutiérrez

La edición asturiana fixéronla
Paz Fonticiella Gutiérrez y Marta Villazón González

Les imáxenes pertenecientes a la Colección del Muséu del
Pueblu d'Asturies señálense nel llateral esquierdu cola referencia
(MPd'A) dempués del autor

Edita:

Fundación Municipal de Cultura, Educación y Universidad Popular.
Ayuntamiento de Xixón-Gijón

Collaboren:

Muséu del Pueblu d'Asturies
Oficina de Normalización Llingüística

Coordina:

José Ángel Muñoz Fuente
Departamentu d'Educación (www.gijon.es/educacion)

Diseñu:

Manuel Fernández y Luis Vallina

Portada:

Modesto Montoto. *Samartín: corando'l gochu*. Villamayor (Piloña),
hacia 1915. Coleición Muséu del Pueblu d'Asturies (MPd'A)

Depósit u ilegal:

AS 02758-2014 (obra completa n'asturiano - 3 volúmenes)

2ª edición: 2014

Datos 1ª edición impresa (2002):

La 1ª edición d'esta obra se imprimióse en papel nel
añu 2002 con una tirada de 1.000 exemplares
y fízose cola ayuda de la Conseyería d'Educación y Cultura
del Principáu d'Asturies.

Fotomecánica:

Fotomecánica Principado

Impresión:

Gráficas Rigel

Depósit u ilegal:

AS/3381/02

ISBN: 84-87741-55-X

ISBN obra completa: 84-87741-68-1 (o.c.)

Pa consiguir exemplares impresos, o pa cualquier
consulta o suxerencia tocántenes a esta publicación, pues
ponete en contactu col Departamentu d'Educación,
Centru de Cultura Antiguu Institutu, cai Xovellanos
n^u 21, 2^u; 33201 Xixón; llamando al teléfonu del
Departamentu 985 181 048; o por mediu'l corréu
lletrónicu educación.fmc@gijon.es



Esta obra distribúyese baxo una llicencia de
Creative Commons Reconocencia
NonComercial-CompartirIguual 4.0 Internacional.

Índiz

CAPÍTULU 1			
Entamu	9		
1.1. Trabayar pa comer	10		
CAPÍTULU 2			
Averiguando	15		
2.1. La producción	16		
La unidad básica d'esplotación: La casería	16		
L'agricultura	17		
El cereal	17		
Los cereales que se semaben	17		
Pa que valen los cereales	20		
La molendá	23		
Los sitios y ritmos agrícolas	28		
Y la fariña faise pan	37		
La güerta	41		
La ganadería	52		
Especies y races de ganáu	52		
¿Quiénes yera l'amu del ganáu?	55		
La organización de la tierra	56		
¿Pa qué valía el ganáu? Lo que se saca d'ello	59		
El monte y otras producciones	69		
La pesca. Desendolcu históricu	72		
Lo que se pescaba y cómo se pescaba	74		
El caltenimientu	77		
Les villes pesqueres y la xente	79		
La pesca güei n'Asturies	80		
		2.2. Feries y mercaos	80
		Mapa de ferias y mercaos	83
		Tresportes y comunicaciones n'Asturies	88
		El poder del dineru	90
		Un tiempu pa comerciar	91
		El destín de lo nuevo	92
		En casa y na cocina d'unos y d'otros	93
		Según se tien, asina se come	93
		2.3. Trabayar y cantar. Los asturianos y la música	94
		¿Onde y cuando de fai música?	94
		Los instrumentos na música d'Asturias	100
		Los papeles del home y la muyer na música	101
		Baillar y cantar	102
		CAPÍTULU 3	
		Conclusiones	107
		CAPÍTULU 4	
		Bibliografía	111



Entamu

La finalidá d'esta publicación ye conocer cómo vivíen los llabradores d'Asturies dende'l sieglu XVIII hasta la xeneralización de los cambeos que traxo la nomada revolución industrial a últimos del sieglu XIX, procesu que llegó al cumal nos años sesenta del sieglu XX.

La sociedá tradicional formábenla dos estratos estremaos dafechu. Per un llau, un grupu perpequeñu pal que yera tola riqueza qu'había, el poder y el prestixu, compuestu pola nobleza, el cleru y la burguesía ascendente. Per otru llau, los llabradores, una masa grande cuasi ensin recursos propios que col so trabayu malamente se yera a alimentar; teniendo pel estamentu superior gracias a les sos rentes.

Anque falemos d'Asturies, muchos aspeutos coinciden colos d'otros sitios d'Europa na mesma dómina. P'acabar, referímonos a una sociedá precapitalista o tradicional; una sociedá del Antiguu Réxime na qu'abondaben, sobre manera, les actividaes agraries.

Nesti periodu va acabándose a poco y a poco'l mou tradicional de vida de la que van llegando dellos ameyoramientos técnicos na agricultura, maneres nueves de llabrar y avances na escoyeta del ganáu. Too esto produz una riestra camudamientos económicos y sociales nel mediu rural: xubida de los rendimientos, medría de la producción pal mercáu, mayor circulación

del dineru, emigración a les ciudaes, etc.; lo que punxo fácil la industrialización y el cambéu hacia un capitalismu industrial.

Hai muchos elementos que dan carácter a una sociedá. Nosotros vamos fixanos no que comía la xente de la dómina y no que tenía que facer pa llograr esos alimentos. Vamos danos cuenta de los cambeos que se produxeron en muchos aspeutos y cómo n'otros tovía atopamos fechos y menos cambeos de lo que paez.

La unidá didáctica ta dividida en tres apartaos:

I. Entamu. Nesti primer capítulo vamos ponenos en situación. *Trabayar pa comer* antes y agora ye la idea principal.

II. Averiguando. Esti capítulo va sirvinos pa facer un percorríu pel sector primariu: l'agricultura, la ganadería, l'aprovechamientu del monte y la pesca. Vamos fixanos en caún de los productos distintos que tenía la dieta básica de los agricultores. Qué se producía, cómo se producía, cuál yera'l destín d'ello. Anque la mayor parte de lo que se producía yera pa en casa, tamién teníen importancia les ferries y los mercaos. Esti va ser el segundu apartáu. P'acabar el capítulo, nel tercer apartáu vamos reparar el papel que la música tenía nel trabayu y nel folgar.

III. Conclusión. Trabayamos pa comer y cubrir les otres necesidaes básiques. Nesti capítulo resumimos tolo que viemos hasta agora.

1.1. Trabayar pa comer

Anguaño, la más de la xente de los países ricos ye asalariado: trabaja nuna empresa que ye la qu'organiza la producción y pága-y un xornal. Antes de la Revolución Industrial, nes zones rurales, nun yera la empresa la unidá básica de producción, sinón la familia, y n'Asturies la casería yera la esplotación más xeneral. Nun esistíen cuasi empreses como les conocemos agora.

- 1- Si tos pas trabayen, ¿ónde lo faen?, ¿trátase d'una empresa o trabayen por cuenta de so?
- 2- Entrúga-yos si conocen o conocieron a daqué que trabaye por cuenta de so nel campu. ¿A qué se dedicaben los tos güelos? ¿Y los tos bisagüelos?
- 3- ¿Qué diferencies principales t'abulta qu'hai ente trabayar por cuenta propia y trabayar por un salariu?

Na Asturies tradicional la mayor parte del mantenimientu de la población venía de la tierra, lo mesmo que'l vistíu o la enerxía que precisaben. Los mercaos yeren sitios onde se cambiaba lo poco qu'a

les families-yos sobraba. Cuasi too se tenía que sacar de la tierra, porque d'esa producción tamién había que sacar los impuestos y les rentes qu'había que pagar a la llesia (diezmos y primicies), al estáu o a los amos de les tierres que se trabayaben.

- 4- Mira con atención pa la imaxe de la casería asturiana de la catedral d'Uviéu. Si les families agricultores habíen sacar los recursos pa vivir del mediu natural, ¿qué tipu de producciones se noten nesta representación? ¿Cuáles llamen más l'atención?
- 5- Di la riestra platos tradicionales que conozas y fai una llista con tolos ingredientes.
- 6- ¿Qué te paez que comía la xente na dómina de la que tamos falando, ente 1750 y 1850? Ponlo nel cuadru:

Primero de la Revolución Industrial, nel campu, la familia yera la unidá básica de producción y, n'Asturies, la casería yera la esplotación común. Nes xeres rurales solíes colaborar tolos miembros, hasta la mocedá.



Detalle de la puerta central de la catedral d'Uviéu.
Sieglu XVIII. San Salvador y Santa Olaya, patronos de la
Catedral y del Obispáu, echen agua a los praos, a los
qu'abonen a la vez que-y dan la prosperidá a una
casería asturiana.



ALMUERZU:

XINTA:

CENA:

Testimonios de l'alimentación de los agricultores y marineros del sieglu XIX

"... el maíz, alimento común de los labradores, reducido a una especie de pan llamada 'borona'"
(Madoz 1845-50, 1985: 276)

"La alimentación del campesino y de su familia consiste: por la mañana, en leche y sopas; al mediodía, en habas, verduras y patatas; por la noche, en lo que sobra de la comida anterior, o leche o fariñas (especie de puches de harina de maíz) o castañas, en su tiempo. Suelen añadir embutidos (chorizo, morcilla) y tocino, y alguna vez, cuando está barato, pescado fresco (sardina) o salado (bacalao y arenques). Sólo se dan el lujo de comer carne en días señalados (San Isidro, Santiago y Carnaval). Vino, no lo toman nunca en familia; sidra muy pocas veces y el pan ordinario es de maíz (boroña)"

"Monografía de un obrero del campo" en *Anales de la Universidad d'Uviéu*, 1903-1904

"Cada tripulante, incluso el patrón, compra y guarda su pan (tortas de mucho diámetro que duran cerca de seis días cada una). Con este pan, unas patatas o unas alubias o unas berzas, con un escrúpulo de tocino o de manteca (...); con este potaje, repito, y aquel pan come la tripulación, en el santo suelo alrededor de la cacerola, en la cual va cada uno, incluso el patrón, metiendo su cuchara cuando le toca.

José M^a de Pereda: "Sotileza"

7.- En lleendo estos textos, elabora la riestra productos que formaben la dieta de los agricultores asturianos. Ten en cuenta les peculiaridaes de les viles pesqueres.

Producción agrícola: _____

Producción ganadera: _____

Otres producciones: _____

8.- Fai lo mesmo d'enantes, pero sobre la to alimentación no que dura una selmana:

Producción agrícola: _____

Producción ganadera: _____

Otres producciones: _____

9.- En viendo l'alimentación d'aquellos agricultores y la d'un estudiante d'anguaño, ¿qué importancia tienen los cereales en dambos casos? Unos y otros afáyense nun mesmu territoriu, el d'Asturies, ¿sedríes, entós, a dicir porqué tienen dietes tan estremaes?

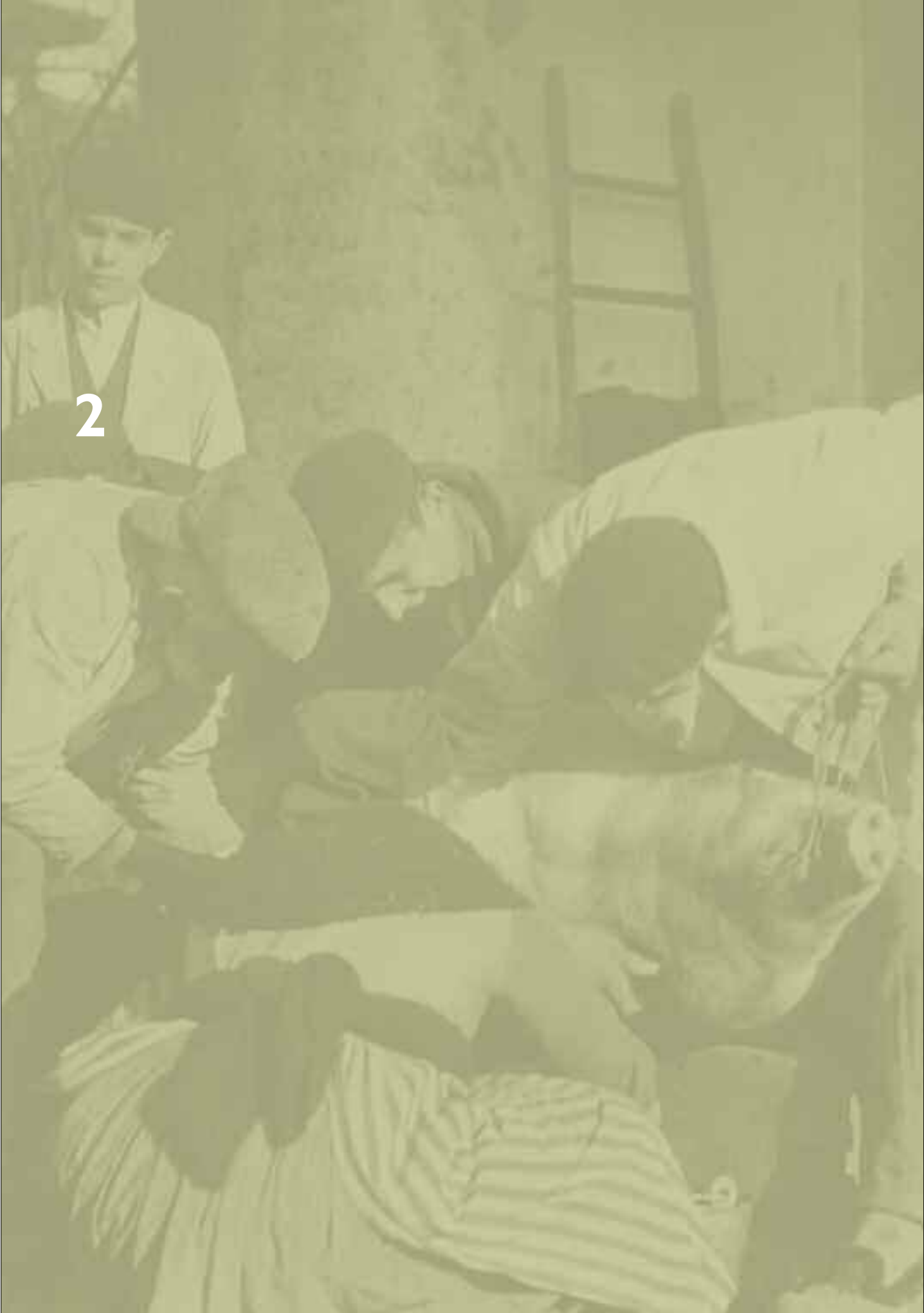
10.- Podíemos dicir que sabiendo lo que dalguién come sabemos muncho sobre quién ye de qué trabaya pa vivir. O cuasi, porque la comida ye un reflexu d'una sociedá, hasta de la manera de pensar.

Carretando mazana, nuna imaxe de 1917,
Sariegu.



MODESTO MONTOTO

2





Averiguando

Esti capítulu ta dividíu en tres partes principales: la producción, les feries y mercaos y la música. Primero vamos estudiar les distintes producciones pa conocer meyor la sociedá rural tradicional asturiana y saber lo que mos queda y permanez d'ella; asina como los cambeos nos caberos años na manera de trabayar y consiguir los alimentos. Dempués de la producción, vamos estudiar el destín de lo producío que nun se consumía en casa y diba a les feries y mercaos. P'acabar esta investigación, vamos ver los aspeutos rellacionaos cola música, porque'l trabayu llevábase meyor cantando.

Tentamos de seguir en tolos apartaos el mesmu esquema de trabayu, buscando respuestes a estes entruques:

- 1.- **¿Qué? Los productos que se coyien, semaben, pescaben, cazaben, etc.**
- 2.- **¿Pa qué? L'usu o destín que se daba a cada productu.**
- 3.- **¿Ónde y cuándo? Los sitios y ritmos de producción.**
- 4.- **¿Cómo? Lo que se sacaba del trabayu vuélvese alimentu y ganancia pa la comunidá.**

2.1.La producción

La unidad básica d'esplotación:

la casería

Les clases privilexaes nun esplotaben directamente les propiedaes rurales. En vez d'ello, arrendábenles a los llabradores pa que les trabayaren. La fórmula más emplegada yera arrendar unidaes d'esplotación completes. Esta institución llámase n'Asturies **casería**.

Les característiques principales de la casería yeren:

- Trátase d'unidaes d'esplotación completes: la casa coles construcciones (horru o panera, cuadros, otros

edificios auxiliares); les güertes de xunto a casa con berces, fabes, árboles frutales; les tierres que taben de pan; los praos; los derechos d'aprovechamientu del monte; el ganáu; etc.

- La casería nun formaba una unidad superficial, les tierres taben espardíes per un territoriu con una organización comunal.

- El llabrador yera les más de les veces un “colonu” obligáu a pagar rentes.

- La casería yera una unidad d'esplotación que constituía una especie de patrimoniu familiar. Tresmitíase per herencia a ún de los fíos del “colonu”.

- El grandor debía ser más bien pequeñu, d'unes 2,5 ó 3,5 hectárees. Esta superficie yera abondo uniforme en toa Asturias.

- Polo que se sacaba daes les condiciones de grandor, técniques, etc., poles rentes que se teníaen que pagar y pola mentalidá, la casería yera una unidad d'esplotación de pura sobrevivencia.



Marentes (Ibias)

FRITZ KRÜGER, (MPSA)

CEREAL	CANTIDAE	PRECIOS
Trigu	121.798 faniegues	35 reales de vellón
Escanda	156.171 faniegues	42 reales de vellón
Centén	59.845 faniegues	24 reales de vellón
Cebada	10.805 faniegues	25 reales de vellón
Maíz	681.055 faniegues	40 reales de vellón
Panizu	6.441 faniegues	22 reales de vellón
Avena	1.857 faniegues	18 reales de vellón

Resume de la riqueza territorial, pecuaria mineral y fabril que correspuende a la provincia d'Uviéu (...), según censu de 1799.

L'agricultura

El cereal

La sobrevivencia de les comunidaes tradicionales d'agricultores dependía sobre manera de los cereales, sobre too hasta xeneralizase la patata nel sieglu XIX. Nes comunidaes rurales tradicionales el pan yera cuasi sagrao. Por exemplu, cuando cayía al suelu había'l vezu de persinase, nun actu de respetu al bien del que dependíen. En toles fiestes el pan ta pel mediu, como comida o como seña de daqué. Esto ye lo que los antropólogos llamen cultura del pan, que ye lo mesmo que dicir cultura de los cereales.

Facines de trigu, a la esquierda, y de centén, a la drecha na era de Máñules (Tinéu), iguaes pa la mayada.

Los cereales que se semaben

N'Asturies, lo mesmo que n'otres cultures del pan (yeren cuasi toes n'Europa), semábense dellos cereales. Unos medraben bien y otros non tanto, por cuenta de que les condiciones del terrenu y del clima nun yeren les más afayadices, como ye'l casu del trigu; ensin embargo siempre había que semalo. En primer llugar vamos ver cuáles yeren les menes de cereal.

“En las tierras labrantías se coge hoy bastante trigo para el consumo de los naturales, y aún se embarca en Gijón y Villaviciosa para otras provincias; es parecido al de Castilla y otro hay que puede considerarse indígena, llamado en el país ‘escanda’, el cual es de excelente calidad. Pero la principal cosecha consiste en el maíz,(...)”.

(Madoz 1845-50, 1985:276)





ASTUR PAREDES



ASTUR PAREDES

5.- ¿Qué cereales yeren los que meyor se daben?

6.- ¿Cuálos valíen más?

La escanda

En 1808 afirmábase que n'Asturies constituía "el primer granu y principal collecha", habiendo "pocos pueblos onde nun se beneficié por una clara ventaya en comparanza colos demás granos".

Conocío como pan de fisga yera lo que se comía más nes viles. Pol granu de color escuro tamién se conocía como pan prieto o pan de sucu.

Aperios pa trabayar la tierra. Con aguante pal fríu, la escanda taba fecho al monte, onde tenía'l terrenu a medies col centén.

El centén

Nel occidente asturianu'l centén exercía'l mesmu papel que la escanda, y dambos dos compartíen el terrenu en monte.

La paya del centén usábase pa teitar o poner techu a los "teitos" o "cabanas".

El trigu

La semu del trigu facíase más pal occidente que pal centru y oriente d'Asturies. Col trigu facíase'l pan blanco.

La paya, lo mesmo que lo d'otros cereales, usábase d'alimentu pal ganáu o pa mullir o facer la cama d'ello na corte.

El maíz

El maíz amestóse a la dieta rural nel sieglu XVII, lo que significa que daquella yá taba inxertao nel sistema agrícola asturianu. Les sos virtúes rescamplaben: la productividá del maíz yera mayor que la de les otres menes de granu, yera menos delicao, taba bono de panificar y tenía mayor potencial alimenticiu. Tamién s'usaba p'alimentar a les pites, lo mesmo que mecío col narbasu dábase pa que lo comiera'l ganáu pel iviernu. Cola fueya faciéndose xergones y los tarucos usábense pa tizar el fueu. Semábase abondo na marina, pero ponía-y llende l'altitú, cediéndu-y sitiú a la escanda nes tierres altes.

A la esquierda, arriba, carreña; abaxo, vara de tazar, colgada d'un horru. A la drecha, parte d'atrás de Casa Pachorro, Sonande (Cangas del Narcea).

El miyu y el panizu

Yeren cereales inferiores, enantes de que'l maíz los arrequezare. Por culpa rindir perpoco y comelo fácil los páxaros, facía falta plantar abondo "pa coyer dalgo".

La cebada y l'avena

Nun tuvieron muncha importancia n'Asturies. La so producción espoxigó más nes mancomunidades onde los llabradores dedicaron mayor procuru a la cría de caballeríes.

7.- Tres la llectura de les diferentes menes de cereal, completa esti cuadru:

Cereales pal consumu humanu

Cereales pal consumu animal



FRITZ KRÜGER, (MPdA)

Pa qué valen los cereales

Les dos primeres utilidaes de la producción de cereal yá les vimos:

- Apurrir a la familia rural el pan que precisaba p'alimentase.
- Ayudar na alimentación del ganáu.

Sin embargo, estos fines nun lo espiquen too: ¿por qué se siguía semando cereal que nun se daba bien nel mediu natural d'Asturies, como'l trigu?

A mediaos del sieglu XVIII, el Cabildru de la Catedral d'Uviéu, esmoleció poles rentes en granu que tenía que cobrar; dicía que yera *“muy corto el número de fanegas de grano, bien de escanda, trigo o maíz que se cogen en esta provincia; ya porque muchos terrenos no son aptos para la producción de estas semillas (...)”*.

(Citao en Tuero Bertrand, 1979: 73)

Por embargo, la producción del trigu yera una de les más importantes. ¿Por qué yera asina? Nos testos que vienen darréu dásenos dalguna clave:

Ún de los mayores problemas de toles comunidaes humanes preindustriales, como yera la sociedá tradicional asturiana, foi'l caltenimientu de los alimentos. Hai que tar na cuenta de que llograr que nun se pierda la comida y guardar dello pa épocas de falta ye una cuestión de pura sobrevivencia. Nesti sen nun se pue escaecer que'l granu de cereal ye, al fin y al cabu, un frutu seco con un

valor que ta bonu d'imaxinar: solucionaba'l problema de l'alimentación, tovía más cuando se pue guardar pa consumilo posteriormente y tresformalo en pan.

El granu de cereal valió pa pagar rentes y tributos. Poro, los grupos sociales propietarios de tierres teníen porgüeyu en que los arrendadores que-yos trabayaben les tierres semaren cereal, colo qu'ellos sedríen a sacar beneficios curiosos nos mercaos urbanos. N'épocas d'escasez pola perda de la collecha, dábbase'l casu de que los propios agricultores teníen que mercar a los atopadores el granu qu'ellos produxeren a un preciu percaru.

(Elaboración propia)

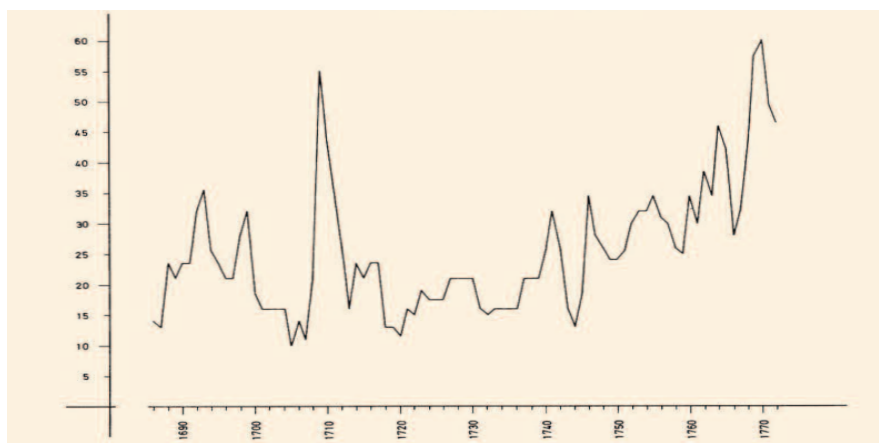
Preciu de la escanda n'Avilés (Anes, 1988: 145)

Les variaciones nos precios de los cereales dexaba ganancies pergrandes a los atopadores de granu.

“La pobreza y escasez de recursos, a causa de la pequeñez de las explotaciones agrarias y de las malas cosechas, obligaba a los campesinos (colonos) a reducir la renta o no pagar a los propietarios de las tierras que trabajaban.

La astucia llevaba a veces a sembrar grano de más volumen y menos peso. Así, Jovellanos da testimonio en 1792 que en el concejo de Teberga los campesinos cultivaban dos clases de escanda: “una la ‘fisga’ y otra la ‘pavía’ o ‘pavía’; ésta para pagar las rentas porque tiene mucho más bulto y menos harina”. Por ello, se concretaba en los contratos de arrendamiento la medida en que se debía pagar el grano y la calidad de éste. El de escanda había de ser “limpio de polvo y paja”.

PRECIU DE LA ESCANDA N'AVILÉS



Preciu de la escanda n'Avilés (Anes, 1988: 145)

Los altibaxos nos precios de los cereales valien-yos a los acaparadores de granu pa tener abondes ganancies.

Precios de la escanda n'Avilés, (Archivu Nacional, Cleru, llibru 8.738)

Monasteriu de Courias
(Cangas del Narcea)





La resistencia a pagar las rentas en grano era correspondida por los propietarios con la expulsión de los colonos de sus tierras o con castigos ejemplares. Este fue el caso de los monjes de Celoriu (Llanes) en 1736. Los colonos que trabajaban las tierras del monasterio se negaban a pagar pues, por solidaridad entre ellos, si el abad les desahuciaba y expulsaba de sus tierras ningún otro vecino trabajaría aquellas tierras y, como pensaban que el abad no las iba a cultivar, aspiraban a mantener los arriendos sin pagar. Para evitar que los 'malos pagadores' saliesen con la suya, el monasterio decidió darles un castigo ejemplar: a los colonos que no pagasen se les echaría de sus tierras y éstas quedarían sin cultivar. Es decir, preferían que no produjesen nada antes que los colonos no pagasen las rentas"

(Refechu a partir d'Anes Álvarez, 1988: 236-237)

La escanda, además de su gran estima comercial al ser el "pan de figa", tan apreciado en los mercados urbanos, era el medio en que tradicionalmente se pagaban las rentas de la tierra. Una vez introducido el maíz, la borona pasó a ser la base de la alimentación de las familias campesinas, por lo que la escanda, al igual que el trigo, ya no se dirigía a su alimentación sino a la de

la comercialización en villas y ciudades, o bien a su exportación. A partir de la generalización del maíz, los propietarios exigieron a los colonos más escanda y más trigo, que tenían mayor valor en el mercado. Así se explica que Asturias llegase a exportar trigo."

(Refechu a partir d'Ocampo Suárez-Valdés, 1990: 20-23)

- 8.- Tres la llectura de los testos anteriores, despliega la tercer finalidá que tenía la producción de cereal.
- 9.- ¿Por qué los amos de la tierra queríen más cobrar en granu que n'otros productos o en dineru?
- 10.- ¿Cómo se resistíen los arrendatarios a pagar les rentes?, ¿qué facíen los amos?
- 11.- Fai un resume de tolos empregos o destinos que teníen los cereales

Na imaxe d'arriba, copín pa midir el granu. Na imaxe de la drecha, muyeres esgranando y aventando col vañu, en Máñules (Tinéu).

Árees xeográfiques	% superficie semada respeuto a la superficie total	% Tierra de cereal
1.- Conceyos de mariña	33,10	68,20
2.- Valles intermedios	39,02	50,70
3.- Conceyos de monte	11,47	81,40

Ocampo Suárez-Valdés, 1990:19.

Los sitios y ritmos agrícolas

Si la producción de los cereales yera tan importante p'aquella sociedá l'espaciu acutáu pa la sema tenía que ser especial. Vamos analizar estos datos:

Fai una gráfica de barras colos datos anteriores
[Incluyir papel milimetrao colos exes]

12- ¿Por qué s'usa tantu espaciu pa semar granu?

13- ¿Por qué en monte se sema menos y, sin embargo, hai más terrenu semao de granu?

Los cereales amás d'ocupar munchu espaciu de la tierra tenía que ser de lo meyor. Esti sitiu yeren les eríes –tamién llamaes senres, cortinales, vegues, tierras, etc.–, qu'ocupaben les partes más llanes y estenses, dende l'entamu de les rimaes de los montes hasta la contorna de les aldees.



Los espacios del pan

Nes eríes produciéense cuasi que tolos alimentos pal consumu humanu, sobre manera'l granu. Tamién s'aprovechaba'l rastroxu y otres producciones pa cebear al ganáu, como alcacer o nabos, yá nel sieglu XIX.

“Se establece además que los sembrados de pan y maíz, comunes al vecindario, se cierren, para pan, a mediados del mes de noviembre y para maíz el 1º de abril, teniendo el día 20 abonadas sus heredades y para el pan el día de San Andrés de cada año, estrando mientras el fruto pendiente, cerrados a toda satisfacción, de cuenta y riesgo de los fieles”

(Ordenances de Cabanaquinta, conceyu d'Ayer, 1779, en García Álvarez 1963:181)

Les eríes yeren un espaciu d'usu comunal onde les propiedaes particulares taben sometíes a

reglamentaciones comunales. Los particulares con dalguna tierra na ería nun podíen semar más que pan llevar, cereal, y teníen, amás, que respetar les normes de tola comunidá, como amosaben les Ordenances conceyiles.

Les eríes taben cercaes con muries o con bardiales too alreduro pa torgar la entrada del ganáu mientras el terrenu tuviere semao. Nun se podía entrar namái que per una portiella o canciella.

Ería esbarrumbada.

Nes temporaes de descansu, ente la coyeta y la

Na semeya vense les eríes alreduro del pueblu.

Vista panorámica d'Oligu dende'l camín de Villar d'Adralés a Trones (Cangas del Narcea).



sema viniente, podía entrar el ganáu pa comer el rastroxu y la herba dañible, asina una y bones cuchaba la tierra. Producíase entós la derrota de les eríes. “Derrota” vien del verbu “derrompere”, que surge porque se rompíen les muries o s’abríen les portielles pa que pasare'l ganáu. Anguaño les eríes tán sustituyéndose por construcciones o dedíquense a otres producciones. De toes maneres tovía se pue ver el pasáu nes formes y dalguna costume, como la del ganáu pastiendo n’iviernu.

Mirando les semeyes y los testos d’arriba, contesta:

- 14- Les eríes estremábense en faces que yeren propiedá privada, de les families agricultores de la comunidá; por embargu, al contrariu de lo que pasaba fuera de les eríes, la división nun se marcaba con un barganal o una muria, ¿por qué?**

- 15- Les eríes taben arrodiaes dafechu con una muria o un barganal, pudiendo pasase per una portiella, ¿por qué yera asina?**
- 16- ¿Cuál ye l’estáu de les eríes y cómo se conserven anguaño?**
- 17- ¿Sácase güei la mesma producción de cereal que na sociedá tradicional?, ¿sederís quien a dar dalguna desplicación d’esti cambéu?**

Eríes habíales en tolos pueblos, porque nelles llográbase la producción de cereal tan importante pa la comunidá. Dientro d’elles nun se podía semar otra cosa que nun fuera “semes de pan llevar”, teniendo los

Tierras en valle del Río da Biouga (Ibias).



particulares que siguir les normas de la comuñidá de cuándo plantar, llimpiar, coyer, y asina lo reflexen les Ordenances de los conceyos.

Observa'l mapa tipográficu

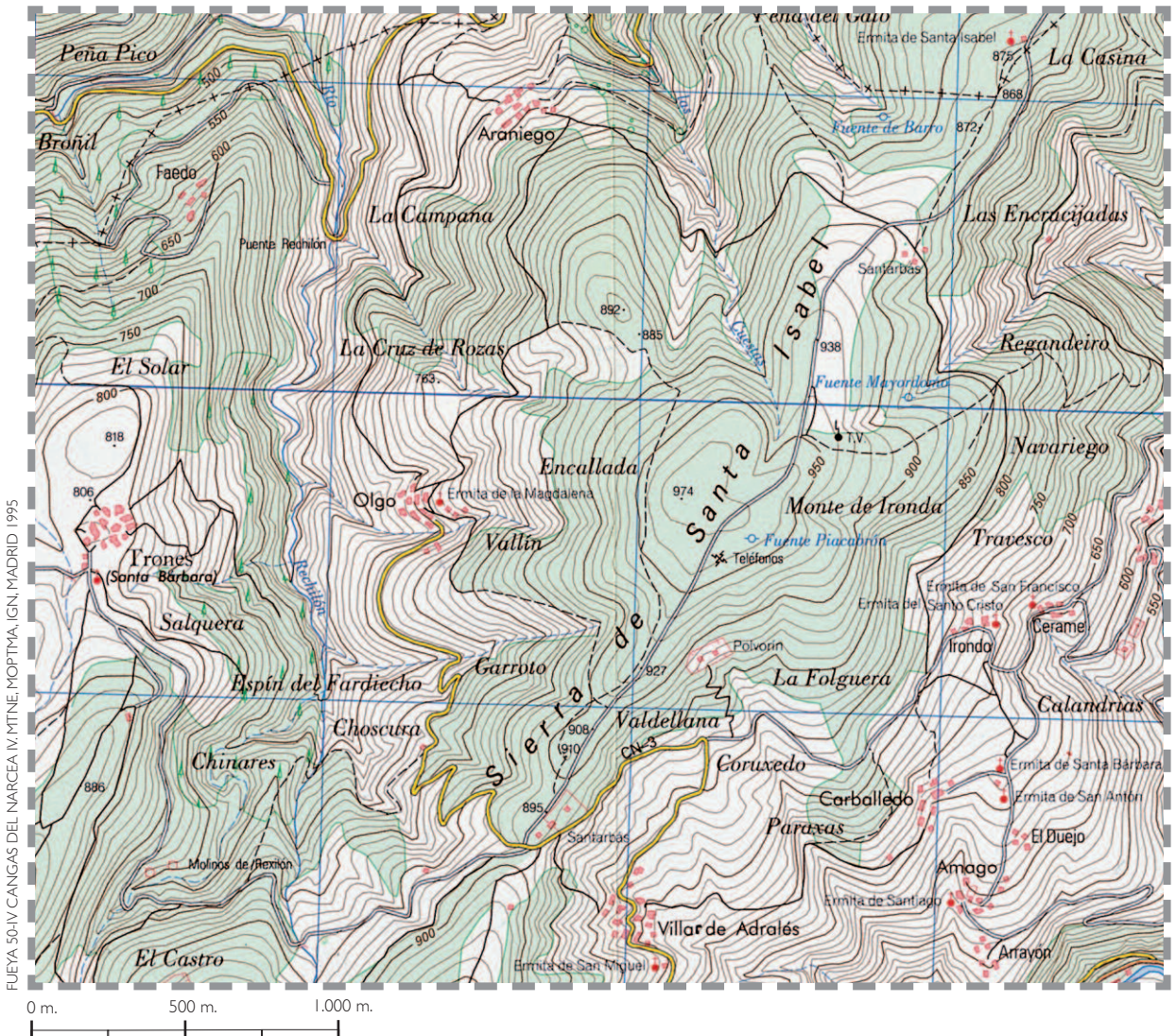
- 18- Busca topónimos como eríes, vegues, veigas, etc. Describe ónde s'asitien con respeto al pueblu, lo accidentao del terrenu (observa les curves de nivel), la morfología (la forma)...
- 19- Pinta los espacios que son de les eríes y destaca'l grandor que tienen en relación a otres tierres o unidaes agraries.

A les eríes pidíase-yos muncho. Teníen que producir delles clases de cereal, unes n'iviernu y otres en branu

(maíz), y amás teníen que servir pa dar de comer al ganáu en dellos momentos del añu. Yera difícil organizar esto, pero fízose cuidándolo muncho. Lo normal yera qu'a partir de la xeneralización del maíz les eríes se dividieren en dos, cambiando cada añu'l ritmu y la producción. Lo que'l primer añu facía la ería 1, facíalo al que vien la ería 2, y asina, de manera que cada dos años repetíase'l ciclu.

Dibuxa dos circunferencies concéntriques. Cada circunferencia va ser el ciclu añal y caúna d'elles va representar l'esquema anterior. Divídeles en 12 partes, que van ser doce meses del añu. Per aciu de

Mapa topográficu de Cangas del Narcea. Escala del orixinal 1: 25.000



pictogrames (dibuxos d'un animal, d'un granu, etc.) representa'l ciclu añal de cada mes en cada ería.

Bendición de la tierra (1)

“El sabado de la Pasión cogíamos agua bendita en un frasco, mojábamos un ramo de laurel bendito del Domingo de Ramos y salpicábamos con él las paredes de la casa, las cuadras, y las tierras, y decíamos:

Fuera ratos,
 fuera sapos,
 y toda la mundición,
 que ahí vos va el agua bendita
 y el ramu de la Pasión.
 (L.leiguarda, Miranda)

Bendición de la tierra (2)

«Con el ramo del Domingo de Ramos y el agua bendita del sábado aquel, bendecíamos las tierras de trigo.Y había que decir:

Fuera rato,
 fuera sapo,
 y toda la comición,
 que ahí te va l'agua bendita
 y el ramo de la Pasión.
 La bendición de Dios te cubra,
 Dios te traiga bien granáu.
 (La Pola, Somiedu)

Bendición de la tierra (3)

«Eso era una cosa que había antes y ahora no la

CICLU D'APROVECHAMIENTU DE LES ERÍES

ERÍA 1

Meses → I II III IV V VI VII VIII IX X XI XII → I II III IV V VI VII VIII IX X XI XII → I II III IV V VI VII VIII IX X XI XII →
 ***** Maíz Cereal d'iviernu Maíz..... *

ERÍA 2

Meses → I II III IV V VI VII VIII IX X XI XII → I II III IV V VI VII VIII IX X XI XII → I II III IV V VI VII VIII IX X XI XII →
 Cereal d'iviernu Maíz Cereal d'iviernu *****

**** Derrótense les eríes, el ganáu paz per elles p'aprovechar el rastroxu y el pastu. Había dos periodos: p'arriba'l 8 de payares, cuando se derrotaba la ería de maíz, hasta'l 20 d'esi mes, cuando se zarraba pa semar los cereales d'iviernu (escanda, centén o trigo). Esi mesmu día faciase la derrota de la ería de los cereales d'iviernu, pasando'l ganáu d'una ería a la otra pa pacer per ellí hasta la semu del maíz, na primavera viniente. El ganáu pacía peles eríes derrotaes tol día y guardábase na corte pela nueche, onde se-y daba una ración. El ganáu ameyoraba la ería, cuchaba y escardaba, facía que'l suelu garrare viciu y evitaba que medrare herba dañible. El restu'l tiempu'l ganáu tenía que s'alimentar col piensu guardao o bien nos praos y montes comunales pel branu. El narbasu del

maíz, la paya de la escanda y la fabaraca (caxines esbillaes y seques de les fabes, que se llantaben pente'l maíz) ayudaben na cebadera del ganáu.

.....Les eríes del maíz y otros productos de primavera-branu zarrábense a mediaos d'abril y delles veces a mediaos de marzu, cuando yá taben entamaos los llabores de la semu, trabayu que tenía que tar acabáu pal 15 de mayu. La coyida taba señalada pal 18 d'ochobre y tenía que s'acabar pal 8 de payares, día que dexaben de tar acotaes.

—— Les eríes de cereales d'iviernu zarrábense'l 20 de payares pa semales, tolo más el 31 d'avientu. La ería taba acotada hasta'l 20 de payares, anque había qu'acabar de

coyer pal 8 de setiembre. Dende esa data hasta la derrota siguía acotada, tanto pa coyer l'agua que cayía pela seronda que valía pa medrar el pastu, como pa esperar a que'l ganáu aprovehare la ería de maíz.

(Reellaborao dende García Fernández, 1988: 106-112, y Rodríguez Gutiérrez 1989: 206-208)

hay. Vamos buscar el sábado santo agua bendita de la que bendicen na iglesia. Y el día la Ascensión salía to'l mundo con un tarrín y un ramo de laurel bendito, y decían:

Fuxide sapos ya toupos,
ya toda la mundición,
que aquí vos traigo l'auga bendita
ya'l ramín de la Pasión.
¡Sapos ya toupos,
pa las tierras de los outros!
Antes había esa costumbre, ahora ya se perdió eso.

Xuiciu contra les canesbes

En Saboya, en el siglo XVI, existía una costumbre muy curiosa y antigua, por la cual las orugas que causaban daños graves a los cultivos, así como otros insectos, eran excomulgados por los sacerdotes. Los curas acudían a los devastados campos en compañía de dos abogados, uno en representación de los insectos, el otro en representación de la parte contraria. El primero argüía que puesto que Dios había creado a los animales, y entre ellos los insectos, antes de haber creado al hombre, los primeros tenían derecho preferente al producto de los campos; el segundo replicaba diciendo que era tanto el daño de las cosechas que los campesinos no podían pasar por alto la destrucción, incluso si los insectos tenían derecho de preferencia. Tras un juicio muy prolijo, los insectos eran excomulgados por el sacerdote, que les ordenaba permaneciesen en un trozo de terreno que se les concedía, y que no se saliesen de sus límites. (Frazer 1981: 548)

20- ¿Paezte que'l ritual de bendición de la tierra valdría pa dalgo contra les pestes de les aldees? ¿Qué fadría un agricultor de güei nesti casu? ¿Tien derechu'l ser humanu a desanicar tolos animales que-y abulten dañinos o dignos de refugar? ¿A qué decisión llegaríes tú de tener que vulgar el casu plantegáu nel caberu de los testos? Ellabora les tos conclusiones y espónles en clas.

La molendá L'horru y la panera

Del cereal sacábase granu pa pagar les rentes, paya pal techu les cases, rastroxu pal ganáu, etc.; pero la importancia primera del cereal yera l'alimentación de les persones. Pa lo que, tres la collecha, había que facelo fariña, operación na que participaben los molinos.

La cultura del pan ta xuncida a l'arquitectura, sobre too a los horros, situu pa guardar el granu. Dende la xeneralización del maíz, los horros quedaron pequeños, apaeciendo les paneres, y al empar hubo que facer otros cameos, como amestar corredores pa curar les riestres de maíz.

*“Fuera de la casa, en la antojana frente a la vivienda, se levanta el clásico hórreo, típica construcción de madera sostenida por cuatro pilares de piedra o madera, los **pegollos**, colocados en los ángulos sobre otras tantas bases de cantería, los **pilpayos**, y coronados por cuadradas **pegolleras** o muelas de igual materia para evitar la subida de ratones. Sobre ellas descansan las cuatro vigas o **trabes**, donde se colocan los tables de castaño o roble de los frentes o **colondres** que, unidos unos a otros, forman las cuatro caras o **colondrames**. La cubrición es de teja y la independiente ascensión a semejante artefacto se hace por la **subidoría** o **tosca** escalera de piedra que, para defender más de roedores y alimañas al edificio, no llega a éste, siendo preciso una **revalgada** desde la escalera a la **talandoria** o **tabla** horizontal a donde llega el campesino, cogiéndose a una **aldaba** a fin de entrar en el hórreo, por la puerta principal enfrente de la estrecha y posterior **portuca**, que se abre en horas de ventilación.*

*El interior de aquel no está generalmente dividido en compartimentos, como con las **paneras** u hórreos de seis o más **pegollos**, propias de caseríos de más importancia. En caprichoso desorden se distribuyen por aquel interior el maíz en grano, en **panoyes** o en **riestres**, el trigo y la escanda, les **fabes**, **castañas** y más frutos, allí bien conservados y preservados de la humedad. De las vigas o cruces, que sostienen la cubrición, penden de cuerdas y **garfios** ropas, **macones**, **paxos**, **cestos** de todas clases, **herramientas** y **aperos**, etc.*

No pocas veces también el hórreo o panera pertenece o lo “llevan” una o varias familias, así como también sirve de dormitorio o suplemento sano y ventilado a las casas. Son siempre construcciones curiosas, y no pocas lujosas con singulares adornos de talla, pinturas vistosas en los

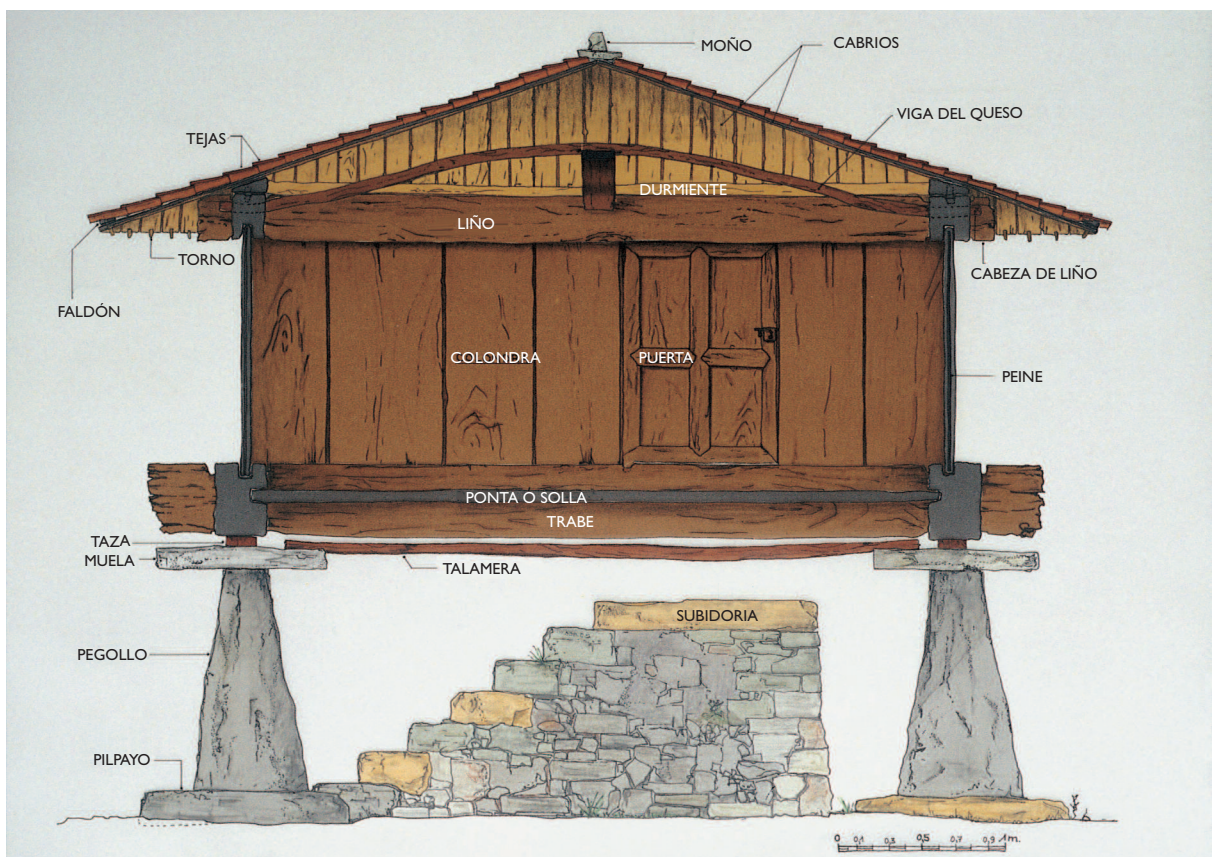
lienzos y en los corredores alrededor, cuyo espacio asimismo se dedica a arear y secar producciones de determinadas épocas. Debajo del hórreo se coloca también el carro como en ocasiones ciertos preseos y artefactos, bien que también ahora se cierra a veces dicho espacio por más abajo de las pegolleras, lográndose un departamento de aplicación varia.

Reelaborado dende Bellmunt y Canella 1894-1900, Tomu III: 22

“Tanto los orros como paneras presentan en otoño encantador aspecto, cuando de los **gavitos**, por debajo del alero cubren las **colondres** a manera de rústicos tapices, doradas riestras de maíz con objeto de curarle y arearle” (Bellmunt y Canella 1894-1900, tomu III: 22).

Dempués de lleer el testu, tenta de contestar estes entrugues:

- 21- ¿Pa qué valien los horros y les paneres?
- 22- ¿Cuála ye la diferencia qu'hai ente un horru y una panera?
- 23- Define les palabres que tán en negrina.
- 24- El maíz produxo cameos nos horros, ¿pasó igual coles cases?
- 25- Anguaño, acabada aquella cultura del pan, ¿pa qué s'usen los horros?, ¿qué futuru te paez que-yos espera?
- 26- Dende la observancia de dellos horros que pueas visitar, completa esti cuestionariu:



Debaxo, cases con corredor en conceyu de Piloña, hacia 1915. Más p'abaxo, horru con carru de rayos, una imaxe clásica del paisaxe asturianu. Na imaxe de la drecha, molín en conceyu de Pravia.

MODESTO MONITOTO



ASTUR PAREDES



Entrevista

1. Nome de la casa.
2. Pueblu.
3. ¿Cuántos años hai que se construyó?
4. ¿Quién la construyó?
5. ¿Pa qué s'usó?
6. ¿Pa qué s'usa agora?
7. ¿En qué estáu de conservación ta? (Bonu, regular, malu, abandonáu).

Guía d'observancia

1. ¿Qué forma tien? (Cuadrada, rectangular).
2. ¿De qué materia ye'l techu? (Lloxa, teya, paya,...)
3. ¿Con qué tán feches les paredes? (Tables o corondies, chaplones).
4. Describe la forma o perfil de los pegollos.
5. ¿De qué material son los pegollos? (Madera, lloxa, piedra caliar, granitu,...)
6. Describe la forma o perfil de les pegolleres.
7. ¿De qué material son les pegolleres? (Lloxa, piedra caliar, granitu,...)
8. ¿Tien corredor?
9. ¿Tien mandil?
10. ¿Tien tornagües?
11. ¿Tien tentemozos?
12. ¿Cómo ye'l solhorru? (Abiertu, zarráu con parede,...)
13. ¿Pa qué s'usa esti espaciu?
14. ¿Tien adornos?
15. ¿Onde tán los adornos? (Lliños o vigues que tienen pel teyáu, puertes, corondies o tables de les paredes,...)
16. ¿Cómo son los adornos? (Grabaos, pintaos).
17. Otros datos que puean interesar.

Los horros foron una solución bona pa guardar la collecha, pero tamién son dalgo más qu'una realidá material: formen parte del paisaxe d'Asturies y de la so cultura.

- 27- N'Asturies, ¿son iguales tolos horros y toles paneres? Desplica les diferencies principales y señala les fasteres peles qu'apaecen.
- 28- ¿Conoces otros sitios del mundu onde haya esti tipu de construcciones?

Molinos y molineros

El pan, daba igual la clase: d'escanda (o figsa) y de maíz (o boroña), yera'l sofitu de la dieta de la población. Sin embargu, el granu de cereal primero había que lo volver fariña, lo que se facía nos molinos.

Había dellos molinos especiales, como los que valén pa desamecer el granu de la poxa, ye'l casu de los molinos de desergar la escanda. De toes maneres, depués hai que moler el granu pa facelo fariña. Hasta la Edá Media, los molinos yeren manuales. L'aumentu de los molinos, como'l de los horros, coincide cola llegada del maíz, qu'orixinó colleches mayores qu'obligaron a

meyorar la molendá y les formes d'almacenamientu. Foi daquella cuando se recurrió a la fuercia del agua, como se facía yá nes ferreríes y nos batanes. Vamos ver dalgunos exemplos.



JESÚS SUÁREZ LÓPEZ

"Este sencillo artefacto, del cual se sirven los campesinos de Asturias para rabilar o desconchar la escanda, no viene a ser en realidad más que un pequeño molino que se compone de dos muelas movidas por otras tantas ruedas de engranaje, a las cuales se imprime movimiento por medio de una cigüeña. Las ruedas se hallan colocadas en la parte inferior del tablado, y en la superior de las muelas"

*La Ilustración Gallega y Asturiana, tomo II,
pp 166 y 168, 1880.*



MOLINOS N'ASTURIES EN 1750

Zona d'asentamientu	Nº Molinos	%	Utilidá media añal (litros per molín)						
			PAN	MAÍZ	ESCANDA	TRIGU	CENTÉN	PANIZU	AVENA
1- Conceyos de monte	2.488	54,93	45,11	46,49	15,87	2,53	34,95	0,5	2,12
2- Valles medios	861	19,01	197,49	291,73	89,49	0,50	13,03	18,54	
3- Mariña	1.180	26,05	161,56	243,29	33,27	26,70	2,55		

“El mayor número de ellos trabajaba únicamente en los meses de invierno. La escasa regularidad de las molindas y lo exiguo de las maquilas se atribuían a la “escasa concurrencia de granos”, a las quiebras invernales, a las dificultades de paso debidas a lluvias y nieves así como al hecho de que los vecinos “reservan las semillas para el pago de rentas” o las moliesen “de por sí, sin fiarlas a el molinero”
(Ocampo Suárez-Valdés, 1987: 20)

- 29- ¿Yes a esplicar cómo tán repartíos los molinos según tean asitiaos en conceyos altos, en valles medios o na mariña?
- 30- ¿Por qué los molinos de la mariña, que yeren menos, teníen mayor producción?
- 31- ¿Ónde ta pa ti la causa de que la cantidá de granu molío cambie a lo llargo d'Asturies, del interior a la mariña?, ¿cuálo se consumía más?

El molín empieza ríu arriba cola construcción d'un banzáu pa esviar l'agua hacia una canaliega, pela que cuerre hasta quedar embalsao xunto al molín, nun planu superior; no que se conoz como barbacana. De la qu'entama a funcionar el molín, l'agua embalsao cai pel cubu, garrando presión hasta salir per un furaquín llamáu salivu.

Ye asina como l'agua mueve'l rodéndanu o rodendu, que ye una rueda con delles pales o péndoles. Del rodendu sal el fusu o árbol, qu'a lo último tien una piecina, la inera, qu'encaxa na muela. Cuando se lleva'l granu a moler échase na caxa o moxeca; gracies al cimblar d'una pieza cilíndrica de madera, la tarabica o tracalexa, el granu va cayendo al cuernu, una canaleta pela que baxa'l granu y cai ente la muela fixa, frayón o muela d'abaxo, y la muela d'arriba que s'esfrega contra la otra, a traviés del güeyu, furacu central de la muela. D'equí, el granu, fecho yá fariña, va cayendo nun caxón grande, el barandal, brandal o merendal.

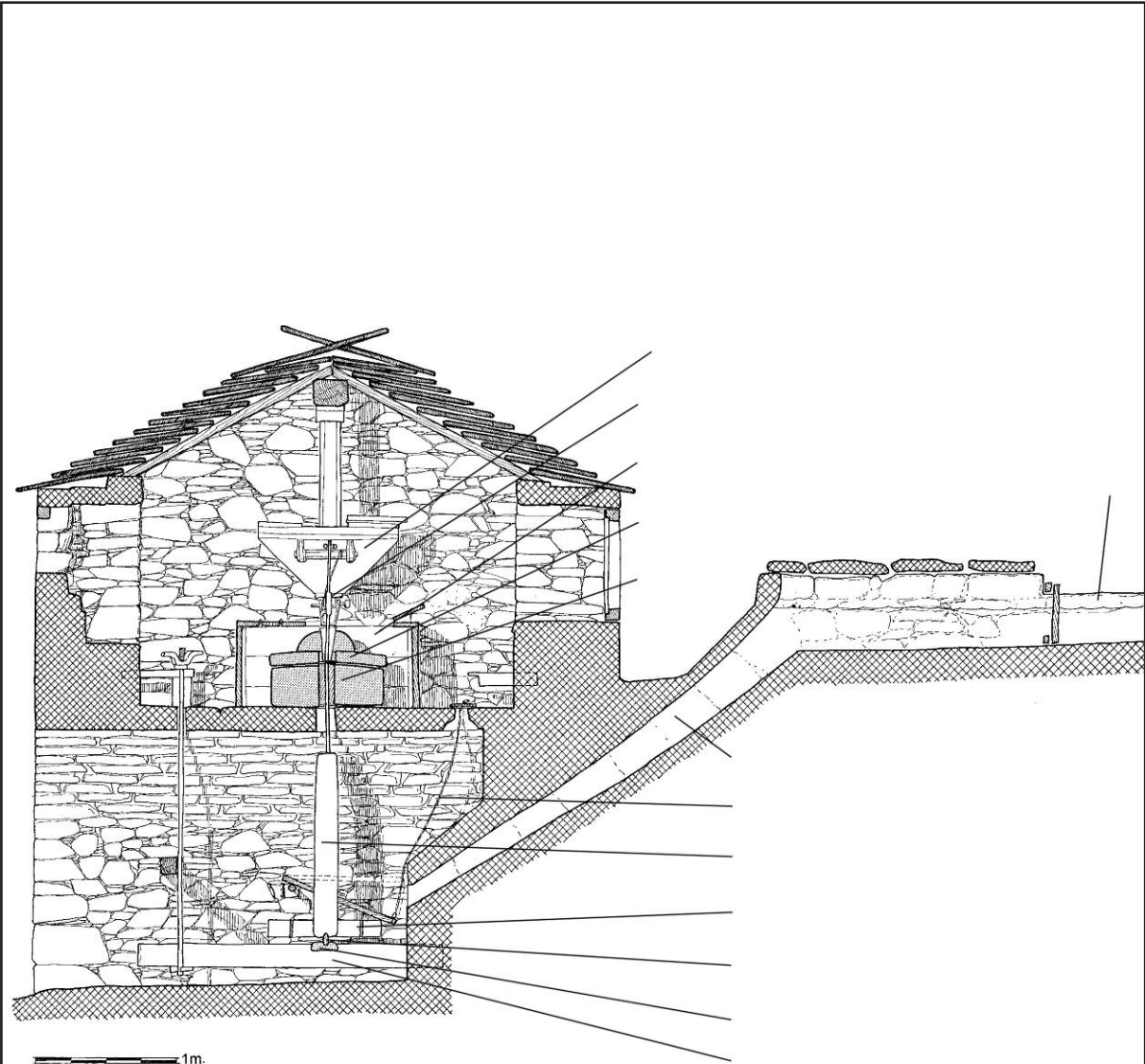
Otres pieces yeren: la cabria o cabriu, especie de grúa pa llevar la muela cuando la había que llimpiar o pulir; la paradoria o pesllera, pala que taponar salivu

y que controla la salida del agua pa poner en marcha'l molín; el raposu, pieza de fierro que val pa regular la separación ente la muela d'arriba y el frayón, llográndose la fariña más o menos delgao.

- 32- Tres lleer la descripción de cómo funciona un molín, completa esti esquema:

Ye frecuente alcontrar los molinos fuera de los núcleos de población, alloñaos. L'aspeutu de la construcción más característicu son los arcos que s'abren na planta d'abaxo, pelos que sal l'agua en moviendo'l rodendu, asitiáu na parte inferior; l'infiernu del edificiu. Usáronse hasta un poco más de medios del sieglu XIX, de la que la lletricidá sustituyó en bien de los casos a la fuercia del agua. Güei vemos abondos molinos nun estáu penosu d'abandonu y esbarrumbamientu. El fin de la economía de sobrevivencia de los nuegos pueblos foi tamién el fin de los molinos.

Semeyes de molinos



¿Qué función tienen estas partes del molín?

La moxeca:

El salivu:

La barbacana:

El rodendu:

El frayón:

33- ¿De qué material taben feches les muelas? ¿Cómo se levantaben pa llimpiales o picales?

Los molinos yeren perimportantes pa poder comer, porque d'ellos sacábase'l pan. Poro, quién yera l'amu de los molinos ye una cuestión fundamental. Podemos atopar dos tipos de molín según la propiedá d'ellos:

– Molinos que pertenecíen a un piñu de vecinos, entós, caún molía la collecha de so respetando'l turnu. Yeren los molinos de vecería o veceros. Estos molinos solíen ser pequeños.

– Molinos de propiedá privada –d'una familia, d'un monasteriu, etc.- que cobraben n'especie. Solíen cobrar a cada vecín o veceru una cantidá de granu de lo molío, mediu quilo, una maquila, por cada 4 quilos, un galipu. Yeren molinos de maquila. Yeren los mayores y los meyores. Taben asitiaos en regueros o riegos con muncha agua.

Yera un bon negociu tener un molín, porque los veceros taben aseguraos. Delles veces los amos podíen aprovecharse y abusaben. El 26 d'agostu de 1900, nel

selmanariu *El Auseva* de Cangues d'Onís, pudo lleese esta carta:

"Sr. Alcalde:

Muchos son los vecinos, en su mayoría pobres, los que nos suplican encarecidamente pongamos en su conocimiento lo siguiente que con gusto hacemos por ser de justicia y razonables. Los molinos harineros que funcionan en este tiempo en que muchos de ellos se hallan paralizados por la sequía de los ríos, aprovechan la ocasión para abusar de tal manera del público consumidor que, de continuar, se teme un conflicto.

Como si estuviesen convenidos, todos en general "sisan" que es un primor, basta decir que por cada cuarto de maíz se "evapora", sin exagerar, por lo menos, la mitad.

¿Será V. capaz de echar en saco roto tan escandaloso abuso?"

(Citáu en Balbín Loredó, 1997: 7 y 8)

34- ¿De qué tipos de molinos, según la propiedá, se fala nel testu?

35- ¿Qué circunstancia aprovechaben los molineros pa "gatuñar" fariña?

Molín de mareas

Los molinos de mareas o encienes, teníen la ventaya de trabayar tol añu. El más antiguu que se conoz tuvo na ría d'Avilés nel sieglu XIII. L'últimu que se construyó foi'l de Tornón, na ría de Villaviciosa.

- 36- ¿Qué ventayes teníen les encienes o ríos de mareas que nun teníen los que taben construyíos al llau d'un ríu?
- 37- ¿Qué tipu d'enerxía (renovable, non renovable) emplegaban los molinos de fariña?
- 38- ¿Imaxines dalguna utilidá que puean tener anguaño los molinos?

Los molinos, lo mesmo que les fontes y los llavaderos, yeren un sitiu onde s'axuntaba la xente. Nestos sitios arregláben se negocios y amores, polo que nun yera raro que'l cleru nun los viera bien: *"Dormir en el molino, como a casa del diablo"*, escribía'l dominicu frai Toribio de Pumarada, en 1712.

Los molinos, los molineros y les molineros foron tamién bonos temas pa la lliteratura, los cantares o la mitoloxía y nellos apaecíen tragos, diaños y xanes.

La Enciena de Tornón asítiase na ría de Villaviciosa, ye'l molín de marea meyor conserváu d'Asturies y el más modernu, pues construyóse en 1880.



A FRESNO

La Molinera

Vengo de moler, morena
De los molinos de riba.
Dormí cola molinera,
¡Olé, Olé!
Nun me cobró la maquila,
Que vengo de moler, morena.

Vengo de moler, morena
De los molinos de baxu.
Dormí cola molinera
¡Olé, Olé!
Nun me cobró el trabayu,
Que vengo de moler, morena.

Vengo de moler, morena,
De los molinos del mediu.
Dormí cola molinera,
¡Olé, Olé!
Nun me quedó más remediú,
Que vengo de moler, morena.

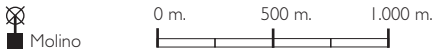
Vengo de moler, morena,
De los molinos d'enfrente.
Dormí cola molinera,
¡Olé, Olé!
Nun vi muyer más caliente,
Que vengo de moler, morena.

Debaxu del Molín

Debaxu del molín,
Nació el romeru, leré...

Quién fuera cortexada
del molineru, leré...

Cartografía militar d'España, Serviciu Xeográficu del Exércitu, Madrid, 1960. Escala del original 1:25.000.



- 39- Fai un ensayu curtiu o trabayu sobre los molinos, usando tola información que vimos y lo que tu pueas sacar. Pa facelo pues seguir esti guión, o iguar tu otru.
- La importancia de los molinos na cultura del pan pa sacar fariña, ¿qué molíen?
 - Cuántes tribes de molinos esistíen. Cómo funcionaben los molinos.
 - Quién yeren los dueños.
 - Cómo se repartíen per Asturias.
 - Causas del abandonu de los molinos. ¿En qué estáu tán güei?
 - La influencia de los molinos na lliteratura, folclor, tradiciones, música, etc.
 - Los molinos na toponimia.
 - Esti trabayu pues completalu con un trabayu de campu con semeyes, l'estudiu concretu d'una zona, etc.

...Y la fariña faise pan

Dempués de tener la fariña, vien el momentu de facer el pan, actividá que yera dientro les cases y con una protagonista: l'ama de la casa. Toles cases teníen que tener un fornu propiu, de forma semicircular, que si yera exterior sobresalía nes paredes, pero en tolos casos daba a la cocina.

De primeres les muyeres amasaben nuna masera, la fariña mecíase con agua caliente, sal y formientu o furmientu. Cuando la pasta formentaba, deldaba o llaldaba, faciéndose tortes redondes, les fogaces, que se diben metiendo en fornu, que tenía que tar bien caliente, arroxáu. A esta operación llámase-y enformar. Cuando'l pan ta cocío sácase, y déxase enfriar hasta que se puea comer o guárdase n'horru.

Fray Toribio ta falando de lo que los pas tienen d'enseñar a les fíes en La Riera (Colunga), que, pa él, yera distintu de lo qu'hai qu'enseñar a los fíos...

LA ENSEÑANZA DE LAS HIJAS

Ittem que sepan amasar con toda sazón y tresnar qualquier género de pan, dando a cada qual su debido punto, conforme da de sí el grano de que se hace; ya el formiento si lo lleva; ya el sacarlo de masa; ya el llaldar; ya el hacer de las piezas en todas figuras y cantidad; ya el dar punto al forno que lo cueza, sin abrasarlo; ya sacándolo a tiempo, que no abure; ya dexándolo estar hasta que esté bien cocido y no sea pasta, etc. Y nota de contado, que la mayor falta que puede tener una mujer para serlo de familias y gobernar una casa es no ser muy maestra en esta materia de hacer sazonado todo género de pan. Porque esto es el principal sustento. Esto lo que cría la gente. Esto lo que pone la mesa cada momento. Esto lo que más cuesta. Esto lo que con ninguna otra vianda se puede fácilmente suplir. Esto lo que todo suple, y por sí solo alimenta a los hombres. Esto en fin, lo que no hay mesa sin ello, y sólo ello hace mesa. Pues ¿no será lástima que caiga en manos de una puerca y de una boñigona? A la tal le habían de quemar las manos y desterrarla del mundo por destruidora del principal sustento, por enemiga de la vida de los hombres, y por malgradadora del sudor de todas las familias y sus trabajadores, etc. [...]

Fray Toribio de Santo Tomás y Pumarada, *Arte General de Grangerías*, (1711-1714).



Toles cases tenían fornu propiu.

Chamuscar el pan en fornu siempre yera un riesgu, colo que la xera completábase con dalgún ritu relixosu qu'entontare l'ésitu de la cocedura. Podía facese la señal de la cruz cola pala na boca'l fornu, rezar un padrenuesu a dalgún santu...

Había munches clases de pan pa l'alimentación de diario. El pan más apreciao pol sabor yera lo d'escanda o pan de fisga, qu'amás aguantaba más tiempu que lo de trigu. Sin embargu, el pan que más comía la población rural, sobre manera nos valles medios y na costa, yera la boroña o pan de maíz. Na estaya oriental faciense davezu tortos de maíz, sobre too p'almorzar y cenar, y los pantrucos o pantruques que sustituyíen a la morciella. Les pulientes, fariñes o farrapes, una especie de papilla fecho con fariña amasao con agua, sal y azucre, que se toma mecío con lleche, foi una parte importante de la dieta rural asturiana.

Sin embargu, el pan nun yera una alimentu namás, tamién yera un símbolu, quiciabes porque resumía una parte grande de la vida de la comunidá rural. Por ello'l pan yera comida especial nes celebraciones sociales. Por exemplu, ta la boroña preñada, que se comía per Pascua y, n'ocasiones especiales, rellena de chorizu, xamón, costielles de gochu, etc., lo mesmo que los panchones, o bien los ramos de pan, que se puyen nes fiestes del pueblu, y el pan dulce o pan de Pascua.

La difícil elaboración del pan

¡Libralo Dios de una nube
y no lo libra de unas malas manos!
(El Piñéu, Salas)

Escapólo Dios de piedra y niebla,
y no de manos de una mala hornera.
(*Vocabulariu de refranes y frases proverbiales*, sieglu XVII)

Un ramu nes fiestes de Villamayor,
(Piloña), hacia 1915



40- Entruga: ¿Aseméyense daqué estos dos refranes?, ¿qué quieren decir?

“Por todo esto el pan era una realidad sagrada. No se podía derrochar, ni tirar, ni darlo a los animales, menos cuando las vacas parían, pero estos animales eran casi de la familia. Así se solía decir a los niños pequeños:

*Nun tires el pan, ¡nin!, nin des pan al perru. El pan ía sagrau, ía de Diou*s

Las hogazas nunca se colocaban al revés, boca abajo, ni se las golpeaba, ni se les clavaba el cuchillo sin más, sino que antes de empezar un pan se hacía una

cruz con el cuchillo en el dorso del mismo, tarea que hacía la persona de mayor edad. Para que no se perdiese ni una sola miga, el pan se cortaba en rebanadas en forma de media luna, y no se permitía a nadie mordisquear las hogazas ni quitarles trozos con las manos.

Con todo este ritual y este tono sagrado que envolvía al pan se pretendía, ante todo, evitar cualquier innovación y controlar el consumo de un bien limitado que, durante siglos, ha constituido la base de la dieta diaria de las familias rurales de Asturias.”

Reellaborao dende García Martínez, 1994: tomu I, pp. 189-190.

LA BENDICIÓN DEL PAN

Testimoniu (1)

“Yo rezo cuando amaso. Cuando amaso, nunca meto pan el pan nu forno sin arrodillame. Primero rezo el *Angelus*, y luego digo un *Padrenuestro* a San Froilán, que nos saque buen pan”. (Teresa Marrón, 70 años, La Pola, Somiedu)

Testimoniu (2)

“Yo, cuando amaso pan. rezo tres *Padresnuestros*: uno a San Justo pa que de lo poco saque mucho, otro a Vicente pa que lo acreciente y otro a San Pantaleón pa que lo saque bon” (María Cuervo Soto, 82 años, Seroiro, Ibias)

Testimoniu (3)

“Yo misma, al momento de ir echar el pan pal forno, cua peira de echar el pan, fago una cruz al forno. En nombre del Padre, del Hijo y del espíritu santo, amén. *Que Dios lle día medría*¹ al pan del forno y al que hay por el mundo, amén” (Rosalía Oliveros Fuertes, 68 años, Sarceda, Bual)

Testimoniu (4)

“Yo rezo un *Padrenuestro* a San Justo, que de poco saque muncho, que nos lo aumente y nos lo acreciente y nos lo saque pa prestar” (Acenor Tejón Tejón, 67 años, Felechosa, Ayer)

Testimoniu (5)

“Yo cuando meto el pan en forno, siempre digo: ¡Dios delante!, ya la Virgen” (Aurelia Tronco Garrido, 75 años, Miedes, Cangas del Narcea)

Testimoniu (6)

“Yo nun rezo nada, lo único que hago es una cruz con el cuchillo en cada pieza de pan, y luego, después de meter el pan en forno, hago una cruz en la puerta del forno con la pala” (Encarna Parrondo Barrero, 64 años, Trabazu, Tinéu)

Testimoniu (7)

“Yo nun digo nada porque no amaso. Antes amasábamos, pero ahora compramos el pan al panadero” (Josefa Rodríguez, 60 años, Camuñu, Salas)

41- Reflexona sobre la rrellación qu’hai ente los testimonios d’antes y espón les tos conclusiones. ¿Cuál d’ellos te paez más cercanu? ¿Sedries a apurrir dalgún otru testimoniu sobre’l ritual de bendición del pan que sepa la to familia o los vecinos?

1. Que Dios lo haga medrar, crecer

Na elaboración del pan xugaben de manera harmónica diferentes partes de la casería y de la cultura rural tradicional:

1. El mediu ecolóxicu (la tierra, el clima...)
2. Los animales de casa col trabayu y el cuchu.
3. Les persones que formen la familia, según la edá, sexu y la categoría.
4. Les cases per aciu de l'ayuda común nel trabayu.
5. Los antepasaos, les ánimes y el mundu de los santos, a los que se-yos pide munches vegaes pa tener bona collecha y bona fornada.

42- Nesti capítulu faise referencia al valir del pan como compendiu de la vida y cultura de les caseríes asturianas. Como resume d'esti trabayu, fai un ensayu que tenga en cuenta los conocimientos pa lo que tienes qu'ampliar caún de los cinco aspectos señalaos, poniendo primero les idees y dempués dalgún exemplu. Da dalgún argumentu sobre les causes que despliquen l'acabamientu d'aquella cultura del pan nes aldees asturianas.

Los caltenimientos: qué nos queda de la cultura del pan nos nicios materiales (construcciones, preseos pa la llabranza, etc.); en paisaxe (espacios agrícolas); y nos nuestos vezos, tradiciones y mentalidá. El papel de la muyer.

La güerta

Los productos principales de la güerta o güertu yeren les hortalexes y otros vexetales. Les güertes taben asitiaes cerca casa y trabayábense de continuo. La so producción cubría les necesidaes de la casa, non como otres producciones (cereales o ganáu), que sirvíen pa cumplir coles obligaciones fiscales o pa pagar les rentes. Yera terrenu que se dedicaba al beneficiu del agricultor:

Muyeres quitando la paya colos garabatos y barriendo la poxa cola escoba; a la drecha la mayadora, en Máñules (Tinéu).





El güertu, lo mesmo que l'aprovechamientu del monte o del miel, valía pa compensar la ralura d'alimentos y completar la dieta, y vendiendo lo que-yos sobraba en mercáu, podíen llograr otros productos que nun teníen o dineru.

La güerta tamién valía pa ensayar formes de llabrar y productos nuevos, convirtiéndola nun llaboratoriu de casa onde practicar con pocos productos y poder dempués facelo en cantidá mayor na tierra.

“En las Ordenanzas de 1659 se establecía que, a todo vecino nuevo que necesitase casa, se le podría dar en los terrenos comunales sitio para hacerla con dos días de bueyes –0,25 has.– junto ella, aunque pagando por tal concesión cien maravedís anuales al lugar o feligresía en concepto de foro. Según las de 1781 aquel a quien se le obligaba a construir casa por haberse apropiado una extensión grande en los montes comunales, el terreno que ocupe con ella y un orrio o panera quedaba libre de toda carga.”

García Fernández, 1988: 67-68

- 43- ¿Qué diferencia ente les dos ordenances val la pena mentar pa ti? Si mires atentamente la primer ordenanza, pues sacar la conclusión de que'l grandor de los terrenos y de la propia güerta yera pequeño, ¿tán pensaes pa cubrir les necesidaes d'una familia namái o d'unes cuantes?**

Hai una bayura pergrande de hortalexes y de llegumes que pue consumir el ser humanu o los animales. Ente les hortalexes destaquen les berces, la llechuga y el tomate, ente les llegumes son les fabes y

les lenteyes les que destaquen. Al aportar el maíz entamó a semase al pie de les fabes, y el tueru de les fabes esguilaba pente'l maíz que yera más fuerte y asina nun había que poner palos afitaos nel terrernu.

- 44- Llei atentamente'l testu que vien darréu y fai por contestar cuánto hai que les güertes se puen zarrar, investiga dalguna de les razones poles que'l zarru-y resultare tan interesante a Xovellanos y a los propios agricultores. ¿Ocurrésete dalguna razón pola que se llogró zarrar primero la güerta que les tierres?**

“La Real Cédula de 15 de junio de 1788, protegió los cerramientos de las tierras destinadas a huertas, viñas y plantaciones. Pero, Señor, ¿será menos recomendable a sus ojos la propiedad destinada a otros cultivos? Acaso el de los granos, que forma el primer apoyo a la pública subsistencia y el primer nervio de la agricultura, ¿merecerá menos protección que el del vino, la hortaliza y las frutas, que por la mayor parte abastecen el lujo? ¿De dónde pudo venir tan monstruosa y perjudicial diferencia?”.

Xovellanos: Informe sobre la Ley Agraria, edición de José Lage 1987, pág.178.

45- Mira con atención pa la ilustración y contesta pa qué podía valir la güerta, nun escaezas que nuna economía familiar y d'estilu tradicional nun se podíen mercar munchos productos nes feries o mercaos, ente otros cosas porque yeren mui ralos y pola propia falta de recursos de los agricultores.

Ónde s'atopaba

La güerta taba na quintana, cerca de la casa y n'espacios mui pequeños, pero d'importancia, xunto a les plantaciones d'árboles frutales y de llinu.

La quintana yera'l conxuntu que formaba la casa y l'antoxana coles sos construcciones (horru o panera, corte y espaciu pa guardar lleña y aperios); les estayes del güertu y los árboles, que taben uníes a la vivienda; la tierra pal cereal, los praos y tamién los derechos p'aprovechar el monte del común. Había tamién otros

estayes cerca de casa, coles que cubríen les necesidaes del vestir y onde se semaba llinu y que, xunto cola llana que se sacaba de les oveyes, daba'l material testil.

46- Llei atentamente esti testu y dempués coméntalu:

... las dimensiones del terrazgo siguieron siendo pequeñas, a pesar de haberse producido algunas roturaciones importantes a finales del siglo XVI y durante el XVIII.

Rara vez debió ocupar un tercio de la superficie total de cada aldea. A mediados del siglo XVIII sólo representaba el 28,1 por 100 en el concejo de Oviedo, y el 23,3 por 100 en el de Boal. Y en esta reducida extensión el terrazgo sustentaba un complejo policultivo. Sin embargo, semejante policultivo nunca constituyó un policultivo inorgánico... El policultivo se adaptaba a las necesidades de la economía rural. Y teniendo ésta como orientación mantener la autarquía del campesino y el abono de las rentas en granos, el terrazgo era esencialmente un terrazgo cerealista. En el concejo de Oviedo las tierras con semejante dedicación ocupaban algo más de las dos terceras partes -70,8 por 100-; en el de Boal esta proporción

Les güertes allugáben se xunto a les cases y llevaben muncha xera.
Ponte, Tinéu.



todavía era mayor, pues abarcaban el 87,7 por 100, y en el de Navia prácticamente les correspondía toda su superficie.

En cambio las otras formas de aprovechamiento del espacio agrario suponían muy poca cosa: menos del 1 por ciento de las parcelas estaban destinadas a cultivos hortícolas, a frutales y a plantas forrajeras y textiles. Los prados, aunque constituían el segundo elemento del terrazgo, adquirían dentro de él muy poca extensión: entre menos de una décima y algo más de una cuarta parte (Navia, 6 por 100; Boal, 9,14 por 100, y Oviedo, 28,4 por 100). Así, más que un policultivo -aunque como veremos también conservó caracteres de tal-, el terrazgo ofrecía el aspecto de un monocultivo cerealista. Esta primera impresión se acentuaba porque los diferentes cultivos, lejos de mezclarse en un abigarrado conjunto aparecían distribuidos en grandes manchas, ocupando cada uno un espacio determinado, y adaptándose en la mayor parte de los casos a las condiciones que presentaba el relieve”.

García Fernández, 1988: 82

- 47- En comentando'l testu, tienes que dibuxar un croquis cenciellu sobre les partes que formen la quintana, la güerta, la tierra, ensin escaecer la falta que fai l'agua pa regar, procura comentar les ventayes de la to propuesta, amás de los posibles inconvenientes.

La organización de la güerta

Los tipos y la organización de la güerta cambiaba si yera de secano o pa regar, anque los dos teníen que medrar de contino p'atender a los habitantes de la quintana.

El trabayu na güerta yera una xera importante pa tola familia. Foi un bon terrenu onde experimentar téuniques nueves y productos.

Según el Catastru del Marqués de la Ensenada (1754), nel conceyu de Villaviciosa “(...)hay veinte y una especies de tierra de regadío y secano, que son las siguientes:

1.ª- Huertos de hortalizas y alcacer de regadío, que producen sin intermisión.

2.ª- Huertos de hortaliza o alcacer de secano, que producen del mismo modo...”

“(…) Villaviciosa: de los 119.504 días de bueyes, los 21.712 de tierras labrantías, de los cuales 31 de huerto de hortalizas y alcacer; los cuatro regadíes y los veintisiete de secano; unos y otros de buena calidad, cada uno de su especie”.

Pérez de Castro, 1981 y 1982

- 48- ¿Qué tantu de tierra se dedica a les güertes?
49- Comenta'l resultáu y compáralu cola cantidá de tierres que tán de pan, busca dalguna respuesta lóxica a esti interés escomanáu poles tierres de pan.
50- Colos datos que sacasti, nel exerciciu viniente tienes que ser a calcular la estensión de les tierres dedicaes a llabores agrícolas en conceyu de Villaviciosa.
51- En lleendo'l testu viniente tienes que te poner a investigar cuál ye la midida en metros cuadraos d'un día de gües, de la vara y de la cuarta castellana. Fai les conversiones correspondientes a centímetros y coles cifres que saques vas poder comprobar les midíes qu'apaecen nel Catastru.

“Un día de bueyes, está compuesto de veinticuatro varas claveras de frente y cuarenta y ocho de costado, o largo; teniendo cada una de estas varas cinco cuartas castellanas, con lo que viene a componerse el frente de cada día de bueyes de treinta varas castellanas, y sesenta de largo o costado”.

“[El cultivo intensivo] Era el que se practicaba en las parcelas de los alrededores de la quintana. En ellas aparte de las hortalizas para el consumo familiar, se sembraba también el lino, probablemente alternando con el trigo, al cual ya a mediados del siglo XVII sucedían los nabos. Un abundante estercolado y una acumulación de trabajo sobre el suelo fueron los medios por los que se conseguían semejantes resultados.

(...) El principal [cultivo] fue la alubia, cuya introducción, aunque quizá algo posterior, debió de ser paralela a la del cereal americano, y cuyo éxito fue semejante -no podemos precisar la fecha de su introducción; al haber adquirido el mismo nombre que las habas tradicionales (fabes), un cultivo de raigambre medieval, lo dificulta considerablemente-. Sustituyó al haba con ventaja en la dieta alimenticia del campesinado, e incluso de ella tomó su nombre.



ASTUR PAREDES

HORTALEXES

TRIGU

ÑABOS

FABES

MAÍZ

52- Busca una ilustración pa caún de los productos de güerta que se citen en testu.

No sólo contribuyó a una mejor alimentación, sino que, además, dio una mayor intensidad al cultivo. En efecto, trepando la alubia por las cañas de maíz, permitió que la tierra llevase simultáneamente dos cosechas. Pero, es más, frecuentemente entre estos dos cultivos se interpolaban otros, calabazas, nabos, arvejos o panizo. De este modo, mediante la

asociación de plantas, una misma tierra producía en una sola temporada tres cosechas. Sin embargo, este sistema tan codicioso no era muy utilizado, porque, como señalaba M. G. Jovellanos, esquilmba mucho la tierra.”

García Fernández, 1988: 102-104

Ciclu de la sema

Los productos de la güerta teníen un ciclu que camudaba según les condiciones esternes y de los recursos que s'usaben pa la producción. Vamos facer el siguimientu d'ún o dos d'ellos.

- 53- Escueyi dalgún de los productos que suel haber nes nuses güertes y fai un trabayu de campu o d'investigación cenciellu. Vamos usar una ficha p'atropar la información que nos dexe responder a cómo, cuándo... se producía y el so valir real na economía rural

FICHA / Trabayu de campu o d'investigación

DATOS DEL / LA INFORMANTE

Población:

Conceyu:

Nome y apellíos:

Fecha d'encuesta:

Trabayu:

Edá:

Natural de:

Rellación col informante:

DATOS DEL / LA COYEDOR / A

Nome y apellíos:

Edá:

Llugar:

Centru de trabayu:

Nome del productu semáu n'asturianu:

Nome en castellán:

Nome científicu:

Familia:

Xéneru:

Especie:

Mena:

CARACTERÍSTIQUES	TRATAMIENTU / HISTORIA	DATA
Llabores primeros:	Era o pebidal:	
Tipu de cuchu	Era o pebidal: Terrenu:	
Semadera/Tresplante	Cuándo se sema: Cómo se sema: Trabayos: Pestes:	
Llabores posteriores:	Malures: Pestes:	
Coyeta:		

OBSERVACIONES

(Romances. Cuentos, Mitos y Lleendes. Vezos antiguos. Ensalmos, responsos y conxuros. Refranes. Frases proverbiales, comparances y metáforas populares. Cosadielles. Fórmules y cantares pa xugar. Cantares. Monólogos...)

A la hora de xintar

Fai un guión de trabayu cenciellu pa entregar a dellos agricultores que conozas o que'alcuentres na redolada de la to población cómo vivien de neños. Apurrímoste como exemplu delles cuestiones pa que te valgan de modelu.

- 54- ¿Quién trabayaba en casa y sobre manera na cocina colo que daba la güerta?
- 55- ¿Cuálos yeren los productos de la güerta que se solía comer a diario? ¿Cuálos los días de fiesta?
- 56- ¿Había productos de la güerta diferentes según la temporada? ¿Cuálos yeren los más importantes y en qué estación se daben?
- 57- ¿Qué alimentos se mercaben y ónde?
- 58- ¿Qué diferencias hai ente la comida de güei y lo de cuando yera neñu/a?

Agricultores descansando del llabor.

59- ¿Cómo yeren y de qué material taben fechos los preseos pa la güerta? ¿Y los de la cocina?

Los productos que se sacaben na güerta solíen cubrir les necesidaes de la quintana y la familia, ye dicir, producíase p'autoconsumu y yera una bona parte pa la sobrevivencia de la familia. Yera raro que fora l'últimu recursu nos momentos de más necesidá, y en veces contaes yera'l mediu pa pagar parte de les rentes. De lo que sobraba parte guardábase pa seguir semando y lo otro vendíase o cambiábase por otros productos.

“Buena, abundante y bienazonada comida. (...) Comimos buena sopa de pan francés, buena olla fresca de pecho de vaca, con salsa de tomate bien hecha; olla de verdura con buen tocino, dos pichones y una polla bien asados al reloj; huevos revueltos, magras, guisado y buenas peras. Costó todo 105 reales (...) hubo buen humor y buena comida: asado, calamares, anguilas, truchas, magras, guisado y frutas: entre otras, unas ciruelas de enorme tamaño (...) Buen vino generoso, bizcochos bañados y confituras; por



último, anisete.”

Xovellanos: *Diariu segundu* (1791). Itinerariu VI.- El gran viaxe, (páx. 28-31).

- 60- Comprueba cuántos de los productos qu'apaecen citaos en testu pudieron salir de la güerta. Comenta la importancia de so na dieta de diario. ¿Qué productos de la güerta te paez que se debíen usar nes comíes que se menten?
- 61- ¿En qué casa se podría facer una xinta como la que se comenta en testu?, ¿en casa d'unos agricultores probes? Razona la respuesta.

“...por su vario empleo (...), es grande la cocina asturiana; pero no por el alimento allí condimentado, que no puede ser más pobre e insuficiente a la gente del campo. Se desayunan en verano con leche de vaca, tal cual se acaba de ordeñar, en la que mojan pedazos de boroña, y en invierno con sopa de leche bien caliente. A las doce, hora señalada por el sol o por la campana de la parroquia o ermita próxima, se come un pote, llamado así por tropo la comida del medio día. A las ocho o nueve de la mañana se echan en la férrea vasija habas y agua, y una hora después tocino salado, algunas veces morcilla, verdura picada o patata, que hierven a fuego lento hasta que reunida la numerosa familia alrededor del llar, cada individuo espera con su escudiella de barro y tosca cuchara de madera a que el ama de casa proceda al reparto... Primero se sirve las habas o alubias en cantidad bastante, según se trate de hombres, mujeres o niños, dándoles además un buen pedazo de boroña o pan, y los comensales suelen repetir, aunque en menor cantidad; el ama corta después en pedazos el tocino y el embutido, cuando lo hay, y lo reparte en igual proporción, terminándose la comida con una taza de leche si no hay fruta en la finca. Para cenar se sirve el mismo pote de la mañana, que ya se tiene cuidado en hacerlo abundante. En ciertas épocas del año, los labradores comen también las farrapes o fariñes, harina de maíz cocida en agua hasta tener consistencia, que se sirve en platos y se acompaña con leche. También consumen castañas solas o con leche, calientes o frías, bien en el desayuno o en otras horas. Nuestros aldeanos apenas prueban el vino en casa; a su tiempo, y cuando se vende barata, suelen beber alguna puchera de sidra.”

Fermín Canella citáu n'AA.VV.: “Historia de Asturias” 1977: Tomu 8, p.122

- 62- Llei atentamente y apunta los productos más importantes qu'apaecen en testu, que nun se te pase nomar los productos que son de güerta, estremando ente los que se puen consumir solos y los que suelen acompañar a otros productos de la tierra.

Fermín Canella descríbenos la cocina de los agricultores asturianos.

La alimentación descansó, como ya hemos señalado, sobre dos pilares fundamentales: la boroña o borona y las fabes, a las cuales se podía añadir, por su generalidad y por su importancia, un tercero, la leche. Los otros productos que se obtenían de los bienes de la casería, verduras (nabos, berzas) o frutos (castañas, avellanas o nueces) entraban en una menor proporción en la dieta. Pero todos ellos participaban en las tres comidas que aparecían tipificadas en la vida rural. Las más sobrias, con el carácter de un simple entretenimiento, eran las de la mañana y la del atardecer. La primera estaba constituida por una sopa, leche o gachas de maíz (puches, fariñas, papas o farrapas), cuando no del caldo que hubiese sobrado del día anterior. En la segunda, aunque se podía repetir alguno de estos alimentos, lo más frecuente era que estuviese integrada por las verduras y las castañas u otros frutos secos (avellanas y nueces), que complementaban los restos de la comida del mediodía. Esta era la que tenía una mayor solidez, y estaba representada por el puchero asturiano, alubias cocidas con cerdo, generalmente tocino sólo. Era, como hoy, el plato típico de la región, que con el tiempo se ha vulgarizado con la denominación de fabada, aunque entonces no llevase la misma cantidad de carne de la matanza con que hoy se presenta en los restaurantes.

Martínez Fernández, 1964: 303-332

- 63- Juan Martínez de la que nos fala de Navia coméntanos dalgunos productos yá conocíos, pero apaecen otros nuevos que tienen que ver cola güerta, márcalos y comprueba'l so valer pa la dieta de los habitantes d'esta villa.



JOSÉ CUEVAS

José Cuevas

S. MARCHEL

La ganadería

La producción n'Asturies rural tradicional afitábase en tres pegollos fundamentales que quieren caltenese equilibraos: l'agricultura, la ganadería y l'aprovechamientu del monte. La ganadería tenía un papel básicu pa la sobrevivencia de la casería,

64- Atopa nel grabáu de la páxina anterior los animales de casa y los elementos rellacionaos con ellos. Di cuállos son, el nome y pa qué s'usaben.

Nesti apartáu vamos repasar los aspeutos más importantes rellacionaos cola ganadería nel tiempu que va dende la metá del sieglu XVIII hasta acabar el XIX. Nesti periodu dase la meyora de les ganaderíes y el pasu d'una economía de sobrevivencia tradicional a la industrialización de la producción agraria y ganadera y la xeneralización del mercáu. De toes maneres, esti desendolcu nun s'acaba na mayor parte d'Asturies hasta los años sesenta del sieglu XX.

Especies y razes de ganáu

El ganáu más abundante nesti periodu yera lo ovino, dempués lo vacuno y los gochos, siguiendo la información de los documentos que mos apurre'l *Catastru d'Ensenada* y el *Censu de frutos y manufactures d'España*. Amás d'estes menes de ganáu habíalo cabrío y caballar, esto en cantidá menor:

- 65- Realiza un gráficu comparando cada especie y la so evolución col tiempu.
- 66- ¿Cuála ye la especie que más abonda en cada momentu?
- 67- Comenta de manera curtia una o dos razones poles que tu crees que camudó la composición del ganáu.

Cabres nos pastos de Las Tabiernas, Tinéu.



ESPECIES	Nº D'ANIMALES	% SOBRE LA CABAÑA
METÁ DEL SIEGLU XVIII		
Ovín	595.029	40,9
Vacuno	353.307	24,3
Gochos	278.448	19,1
Cabría	197.874	13,6
Caballar	28.111	1,9
	1.452.769	100

Fonte: Archivu Históricu Nacional, Hacienda, leg. 7.458 y 7.462; cuadru resume sacáu d'Ocampo Suárez-Valdés, 1990: 44

ESPECIES	Nº D'ANIMALES	% SOBRE LA CABAÑA
METÁ DEL SIGLU XIX		
Ovino	166.723	38,17
Vacuno	160.844	36,83
Gochos	53.732	12,3
Cabrío	28.308	6,48
Caballar	27.146	6,22
	436.753	100

Fonte: Estáu de la ganadería [refecho] en Pastor y López 1853, 1989: 125

ESPECIES	Nº D'ANIMALES	% SOBRE LA CABAÑA
DATOS D'ANGUAÑO, AVIENTU 1996		
Ovino	95.073	14,1
Vacuno	460.735	68,34
Gochos	44.970	6,67
Cabrío	42.681	6,33
Caballar	30.682	4,55*
	674.141	100

Fonte: Conseyería d'Agricultura 1997: 81-84. *Los datos del ganáu caballar son del censu de 1990 fechu pola Conseyería d'Agricultura del Principáu d'Asturies.

RAZA	ORIXE	USU PRINCIPAL ANGUANO	Nº D'ANIMALES	AÑU QUE LLEGARON
Casina	Autóctona	Carne		
Carreña	Autóctona	Carne		
Frisona				
Ratina				

El dominiu de les oveyes y el númberu tan altu de cabres esplicase porque son animales que piden pocu curiáu y aprovechen el rastroxu y los guaños colos que les vaques nun se puen alimentar. De toes maneres, los agricultores preferíen el ganáu vacuno porque tenía más valor y yera más útil.

Nel ganáu vacuno había races autóctones: la casina y la carreñana o carreña. El númberu de vaques nun dexó de medrar y en dalgunos casos, yá na metá del sieglu XVIII, esti tipu de ganáu yera mayor que'l ganáu ovino, por exemplu nos conceyos del triángulu central d'Asturies (Corvera, Avilés, Xixón, Uviéu, etc.), y en dalgunos de la costa como Caravia y Ribesella.

Cuando falamos del ganáu vacuno nun siempre son les mesmes races, lo mesmo que-yos pasa a los otros animales y a les plantes. Colos años inxérense cambeos p'adaptar meyor les especies a les necesidaes de producción. Fáense meyores xenétiques, lleguen animales d'otros sitios y aníciense pa llograr meyores. Nel testu falamos de races autóctones, de la casina y la carreñana o carreña. Agora existen otres races de ganáu vacuno.

68- Infórmate y enllena'l cuadru d'arriba:

P'apañar los datos del númberu d'animales pues usar esti llibru:

SADEI: *Las explotaciones bovinas en Asturias 1992. Datos estructurales y sociolaborales*, Serviciu Central de Publicaciones del Principáu d'Asturies, Uviéu 1994.



Vaques casines (arriba), frisona nel recuadru y carreñes, abaxo.

Ente los esfuerzos p'aumentar y meyorar la ganadería tán los artículos de les Ordenances de 1781 fechos pola Xunta Xeneral. Estes disposiciones nun tuvieron la sanción real y enxamás s'aplicaron. Asina y too, son un documentu perinteresante pa conocer les intenciones polítiques del momentu, asina como dalgunes instituciones y vezos. Fálase nelles de beneficios en metálico determinaos y de privilexos pal aprovechamientu de los pastos pa los qu'ayuden a esi aumentu, tamién de les paraes de machos escoyíos d'ente los meyores animales.

“52. Al que mantubiese doce bacas de vientre parideras, se le darán del fondo de Agricultura quatro reales cada año por cada una de ellas, [...]”

53. La misma facultad se concede al vecino que tenga cien ovejas, [...]”

“Ordenances Xenerales del Principáu d'Asturies, 1781, Títulu XIII, arts. 52 y 53” en Tuero Bertrand, 1974: 105

“Item que los Regidores puedan registrar el ganado de todo género que hubiera mandando que dos hombres vean los que fueran más apropósito para padres[...]”

“Ordenances de la parroquia de Cuergo, conceyu d'Ayer, año de 1703” en García Álvarez, 1963: 106.

“El Principado financiará la nueva identificación obligatoria de terneros.

El consejo de Ministros ha establecido nuevas normas para las condiciones de cría de terneros; regulando la inspección de los animales, los niveles de hemoglobina, la alimentación y el control de suministro de agua y calostros. El texto aprobado modifica el contenido del anterior real decreto sobre normas mínimas [...]”

La Nueva España 19.2.1998, Ed. Prensa Asturiana, Uviéu, p. 35

- 69- ¿Qué son les ordenances y pa qué s'usaben?
 70- Agora siguen faciéndose “ordenances”. ¿Cómo se llamen agora? ¿Qué alministraciones les faen?
 71- ¿Cuálos crees que son los fines del rexistru y el control del ganáu?
 72- Busca na prensa anuncios de les subvenciones pal ganáu. ¿Qué crees que ye lo que se busca con elles?
 73- Rellaciona lo que se quier potenciar agora y naquella época.

Los intentos pa meyorar la producción ganadera n'Asturies nun tuvieron resultaos afayadizos, polo que recueye Antonio Rafael d'Oviedo y Portal, n'*Informe sobre las causas de la decadencia de la ganadería asturiana y medios para mejorarla*, publicáu en 1844. Nesti informe noma una riestra de fechos qu'espliquen por qué la densidá de ganáu n'Asturies yera un terciu menor que la d'otres fasteres, anque ésta ufierta unes condiciones amañoses pa criar ganáu vacuno.

- 74- Señala ún o dos motivos que te paezca que puean influyir nesta baxada de la cantidá de ganáu.

¿Quién yera l'amu del ganáu? Tipos de propiedá del ganáu y el so trabayu

Los llabradores nun podíen mercar el ganáu porque nun teníen dineru pa facer compres grandes. Poro, usaben una forma d'aparcería que se llamaba *comuña* pal ganáu grande y *reciella* pa lo menudo. Con estes fórmules los llabradores curiaben un ganáu, que como la tierra, yera de los nobles y el cleru. Na metá del sieglu XIX calculábase que les 4/5 partes del ganáu taba con dalguna forma d'aparcería.

Les formes de comuña yeren diferentes nes fasteres de ganáu de cuadra o ganadería intensivo na mariña y nes fasteres de monte que tenía ganáu de monte o de forma estensiva. Una clase de les formes de comuña yera la que se llamaba de *media cría*. L'amu dexaba'l ganáu al arrendador nun preciu determináu. A partir d'ehí, l'arrendador tenía de cuidar l'animal y llograr que pariera'l mayor númberu de críes. Pa él yera'l cachu, la lleche y el trabayu; y diba a medies col amu nos beneficios de la venta de les críes y l'animal. Coles oveyes tamién repartíen el dineru que se sacaba de la venta de la llana. Esta yera una de les formes menos perxudicial pal ganaderu.

“Tamién este Monasterio tiene otra hazienda, [...]Y esta es de ganado mayor, bueyes y vacas, grandes y pequeños. Serán entre todos setenta cabezas. Y si no son tres o quatro dellas todas las demás están dadas a los vasallos del Coto, al tercio o al cuarto. Esta es una granjería muy usada eneste Principado de Asturias entretodo género degente. Y es de mucho interés, y de poca o ninguna costa. Porque dando un cavallero o otro hombre Rico un par de vacas (pongo exemplo) a un labrador al tercio de lo que pariesen, le paren en un año dos xatos y lleva las dos tercias partes dellos estándose en su casa a pienjuto y cuando ya no paren las vende siendo ya grandes y de más precio, y viniéndose a el este provecho le hace al labrador buena obra dándole ganado con q' se mantenga y saque algún provecho de tal cría. Podría este monasterio tener quatrocientas o quinientas cabezas de bueyes y vacas dadas a sus vasallos. Con lo qual se harian dos provechos muy grandes. El uno es de parte de los vasallos, que conel dicho ganado sustentarian

ellos y tendrían desus tercios o quartos algunas crias suyas, y no tendrían que dar servicios a los defuera del Coto de quienes tienen ganado. El otro es de parte del monasterio, que podía sacar cada año más de dedozientos ducados de lo q' cada año podría sacar delganado viejo para vender."

Fonte: A.D.P., Libro Tumbo del Monasterio de Belmonte, redactáu en 1604 pol Abá Escudero, Fols. 81 vº y 82, en García Martínez, 1988: 351.

Nel testu fábase d'otru tipu d'aparcería.

- 75- Busca les palabres que nun entiendas nun dictionariu y refai'l testu col llinguaxe actual.
76- Resume de manera breve'l conteníu d'esti testu.
77- ¿Cuálos son los beneficios de los que fala'l testu y pa quién son?

La organización de la tierra

La vida de l'aldea siguía unes regles estrictes. Tamién tolo que se rellaciona col usu de pastos, de los rastroxos, del monte o'l movimientu del ganáu. Taben reglaos pol vezu o por delles Ordenances.

Les ordenances y la regulación de la vida d'aldea

"Artículo 5º.- Todo vecino está obligado a traer las cabras en vecera por todo el año [...] A la primera señal que haga el que tenga a su cargo la vecera tendrá la obligación el dueño de las cabras de incorporarlas a ellas en el sitio que se designe [...]"

Fonte: "Ordenances de la parroquia de Beyo, conceyu d'Ayer, añu de 1846" en García Álvarez, 1963: 204.

"68. Ninguno podrá entrar ganados á pastar en herías ni tierras de fruto pendiente, aunque sean propias; [...]"

"Ordenances de 1781, Títulu XI, art. 68" en Tuero Bertrand, 1974

"Item es costumbre se saquen los ganados vacunos y lanares y caprunos a puestos y cordales desde el día de San Juan a San Miguel de Setiembre y los lechones desde el día de San Pedro hasta el de Nuestra Señora de Agosto [...]"



Rebaño de cabras y ovejas en una calle de Degaña

Fonte: "Ordenances de la parroquia de Cuergo, conceyu d'Ayer, añu de 1703" en García Álvarez, 1963: 106.

"El día de San Juan hasta el día de San Miguel no se pueden tener ganados brabos de cordales abajo escepto durante el acarreto de la yerba [...]"

Fuente: "Ordenances de la parroquia de Conforcos, conceyu d'Ayer, añu de 1799" en Id., p. 147.

Toos estos testos son de diferentes ordenances.

- 78- ¿De qué época del añu falen estes ordenances? Fai un cuadru cola correspondencia ente les fiestes del santoral que se nomen nel testu y les feches del calendariu.
79- ¿Qué ganáu ye lo que xube al puertu? ¿Cuáles son les escepciones?
80- ¿Por qué se torga la entrada del ganáu nes eries con frutu?
81- ¿Qué ye la vecera?

Pa la economía tradicional, la pareya de vaques o gües ye perapreciada y necesaria dafechu pa trabayar la tierra.

"Arando la tierra", de Ventura Álvarez Sala, 1910. Muséu de Belles Artes d'Asturies.



Pa dar de comer al ganáu yeren perimportantes les brañes de los puertos y zones altes, que yera onde'l ganáu xubía pel branu pa pastiar.

Pel iviernu, el ganáu volvía al pueblu. La so vuelta yera pal mes de payares y coincidía coles derrotes o cuando s'abríen les eríes dempués de recoyer el granu d'elles. Asina'l ganáu aprovechaba los restos y quitaba la herba dañible, cuchaba'l terrenu y si yeren gochos fozábenlo.

Amás de les eríes, aprovechábense los praos más arrexexaos del valle, llamaos ivernales. Estos praos taben dividíos en tantes partes como vecinos y cercaos con un zarru. Segábense dos vegaes al añu, en primavera y na seronda, pa tener herba abondo pal ganáu.

Estos cambeos nes estaciones son mui interesantes nos *vaqueiros d'alzada*. Esti grupu dedicábase a la cría de ganáu y a l'arriería y a traxinar con mercancía. Teníen como característica más importante que camudaben de sitiu pa vivir cada mediu añu. De la metá de marzu hasta la metá de payares vivíen nos pueblos d'arriba y el restu l'añu nos d'abaxo. Los viaxes faciálos la familia entera con tolos tarecos.

Busca información de los vaqueiros d'alzada.

- 82- ¿Ónde s'asitien preferentemente los vaqueiros d'alzada?
- 83- ¿Conoces dalguna discriminación que tuvieren? Coméntala de manera breve.

Braña de Las Tabiernas (Tinéu), onde viven los vaqueiros d'alzada de les parroquies de Naraval y Navelgas, nel mesmu conceyu, d'abril a payares.



FRITZ KRÜGER, (MPd'A)

La toponimia y les brañes

Los nomes de los sitios fálenmos de la so historia. Per aciu del estudiu de la toponimia podemos conocer meyor l'usu del suelu nuna zona determinada, les sos característiques físiques, la vexetación, etc. Los topónimos puen axuntase, per un llau los que faen referencia al paisaxe, y per otru los que faen referencia a les actividaes humanes.

Na actividá qu'ufiertamos darréu vamos fixanos nos topónimos que faen referencia a los espacios que son pastu del ganáu nos puertos o nes zones altes: les brañes, vegues, mayaos, etc.

- 84- Busca nun atlas d'Asturies los topónimos que fagan referencia a estos espacios. Atópalos nun mapa topográficu a escala 1:200.000.
- 85- ¿En qué zones hai más? Señálales en mapa.
- 86- Escueyi una de les zones con más brañes y usando'l mapa topográficu de la zona a escala 1:50.000 contesta a estes preguntes:
- 87- ¿Ónde suelen tar estos sitios?
- 88- ¿Tán cerca de los pueblos? Calcula'l tiempu que precisaben pa xubir el ganáu dende'l pueblu hasta la braña. Nun escaezas que caminando pel monte ándense unos cuatro o cinco km. a la hora.
- 89- Fíxate na semeya de la braña, ¿qué elementos hai nes brañes amás de los praos?

Pa organizar la xubida de la reciella (oveyes y cabres) al monte y el so curiáu faciense veceres. Per esti sistema, cada día, un vecín, polo xeneral un neñu o un vieyu, garraba la reciella de tol pueblu y xubía con ello al monte llendándolo nel terrenu acotao pa ello.

¿Pa qué valía'l ganáu? Lo que se saca d'ello

*Dios y el cucho puen mucho,
Pero sobre too'l cucho ...*

- 90- ¿Qué ye'l cucho?
- 91- Esplica qué quiere decir esti refrán.

Los amos de la tierra y del ganáu sacaben ganancies grandes gracias a les fórmules d'aparcería. Per aciu d'elles los ganaderos podíen tener el ganáu. Los intereses que llograben podíen llegar ente un 15 y un 40% del dineru invertíu ensin gastu de trabayu nin del mantenimientu de los animales.

- 92- ¿Qué ye l'aparcería?
- 93- ¿Qué sacaben los amos de la tierra y del ganáu?

[Información d'Arancedo (San Cipriano), conceyu d'El Franco] "Cria ganado de todas clases, siendo preferido el vacuno y de cerda: cada labrador mediano mantiene y engorda al año una yunta de bueyes, que en primavera vende para Castilla, mantiene además una yunta de vacas con su cría, y los que se encuentran mejor acomodados recían mulas que compran en las ferias de Salas por octubre y noviembre, para venderlas por agosto en Fuensagrada: igual tráfico se hace con el ganado, pues aunque no tan generalizado, son muchos los vec.[cinos] que matan dos marranos, aprovechan el tocino para el gasto de sus casas y venden los jamones para Santander y Madrid."

Fonte: Madoz 1845-50, 1985: 41.

- 94- Marca con fleches nel mapa los cambeos comerciales de los que se fala en testu.
- 95- ¿De qué tipu de llabradores nos fala?
- 96- ¿Por qué crees que los agricultores vendíen los xamones y se quedaben col tocín?
- 97- Noma los productos más importantes que los agricultores sacaben del ganáu. Señala cuállos diben pal mercáu.

"Asturias [...] tiene muchos y buenos cueros, y nadie sabe curtirlos, adobarlos y teñirlos. Hallará usted que la falta de conocimientos es la principal, si no la única causa del atraso"

Xovellanos: Carta VII a Ponz (Cartas del viaje de Asturias), citao en Bonet 1947: 117

"Pero este abandono no es extraño en Asturias, cuando se le ve tratar con igual descuido otros estimables esquilmos de sus ganados. La Holanda nos inunda de quesos y manteca salada, de que nos trae a Gijón alguna parte, mientras sólo en uno o dos concejos de Asturias se hacen quesos, y toda la provincia se ignora el arte de salar la manteca. Sé que dudan algunos de la utilidad que pudiera resultar de este beneficio; pero yo les ruego que consideren que en Madrid se vende por treinta cuartos una libra de manteca cocida de Asturias, y por otra libra de manteca salada de Irlanda o de Holanda se pagan a siete u ocho reales."

Xovellanos: Discurso a la Sociedad de Amigos del País, citao en Bonet 1947: 126

- 98- Busca'l significáu de la palabra castellana "esquilmo".
- 99- ¿De qué se quexa Xovellanos nestos escritos?
- 100-Piensa que yes Xovellanos y siguiendo les noticies de la prensa d'anguaño, fai un testu que fale de lo que pasa na actualidá cola ganadería.

Cuidar les abeyes nos caxellos daba a los agricultores miel y cera. Hasta va poco, el miel yera lo único colu que se podía endulzar los alimentos. La cera usábase pa les celebraciones y ritos relixosos. La propiedá de los caxellos taba mui repartida. El númeru de caxellos n'Asturies según el Catastru del Marqués de la Ensenada yera de 66.000 y la mayor concentración dábase nel occidente d'Asturies.

Ordenances pal Gobiernu de la Xunta Xeneral del Principáu (1782).

Los caxellos o truébanos asitiábense na güerta o na tenobia del horru. Nel occidente d'Asturies poníense fuera del pueblu dientro d'unes construcciones circulares que se llamen cortín y que los protexía de los osos.

Testu ordenanza 1781, art. 63 ó 64 FACSÍMIL

101-Señala los principales productos que se sacaben de les abeyes. ¿Qué importancia crees que teníen les abeyes na Asturies de la época?

Agora vamos a tentar de resumir tolu que vimos nesti apartáu.

Los agricultores sacaben del ganáu:

– Productos pal autoconsumu y si había sobrantes vendíenlos en mercáu pa llograr dineru en metálico.

- Lleche.
- Mantega.
- Quesu.
- Carne
- Llana.
- Pelleyu.
- Miel.
- Cera.

106

señalará la Junta Concejal de Agricultura, y entonces, ò quando la misma determinase, se han de subir à los puertos altos.

57. No se hermunc baca, hasta que está en estado de su mayor valor, ò preñada al tiempo regular, ni pueda despues de hermunada quitarse al tenedor hasta que tenga doce años á no ser por enfermedad, falta de bienes, ò por no hacerse preñada à los quatro años en los Concejos altos, y á los cinco en los bajos.

58. Declarase para intelgencia de los criadores, y dueños de los ganados dados à parte de ganancia, que cada año por el tiempo del registro, se ratifica, ò hace de nuevo la compañía que hay entre el que dà, y tiene el ganado, y que por lo mismo tienen ambos, y qualquiera de ellos facultad de deshacerla, ò continuarla.

59. Las Juntas Generales de Agricultura del Concejo, señalarán el tiempo en que han de hacerse, y fer-erse los registros, y señalado así seguirá para en adelante, sin alteracion, ni mudanza.

60. Continuarán las Monterías, cuya direccion se encarga à la Junta de Agricultura, y sus individuos con curriran al sitio señalado con los vecinos de su partido, cuidando que cada uno llebe las armas, y petros correspondientes, y que tenga, y que guarde los lugares, y orden que entre si acuerden los mismos individuos de la Junta.

61. Al que no concurra, ò no cumpla la orden que se le dé, se le exijirán quatro reales para el fondo á cuyo beneficio han de quedar los animales que se maten en estas monterías, dando al matador dos pesetas de premio, y pagando el Principado por los animales fieros muertos en estos actos vecinales la misma talle que por los que se matan privadamente.

Al

107

62. Al que matase Alcones, Franguesis, Aguilas Milanos, ú otra Abe de rapiña, se le dará por la Junta Parroquial de Agricultura dos reales por cada cabeza que se le presente, y por cada Cigüeña que se mate, se exijirá un ducado de multa al matador para el fondo dicho.

63. Por lo que interesa el publico en la cría de Abejas, se concede à cada vecino que tenga cinquenta colmenas, y de ay arriba un real anual por cada una que se le pagará del fondo de Agricultura.

64. Prohibese matar las Abejas, con pretesto de aprovechar sus utilidades, y al que lo hiciere, se le exijirán por la primera vez ocho reales, por la segunda perderá la cera, y miel de la Colmena; por la tercera la misma pérdida, y paga de ocho reales para el fondo, esperandose de las Juntas, que comuni quen, è instruyan à los criadores de estos animales utiles en el metodo de aprovechar sus producciones sin la pérdida de ellos.



T I

FRITZ KRÜGER, (MPPIA)



- Fuerza pa tirar y cargar.
- Cuchu pa la tierra.

102- Clasifica los productos según el so usu n'alimentos, enerxía, axuar, etc. Nun escaezas el dineru. Pa cada productu pon una A o una B si beneficiaba al agricultor o al amu.

Alimentos

Vistú

Ferramienta

Axuar

- 103-** Piensa cuálós d'estos productos se puen sustituyir por otros d'orixe diferente na actualidá, ¿y nel sieglu XVIII? Ponlo nun cuadru pa que la información quede más claro.
- 104-** En tou esti capítulu falamos de “economía de mercáu”, “autoconsumu”, “sobrantes” y “mercáu”. Esplica coles tos palabres lo que signifiquen estos conceptos.
- 105-** Güei ¿d'ónde se saquen los productos que se consumen en to casa? ¿Ye importante'l mercáu?

FRANCISCO RUIZ TILVE



Arriba, carru vaques cargáu con fueya de carbayu pa cebar a la reciella (cabres y oveyes) pel iviernu, en Degaña.
Abaxo, un piñu pastores tosquilando oveyes en Los Picos d'Europa.

Bono pa comer

106-Recueye información de lo que comes nun día de diario. Escríbelo nun cuadru como 'l que vien darréu:

Agora llei con procuru esti testu:

“Los obreros de poco jornal y naturales del país se alimentan muy frugalmente, tomando para almorzar tortilla de patatas, leche, sopa de pan blanco, huevos fritos o sardinas; al medio día judías con tocino y leche, y á la cena patatas y leche o arroz con bacalao, y en su tiempo castañas y leche. El pan es de maíz, cuyo fruto recojen muchos obreros en sus heredades propias ó en arriendo, y algunos también le prefieren al pan de trigo apesar de haber poca diferencia en el precio. Los de mayor jornal que son propiamente obreros, se alimentan mejor y toman en al almuerzo carne ó pescado con pan blanco y vino, al medio día sopa y cocido bien condimentado, alguna otra cosa las mas de las veces y pan y vino; y para cenar patatas con carne ó arroz con bacalao, queso ó pescado además y pan y vino.”

Fonte: Altos Hornos y Fábrica de Hierros de la Sociedad Metalúrgica Duro y Compañía, La Felguera, *Contestación al interrogatoriu fechu pola Comisión d'Información Parlamentaria sobre l'estáu de les clases obreres*, Imp. y Lit. de Brid y Regadera, Uviéu 1871, cuestión 4ª, pp. 4 y 5.

107-Enllena'l cuadru cola información del testu d'arriba.

108-¿Qué alimentos de los que comes davezu nun los comía un obreru probe en 1860?

109-¿Qué alimentos son d'orixe animal? ¿Cuándo yera más abundante la carne y otros productos del ganáu na dieta, antes o agora?

110-¿Qué significa “frugalmente”?

111-¿Cómo crees que comíen los agricultores d'esta época? ¿Paeciase más a lo que tu comes o a lo que diz el testu que comíen los obreros?

112-Nel testu estrémase ente obreros de pocu xornal y de xornal mayor. ¿Crees que pasaba lo mesmo ente los agricultores? ¿Por qué crees qu'había estes diferencies? ¿Paezte qu'agora pasa lo mesmo?

La mio comida

Nel almuerzu	Na xinta	Na merienda	Na cena

La comida d'un obreru de “pocu xornal” del añu 1860

Nel almuerzu	Na xinta	Na merienda	Na cena

Vamos ver agora cómo s'aprovechaba'l ganáu pa l'alimentación de la familia que lo curiaba (autoconsumu) y qué productos del ganáu se podíen vender pa sacar dalgo de dineru.

El gochu yera un animal básicu pa que la familia rural pudiere tener carne colo qu'ameyorar la dieta. La forma más normal de comer la so carne yera n'embutíu o salándolo. El samartín yera un momentu importante na casa. Facíase ente payares y xineru. La muyer yera la que s'encargaba de tol procesu dende que se mercaben los animales a lo primero del añu hasta'l repartu de la carne dempués del samartín, cosa que nun yera nada fácil en cuentes de lo escaso que yera y la muncha xente pa comer:

El gochu yera un animal básicu pa que la familia rural pudiere tener carne colo qu'ameyorar la dieta.

El día de la matanza

“Todos se llevantaban bien ceu a esperar con impaciencia ya ambiente festivu la llegada del matachín ya de los demás invitaos. Cuandu yá tán todos encomienzan la tarea.

Por regla “general” el matachín, con un gancho de fierru, entra'l primeiru na corte y ayudáu por un home engancha'l primer gochu, el primeiru que se puen a mano, sácanlu fuera ya túmbanlu encima del carru del llau izquierdu, “sujétanlu” entre todos ya'l matachín entoncias pínchalu pol pescuezu en direcció al corazón; pinchar nel sitiü “justu” pa que'l gochu dé bien la sangre yera una de las cualidaes del bon matachín, xunto cola llimpieza ya la bona mano pa salar la carne. Una muyer, la única que participa neste llabor, cuéi la sangre pa las morcías ya las figüelas. Namás morrer l'animal miétenlu nel bañal colas patas p'abaxu ya échan-y agua ferveiendo por encima del llombu, al tiempu que-y dan vueltas dientru del bañal con un reyu que se pasóu antes por debaxu del gochu, a la vez que tolos homes van pelándolu colas manos ya los cul.liellos. Cuandu'l gochu ta bien peláu, miétese-y un pintoiru polos nervios de las patas d'atrás ya cuélganlu pa que'l matachín lu abra. Las tripas ya lo demás cuéyense



nuna artesa. Las muyeres enseguida encomienzan a desurdir las tripas. El gochu queda colgáu un día ou dous hasta que se parte ou estoucina. Si l'agua ta a puntu de ferver encomiézase col segundu gochu, depués de facer un altu pa tomar algo que las muyeres-ys l.llevan, ya asina hasta acabar. Los homes nun tienen más que matar ya colgar gochos, ya mientras que lo fan falan de muitas cousas: "tal vecín vendéu ou compróu tal vaca", "en tal casa mataron tantos gochos", "el fñu de fulanu tovú un accidente ou vei casase cola fña de zutanu", "tal añu pola matanza en tal casa pasóu esto ou aquello", etc.

Las muyeres, aunque tienen muito más que facer, tamién falan de muitas cousas. Además de servir a los homes tienen que facer la comida, una comida especial de fiesta. L'ama guardaba pa ese día un choscu ya un llacón del añu anterior, duas cousas propias de mesa festiva ya comu señal de qu'inda tenía carne vieya ya que por tanto en casa nun había fame ya qu'ella era bona ama de la sua casa. Pola tarde namás comer, las muyeres iban llavar las tripas de los gochos al ríu ou al regueiru ou fonte que menos llonxe taba.

El mismu día de la matanza las muyeres picaban la grasa ya facían las morcías, pa las que ya tenían preparada la cebolla.

Al día siguiente pola tarde volví'l matachín a estoucinar los gochos, ayudáu sólo polos homes de casa. Una parte salábase ("jamones", l.lacones, toucinos, caramiel.la, uñinos), tarea que tamién facía'l matachín, una mínima parte comíase en frescu ya lo outro picábase pa facer embutíu. Los homes acababan la tarea de la matanza depués de meter la carne nel sal, pero pa las muyeres empezaba entoncias el mayor trabayu. Tenían qu'escanizar, picar ya adobar los chorizos, las androyas, los choscós ya los güesos, pelar ya picar los ayos, al tiempu que discutían la cantidá de sal ou de pimientu que se tenía qu'echar, pues "l'añu pasáu tenía muito ou poucu d'esto ou d'aquello, ya los homes queixábanse". Todos estos trabayos fanse igual que siempre; las más nuevas aprienden de las más vieyas, según la costumbre de las casas ya según la tradición oral.

El segundu día queda la carne picada ya adobada ya tamién se separan aquell.as partes que tán destinadas pa ser regaladas a parientes ya amigos. Este día cuémesese ya carne de la nueva ya la mesa vuelve a ser festiva.

El tercer día las muyeres prueban el picadillu ya danse a probar unas a otras ya a los homes pa ver si ta bien. Depués encomienzan a embutir, al tiempu que van atando ya colgando la carne nas varas, nun sitiu yá destináu pa eso aunde depués se tiza pa curar l'embutíu al fumu.

El mondongu ou embutíu déixase colgáu tres ou cuatro semanas. Las muyeres nese tiempu tizan tolos días con cuidáu pa curalu bien con fumu, pero sin muito calor pa que nun se derrita. Depués llevase pal horriu ou pa la panera ya vei gastándose d'eil.lí tol añu. La carne del sal sácase tamién a las tres ou cuatrú semanas, este llabor fanlu los homes, ya tamién se lleva pal horriu.

García Martínez 1990 (b): 107-109

Nel samartín, como n'otros llabores de casa, estrémense los trabayos ente homes y muyeres.

113-Fai una llista colos trabayos que facien les muyeres y otra colos llabores de los homes. Comenta les diferencies que veas.

Los precios de la carne

"En este territorio [Augüera, conceyu de Miranda], [...] La libra de veinticuatro onzas de carne de vaca cuesta ocho cuartos [...]. La de carnero, tres cuartos, [...]. El pan, cinco cuartos, [...] por la misma cantidad. El jornal está en cuatro reales, [...]. En este territorio [alrededores de Oviedo utilizan bueyes en lugar de caballos, por lo que la carne de vacuno se vende barata, a diez cuartos la libra de veinticuatro onzas, [...]; la de carnero cuesta catorce cuartos la libra asturiana, [...], incluyendo la alcábala, los millones y los arbitrios. [...]

Curiosamente el precio del trigo se mantiene bastante uniforme por toda Europa, mientras que el de la carne varía mucho de unos lugares a otros, debido sin duda a la dificultad de su transporte."

Townsend, 1786-1787, 1988: 157, 169 y 171

114-Nel testu falen de l'alcábala, los millones y los arbitrios. Busca información de qué son y describe de manera breve caún d'ellos.

115-Pon nun cuadru los precios de los tipos de carne por quilo en maravedinos.

116-Calcula qué porcentaxe del salariu representaba mercar 2,5 kg. de carne de vaca al mes teniendo en cuenta'l xornal en reales de vellón qu'apaecen en testu.

117-Si'l salariu brutu mediu d'un trabayador n'Asturies ye d'unos 1.238.064 euros al mes (siguiendo los datos del primer trimestre de 1999), calcula'l porcentaxe del salariu que ye la compra de 2,5 kg. de carne de vaca al mes.

Faciendo sabadiegu en Pintueles
(Piloña), 1916.



- Mira'l preciu mediu de la carne na carnicería.
- 118-Comenta los resultaos de les dos actividaes anteriores.
- 119-Comenta les razones pa que, como diz el testu, los precios de la carne cambien muncho d'unos sitios a otros.
- 120-¿Qué sistemes yeren los más corrientes na época pa caltener los alimentos? Pon en rrellación les torgues del tresporte colos sistemes de conservación d'alimentos qu'había na época.

El caltenimientu de los alimentos

El repartu del sal yera monopoliu de la Real Hacienda. Esti monopoliu y el fechu de que'l sal fora un productu básicu pal caltenimientu de los alimentos, provocaba torgues a los llabradores y amenorgaba les posibilidaes de mercar los productos del ganáu.

“Güei, cola l.llegada de los “cungeladores”, algunas partes del gochu nun se salen nin se pican, pues guárdense nestos aparatos pa comelas así depués, comu las costiel.las, los l.lombos, etc. Inclusive, desde algunos años p'acó, la xente cada vez más compra un matoncín de confianza, un xatu de cientu y picu kilos pal “cungelador”, pues muitos “jubilaos”, que nun pueden comer carne salada nin embutíu, cuemen aquel.lo fresco, d'outramiente tenían que tar tolos días na carnicería ya además asina, dicen, sabe unu lo que cueme, esta ya una de las ‘ventajas’ que tien vivir nos pueblos, saber lo que cuemes ya nun comer química, ya esto pasa cola carne, colos güevos, col pan, col l.leite, l'agua, etc.”

García Martínez 1990 (b): 109

- 121-¿De qué sistema pa caltener los productos se fala nel testu?
- 122-¿Cuálos yeren los sistemes de conservación d'alimentos más usaos va doscientos años?
- 123-¿Qué problemes daben estos sistemes de conservación?
- 124-Noma los sistemes pa caltener alimentos más usaos anguaño. Piensa nes coses que comes normalmente y de qué manera se tresnen y caltienen pa que se conserven en bones condiciones pa comeles.
- 125-Imaxina que faes un viaxe nel tiempu y llegues a un pueblu cualesquier d'Asturies en 1789 y llesves una nevera. ¿Funcionará? ¿Por qué?

- 126-Nel testu fálase del usu de productos químicos na alimentación. Comenta les ventayes y los problemes del usu d'añadios artificiales al facer y conservar los alimentos.

La lleche yera un productu perimportante na alimentación del ganaderu. La so producción yera rala. Amás de lo que se consumía fresco, los agricultores sacaben d'ello quesu y mantega.

La mantega, que se sacaba de la lleche de la vaca, vendíase na rodiada porque hasta la metá del sieglu XIX nun s'usa n'Asturies el sal pa caltenelo. Comíase acabante facer o cocío, y conservao en tripa facía les veces del aceite na cocina.

“El día 16 amanece espléndido; las pastoras, luego de hacer el ordeño, mazan en el *ballicu* cogiéndolo por la *piétana* y la *colluga*; y al son del *chaca chaca* que hace la leche al moverlo acompasadamente, entonan canciones de trabajo rítmico:

*Mázate, mantega,
y éntrate en mios ñates,
primero yo te coma
que el amu de les vaques.*

“Ahora, —me dijo una anciana—, cuesta mucho dinero vestir. Antes hacíamos toda la ropa en casa: trajes de sayal, de la lana de nuestras ovejas, hiladas por nosotras; camisas de lino, hiladas también por nuestras manos, y *corices*, hechas del pellejo de nuestras cabras; lo único que se compraba para los hombres era la montera; pero ahora “ ...
Llano Roza de Ampudia 1928: 57.

- 127-Describe de manera curtia lo que ves nel cuadru y tenta de reconocer l'oxetu del que fala'l testu pa facer la mantega. En cuadru apaez otru cacíu pa facer mantega que se llama botía ¿Cuál de los dos te paez más modernu? ¿Por qué?
- 128-El testu y el cuadru son del empezar del sieglu XX. Teniendo en cuenta lo que cuenta la persona vieya ¿qué crees que ta pasando colo que llamamos sociedá tradicional? ¿Por qué?

Menéndez Pidal, Luis: Faciendo mantega, llenzu
42,5 x 47,5 cm. c. 1917, colección Lledó Suárez.
Muséu Casa Natal de Xovellanos, Xixón.



N'Asturies entamen a montase fábricas de mantega salao o de Flandes a partir de 1830. L'apaición d'estes fábricas aumentó la riqueza nes zones, recuéyelo asina'l Diccionariu de Madoz (1845-1850) falando del efeutu que tuvo la creación en 1833 d'una fábrica d'esti tipu na parroquia d'Arangu, nel conceyu de Pravia. N'Asturies hai una cantidá mui grande de tipos de quesu, que tenía la ventaya, con rrellación a la lleche y a la mantega, de que se caltenía más tiempu. Nel mesmu Diccionariu dizse que dalgunos ganaderos de Cabrales sacaben más de 3.000 reales al añu vendiendo'l quesu nos mercaos de Llanes y Cangues d'Onís. De toes maneres, los ingresos en metálico más importantes que llograben los ganaderos yeren los que veníen de la venta de xatos y sobre too de gües.

Güei el destín de la lleche que se produz n'Asturies va nun 90% a les centrales llecheres y fábricas láctees pa tresformalo. El consumu directu na casería ye sólo d'un 7%.

- 129-**¿Por qué yera diferente al acabar el sieglu XVIII?
¿Cómo crees que yeren los porcentaxes del fin de la producción?
- 130-**Noma les fábricas asitiaes n'Asturies que se dediquen a trabayar la lleche y la so tresformación. Ponles nun mapa d'Asturies.
- 131-**Noma los tipos de quesu tradicional d'Asturies que se puen mercar anguaño y conséñalos nun mapa d'Asturies. Mira si son bonos d'atopar y mércalos a la vez qu'otros quesos industriales. Fai un comentariu d'esto na to llibreta.

Y nun momentu podía perdese too

Cuentu del pastor y Marzu

Esti cuentu, del que damos tres versiones distintes, ye'l más conocíu ente los pastores asturianos. Cuenta'l mieu del pastor a que p'acabar l'iviernu haya una ivernada, cuando la reserva d'herba ta cuasi acabada y la llegada del bon tiempu ye perimportante pa la sobrevivencia del ganáu, que yá ta débil pol pocu alimentu y pol mal tiempu de los meses llargos del iviernu.

El pastor y Marzu (1)

Llugar: La Pola, Somiedu (1996)

Informante: Teresa Marrón, 70 años.

Recopilador: J. S. L. (Archivu de la Tradición Oral)

Es que Marzo vien muy malo siempre, muy mal temporal. Entonces, los pastores van pasando el invierno como pueden; pero viene Marzo y les mueren las ovejas de hambre, porque antes no había donde comprar como ahora. Y entonces decía un pastor el día veintisiete de Marzo:

—¡Ya te vas, Marzo, bien guiado! ¡Tú te vas y yo me quedo con mi ganado!

—¿Todavía te quejas, malvado? —dijo marzo—, pues con tres días que me faltan y otros tres que le pida a mi hermano Abril te he de hacer ir con los pellejos al hombro y los cerceros en la mano.

El pastor y Marzu (2)

Llugar: El Puertu, Somiedu (1996)

Informante: Celestina Berdasco Alonso, 89 años.

Recopilador: J. S. L. (Archivu de la Tradición Oral)

Bueno, una vez un pastor que ofreció un manto a la Virgen si le sacaba las ovejas de Febrero. Y bueno, cuando le faltaban dos días a Febrero pues dijo:

—Ya no doy el manto a la Virgen, que ya me sacó las ovejas de Febrero.

Y le dice Febrero:

—¡Con dos días que me faltan a mí y dos que me preste mi hermano marzo te he de hacer andar con las cerceras al hombro y las pellejas arrastro!

Y entonces vino, empezó a nevar, a nevar, a nevar y le mató las ovejas todas al pastor, y le quedó un cordero, que tapó debajo la capa, ya entonces cuando sacó el cordero a pacer ya eso pues ya... djole al cordero:

—¡Salta, cordero rabón,
que las yerbas del campo pa ti todas son!
Y vino la cagalera y matóuselo.

El pastor y Marzu (3)

Llugar: Aristébanu, Valdés (1997).

Informante: Faustino Cano Cano, 72 años.

Recopilador: J. S. L. (Archivu de la Tradición Oral)

Febrero taba terminándose, y decíale un pastor:

—¡Ay, Febrero, Febrero, cómo tú te vas y yo me quedo con mis carneros!

Ya entonces decía-y Febrero:

—Con tres días que me va a prestar mi amigo Marzo, te voy hacer andar con las pellejas al hombro y las cerceras en la mano.

Y pasó que cayó una nevada según eso. Ya esos días que-y prestó Marzo a Febrero, por eso se quedó con veintiocho días Febrero, porque-y prestó tres días Marzo. Pues lo garró una nevada en el monte, que no contaba con ella, y morriéron-y las ovejas ya iba con las pieles al hombro y las cerceras en la mano. ¡Vaya usté a mirar si era cierto o no!

Dempués de lleer les versiones d'esti cuentu, contesta a les entrugues que vienen darréu:

132-Resume coles tos palabres el tema d'esti cuentu.

133-Compara les tres versiones d'esti cuentu, marca en qué s'asemeyen y en qué s'estremen ente elles.

134-¿Cuála crees que ye la enseñanza del cuentu?

135-¿Qué quier dicir la frase “porque entonces no había donde comprar como ahora”?

136-¿Tienen los agricultores güei manera d'evitar situaciones como les que cuenta'l cuentu?



ASTUR PAREDES

Culiebra y otros elementos populares dibuxaos nuna cuerna pa mecer la lleche, en Caliao (Casu).

El monte y otros producciones

Hasta agora tuvimos viendo les producciones tanto agrícolas como ganaderes más importantes. Pero los agricultores también aprovechaben otros ayudes qu'había alrededor:

“El día de San Juan se haya de poner el ganado de la raya cimera arriba de toda especie de bacuno, cerduno y cabalgar ...”

Ordenanza de la parroquia de Soto, conceyu d'Ayer; cap. 6^U, 1816, en García Álvarez 1963: 165

“Se prohíbe que ningún vecino admita en su casa a gente forastera durante la cosecha de castañas mas que por veiticuatro horas vajo la multa de ...”

Ordenanza de la parroquia de Beyo, conceyu d'Ayer, cap. 14, art. 2^U, 1846, en García Álvarez 1963: 213

“(...) en el mes de Enero que cada vecino plante seis Arvoles en sus términos o comunes útiles de cualquier especie.”

Ordenanza de la parroquia de Soto, conceyu d'Ayer; cap. 11^U, 1816, en García Álvarez 1963: 166

“También se dispone que cada vecino que habite casa, en principio del invierno haga acopio suficiente de leña ...”

Ordenanza de la parroquia de Cabanaquinta, conceyu d'Ayer; 1779, en García Álvarez 1963: 184

En 1711, el rexente José Antonio Cepeda escribió esto de la situación de los vecinos de “los montes d'Asturies” nun informe al rei:

“Los que las habitan, cultivan y en ellas crían, es gran número de familias, tan pobres que en los años más fértiles casi no prueban el pan, carne, ni vino, y se alimentan con leche, mijo, fabas, castañas y otros frutos silvestres”.

En 1845, el diccionariu de Pascual Madoz diz nel artículu dedicáu al partíu xudicial de Cangues d'Onís:

“Pero la principal cosecha en este término es la de castañas, que llega a suplir la falta de maíz en años escasos: las cuestas, laderas y los caminos en todas direcciones se hallan cubiertos de castaños, árbol utilísimo no solamente por su fruta de que también se hace alguna extracción para Inglaterra, sino porque con su hoja se hace abono para las labores, sirviendo su madera para construcción y otros objetos de utilidad conocida”.

(Madoz 1845-50, 1985: 109)

- 137-** Escribe al llau de cada semeya'l nome del oxetu o productu.
- 138-** Mirando los productos distintos de los que falen los testos y les semeyes, fai un llistáu de los recursos más importantes del monte.
- 139-** ¿Cuála crees que ye la razón pa la prohibición que ta nel testu de la ordenanza de la parroquia de Beyo?
- 140-** ¿D'ónde se sacaben esos productos?

En 1881, el folclorista Braulio Vigón, de Colunga, escribió que “la bebida xeneral de los llabradores asturianos ye l'agua, aunque nes fiestes y convites prefieren la sidra, que'l país produz a esgaya”. Agua, sidra y vinu foron les úniques bebíes de los asturianos na sociedá tradicional.

- 141-** ¿Pasa güei lo mesmo?
- 142-** ¿D'ónde son les fábricas que faen les bebíes más conocíes?
- 143-** ¿Sabes con qué tán feches? Busca na etiqueta de la bebida que más te presta los ingredientes, ¿conoces dalgún?

P'acabar esti capítulo de la producción hai que falar d'un productu que se sema fundamental: la patata. Entra na nuesa tierra nel sieglu XVIII pero nel sieglu XIX la estensión nun yera mui grande. Los agricultores refugaben plantala por dos razones:

- Que nun conocíen les condiciones pa semales.
- Los vezos de l'alimetación taben basaos na boroña y nes fabes y eso torgaba la entrada d'un frutu nuevu.
- De toes maneres, la necesidá obligó a los agricultores al so consumu.

- 144-** ¿D'ónde vienen les patates?
- 145-** La patata yera un productu nuevu que nun pagaba impuestos. ¿Crees qu'eso importaba a los amos de la tierra? Razona la respuesta.
- 146-** Esti cuadru ye d'un pintor holandés. Nél, l'autor trata de reflexar la prohibitú na que vivíen los agricultores. ¿Crees qu'eso pasaba tamién n'Asturies?

Vincent van Gogh: *Los comedores de patates*, 1885, Tela 82x111 cm. (Amsterdam, Rijksmuseum Vincent van Gogh). Fragmentu

Escribe'l nome de cada oxetu o productu





La pesca. Desendolcu históricu

Dende la presistoria, la pesca foi n'Asturies una de les maneres de sobrevivir, tanto no alimentariu como no económicu, de la xente que vivía cerca de los ríos y de la costa.

De los primeros apareyos de pesca mui rudimentarios y d'usu individual, pasóse a los apareyos usaos por más persones y en barques del común, con una tripulación que formaben les compañes.

147-De primeres, vamos asitiar. Marca nel mapa d'Asturies:

- principales puertos pesqueros,
- ríos principales,
- cuenques hidrográfiqes y
- puertos en monte que valien pa comunicar los puertos pesqueros con La Meseta.

Nos sieglos XVI y XVII garren un espollete grande los Gremios y Cofradíes de Mareantes. Son

instituciones pa dar asistencia y regular toles actividaes pesqueres. Del so espíritu gremial y de la solidaridá hai una bona muestra nes *Ordenances del Mar de Lluarca* (1468).

“... ordenamos que todas las embarcaciones que hayan de salir a la mar sean sanas y estancas de maderas, y mástiles y velas, y vayan fornecidas debidamente de hierros, apeos, y cuerdas y palamenta, y que si hubiese duda de ello que sean miradas de maestro calafate ... y no sean dadas licencias de salir a la mar a nao o pinza o batel si no estuviera estanca o sana”.

“... ordenamos que si algún ome rescibe feridad al hacer los oficios de la nao tanto en mar como en puerto y de ello quedara doliente días y días, que sea llevado a casa buena y que reciba su pan, su vianda y cuidados que hubiera menester hasta que cure, y si falleciera, que reciban su viuda u hijos su quiñón entero y los dineros que se hubiesen gastado en dicha dolencia, o herida, sean sacados de los dineros de

Marca nel mapa d'Asturies los principales puertos pesqueros, los ríos principales, les cuenques hidrográfiqes y los puertos en monte que valien pa comunicar los puertos pesqueros con La Meseta.



limosnas de este novísimu gremio”.

“... ordenamos que todos los cofrades sean dadivosos de dar XXV maravedíes al final de las pesquerías y que juntos los dineros en el arca del gremio sean dadas de ellos dineros de limosnas a los cofrades pobres y flacos, y viudas y huérfanos que no lo puedan ganar y que ningún hombre del gremio sea codicioso de no dar dicha limosna, so pena de no serle dada licencia para salir a la mar y de no recibir su limosna si por mudanzas de fortuna la hubiera algún día menester”.

Ordenances de Mar de Lluarca (1468) en Casariego 1976: 143-144

Tres la llectura d'estes ordenances contesta estes entrugues:

- 148-**En capítulos anteriores viemos más ordenances, ¿qué función tienen estes ordenances de mar? ¿Ye la mesma que la de les vistas antes?
- 149-**¿Qué ye un “maestru calafate”?
- 150-**¿Qué te paecen estes ordenances de Lluarca? ¿Conoces dalgo asemeyao na Asturias d'anguaño?
- 151-**Enumera y desplica costumes tradicionales onde tamién se dea l'ayuda colectiva y mutua ente vecinos.

A partir de 1737 cola Matrícula de Mar (Ordenances de José Patiño, secretariu de Marina), va exercese un control perfuerte sobre la xente marinero, col envís d'alistar homes con esperencia pa servir na Real Armada principalmente.

“Hai noticias de que a principios de este siglo todavía continuaba la pesca de ballenas en esta costa, y que venían armadores vizcaínos a ayudar a los del pueblo a hacerla. Y también se pesca mucha merluza en estos mares y mucho más en tiempo antiguo que se beneficiaba y curaba para el surtido del reino de Castilla, pero en el día se hallan las lanchas de pescadores en un estado lastimoso, pues solamente existen dos de más de diez y ocho que había antes, además de varios pataches que comerciaban en Galicia y Vizcaya. Esta decadencia tan notable se atribuye a las continuas guerras que lleban toda la gente de mar sin reserbar ni aun los patronos de las lanchas. Pero la principal causa ha sido la erección de la matrícula que sujeta al real servicio a determinadas personas dexando libres infinidad de gentes robustas y sanas de los lugares inmediatos que pudieran serbir en

la real armada con mexor desempeño y más utilidad del estado”.

Respuestas a les preguntes de Tomás López, conceyu de Llanes 1777, en Marinero y Barrientos 1992:207-208

- 152-**Si'l cuestionariu de Tomás López s'ellaboró hacia 1777, ¿a qué guerres se referirá'l testu?
- 153-**¿Qué-yos supón a los marineros la Matrícula de Mar? ¿Qué situación te paez que yera la de los pescadores que queríen más facer l'actividá nel ámbitu familiar? ¿Y los que la facíen dientro del gremiu?
- 154-**Di les zones coles que teníen rellación los pescadores asturianos.
- 155-**¿Qué finalidá teníen na época cuestionarios como ésti? ¿Conoces otros asemeyaos? ¿Pa que nos valen éstos a nós, güei?

La vida de los homes de la mar siempre tuvo llena de llaceries y de peligru, pero tovía más nel sieglu XIX col Estáu lliberal que desfizo los gremios y cofradíes y con ello quitó-yos l'amparu y la defensa que-yos daben. Les propiedaes del común de los pescadores pasen a los ricos, que solíen ser comerciantes o empresteros del llugar, que polo xeneral, nun teníen la sensibilidá que se precisaba pa curiar pol bien de los pescadores.

“El faro gremial de Lluarca dejó de lucir cuando la Desamortización traspasó a los ricos capitalistas los bienes de la Cofradía. Y así, desde 1837 hasta 1859, se contaron allí veintidós años de auténtico “obscurantismo” que dio lugar a varios naufragios con las consiguientes víctimas humanas. Casariego, 1976: 151

- 156-**Infórmate y describe en poques palabres en qué consiste una desamortización.
- 157-**¿A qué desamortización ta refiriéndose'l testu? ¿A quién afeutó? ¿Cómo lo notaron los pescadores?
- 158-**¿Cómo t'abulta que yeren los primeros faros asturianos? (asitiamentu, iluminación, ...)
- 159-**Di cómo se podíen avisar los vecinos hai munchu tiempu.

Lo que se pescaba y cómo se pescaba

La costa d'Asturies tien una plataforma continental pequeña que s'esparde a lo llargo de 334 quilómetros, diendo dende onde desemboca'l ríu Deva (ría de Tinamayor), pel este, hasta'l ríu Eo (ría del Eo), pel oeste, teniendo los sos ríos y la mar bayura de pexes.

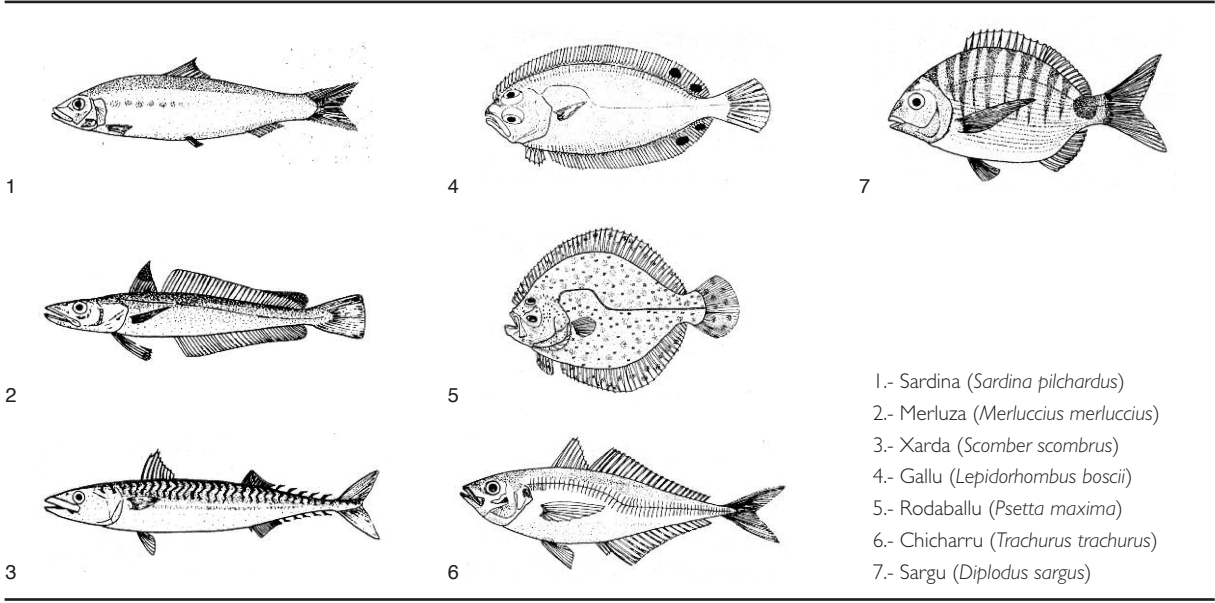
La pesca na mar n'Asturies del sieglu XVIII organizábase dende les aldees y les villes de la costa, con puertos o con embarcaderos per onde podíen entrar y salir fácil les embarcaciones. De tolos entrantes na mar, la más resguardada y con meyor fondu yera La Concha d'Artéu, y el puertu de pescadores más importante'l de Cuideiru.

P'acabar el sieglu XVIII había en Cuideiru unos 350 vecinos y más de 40 embarcaciones pa la pesca. N'iviernu facíen la costera del besugu y, nel branu, salíen a la merluza, el congriu, l'atún. Pescaben, tamién en branu, mielgues, gates, meros y sardines. Pa qu'esti núcleu de población puidere sobrevivir necesitábase, amás de la pesca, el comerciu y les manufactures.

Otros puertos importantes foron: Candás, Lluanco, Llastres, Avilés, Xixón, Ribesella, A Veiga, Tapia, Lluarca, Santiuste, Llanes, etc.

- 160-¿Qué puestu ocupaba'l pescáu daquella na alimentación de la xente? ¿Qué díes y en qué épokes se consumía más?
- 161-¿Cuántu pescáu inclúi la to dieta. ¿Cuántos díes de la selmana lo consumes? ¿En qué periodos lo consumes más? ¿Sabes d'ónde ye'l pescáu que consumes, lo fresco y lo conxelao?
- 162-¿Qué ye una rula? ¿Cómo funciona?
- 163-Estos pexes pertenecen a especies de la costa d'Asturies, identificalos y completa esti cuadru:

Pa qu'esta actividá te sía más bona de facer, vete a una pescadería o a una rula.



1.- Sardina (*Sardina pilchardus*)
 2.- Merluza (*Merluccius merluccius*)
 3.- Xarda (*Scomber scombrus*)
 4.- Gallu (*Lepidorhombus boscii*)
 5.- Rodaballu (*Psetta maxima*)
 6.- Chicharru (*Trachurus trachurus*)
 7.- Sargu (*Diplodus sargus*)

Fonte: Ortea y Hoz, 1979:

Nome del pexe		Clasificación		Cómo se merca anguaño		
Castellanu	Asturianu	Blanco	Azul	Fresco	Conxelao	En conserva

Los ríos, lo mesmo que la mar, teníaen bayura de pexes (anguiles, salmones, reos, llamprea, muiles...), yeren pieces perapreciaes polos “pescadores de ríu” que trabayaben la mayor parte del añu la tierra.

Pa pescalos usaben apareyos diferentes. Les truches podíen pescales cola habilidá de les manes, usar nasu o trullón o tipos de redes (tresmayu, refuelles, brixel) que s’usen pa barrer los pielgos y quedase coles truches.

“El otro ríu es el que llaman de España (...) entra en la mar por un despeñadero y así no sirve para embarcaciones. En estos ríos hay buenas anguilas y truchas, y en lo cercano al mar hay reos, muiles, soyas, bogas, lenguados, doradas, saragos y tal vez llegan sollos reales y silures”.

Respuestas a les preguntes de Tomás López, conceyu de Villaviciosa 1777, en Marinero y Barrientos 1992: 293

“No se conoce más industria que la de la pesca de truchas y salmones, a que se dedican los vecinos de

esta parroquia que está sobre la margen del Sella, haciendo escabeche que remiten a Madrid en poca cantidad”.

Idem, Conceyu de Cangues d’Onís: 69

“Tiene este concejo el derecho y Privilegio de percibir la mitad del valor y producto de la copiosa pesca de salmón que se hace en este río desde las Mestas de Narcea con Nalón hasta la mar; cuyo Privilegio concedió en su principio la Reina Doña Urraca, a la Catedral de Oviedo, y a su Obispo Don Gutierre, los cuales por una escritura de concordancia o convenio lo transmitieron en los vecinos de este concejo.

... esta ría, pegada a la villa, pasa por medio de las vegas; esta ría produce muchísimo de lampreas, salmones, truchas, levila, reos, anguilas, lenguados, suerpos, gancados, sabalos, etc.”

Idem, Conceyu de Pravia: 248

Tres la llectura d’estos párrafos fai un llistáu de lo que se pescaba nos ríos asturianos.



SEMEYA GÓMEZ

El Puertu de Lluarca onde La Talaya, a primeros del sieglu XX.

Sebastián Miranda, *Retablu del mar*, 1971.
Pinu norte, 220 x 510 cm. Muséu Casa Natal
de Jovellanos. Xixón.
Abaxo, dos molineros de Degaña aguanten
una rede pa pescar truches y un neñu amuesa
una nasa de blimes.



164-¿Pa ónde diba lo que se pescaba nos ríos?

La mar y los ríos yeren, como güei, desaniciaos. *“Jovellanos pensaba que la pesca de salmones dependía de que hubiera libertad o no de pesca de esguinos, ya que, permitiendo capturarlos cuando volvían al mar, podría producirse la total extinción de la especie, hecho por el que estaba prohibida tal pesca...”*.

Anes, G. 1988: 128-129

165-¿Qué te paez l'actitú de Xovellanos?

166-¿Qué son los “esguinos”?

Un exemplu de desaniiciu: la ballena

La pesca de la ballena foi, ensin dulda, l'actividá más importante que fexeron los pescadores asturianos dende l'Alta Edá Media hasta finales del sieglu XVII, momentu cuando yá se desaniició esta especie de la costa del Cantábricu.

“Cesó ya muchísimos años hace la pesca de la ballena de que nos quedan memorias en solo los huesos que se descubren y algunos muros de edificios arruinados que la tradición advierte fueron bodegas que fabrican el aceite de ella”.

Respuestes a les preguntes de Tomás López, conceyu de Carreño 1777, en *Marinero y Barrientos* 1992: 93

“De una ballena de veinte o veinticinco metros de eslora y peso proporcionado, se obtienen tres mil quinientos kilos de aceite y dos mil de barba”. Castañón (1964), *Notes de la pesca de la ballena en rellación con Asturias*, citando a J. E. Casariego

“Hay pez tan monstruoso en este mar de Asturias, que solamente las barbas se venden en mucho dinero; y el pez trae de provecho a los que lo pescan más de mil ducados, y lo más de la grasa, que llaman saín, con lo que se alumbrá la gente común de esta tierra”. Castañón (1964), *Notes de la pesca de la ballena en rellación con Asturias*, citando al P. Carballo n' *Antigüedades y cosas memorables del Principado de Asturias*.

“Hai noticias de que a principios de este siglo todavía continuaba la pesca de la ballena en esta costa, y que

venían armadores vizcaínos a ayudar a los del pueblo a hacerla”.

Respuestes a les preguntes de Tomás López, conceyu de Llanes 1777, en *Marinero y Barrientos* 1992: 207-208

“Sábese que antiguamente se pescaba aquí ballena y aun hay vestigios de los hornos en que se sacaba la grasa”.

Idem, “Conceyu de Valdés: 203

“La ballena constituía una gran riqueza. Con su grasa se nutrían varias industrias, entre ellas las de pintura naval, alumbrado y otras aplicaciones, incluso farmacéuticas. Sus “barbas” servían para los más variados usos, incluso en la sastrería femenina para corsés y guardainfantes- De sus huesos se hacían objetos primorosos y hasta muebles”.

Casariego 1976:

- 167-En lleendo estos testos, entesaca los usos y destinos que tenía la ballena dempués de cazala.
- 168-Da con topónimos na mariña d'Asturies que fagan referencia a la presencia d'estos cetáceos.
- 169-¿Por culpa de qué desaparecieron de la nuesa costa? ¿Ónde les hai güei?, ¿sabes si tán protexíes?
- 170-Llei lo que diz la novela *Moby Dick* de Melville, y l'Antiguu Testamentu de Xonás, con respetu a les ballenes; ¿casa cola realidá lo qu'ellí se diz?

El caltenimientu

Una parte del pescáu que llegaba al puertu consumíase darréu en fresco y la otra, la mayor parte, tenía que ser tresformada pa dempués comercializala nel interior:

El sal, amás de comelo'l ganáu asturiano y usalo les industries d'embutíos, utilizábase pa salar el pexe.

Los llabores de salar faciense nos puertos onde llegaba'l pescáu –nos más importantes había alfolí o depósiu de sal–. La téunica yera cenciella y consistía en mecer el sal colos pexes ensin cabeza, llimpios y prensaos pa que soltaren la salmuera. Cuando yá taben tresnaos y en caxes, la carga taba preparada pa repartila en mercaos asturianos y de más lloñe como los de La Meseta. Estos últimos consumíen la mayor parte de la producción pesquera asturiana y amás d'en salazón tamién teníen pescáu n'escabeche, seco y frescalino.



CONSTANTINO SUÁREZ (MR&A)

Pescadores iguando la xinta en barcu, hacia 1915.

“En el día se fabrican y manufacturan excelentes escabeches de bonito, besugo y sardinas en sus respectivas estaciones y estos y lo que se salazona en fresco es conducido a las Castillas que diferentes arrieros que bajan diariamente a este fin y visitan los mercados de tales provincias; aunque algunos otros pueblos (...) ninguno disputa la preferencia a Candás en el modo de beneficiarlos, y por esta cualidad ya tanto contribuye a la conservación y buen gusto no dudan los exportadores pagarlo a los fabricantes a precio más ventajoso; estos últimos son varios particulares del pueblo que arman las lanchas de él, sin asociación alguna entre sí, sino entre uno con el patrón y marineros que ajustan en cada un año para la pesca durante el mismo”.

Respuestas a les preguntas de Tomás López, conceyu de Carreño 1777, en *Marinero y Barrientos* 1992: 93

- 171- Nesti apartáu dedicáu al caltenimientu del pescáu fálase de procedimientos estremaos: salazón, escabeche, seco y frescalín. Desplícalos.**
- 172-¿Cómo te paez que se sacaría'l sal n'Asturies?**
- 173-Alcuentra na fastera de la costa d'Asturies topónimos como alfolí y salina, ¿cómo te paez que surdiríen estos nomes?**
- 174-¿Ónde tán asitiaes les fábricas de conserva de pescáu anguaño? ¿y hai tiempu?**
- 175-¿Quién trabaya güei nestes fábricas? ¿Enantes pasaba igual?**

Les novedaes van tardar dalgunos años en llegar a los nuestos puertos pola falta de capital y de técniques perimportantes pa crear n'Asturies una industria d'escabeche y conservación asemeyaes a les del norte d'Europa.

Les villes pesqueres y la xente

Les cases, munches vegaes encoligaes nes parees, como'l pueblu de Cuideru, el barriu de Cimavilla de Xixón y los de Cambaral y La Pescadería en Lluarca, yeren les más probes de los pueblos. Polo xeneral yeren cases con una fachada estrencha ente medianeres y dividíes en dos o tres pisos protexendo la madera de fuera con colores vivos: encarnáu, verde, azul y marrón, colores que sobraven de los qu'usaben pa les barques.

Armando Palacio Valdés (San Xuan d'Intrialgo, Llaviana 1853- Madrid 1838) na novela *José reflexa'l mundu marineru d'Asturies*. *Rodrillero*, un pueblu imaxinariu pequeñu de la costa ye'l protagonista del relatu.

“Rodrillero es un pueblo de pescadores. Las casas, por lo común, son pequeñas y pobres y no tienen vistas más que por delante; por detrás se las quita la Peña adonde están adosadas. Hay algunas, menos malas, que pertenecen a las pocas personas de lustre que habitan el lugar, enriquecidas la mayor parte en el comercio del escabeche; suelen tener detrás un huerto labrado sobre la misma montaña, cuyo ingreso está en el piso segundo. Hay, además, tres o cuatro caserones solariegos, deshabitados, medio derruidos. Se conoce que los hidalgos que los habitaban han huido hace tiempo de la sombría y monótona existencia de aquel pueblo singular.

En Rodrillero, no obstante, nadie se aburre. No hay tiempo para ello. La lucha ruda, incesante, que aquel puñado de seres necesita sostener con el Océano para poder alimentarse, de tal modo absorbe su atención, que no se echa de menos ninguno de los goces que proporcionan las grandes ciudades. Los hombres salen a la mar por la mañana o a media noche, según la estación, y regresan a la tarde; las mujeres se ocupan en llevar el pescado a las villas inmediatas o en freílo para escabeche en las fábricas, en tejer y remendar las redes, coser las velas y en los demás quehaceres domésticos. (...)”

“La costera del bonito había sido tan buena aquel año como el anterior (...) En pocos meses había entrado mucho dinero en el pueblo. Las fábricas de escabeche funcionaban noche y día. No se veía por las calles sino maragatos y carros atestados de barriles (...) Y, como sucedía siempre en tales casos, en vez de separar una parte de las ganancias para comer en los días de miseria, todas se invertían en las tabernas y en el mercado (...) El peligro constante en que viven les

arranca la facultad de prever, que tan desarrollada está entre los campesinos. (...)

Pero el invierno no se presentó benigno. Cuando empezaron a salir al congrio y a la merluza, volvían la mayor parte de los días sin nada o con muy poco pescado. Además, en varias ocasiones sintieron algunos latigazos del Noroeste, que los puso en cuidado. Dejaron entonces de pescar, y se aguardaron que llegase la época propicia para el besugo. El mes de diciembre siguió más rudo y tornadizo que el de noviembre. Mas no había otro remedio que ir a la mar, bajo pena de morirse de hambre o salir a pedir limosna por las aldeas, cosa que solamente hacían en el último aprieto, comenzaron a trabajar en la pesca del besugo, aunque recelosos y prevenidos para cualquier evento. El tiempo fue de mal en peor.”

176-Polo qu'equí nos cunta Palacio Valdés, Rodrillero ye un pueblu imaxinariu pero, ¿ónde pue tar la so base real?

177-¿Cómo ye la vida d'un marineru?

178-Entesaca del testu'l periodu de captura de les especies que se citen nél.

179-Los llabores en villes pesqueres como Rodrillero tán bien definíos acordies col sexu. Coméntalos.

La pesca güei n'Asturies.

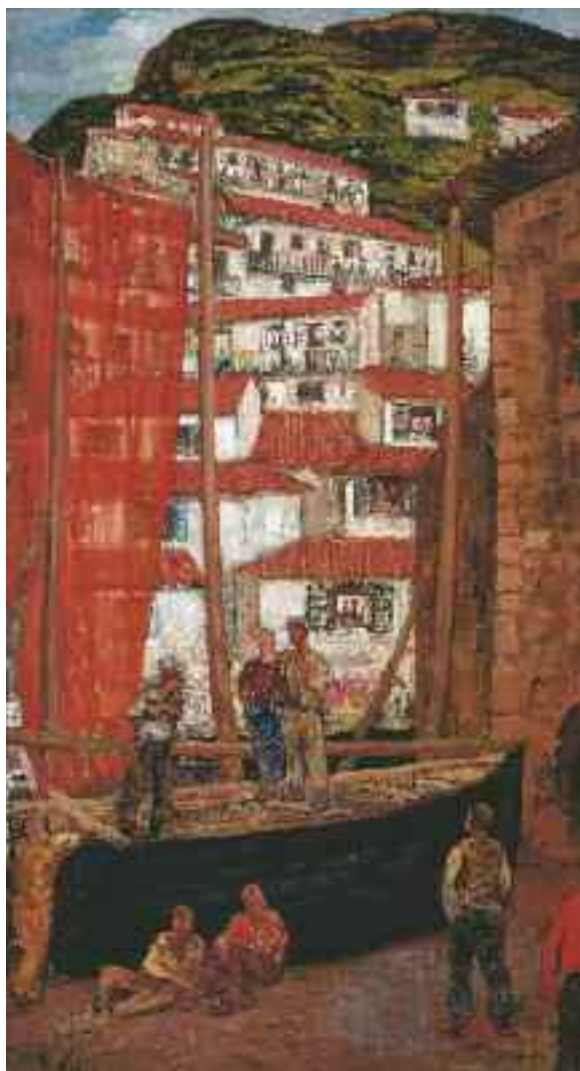
180-Ordena en tres fileres y cronológicamente los datos y les ilustraciones puestas darréu. Anque sía al tuntún, pon una fecha aproximada en cada filera.

181-Trabayu d'investigación. Visita poblaciones pesqueres asturianas. Oxetivu: Conocer estes poblaciones y el so mediu y rastrexar a traviés d'una encuesta'l rastru de la sociedá tradicional asturiana nelles. Receptor de la encuesta: con preferencia los mayores del llugar.

2.2. Feries y mercaos Lo que se feriba

N'Asturies les feries y los mercaos ocuparon un sitiu perimportante na actividá humana y económica ente los años 1750 y 1850, dómina na que falamos de sociedá tradicional.

Nos mercaos vendíense alimentos (xamón, cecina, tocín, mantega, pan, quesu ...), cereales (escanda, trigu, maíz...), productos de la güerta (llegumes, fabes,



Evaristo Valle. *Cuideiru*. Oleu sobre llenzu, 114 x 72 cm. Fundación Muséu Evaristo Valle.



Ordena cronológicamente los semeyes

fréxoles, arbeyos...), frutes y frutos (mazanes, naranxes, llimones, castañes, ablanes, ñueces...) y muncha más mercancía vario (llinu, tela de llenzu, estameña de llana, madreñes, zapatos, medies, ropa, lloza, cacía y cacharros de cobre y fierro, preseos de llabranza, ferramientes...). Estos productos tamién los había nes ferries, anque lo principal nelles yera'l tratu de ganáu (gües, vaques, xatos, nuvielles, mules, caballos,

gochos, carneros, cabres...), el comerciu más importante d'entós. Sicasí tamién había ferries especializaes.

Vamos ver un casu concretu pa danos cuenta de la importancia social y económica d'aquel tráficu comercial. Reparamos nel puertu Villaviciosa. Les tables de datos que van darréu figuren nel *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus*

Alimentu	Medía	Consumu por persona - añu
Cereales y fariña de maíz y trigu	Fanegues	6'251
Patates	Arrobes	0'253
Llegumes, fabes, garbanzos	Fanegues	0'849
Arroz	Arrobes	0'151
Carne fresco y xamón	Libres	0'988
Pexe fresco, salao y escabechao	Arrobes	0'795
Bacaláu	Quintales	0'030
Quesu	Arrobes	0'011
Quesu de bola y de ñata	Arrobes	0'007
Aceite común	Arrobes	0'263
Azucré	Arrobes	0'124
Sidra	Pipes	0'161
Vinu	Arrobes	1'037

Movimientu de mercancías nel Puertu de Villaviciosa, 1844 y 1845

NOMENCLATURA.	UNIDAD, PESO Ó MEDIDA.	AÑOS.	
		1844	1845
Carbon de piedra..	Quintales.	60,340	82,005
Cal.	Fanegas.	4,700	4,163
Carne salada.	Arrobas.	562	716
Duelas.	Número.	»	68,750
Duernos de castaño.	Id.	270	464
Habichuelas.	Fanegas.	269	4,087
Madera.	Piezas.	556	331
Pescado salado.	Arrobas.	480	698
Piedras de molino.	Número.	70	4,812
Sidra.	Arrobas.	8,850	8,477
Trigo.	Fanegas.	2,719	60
Efectos varios (valor)..	Rs. vn.	46,294	24,387
Total valor de estos art..	Rs. vn.	466,372	525,782

NOMENCLATURA.	Unidad, peso ó medida.	AÑOS.	
		1844.	1845.
Aceite	Arrobas.	4,142	4,226
Acero	Id.	94	120
Aguardiente	Id.	823	4,067
Arroz	Id.	538	4,609
Azúcar	Id.	2,212	2,874
Bacalao	Id.	479	449
Cacao	Libras.	30,343	27,869
Café	Id.	740	300
Canela	Id.	83	»
Grasa de sardina..	Arrobas.	507	4,304
Harina	Id.	»	43,901
Hierro	Quintales.	693	2,783
Jabon	Arrobas.	273	361
Loza ordinaria	Piezas.	280	»
Maiz	Fanegas.	»	44,668
Papel	Resmas.	445	242
Pescado salado	Arrobas.	346	459
Productos quimicos..	Libras.	462	371
Quincalla	Id.	273	404
Sombreros	Número.	441	96
Tejidos varios	Varas.	3,493	6,644
Vidrios	Piezas.	3,398	921
Efect. diversos(valor)	Rs. vn.	18,538	54,929
Total valor de estos art	Rs. vn.	496,574	4.508,740

posesiones de ultramar, dirixíu por Pascual Madoz ente 1845-1850. El valor de les mercancíes ta indicáu en reales de vellón.

182- ¿Cuáles son les mercancíes más esportaes?

183- ¿Y les que más s'importaben?

184- Compara l'importe económicu que suponía la importación y esportación de productos xeneral y éstos colos ingresos que surdían de la saca d'ablanes.

185- Pasa esos datos a un gráficu barres.

Pero analizar datos comerciales xenerales nun nos ayuda munchu a pescanciar cómo vivía la xente asturiano d'entós y cómo l'actividá comercial influyía nes sos condiciones de vida.

Pa ello vamos fixamos n'otros datos. Trátase d'una adaptación de la tabla "Estáu de los efeutos, xéneros y frutos de toles clases, consumíos na ciudá de Xixón, nel quinqueniu de 1835-39, nun añu común, y de la proporción del consumu y pagu de cada habitante, con espresión de les sumes devengaes a la entrada, tanto por derechu de puertes, como por arbitrios municipales", del mentáu *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de ultramar*, de Pascual Madoz

186- Tresforma en midíes de güei les fanegues, arrobes, llibres, quintales y pipes.

187- Investiga sobre'l consumu añu/persona anguaño d'estos productos.

188- Fai una valoración sobre l'alimentación de los asturianos/es d'entós.

[Has de tener en cuenta que son cantidaes medies de consumu, siempre habría quien podría gastar más y quien se tuviera d'aguantar con menos].

Mapa de ferries y mercaos

La rede de caminos n'Asturies yera de tal prohibitú que frenaba dafechu los contactos col esterior. Y como yera baxa la capacidá pa comprar de la mayoría los asturianos, yeren pocos los productos non agrarios de posible venta; ello torgaba la esistencia d'un comerciu estable, de mou que les tiendes yeren perpoques.

189- Pa comprobar gráficamente cuál yera'l mapa comercial d'esta sociedá tradicional, dibuxa nesti mapa d'Asturies símbolos estremaos nos conceyos y llugares que van darréu, que son



namás dalgunos de los que consta que facien mercaos y/o feries.

Mercaos: Cuiदेiru, Cangas del Narcea, Pravia, L'Infiestu, Villaviciosa, Muros, Bual, La Pola (Siero), La Pola (L.lena), Nava, Castropol, Llanes, Noreña, El Monte, Llorío, Samartín d'Ozcos, Pravia, Llorío (Llaviana), Grau, Salas, Lluarca, Navia, Uviéu, Xixón, Avilés.

Feries: Xera, Tinéu, Villaviciosa, Amandi (Villaviciosa), Santoxenia, Camoca, Cabrales, Cangas del Narcea, Bobia, Rozaes, Uviéu, Xixón, Grau, Bual, Avilés, La Pola (Siero), L'Infiestu, Llanes, Llangréu, Lluarca, La Pola (L.lena), A Veiga.

Comerciábase cuasi sólo nos mercaos de les villes y nes feries, onde se facien les ventes fuertes, comúnmente de ganáu, y les compres tamién esceicionales, sobre too pa los pueblos más a desamano, que sólo dacuando empobinaben pa la villa.

La curiosa descripción del mercáu de L'Infiestu metanes el sieglu XVIII, recoyida por M^a Josefa Canellada en "Leyendas, cuentos y tradiciones" tresmite con claridá l'ambiente de los mercaos tradicionales.

Hoy es lunes, día de mercado semanal, que se viene celebrando desde hace siglos con aumento de concurrencia. Por estar la Villa en lugar céntrico no sólo del Concejo, sino de paso fácil para que acudan vecinos de los de Cabranes, Sobrescobio, Caso, Villaviciosa, Parres y Colunga, debido a los buenos caminos, aquí resuelven las compras, ventas, compromisos y escrituras de los intereses que entren en juego. La gente está animada y a todo le imprime un sabor de alegría, pues en medio de tanto afán que ponen en sus cosas, parecen como hormigas nerviosas. Temen llegar tarde a un ventajoso precio de lo que desean comerciar. Las charlas, no obstante, son largas y animadas de movimiento de brazos, y cuando parecen separarse, una nueva voz los vuelve a reunir con nuevas energías. Es el constante regateo, que origina el deseo de un buen dinero para el vendedor, y una ventaja para el que precisa comprar. Como se hacen trueques y cambios sin intervenir las monedas, los elogios del que cede el género, llegan a las más exageradas cualidades.

... Observo muy cerca de un caballero que, muy excitado, daba en voz alta instrucciones a otro con espuelas, polvoriento y como abatido de ánimo. Pude entender que el primer caballero le indicaba a éste que

para la dolencia de su señor padre D. Joseph, no estaba de ningún modo indicado la sangría y purgas, por estar la luna en signo de zodiaco poco propicio, por lo que mejor era acudir al famoso curandero de Lugás, y que debiera partir con presteza si quería aplicar el remedio hoy mismo a la caída de la tarde, que es la mejor para la temperancia de las hierbas y polvos salutíferos.

Veo en la plaza distintos atillos de maderas, incluso algunos cubiertos de lienzos, para evitar el sol fuerte que decolore y estropee las mercancías, como el agua del cielo, que quita prestancia a las cosas.

Están repartidos en la villa por partes los sitios de lo mismo que se comercia. Así veo reunidos los de cueros adobados y trabajados, además de albardas, cinchas, cinturones, tiras de cuero y mil variantes más, todos tan necesarios que solamente los poco pudientes, en estos mismos puestos, los adquieren de cáñamo, esparto y cuerdas de todos los grosores, pues con ellas se construyen muchos útiles para la casa como para los establos.



Los probes en mercáu. La Ilustración Gallega y Asturiana, Tomu II, p. 215, 1880.
A la drecha, la calle San Antonio, La Pola (Siero), nun día de mercáu, hacia 1915.

Por allí también en ordenada disposición veo muchos pares de madreñas, de clase sencilla, talladas con gusto y algunas pintadas generalmente de negro. La parte anterior del vientre es abombada y tienen tres tarugos o salientes que son los que se apoyan en el suelo; uno en el calcaño o talón, y dos emparejados allá por donde arrancan o nacen el manajo de dedos. Aquí están al lado los que colocan clavos de hierro en los tres tarugos o pezones salientes; tienen cuatro aletillas estos clavos de fuerte cabeza para doblarlas y adaptarlas a la madera del pezón. Aún cuando se acaben de comprar, se provee a las madreñas de los clavos y de unos aros de hierro que fixan como un cinturón al vientre de este calzado, para que ni se abra con el agua, ni los golpes contra el suelo o piedras lo rompan. Estos aros van fijados por clavillos laterales, que impiden su movimiento y que puedan perderse.

Pasamos al lado de un cancionero que con gangosa y monótona voz, deja oír con lamentos romances amorosos y el conocimiento de horribles crímenes producidos por

venganzas o por monstruosos animales que nadie es capaz de poder matar. Se acompaña con un fierro triangular de monótono sonido que sirve de fondo a la acción del recitador. Por un ochavo de cobre ofrece en papel de vivos colores los versos o argumento de lo que canta; por un cuarto de cuatro maravedís, tres papeles distintos. Observo que los cantares, debido al largo período de paz que tenemos con nuestro Soberano Fernando, y como en los oyentes dominan las hembras, se inclinan más por los de amores fuertes.

Hay un espacio en el suelo para colocar muchas piezas y enseres de fierro. Allí existen trébedes, el aro soporte con dos patas y un mango alargado doblado, como una pata más, para los potes y pucheros. Vi cadenas largas, muy pulidas y brillantes, con ganchos, uno de ellos grande, llamado calabiyón para ensartar el asa de la caldera que ha de permanecer a más o menos altura sobre la lumbre del hogar, que está en baxo. Otras cadenas son más pequeñas con cuatro ganchos que llaman caramiyeres. Tanto de aljófara (azúcar) como de



fierro se comercian canxilonos, recipientes de agua pequeños que se cuelgan de los recipientes de agua exteriormente por medio de un largo mango que tiene un doblez o nariz final para introducirlo en el borde del recipiente. Los grandes recipientes de madera están trabados por tres anchos aros de fierro, que se restriegan con arena para que estén siempre limpios sin oxidarse, pues de lo contrario constituiría el baldón de la casa. Cada recipiente lleva tres anchas y cortas patas de madera abaxo. Y lleva también un aro de fierro aplanado con grabado en ambas caras en forma de zis-zas; este aro se fija cerca de la boca del recipiente en costados opuestos, pudiendo moverse. (Son les ferraes.). Los de Galicia, según vi, no llevan este aro, y sí dos asas laterales, siendo las paredes de mayor inclinación hacia la boca, que es, por resultado, más reducida. Estos cubos de madera se llevan en la cabeza, y hay un rodillo de telas con agujero central, que va entre la cabeza y el fondo del recipiente para dulcificar la presión sobre el cráneo.

Había también hoces para segar, que se van sustituyendo por las modernas guadañas. Luego describe los pequeños yunques de fierro para cabruñar el filo de la guadaña. Le llaman la atención a este visitante del mercado les mesories. "Son dos palos como de una vara de largos, cilíndricos y aguzados por un extremo, como de dos dedos de diámetro, mientras que por el otro el instrumento es cuadrangular, con agujeros para una correa; sirven para cosechar la escanda. Con una mano se enhebran con los palos separados unos cuantos tallos de espigas, y con la otra se cierran por el extremo aguzado. Se da un tirón brusco hacia arriba y con ambas manos se arrancan así las espigas de escanda, que se van echando en una macona, o recipiente grande de tiras aplastadas, trenzadas, de madera. Se adquiere tal habilidad en el arranque de la escanda que son utilísimas estas mesories, y tardarán, creo yo, en desaparecer por su sencillez, que no precisa gasto de afilado alguno y pueden ser usadas por todas las mujeres."

Observa el visitante que las mujeres de alguna edad fuman tabaco arrollado en hojas o cubiertas de las panojas de maíz.

Ve también un taburete con una plataforma de madera pintada de blanco y rojo, que tiene colocadas piedras alargadas y muy pulimentadas en forma panzuda de color rojo y sonrosado, separadas de otras de verde intenso. En el centro está un pedazo aplastado de fierro, que está atraído y sujeto por una piedra grande de color gris oscuro, sin otra sujeción ni artificio que la sencilla aproximación de una de las dos piezas. La piedra está en alto, y la chapa o pieza de fierro se pone debaxo sin se

caer, y todavía lleva este fierro un cestillo colgado con un muñeco dentro. Dice el dueño que es una piedra imán y que señala la virtud de otras piedras que allí se venden para curar las ubres de las vacas.

Hay otras piedras más pequeñas con orificio en un extremo, de tres dedos de largas por dos de anchas, también abombaditas, que son para colgar del pecho o que las lleven en bolsitas las criaturas pequeñas y protegerlas de mal de ojo, maldiciones, hechizos, accidentes y calenturas. El vendedor tiene a la vista unas bolsitas impermeables que sirven para estas piedras y para evitar otros hechizos, por lo que pueden guardarse en ellas alguna imagen de santo, mechones de pelo pequeños, cortaduras de uñas y dientes del niño si está en edad de perderlos. Todo ello le protegerá de cualquier mal llevándolo colgado o sujeto al vestido cerca del corazón.

Este vendedor tiene reservadas para ciertas personas de dinero y como oferta confidencial, unas cajitas infalibles para los amores no correspondidos. La cajita tiene una tira de cobre estrecha de un dedo, por cinco de larga, con un taladro gordo, que lleva una pieza de succino (ámbar) traslúcido, que con diversas rayas que tiene la tira se hace coincidir, según el caso particular de cada comprador, a la luz de la luna llena, para que la sombra que defina una raya, interpretando el estado de ánimo del propietario, dará la mejor respuesta segura y clara de la conducta que debe seguir el interesado, si se consulta la clave que va escrita en la parte interior de la tapa corredera. La pieza va mezclada con ciertos polvos calientes de reconocida eficacia que llenan la caja y no deben perderse para conservar la virtud del talismán. Cuando el que maneje la caja está enamorado, puede registrar el augurio de la tira de cobre, y sabrá si la persona querida siente inclinación por él.

En el mercado se pasa alternativamente por los olores fuertes de quesos y el de embutidos y grasas. Aquí viene alguna vez cierta mujer que facilita grasa de oso para curar reumas y las inflamaciones de varices.

Cerca del puente grande hay un voceador formidable que se mueve alrededor de un taburete y de una mesa con varios recipientes de vidrio donde se ven lagartos verdes en lentos movimientos, y en agua algunas sanguijuelas. Tiene al lado un lienzo para poner debajo de la barba y sacar las muelas dañadas de quien solicite sus servicios. Vende también pomadas de azufre en cajitas y unas mayores "por un real de a dos".

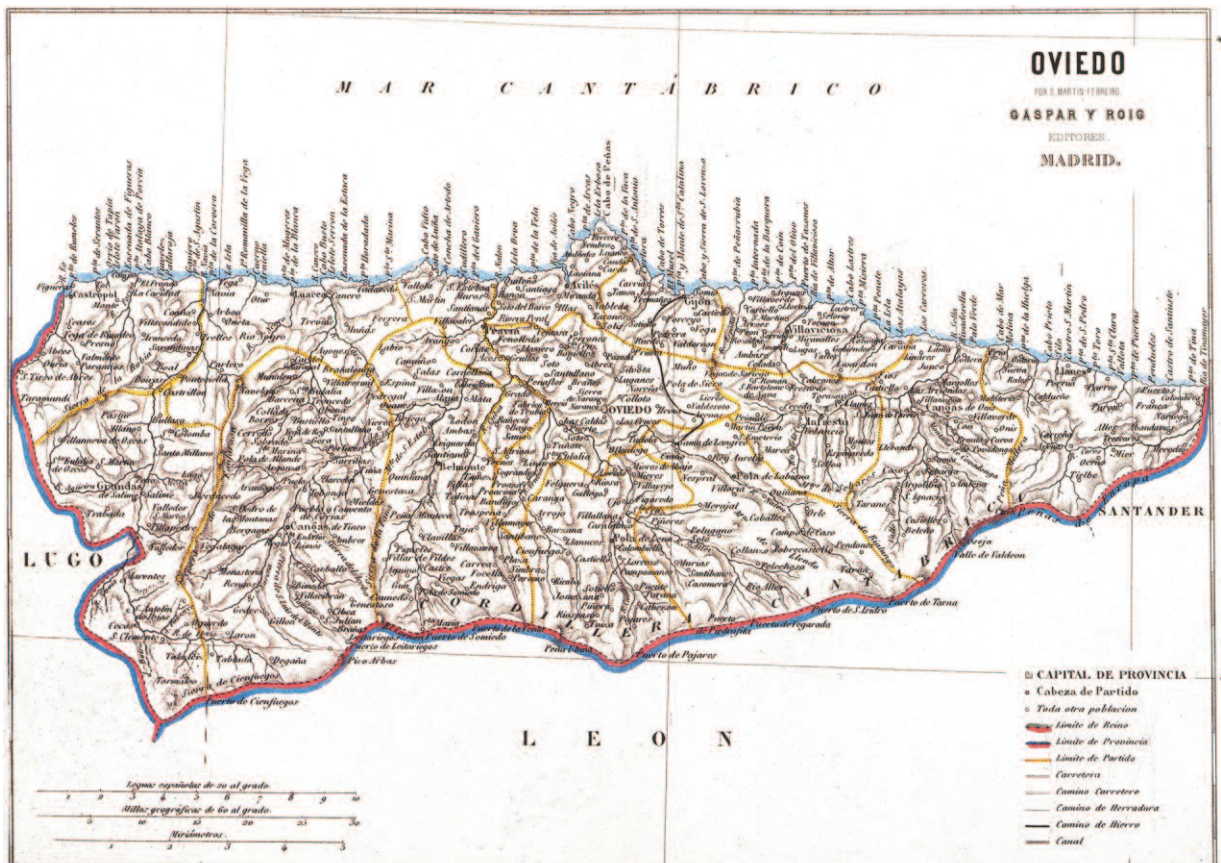
Unos gitanos y gitanas tienen unas jaulas con jilgueros sabios que salen a adivinar diciéndoselo a la gitana lo que el espectador pregunta y paga.

Los contactos col exterior d'Asturies taben malos, pues los caminos y les pontes nun taben acondicionaos pal tresporte. Abaxo, Mapa cola rede carreteres d'Asturies en 1856.



Quando ya el día está pasando, se va la gente del mercado ya de retirada hacia las lejanas casas de donde han salido en las primeras horas de la mañana. Algunas mujeres van en burros y llevan las aves sobre el cuello del animal, la mitad a cada banda, atadas por las patas, y las cabezas colgando, sin que el cuadrúpedo sienta las protestas, picotazos y aleteos destas gallinas, manejadas tan duramente por parte de las dueñas.

- 190-En viendo cómo yera un mercáu d'entós, comenta porqué yera daqué tan importante pa la xente.
- 191-Fai un llistáu de los productos qu'había nel mercáu de L'Infiestu.
- 192-Fai un llistáu de les profesiones productives que se citen y otru de les profesiones que nun xeneraben mercancías.
- 193-Entesaca dellos datos etnográficos: calzáu, llabores, costumes,...
- 194-Define los términos "feria" y "mercáu".
- 195-L'actividá comercial d'anguaño ¿ye igual que la



que se describe nesti documentu? ¿Cómo ye güei, qué camudó?

196-Visita dalgún de los mercaos tradicionales qu'entá se faen.

Na visita trabaya sobre esti pequeñu cuestionariu: Lugar onde se fai'l mercáu. Día de mercáu. ¿Enantes facíase otru día? Parte del pueblu onde s'asitia. ¿Enantes facíase n'otra parte? ¿Cuántos años hai que se celebra? ¿Hai cais o places referíos al mercáu? Productos que se vienden. Productos agrícolas del país. Productos artesanos. ¿Hai vendedores que producen o fabriquen lo que vienden? ¿Qué normativa o reglamentu tienen que cumplir los vendedores? ¿Hai horarios de venta? ¿Pagan impuestos? ¿Tienen que pidir dalgún permisu oficial? ¿Esiste vixilancia? Puestos que tienen más vecería. ¿Predomina dalgún sexu o edá ente los veceros? ¿Y ente los vendedores? ¿D'ónde vienen los vendedores? ¿Cómo son los puestos onde vienden? De los precios ¿fálase en duros o en pesetes? ¿Cómo se pesen los productos?

197-Fala con xente mayor sobre les feries y mercaos.

Analiza lo que más cuál yera'l papel de les muyeres y de los homes nestes actividaes, tanto vendiendo como mercando: diferencies ente feries y mercaos, menes de trabayos y repartu acordies col sexu...

198-Comenta'l mercáu como un fenómenu social y cultural.

199-Igua una escenificación curtia ambientada nun mercáu tradicional del siglu XVIII: xente, ropa, mercancía, tratos comerciales, profesiones y xente chocante,...

Ye necesario que sepas que feries y mercaos nun yeren fenómenos socioeconómicos que se daben al debalu, sinón que taben regulaos pola autoridá con procuru.

La Xunta Xeneral d'Asturies reglamentó con Ordenances un sitiu fixu pa vender y mercar naquel llugar públicu que marcara cada Conceyu. Cualesquier que lo fixere fuera d'esi llugar, castigábase cola perda de lo vendío y mercao, que pagaben a medies vendedor y comprador, y facíenlo los rexidores comisarios d'Abastos, bien entendío que nel tema d'Abastos nun había quien llibrara de la xurisdicción, nin fueru privilexiáu pa naide.

Tresportes y comunicaciones n'Asturies

Mercaos y feries yeren acontecimientos económicos, pero tamién fenómenos sociales d'importancia cimera. Hai señes llingüístiques d'ello: crearon na nuesa fala los verbos "mercar" y "feriar". Naquel barullu mecíense vendedores y compradores, vecinos y forasteros, artesanos, ... pero tamién recitadores de coples y romances, sanadores, adivinos y vendedores d'engañifes.

El mercáu asitiábase nuna parte bien definida del pueblu, onde se colocaben puestos de madera, dellos cubiertos con tela pa protexer la mercancía. Yera obligao vender nel recintu'l mercáu; facelo fuera d'él castigábase cola perda de la mercancía

El comerciu per tierra, tanto al llau d'acá como al d'allá del cordal, yera perdiñu pola rede de caminos tan probe qu'había. La carretera de la costa yera malísima. Les ríes había que pasales en barca y les pontes de madera estropiábase davezu coles llines. El pasu per Payares yá se crució dende l'empiezu'l sieglu XVI, y había munchos pasos a Castiella al traviés del cordal, pero per ellos pasaben namái persones a pie o con burru y arrieros. El pasu d'El Puertu la Mesa foi l'únicu que dexaba'l pasu de carros de gües. En 1753 finóse un camín carreteru contra Reinosa y Santander. Los tresportes per dientro'l país tamién se facíen con carros rinchones tiraos por gües. Poro, la venta n'Asturies encarecíase; les tarifes equí, en comparanza col restu la Península, xubíen más de 100 maravedinos per tonelada y km.

Podemos comprobar fácil cómo la rellación ente comerciu y xeografía marca bultablemente'l desarrollu d'un pueblu.

200-Busca un mapa carreteres d'anguaño y fai una comparanza ente los dos.

201-Marca con una figura xeométrica (un triángulu, por exemplu) les llendes de la fastera que tenía una mayor densidá de carreteres en 1856. Fai lo mesmo col mapa d'anguaño.

202-Asitia nel mapa de 1856 los mercaos y feries señalaos na actividá anterior.

203-Analiza dellos factores: densidá de caminos, actividá comercial.

204-Escaza nes causes y consecencies de la coincidencia na fastera de mayor densidá de caminos y da conclusiones sobre ello.

Pola importancia social, económica y política de l'actividá comercial, la Xunta Xeneral d'Asturies elaboró yá nestos tiempos delles Ordenances que regulaben con munchu detalle y procuru'l comerciu d'abondos productos, lo que nomaben "la saca" (col sentíu de sacar = esportar). Regulóse y controlóse la saca sobre too pela mar, pero tamién per tierra, d'escanda, trigu, castañes, maíz, fabes, paniza, ablanes, ñueces y otros frutos que producía'l país. Sólo se dexaba la so esportación si nun había falta n'Asturies. La saca d'ello ensin llicencia castigábase cola perda del productu y del barcu. Sólo podíen sacalo los que lo producíen o los señores, que lo cobraben como rentes o arrendamientos, pero taba prohibíu que lo sacaren revendedores, que yeren castigaos cola perda'l productu, el barcu y con seis años desterraos fuera d'Asturies.

En cuantes a los precios de los productos, la Xunta Xeneral namái intervino y reguló'l preciu de los cereales, nel restu xéneros y comestibles aceptó la llibertá de precios.

La Xunta Xeneral tuvo siempre una política bien reglamentista na estaya comercial. Asina reguló yá daquella ciertas llendes horaries pa que los revendedores de xéneros y comestibles nun mercaren productos pa revender hasta que los vecinos del pueblu y asistentes al mercáu nun s'abastecieren pa so

consumu particular. Tamién fixó que, habiendo necesidá conocida en tres mercaos consecutivos, los emprestadores, tratantes y acaparadores de granu taben obligaos a poner en venta'l granu que tuvieren, tasando mesmamente d'oficiu los precios si los precios llibres yeren escesivos y suponíen un abusu de la necesidá pública. Otru aspeutu que normalmente se torgaba dafechu yera la venta de fiaó.

Pal control del llabor comercial, la Xunta Xeneral organizó una estructura de responsables públicos. Xueces, rexidores d'Abastos, procuradores xenerales, síndicos personeros del Común, xusticies y reximientos de los Conceyos perfacíen una rede de control y información de cantidaes y precios de tolos productos que se comerciaben n'Asturies. De los datos que s'axuntaben asina, surdía la llexislación concreta que la situación social, económica y comercial de cada momentu requería al paecer de la Xunta Xeneral.

Camión pa tresportar mercancía nel puertu de Xixón.



El poder del dineru

Los agricultores y habitantes de les villes diben a ferries y mercaos a polo precisu pa sobrevivir y los agricultores pa ufiertar lo que de les sos colleches o del so llabor artesanu podíen vender; pa mercar, raramente con monedes y cuasi siempre cambiándolo, el complementu necesariu pa la so sobrevivencia.

En 1797 el 95% de los llabradores asturianos yeren arrendatarios, xornaleros o criaos; namái'l 5% yeren propietarios. Los arrendatarios víense afogaos pa pagar a los señores (nobles y eclesiásticos) los diezmos, primicies, derechos de señoríu y esplotación de ganáu, poco podíen vender o trocar. Los xornaleros y criaos nun teníen producción propia. Ansina que'l xéneru agropecuario pa comerciar salía más que nada de les producciones de los llabradores propietarios y de los productos que cobraben n'especie los señores. Otros mercancíes procedíen de los artesanos y de la poca

xente qu'entós podía vivir de la compra-venta.

Ye importante darse cuenta de cómo les clases sociales teníen opciones mui diferentes pa mercar productos, lo que condicionaba dafechu los sos niveles de calidá de vida.

Por exemplu, sabemos lo que ganaben dalgunos asturianos na segunda metá'l sieglu XIX.

205- Comenta los ingresos de caún acordies col so llabor: esfuerciu físicu, preparación necesaria, prestixu social, poder políticu, interés o beneficiu social de la so xera.

206-Calcula la cantidá de cada productu que podíen mercar col sueldu, nestos años de tanta fame, cuando los precios xubíen escomanadamente.

207-Tresllada esos datos a gráfiques.

Otru casu, ésti de los años 1786 y 1787, ye'l del médicu y cura inglés Joseph Townsend, que percorrió

LLABOR	INGRESOS AÑALES En reales de vellón
Taberneru	36
Arrieru con cuatro caballeríes	44
Comerciante de paños y llinu	152
Arrendatariu del arbitriu de dos reales en carga de pescáu que salía pel puertu Candás	600
Abá del monasteriu Balmonte, como señor del Cotu Balmonte, en conceutu de diezmos, primicies, derechos de señoríu y esquilmos de ganáu	12.000
Rexente de la Real Audiencia	36.000

Conocemos tamién lo que costaben daquella dalgunos productos alimenticios.

PRODUCTU	PESU O MIDIDA	PRECIU En reales de vellón
Escanda	Fanega	42
Maíz	Fanega	40
Garbanzos	Fanega	50
Aceite	Fanega	60
Sidra	Fanega	10

la Península y llueu espublizó en Londres un llibru sobre'l viaxe. De lo que cuenta d'Asturies escoyemos dos comiés que fizo nel viaxe.

– Comer un platu güevos y pitu nuna posada en Mieres costó-y un real de vellón.

– Comer lo mesmo y dormir nuna posada en Campumanes costó-y dos reales de vellón.

208-Imaxinemos que'l taberneru, l'arrieru, el comerciante, l'arrendatariu, l'abá y el rexente, enantes mentaos, tienen que viaxar a una villa pa tratar daqué nun mercáu o feria. Calcula cuántos díes al añu podría comer fuera casa caún d'ellos col so sueldu. Calcula tamién cuántos díes se podríen agospedar nuna posada.

Feria de Trevías onde nun se rompía de xente, hacia 1925.

Los mercaos teníen un horariu ampliu pela mañana acutáu pa vender a compradores direutos, y de la que s'acababa ufiertaben los productos a revendedores.

L'actividá comercial abultaba tan importante que naide nun podía retener o executar por causes civiles a los que diben a feries y mercaos, porque s'entendía que se causaba sinón un grave dañu al comerciu. Sólo podía facelo'l xuez pero siempre que pasaren dos díes dempués del mercáu y cuatro de la feria.

Un tiempu pa comerciar

Los mercaos solíen ser selmanales, anque había dellos diarios, quincenales o casos como La Pola (Siero), con tres a la selmana. Les feries más nomaes concentrábense nos meses de mayor significáu nel calendariu agrícola: payares, febreru, mayu y agostu.

Hai documentos que recueyen cómo se facíen feries señalaes en dalgunes viles asturianas nestes feches: L'Ascensión, el Corpus, Porciúncula, San Francisco, Tolos Santos, San Mateo, San Fernando, San Miguel, La Flor; La Florina, San Simón, San Agustín, San Xuan, San Llorienzo, Santa Catalina, Ñavidá.





L. ROISIN (MPBA)

209- Busca la fecha del añu cuando se festexen eses fiestas y ordénales cronológicamente.

210- En viendo'l ciclu añal del llabor y producción agrícola, cavilga y anota si habría dellos productos que se venderíen más específicamente en caúna d'estes ferias.

El destín de lo nueso

Pela mar sacábense fabes, ablanes, ñueces, castañes, naranxes, llimones, xamones, sidra, patates, mantega, carne salao, pescáu salao o n'escabeche, madera, carbón... Anque les cantidaes esportaes nun permitíen qu'hubiere comerciantes dedicaos dafechu a la so compraventa. Pela mar tamién entraba zucre, cacáu, café, canela, bacaláu, vinu, aguardiente, aceite, aceitunes, tela de llana y algodón, papel y otros productos que se trayíen del Atlánticu andaluz y del Mediterraneu. Tamién mos llegaba fierro, aceru, grasa d'arder de Galicia, llinu de Rusia...

La esportación de cereales (escanda, trigu, maíz...) poques vegaes foi posible porque hubo abondos años de fame, pero hasta nos bonos la producción nun abastaba pal propiu consumu. Amás tamién s'emplegaban nel pagu rentes.

Asturies trayía de La Meseta trigu, llana, llinu, vinu, aguardiente y aceite. Y sacaba p'allá pescáu fresco, salao y n'escabeche, ablanes, fabes, frutos frescos y secos, madreñes, ganáu, tocín, mantega, sidra, daqué d'aceite de ñueces, cacharros de madera, cerámica y cal. A mediaos del sieglu XVIII trayíase de Francia sal, paños, texíos de llana y mecedura de seda, llencería, filo y quincalla. Y esportábamos p'allá naranxes, llimones y ablanes. Inglaterra y Holanda sacaben 10 ó 12 barcos d'ablanes. Inglaterra mandábamos bacaláu, franela, sarga, tela de llana delgao y gordo, medies y cacharros de cobre y estañu. Holanda pagaba con aguardiente, aceite de ballena, cera mariello, canela, pimienta, clavu y muebles. D'Alemaña aportaba tela, lata, filo de fierro y latón.

Pero nun hai qu'escaecer que l'actividá comercial siempre tien repercusiones sociales. Más tovía cuando se fala de tiempos nos que s'esportaben a otros llaos productos que facíen falta n'Asturies pa matar la fama qu'había.

211- Comenta'l rellatu que recueye David Ruiz na so obra *Asturias contemporánea*:

Avilés, 1847

Durante este añu y en varios anteriores hubo malas cosechas sobre todo de granos y fueron años de hambre.

En el puerto de Avilés había un cargamento de granos depositado para exportar; la gente se abalanzó sobre la mercancía, acuchilló los sacos de trigo y cuando iban a recogerlo los guardianes recibieron la orden de disparar. Hubo seis muertos y algunos heridos. Fue una verdadera revuelta popular.

En casa y na cocina d'unos y d'otros

Na economía de sobrevivencia que se daba nesta sociedad tradicional, una casería producía sólo pa comer. La escasa producción que se podía llevar a ferries y mercaos acarretábase namái cola cuenta de trocalo por productos que nun se producíen.

Les estremaes clases sociales teníen tamién diferentes posibilidaes alimenticies. Pues comprobalo bien con dos casos concretos.

Yá conocemos al médicu y cura inglés Joseph Townsend, que viaxó pela Península a lo postrero'l sieglu XVIII. Escribió dos párrafos significativos; ún cuando l'obispu auxiliar d'Uviéu lu acoyó en casa y otru pa cuntar la dieta popular:

“La comida (del obispu), xeneralmente, consistía nuna sopa, o pan cocío en caldo, siguida d'una olla, compuesta de vaca, carneru, un poco tocín, chorizu y garbanzos (...). N'otres cases amestaben xata y pitu. Dempués sirvien carne asao o de caza, y zarraba la xinta dalgún platu de pescáu. Pela mañana y pela tarde, en cuenta té tomábase chocolate, que se servía con bizcochos de Nápoles”.

“La dieta los habitantes d'esta fastera y la relaxante humidá del so clima son dos factores qu'influyen nel espardimientu de les malures que sufren. Cuasi nun tomen carne o vinu, y aliméntense fundamentalmente de maíz, fabes, arbeyos, castañes, mazanes, peres, melones y pepinos. De maíz ye la so masa pan, a la cuala nun-y echen nin formientu, polo que queda ensin fermentar. Sólo beben agua.

Per otru llau, el médicu Gaspar Casal espublizó en 1762 el llibru *Historia Natural y Médica del Principado de Asturias*. Nél esclarió bien cómo les clases populares asturianas taben condenaes a una permala alimentación, polo que carecíen de malures como la pelagra o mal de la rosa; mientres, les clases poderoses refalñaben. Entesacamos dos párrafos del so llibru.

“El maíz o miyu d'Indies ye'l principal alimentu de cuasi tolos que tán aquexaos d'esta malura (la pelagra o

mal de la rosa); n'efeutu, cola fariña d'esti cereal faen el so pan, y d'ella faen los puches que dalgunos suelen mecer con lleche o cola mantega la lleche, pa la so xinta ordinaria. Aliméntense tamién con güevos, castañes, fabes, arbeyos, ñabos, berces, lleche, mantega, quesu, mazanes, peres, ñueces, ablanes y otros frutos de los árboles. Mui raramente comen carne fresco. Más raro entá lo comen salao; pos cuasi tolos que tienen esta malura son llabradores probes, polo que nun-yos ye posible tomar tocín o cecina d'otru animal diariamente, nin siquier cada tres díes”.

“Bastantes vegaes dixen... que ta pervertíu'l métodu, y orden de la bona dieta: porque los trabayadores, y llabradores, pasen (comu ye notorio) ensin carnes, pexes, ya incluso ensin pan de trigo, nin gota vinu, reducíos al probe alimentu de lleche, castañes, fabes, daqué de mantega vaca, frutes y otre llegendes, fariña y pan de maíz; y los que nun trabayen regálense con abundantes llacuaes con carnes, pexes, qu'acompañuen con vinos xenerosos (...). Ye evidente, que por defectu d'esta proporción; anden enllenos males los ricos y los probes: aquellos porque nun trabayen según comen y beben; y éstos, porque nun beben, nin comen según trabayen”.

212-Compara y comenta estos cuatro testos.

Rellaciónalos tamién colos datos de sueldos, alimentación... qu'apaecen nes páxines anteriores.

Según se tien, asina se come

L'actividá comercial que se producía, aunque mui ruina, permitía completar daqué la probe dieta alimenticia del pueblu asturianu. Eso sí, a unos más qu'a otros.

El doctor Casal del que falemos enantes, escribió en 1735 que la ración alimenticia de la mayoría los aldeanos asturianos distribuyáse como se ve darréu:

PRODUCTU	GRAMOS
Pan de maíz	1.000
Lleche de deburao	700
Fabes seques	70
Aceite	30
Patates y castañes	370

- 213- Valora esta dieta alimenticia acordies coles necesidaes d'una persona adulta y de la enerxía precisu pa los llabores que tenía de facer nuna casería.
- 214- Fai una comparanza ente esta ración alimenticia d'un agricultor y la xinta que, a lo postrero'l sieglu XVIII, fizo'l viaxeru inglés Joseph Townsend, médicu y cura, en Mieres y Campumanes. Y cola xinta qu'avezaba facer l'obispu auxiliar d'Uviéu.

Como'l tema alimenticiu ye d'una importancia básica na vida del home, tamién se fala d'él na tradición oral popular:

*Véndeme'l boi,
véndeme as vacas
mais nun me vendas
el pote das papas.*

*Fariñes, madre, fariñes,
ye comida de cuyar,
cuandu nun como fariñes
nun me soi a fartucar.*

- 215- Comenta estos cantares y coples populares. Entesaca del análisis conclusiones en cuantes a la producción, el repartu social de la riqueza, la necesidá y posibilidaes de comerciu o intercambiu de productos...

2.3. Trabayar y cantar. Los asturianos y la música

N'Asturies, la música ta presente en muchos momentos, y tien dos oxetivos:

- Disfrutar.
- Dar solemnidad a rituales y ceremonies.

La música va col asturianu de la que naz, y acompáñalu tola vida: ta nel bautizu, duérmelu nel mezu, entretiénu al xugar, déxalu acercase a la pareya al cortexar, acompáñalu nel casoriu... y ayuda nel trabayu

El trabayu lleva la mayor parte de la xornada d'un adultu, home o muyer, pero faise más llevadera cantando.

...Y dempués del trabayu, el folgar y pasalo bien. Vamos ver lo que diz Xovellanos:

Habiendo hablado de tantas cosas serias, permítame usted que le hable una vez siquiera de cosas alegres y entretenidas, y le dé alguna idea de las únicas diversiones que conoce el pueblo de este país. Tengo indicado mi dictamen acerca de la escasa suerte de nuestros labradores, y es justo que ahora diga algo de la única recreación que se la hace llevadera. Ya inferiré usted que no le voy a hablar de teatros o espectáculos magníficos, pues por la misericordia de Dios no se conocen en este país. Las comedias, los toros y otras diversiones tumultuosas y caras, que tanto divierten y tanto corrompen a otros pueblos reputados por felices, son desconocidas aún en las mayores poblaciones de esta provincia. Se puede decir que el pueblo no tiene en Asturias más diversiones que sus romerías.
Xovellanos, "Carta VIII: Romerías de Asturias", Tomu 2, p.27, Ayalga Ed. 1981

¿Onde y cuándo se fai música?

Vamos facer un percorríu pela música que los asturianos asociaben a los llabores que faen a lo llargo de la so vida productiva, pero tamién lo que val pa entretener nes fiestes y nel descansu.

- 216- Fai un llistáu con tolos llabores agrícolas asturianos que conozas, comentando un pocu les carácteres de caún y cuál ye'l tiempu de realizalos.

L'actividá musical faise tol añu anque, dependiendo del tipu de manifestación a la que s'asocia, les feches puen xuntase nun momentu concretu.

Pa la romería, por exemplu, acútense les feches de branu, porque:

- Ye una fiesta que se fai al aire.
- Xenera actividá económica.

Por esta razón, los gaiteros, animadores típicos de les romerías, ven acutáu'l so "trabayu" a unos pocos meses. El gaiteru recibe ingresos pequeños por tocar en fiestes. Estos ingresos desaparecen pel iviernu. Por eso, l'actividá musical del gaiteru suel ser un segundu oficiu. La "profesionalización" del gaiteru ye un fenómenu modernu.

El trabayu comunal faise periódicamente, lo que fai que cualquier actividá musical asociada a él s'axuste a esi calendariu.

La música alreduer del trabayu de casa nun tien fecha determinada y faise en tol añu, menos el casu de la

esfoyaza, que namái se fai una vez nel mes de payares. El cantar o tocar en casa suel ser dalgo que surde, que nun tien una razón concreta, como nun sí'l pasalo bien.

Otres celebraciones, como amagüestos, antroxu o aguilandos, tán tamién condicionaes pol calendariu.

217-Fai un calendariu con:

- Fiestes y romerías asturianas que conozas.
- Cualquier otra actividá tradicional onde tuvieren presentes la música y el baille.

218-Pon exemplos de xeres pa caún d'estos apartaos

Trabayar en casa

Trabayar fuera casa

...Y de folgueta

Toes estes actividaes dexaron marca nos cantares populares.

Nes fiestas nun podía faltar el gaiteru. Na imaxe, grupu de xente de Tinéu col ramu la fiesta de Cezures.



El trabayu ocupa gran parte de la xornada del adultu, home o muyer, pero'l trabayu llévase meyor cantando. Na imaxe d'abaxo, Manolín "El Coxu" segando.

Trabayar y cantar en casa

La fila es la tertulia de la aldea. En una casa del lugar, prefiriendo las que tengan amplia sala o cocina espaciosa, reúnen generalmente en jueves y sábados por la noche y en el invierno las familias conocidas con objeto de dedicarse a hilar las mujeres, sosteniendo el alumbrado y pocos más gastos, ya por pequeña cuestación semanal o hilando en determinado día en favor de los dueños de la casa. No siempre, pero con frecuencia, la fila es un pretexto de diversión y concurren los mozos de la redonda, que en animada conversación con las jóvenes hacen más agradable la velada. Con las pintadas ruecas y torneados fusos van convirtiendo en hilo los manojos de estopa; alguna anciana recitaba antiguamente los preciosos y viejos romances, preciada joya literaria de pasadas épocas, y antes también se cantaban con aire y son cuya cadencia se ha perdido. (...) Y otras veces, dando tregua al trabajo, se divierten estos mozos en baile, si hay espacio para ello.

Bellmunt y Canella, 1897, Tomu III: 26.

219-Nesti testu faise referencia a los romances que se cantaben antiguamente, y que fueron pasando de pas a fíos. Fai una encuesta ente persones mayores y atropa dalgunos romances.

El *filandón*, *filazón*, *fila*, *filandoriu* o *polavilla* ye una axuntanza de muyeres pa filar. El filandón ye un momentu apropiáu pa la rellación social y la fiesta. A los filandones suelen dir los mozos, colo que se produz el cortexu y tamién el baille.

Al comenzar la esfoyaza
no me tires panoyaes,
estoy haciendo les riestres,
tengo les manes ataes.

Qué bien parez el maíz
esfoyado y enriestrado,
amarillo como el oro
y de los hórreos colgado.

220-Estos cantares faen referencia a otru trabayu comunitariu mui popular. Esplica de qué se trata y en qué momentu del añu se facía.

El trabayu en casa, que facien les muyeres, ye una importante fonte de cantares qu'elles foron pasando d'unes xeneraciones a otres



FOTOTIPIA CASTAÑEIRA ÁLVAREZ Y LEVENFELD

Dame el lleichi, mio vaquina,
tú, que vienes de la sierra,
calentadina del sol
y farta de buena hierba.

Mázate mantega
de Baldeburón,
primero yo te coma
que vuelvas al zurrón.

La ropa de llinu
la tengo de blanquiar
a fuerza de agua y puños
tan-tararán-tan-tan.

Ya llegó el tiempu de mazar el llinu,
ya llegó el tiempu del llinu mazar,
ya llegó el tiempu del trépele, trépele,
ya llegó el tiempu del trepelear.

Los corales de estos fierros
se burlan de la caldera
porque la quieren nublar
el sábadu na espetera.

Tejedora, tejedora,
tejedora del buen lienzo,
debajo de tu telar
tengo yo mi pensamiento.

Dúrmite, neñu míu,
que voy peñerar,
facete l'escalientu,
fregar y amasar:
Al ron ron,
dúrmite neñín.
Al ron ron,
nun quieru dormir:

Aserrín, aserrán,
maderitas de San Juan,
las del rey
sierran bien,
las de la reina
también,
y las del duque...
¡truque, truque, truque!

221-Señala a qué xeres se refier caún d'estos cantares. Dellos d'estos cantares tenien un nome propiu como les añaes. ¿Sabes cuál d'estos cantares ye una añada? ¿Pa qué te paez que valdría?

Trabayar y cantar fuera casa.

Amosámoste otra riestra cantares pa qu'indiques les xeres a les que se refieren:

Ya non voy a les andeches:
porque non tengo mesories.
Prestarásme tú les tuyes
y coyeremos a soles.

Fuiste a la siega y viniste,
no me trajiste gordones,
en viniendo les castañes
maldita la que me comes.

Estando nel mes de marzu
sentadín al par del fueu,
díxome la muyer mía:
¿cuáandu agarres el llabieu?

Estoy ronca y ya no puedo
entonar la mi tonada:
soy pastora en el monte
y me dañó la rosada.

222-Nún d'estos cantares fálase de les andeches. Infórmate de qué son y esplícalo un poco. ¿Por qué te paez que s'organizaríen asina determinaos trabayos? ¿Conoces dalgún casu asemeyáu?

Feries y mercaos.

Los mercaos y feries tamién yeren un sitiu pa la música. Los habitantes de les aldees diben a comprar y a vender; siendo un centru d'alcuentru de muncha cayida y onde va un tipu de músicos qu'atopen nellos una ocasión pa ganar dineru. Estos músicos yeren los ciegos pidiones, que dende cuantayá viven de dir peles aldees vendiendo coples, cantando y tocando instrumentos.

Folgar

La romería, la fiesta popular d'Asturies, faise en branu. La parte musical de la fiesta entama pela mañana, col *pasucáis* o *alborá*, que ye un percorríu musical peles calles del pueblu, col envís d'esconsonar a los vecinos y convidalos pa que s'axunten a la fiesta. Darréu dizse la misa, qu'acaba cola procesión, onde'l santu del día sal pela calle acompañáu de los cures, los músicos y los fieles. Detrás de la procesión, hai la costume de facer un baille nel campu la ilesia, que s'allarga hasta la hora xintar. Dempués de la xinta, que suel ser mui cola familia, los vecinos van al prau la fiesta, onde se baila, bebe y canta tonada hasta mui tarde pela nueche.

La gaita yera, tradicionalmente, l'instrumentu que s'usaba p'allegrear les romerías.

Otra ocasión pa pasalo bien, esta vez pel iviernu, ye l'amagüestu. Cuando les castañes ye un vezu tradicional axuntase p'amagostales usando una especie de tambor de metal afuracáu y con una exa pa facelu dar vueltes.



Una romería nel sieglu XVIII

Se puede decir que el pueblo no tiene en Asturias más diversiones que sus romerías, llamadas así porque son unas pequeñas peregrinaciones que en días determinados y festivos hace a los santuarios de la comarca, con motivo de la solemnidad del santo titular que se celebra en ella. (...) Por lo común se escoge para escena de estas religiosas concurrencias el sitio más llano, frondoso y agradable de las inmediaciones de la ermita, y en él se colocan a la redonda las tiendas, los comestibles, los toneles de sidra y vino, y todo el restante aparato de regocijo y fiesta. Como el mayor número de estas romerías es por el verano, desde la víspera empiezan a concurrir al sitio acostumbrado todos los buhoneros, tenderos y vendedores de fruta y licores, y aun algunos de los romeros, que forman debajo de los árboles sus pabellones para pasar la noche y guarecerse en el siguiente día de los rayos del sol, o bien de las lluvias, que aquí son frecuentes y repentinas en todas las estaciones. Se pasa toda la noche en baile y gresca a orilla de una gran lumbrada que hace encender el mayordomo de la fiesta, resonando por todas partes el tambor, la gaita, los cánticos y gritos de algazara y bullicio, que son precursores de la diversión esperada. Con el primer rayo de la aurora, salen a poblar los caminos los que vienen a la ermita atraídos de la devoción, de la curiosidad o del deseo de divertirse. La mayor parte de esta concurrencia matutina es de gente aldeana, que viene lo mejor ataviada que su pobreza le permite; pero con una gran prevención de sencillez y buen humor, que son los más seguros fiadores de su contento. (...) Cuantos vienen a la romería, entran luego que llegan y pueden a la ermita a hacer sus preces, y es sin duda admirable la sencilla devoción que se nota en estas pobres gentes. (...) Después de rendido este culto, todo el mundo se da a la negociación y al tráfico. Cada romería viene a ser una feria general, donde se venden ganados, ropas y alhajas, cifrándose en ella casi todo el comercio interior que se hace en este país fuera de los mercados semanales; y en ello gozan de un gran beneficio sus moradores, porque estando su población dispersa y dividida en pequeños caseríos, sería muy gravosa a la gente aldeana la necesidad de ocurrir a los pueblos agregados, que son muy pocos y distantes entre sí, para surtirse de los objetos de consumo que no se venden en sus comarcas. (...) En fin, las visitas a la ermita, la misa, la procesión y la compra de géneros comestibles, llenan el espacio de la mañana, y van acercando la hora de la comida, que no es como entre nuestros perezosos cortesanos muy entrada la

Abaxo, na páxina izquierda, ciegu tocando la xiblata.

Na parte baxera d'esta páxina, Llámína: *Filandón* en *Monasterio de Hermo*, Alvarez Catalá, 1872. Muséu de Belles Artes d'Asturies.

tarde, sino precisamente cuando el sol subido a lo más alto del cielo, señala la mitad de su carrera luminosa. Entonces sí que es ver aquel gran concurso, dividido en diferentes ranchos, colocarse a la sombra de algún árbol frondoso o a la orilla de un río, de un arroyo o fuente cristalina para hacer sus comidas. La frugalidad y la alegría presiden a ellas. La leche, el queso, la manteca, las frutas verdes y secas, buen pan y buena sidra, son la materia ordinaria de estos banquetes. (...) Después de haber sesteado un rato por los lugares amenos y sombríos de aquel contorno, se empiezan a disponer las danzas, que sirven de ocupación el resto de la tarde. Estas danzas no son menos sencillas y agradables que los demás regocijos del día. Cada sexo forma las suyas separadamente, sin que haya ejemplar de que el desarreglo o la licencia las hayan confundido jamás. (...)

Sucede, pues, frecuentemente que, en medio de la danza, algún valentón caliente de cascós empieza a victorear a su lugar o concejo. Los del concejo confinante, y por lo común rival, victorean al suyo; crece la competencia y la gritería, y con la gritería la confusión; los

menos valientes huyen; el más atrevido enarbola su palo; le descarga sobre quien mejor le parece, y al cabo se arma tal pelea de garrotazos, que pocas veces deja de correr sangre, y alguna se han experimentado más tristes consecuencias. (...) En estos entretenimientos se va pasando la tarde, y ya cerca su fin, llegan de refresco a la romería las damas y caballeros del contorno, que jamás dejan de participar en estas fiestas populares. (...) Este es precisamente el punto en que más hierve el bullicio y la alegría de los concurrentes. Por todas partes se descubren objetos varios, y a cual más agradable a la vista. A una parte se canta y se danza, a otra se tira a la barra, se juega y se retoza; aquí se trata de amores, allí se habla de intereses y contratos; estos beben, aquellos riñen, los otros corren y, en fin, reina sobre toda la escena un espíritu de unión, de alegría y de júbilo que todo lo anima, todo lo pone en movimiento, y se entra sin arbitrio en los más fríos y desprevenidos corazones.

Xovellanos, "Carta VIII: Romerías de Asturias", Tomu 2, pp.28-41, Ayalga Ed. 1981



Llei'l testu atentamente.

- 223-Resume toles “etapes” que describe Xovellanos na romería.
- 224-La sociedá cambió, y al empar el mou de vestir, de pensar y de divertise. Esti cambéu constátase tamién nes romerías. Cayeries na cuenta de que la gaita y el tambor conviven con otros instrumentos; que tamién los bailles son distintos, y que la xente participa d'otra manera nes celebraciones. Comenta los paecíos y les diferencies qu'hai ente la romería actual y la que describe'l testu de Xovellanos.

Mira con atención palcuadru d'atrás.. Pintólu Álvarez Catalá nel añu 1872, y amuesa una escena típica de la vida asturiana del sieglu XIX.

- 225-Describe con detalle la escena y tenta de rellacionala colo qu'aprendisti sobre los llabores asturianos de casa.
- 226-Guapamente sintieres a los güelos o a la xente mayor dalgunes coples o cantares que faigan referencia a escenes asemeyaes a les del cuadru d'Álvarez Catalá. Apúntales y comenta les rellaciones que tienen con él.

Los instrumentos na música d'Asturies

La música asturiano faise y acompáñase con una gran bayura d'instrumentos. Unos constrúense en casa (por exemplu la xiblata, el panderu). Otres vegaes úsense como instrumentos oxetos de la cocina (payella, vañu, botella d'anís). Tamién s'empleguen instrumentos d'orixe cultu, como'l violín o'l clarinete. Y los más importantes: la gaita y el tambor.

pandereta
tambor
gaita
botella d'anís
xiblata
zanfoña

- 227-Identifica estos instrumentos y clasificalos según sían de cuerda, vientu o percusión.
- 228-Fai un cuadru con tolos instrumentos musicales que conozas y que s'emplegaren na tradición asturiana, xuntándolos en families.

- 229-Mira otra vuelta'l cuadru *Filandón en Monasterio de Hermo*. Na parte d'atrás, vas ver una muyer que toca un instrumentu musical, ¿cómo se llama l'instrumentu y cómo se clasifica?

Visita'l *Muséu la Gaita*. Pa ello, tienes que llevar una llibreta y un bolígrafu, y lleer atentamente'l tablón informativu de la primer planta, amás de les tarxetes qu'acompañen a los instrumentos. Pues echar mano tamién del catálogu del Muséu.

- 230-Fai una llista colos tipos de gaites que visti en Muséu. Daráste cuenta de que bien d'elles son distintas de la gaita asturiana. Comenta lo que nun te cayó embaxo.
- 231-Traza nun mapa la distribución de les gaites pel mundu.
- 232-¿A qué familia pertenez la gaita asturiana, y qué otres gaites pertenecen a esa mesma familia?
- 233-Entruga en casa, o a personas mayores, qué instrumentos usaben cuando mozos p'acompañar los bailles tradicionales de los que s'acuerden.

*Pandereta que toco
son de pelleichos d'uviecha;
ayer berraba nel monte,
güei tumba que retumbexa.*

*Ese mozu qu'hai nel baile,
que se quitó la chaqueta,
si nun la vuelve a vestir
le tiro la pandereta.*

Cano González 1989: 60

Los cantares tradicionales caltiénense gracias a la memoria de los vieyos y al llabor de los investigadores que faen lo que se llama “trabayu de campu”. Esti trabayu consiste n'atopar y entrevistar a persones que tengan dalguna información sobre la cultura tradicional: música, lleendes, cuentos... Pa facer trabayu de campu precisen llibreta o grabadora, bolígrafu y muncha paciencia y gracia.

- 234-Tenta de facer una encuesta ente persones mayores p'atopar cantares tradicionales de pandereta, asemeyaos a los qu'hai nel testu d'enantes. Procura, de la que trescribes, respetar el mou en que los cantaron.

235-Improvisa música. En casa vas atopar abondes coses vieyes que, con un poco d'imaxinación, pues volver instrumentos cenciellos. Ellabora una redaición colos resultaos d'esti "esperimentu", pa esto puen echate un gabitu persones mayores que, hai un tiempu, fixeren lo mesmo.

Los papeles del home y la muyer na música

Na sociedá tradicional hai un repartu claru del trabayu de los llabores qu'hai pal home y pa la muyer. Esta manera d'estremar por sexos tamién dexó'l so resclavu na música y nótase nestos puntos:

– Cada sexu tien los sos instrumentos. Les panderetes y los panderos son instrumentos femeninos, y la gaita y el tambor masculinos.

Quitando'l casu nel sieglu XV d'una "gaitera" na catedral d'Uviéu. Con otros instrumentos que tienen menos arraigamentu tradicional (violín, acordeón), nun hai esti tipu de diferencies, quiciabes porque s'afitaron mui tarde.

– Nel baille, les muyeres cantan los sones, tocando los panderos, les panderetes, les payel.las, etc.

– Les pareyes nel baille son d'home y muyer; y cumplen la función social d'acercar a les pareyes pa cortexar. Xovellanos fala de dances sólo masculines y de dances sólo femenines, pero son raros los casos.

– La muyer ye la que guarda la gran mayoría de cantares y romances, y la que fai que pasen oralmente d'una xeneración a otra. La esplicación sociolóxica d'esto ye'l papel de cuidadora de neños que tien la muyer; que-yos canta pa entretenerlos o pa dormilos, y el papel de cantante y panderetera nos bailles.



236- Investiga otros posibles casos de diferencias na música según el sexu, y fai una redaición coles tos conclusiones.

237- ¿Abúltate que les diferencias de papeles según el sexu se caltienen güei na música? Razónalo.

Baillar y cantar

Al facer música los asturianos creen una montonera de dances, bailles, sones y cantares que dexen marcaos trazos d'identidá, que s'amuesen nun grau mayor o más pequeñu viéndose hasta cuando la música ye nuevo y tien l'orixe en modes que pasen llueu.

Música pa baillar

Les pieces más antigües tienen un carácter ritual, y llámense dances, que s'oponen a los bailles que son festivos. Hai un xéneru onde hai un mecimientu de les dos característiques, la xiraldilla.

La danza pue organizase de dos formes. Cuando ye en corru pónense home/muyer agarraos pelos deos pequeñinos. Xovellanos fala de dances d'homes y muyeres per separao, con característiques formales estremaes pa cada sexu. Cuando ye en filera pónense alternando los homes y les muyeres agarraos pel brazu (por exemplu la Danza Santana, en Llanes). L'acompañamientu ye de voz, cantando un versu l'home o la muyer que guía la danza y contestando'l restu.

Les melodíes de la danza en corru tán marcaes por un ritmu pausáu y el carácter repetitivu. Los poemas que se canten puen ser romances:

*Ay, un galán d'esta villa / ay, un galán d'esta casa,
ay, él por aquí venía, ay, él por aquí pasaba,
ay, diga lo que él quería, ay, diga lo que él buscaba...*

o composiciones estrófiques, xeneralmente octosilábiques:

*Qué bien parez un mineru
al pie de la bocamina
con el cigarru na boca
y la lámpara encendida. (Mieres).*

Apaecen davezu los estribillos y los versos finales repetíos pol coru, y tamién les tríades:

*¡Señor San Pedru!
San Pedru a la mar abaxu
comu cualquier marineru.*

La xiraldilla ye un baille/danza que tien una parte en corru (lo ritual) y un baille a lo suelto per pareyes (lo lúdico). Caúna de les partes tien el so ritmu y el so tiempu, col ritmu más vivu nel baille a lo suelto. Puen apaecer instrumentos musicales, polo xeneral panderetes y panderos.

Los bailles tienen como fin l'entretene. Tán formaos por una combinación de pasos como: paséu, pasos de xota, picaos, desgraciaos, que s'axunten en "mudances", que van unes tres d'otres nun númberu indetermináu, según-yos pete a los músicos. Los bailles puen ser a lo suelto (p.ex. la xota) y agarraos (p.ex. el pasudoble).

Los bailles más antiguos que se caltienen güei n'Asturies son les xiraldilles, los bailles sueltos de panderu, les xotes y los fandangos, que tienen el trazu fundamental de que nun hai contactu físicu ente les pareyes formaes por home y muyer. Los bailles a lo suelto suelen dir acompañaos con panderos cuadraos, vaños, panderetes y castañueles, y l'instrumentu más usáu ye la gaita, anque a la metá del XIX entren otros, como por exemplu l'acordión.

Nel sieglu XIX apaez una xeneración nueva de bailles nos que la pareya gárrase pela cintura y les manes pa baillar: Son los bailles a lo agarrao: pasudobles, polques, mazurques, rumbes y habaneres, n'oposición a los bailles a lo suelto. Los bailles a lo agarrao suelen dir con instrumentos como'l violín, l'acordión, el clarinete, etc. unes vegaes solos y otros en banda. La percusión que se prefer pa estos bailles son bombu, platillos, panderetes y triángulos.

Un grupu aparte son los bailles-xuegu que se faen en grupu, en fileres o en corru y tienen un ritmuenciellu, delles vegaes marcáu pol chocar de les manes.

Hai bailles xuegu pa escoyer pareya (xeringosa), pa facer figures que manda'l que guía'l baille (carrasquina), y d'empareyar a los que nun tien pareya, onde siempres hai una muyer menos, y queda un home ensin pareya (raposa).

Hai'l vezu d'acompañar los bailles a lo agarrao con instrumentos como'l violín, l'acordión o'l clarinete. Imaxe d'hacia 1945.



Música pa cantar

La canción asturiana usa la cuarteta octosilábica pa la composición poética:

*Mermura, mermuradora,
de mermurar, ¿qué saquesti?
Metisti l'alma n'infiernu,
mira lu que adelantesti.*

y la seguidilla:

*Nun me tires ablanes,
tírame nueces;
tírameles a pares,
cuatru en dos veces.*

La forma más característica de la canción asturiana ye la tonada, que ye difícil de cantar y precisa un gran virtuosismu por parte del intérprete. La tonada suel acompañase de gaita, anque hai xéneros específicos que la refuguen (canción ayerana). La tonada con gaita suel dividise en dos partes:

1. La tonada propiamente dicha, con ritmu llibre y mui adornada, fecha sobre una cuarteta octosilábica. Dase munches veces que los versos se repitan o s'anticipen del too o en parte:

*Que me oscurece,
ay de mí, que me oscurece
a la salida del monte.
Penosina de la aldea,
dame posada esta noche.
Tan oscura.
Ay, qué noche tan oscura
que no tiene movimiento,
ay, quién pudiera tener
tan sereno el pensamiento.*

2. La caxigalina. Al acabar la tonada suel amestase una composición más llixera. Los temas son variaos y nun suelen tener rellación col de la tonada que va delante:

*Les asturianos
van de madreñes,
ruxen los clavos, leré,
da gloria oyeles.*

Suel estremase ente asturianada y vaqueirada. La vaqueirada ye propia de los vaqueiros, grupu tradicionalmente aisláu, colos sos vezos y les sos costumes. Les característiques de la vaqueirada son:

1. Base rítmica mui fuerte y marcada.
2. El llargor de les melodíes ye curtiiu (abarquen "poques notes").
3. Ye frecuente que la nota final de cada frase s'allargue según quiera'l cantante.

La vaqueirada suel acompañase con payella, pandeiru y castañueles grandes (si se canta pal baille), pero non con instrumentos melódicos.

238-¿Qué diferencies hai ente'l baille y la danza?

239-¿Qué tipos de baille hai n'Asturies? Noma dalgunos.

Bailles nuevos

De mitad de este siglo [S. XIX] datan la danza americana, la polka, el vals y otros bailes de sociedad, que llaman de "agarrao", porque se abrazan las parejas; y, si entre la gente de la aldea no son comunes, son ya los bailes preferidos por la juventud popular de las villas (...) Estos extraños bailes requieren música e instrumentos diversos, mientras que para aquellos bastan la música local y por todo instrumento la pandereta o la gaita y el tambor, este posterior a aquella, pero los dos de uso muy remoto.

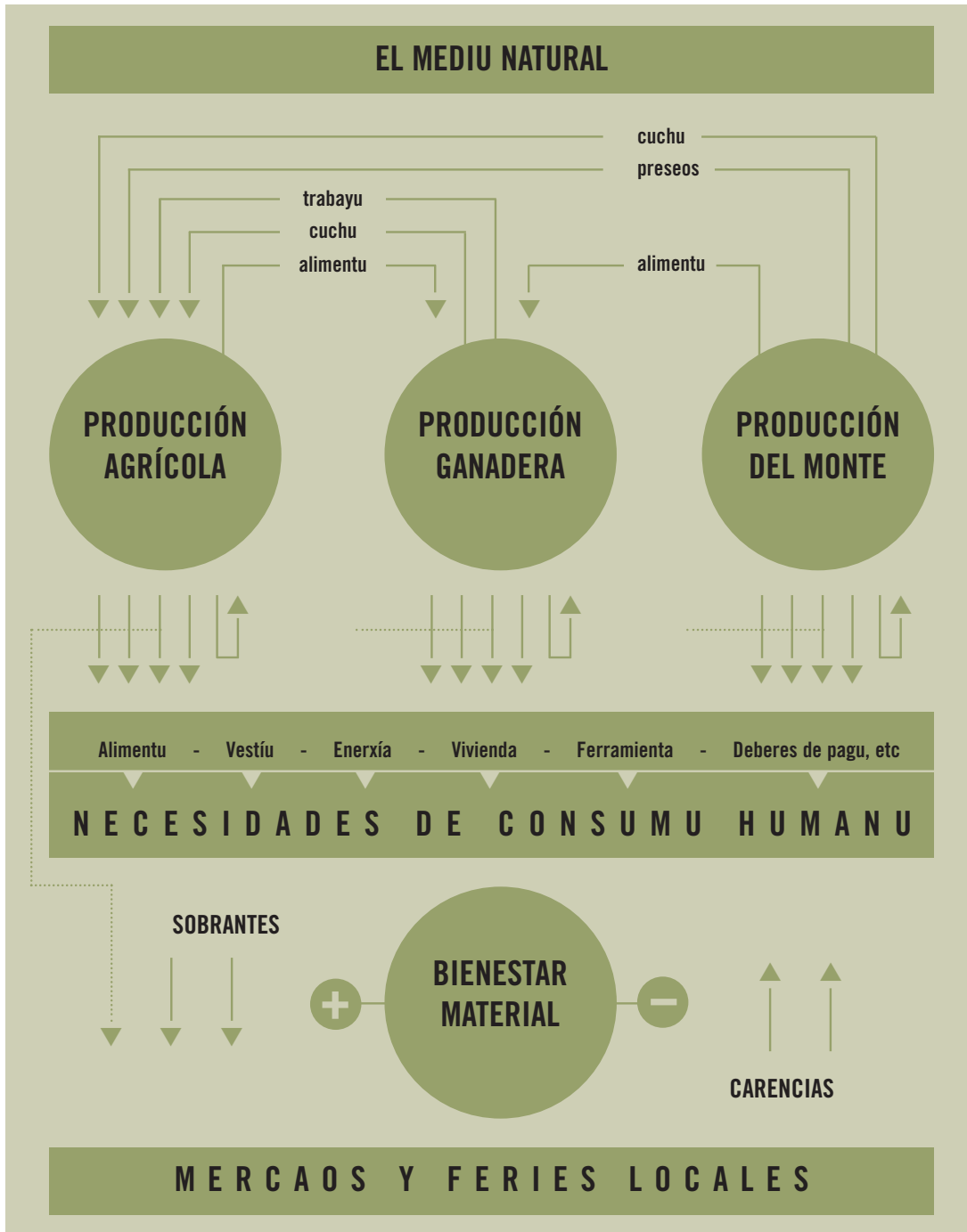
Bellmunt y Canella, 1897, Tomu III: 33

3



Conclusiones

Vamos agora a resumir los contenidos colos que trabajemos. Pue facilitánoslo esti esquema.



. ¿Cómo adaptaríes l'esquema d'atrás al casu d'una villa marinera como Cuideiru onde la producción provenía de la pesca?

. Del esquema d'enantes puen sacase unes cuantes conclusiones, con respeto a una sociedad rural tradicional. Sin embargu, esti esquema requier esplicaciones y d'él surden entrugues que yá yes quien a resolver. Has contestar a estes cuestiones con argumentos y exemplos:

a) ¿Qué rellación tien que mantener el ser humanu col mediu natural pa procurar satisfacer les primeres necesidaes?, ¿ye una rellación d'adaptación a les condiciones de la naturaleza?

b) ¿Pue falase d'un aprovechamientu completu y equilibráu ente los tipos estremaos de producción o un tipu de producción ye independiente de les demás?

c) De los tipos de producción rural, ¿cuál ye'l básicu, ensin el que los otros dos nun diben tenese en pie?

d) ¿Podría aumentase un tipu de producción ensin perxudicar a les otres?

e) ¿La producción val más pa satisfacer les necesidaes de consumu, o delles veces produzse pal mercáu?, ¿cuándo ye asina?, ¿por qué?

f) ¿Sedrís pa esplicar toles necesidaes de consumu que tán nel esquema?

g) Respeuto al "Bienestar material", el signu "+" significa rellación directa, y "-" rellación inversa. Esplica cómo funciona'l mecanismu, poniendo casos prácticos.

h) ¿Qué importancia teníen mercaos y ferries locales nesti sistema económicu?

i) Cuando los mercaos locales nun yeren a cubrir les primeres necesidaes humanes, surdíen les "crisis de sobrevivencia" propies del Antiguu Réxime, ye dicir, de sociedaes pre-industriales. Esplica'l funcionamientu d'una crisis d'esti tipu y cómo se superaben. ¿Podía dase güei una "crisis de sobrevivencia" paecida? ¿Por qué?

j) ¿Una medría de la población pue dir acompañada d'una medría de bienes de consumu?, ¿podría medrar la producción dientro del territoriu de la comunidá agrícola?, ¿podíen mercase en mercáu los bienes de consumu precisos?, ¿qué pasaría con esti sobrante de población?

k) ¿Qué efeutos tendría sobre esti sistema económicu l'apaición d'un mercáu d'ámbitu estatal, con unes víes de comunicación en condiciones que permitieren la especialización?

- ¿Desdexaríase l'autoconsumu?

- ¿Qué pasaría colos distintos tipos de producción y la independencia que tuvieron antaño?

- ¿Qué necesidaes se cubriríen cola producción d'ún y cuáles en mercáu?

- ¿Qué pasaría colos sobrantes de población?

- ¿Qué cambéu habría nel grau de bienestar material?

- ¿Pa qué valdría, por exemplu, el "monte" en casu d'una especialización agrícola?, ¿qué riesgos tendría'l mediu natural?

- Nesta situación nueva, ¿puen los seres humanos vivir ensin mirar pola naturaleza? ¿por qué?, ¿hasta onde?, ¿qué beneficios podríen sacar d'ello?

. P'acabar, podéis iguar una esposición etnográfica que per aciu de la cocina resuma los aspectos más importantes de lo qu'estudiemus. Usái semeyes, oxetos, testos, etc. Pue valivos como guión orientativu l'esquema que vien darréu.

1. La casa.

- 1.1. La cocina y pa qué val.
- 1.2. Otres partes de la casa.
 - 1.2.1. El comedor.
 - 1.2.2. La sala.
 - 1.2.3. L'horru.
 - 1.2.4. La cabaña en monte.

2. La cocina.

- 2.1. Llares o cocines.
- 2.2. Muebles.
- 2.3. L'allumáu.
- 2.4. Cacíos p'alimentos.
- 2.5. Cacíos pa cocinar.
- 2.6. La cacía.

3. Alimentos básicos.

4. Otros alimentos.

5. Bebíes.

- 5.1. L'agua.
- 5.2. La sidra y el vinu.
- 5.3. Otres bebíes.

6. La comida.

- 6.1. Dieta común.
- 6.2. Platos representativos.

7. Comíes especiales: trabayu, fiesta y merienda.

Bibliografía

Bibliografía básica

García Fernández, Jesús: *Sociedad y organización tradicional del espacio en Asturias*, Colección Biblioteca Julio Somoza, Silverio Cañada Editor; Xixón-Gijón 1980. [1ª edición 1976] [Existe una edición más reciente en Biblioteca Histórica Asturiana, Silverio Cañada Ed., Xixón-Gijón 1988. Las referencias en las citas al número de página en una y otra edición son idénticas ya que esta última edición es una reimpresión de la de 1980].

Ocampo Suárez-Valdés, Joaquín: *Campesinos y artesanos en la Asturias preindustrial (1750-1850)*, Colección Biblioteca Histórica Asturiana, Silverio Cañada Editor; Xixón-Gijón 1990.

Tuero Bertrand, Francisco: *Diccionario de derecho consuetudinario e instituciones y usos tradicionales de Asturias*, Ed. Trea, Xixón-Gijón 1997.

VV.AA.: *Enciclopedia de la Asturias Popular*, 4 tomos, El Periódico - La Voz de Asturias. Llugones, Asturias, 1994.

— *Enciclopedia Temática de Asturias*, volúmenes correspondientes a Etnografía y a Folklore, Silverio Cañada Ed., Xixón-Gijón 1981.

— *Geografía de Asturias*, 5 tomos, Ayalga Ediciones, Salinas, Asturias 1982-1984.

— *Geografía de Asturias*, 4 tomos, Editorial Prensa Asturiana, Uviéu-Oviedo 1992.

— *Historia de Asturias, Edad Moderna II. El Antiguo Régimen: economía y sociedad*, tomo VII, 10 tomos, Ayalga Ediciones, Salinas, Asturias 1977.

— *Historia de Asturias, La Modernidad*, tomo III, 4 tomos, Editorial Prensa Asturiana, Uviéu-Oviedo 1990.

Otres obres usaes

Alas [Clarín], Leopoldo: *¡Adios, Cordera! y otros cuentos*, colección Moby Dick, Ed. La Gaya Ciencia, Barcelona 1981 [1ª edición 1892].

Altos Hornos y Fábrica de Hierros de la Sociedad Metalúrgica Duro y Compañía, La Felguera, *Contestación al interrogatorio hecho por la Comisión de Información Parlamentaria acerca del estado de las clases obreras*, Imp. y Lit. de Brid y Regadera, Uviéu, 1871.

Anes Álvarez, Gonzalo: *Economía y sociedad en la Asturias del Antiguo Régimen*. Ariel, Barcelona, 1988.

Balbín Loredó, R.: *Los molinos del Profundu*. VTP Edit. Xixón, 1997.

Bellmunt, Octavio y Canella, Fermín: *Asturias*. Fototip. y tip. d'O. Bellmunt, Xixón, 1897.

Bonet, Joaquín A.: *Asturias en el pensamiento de Jovellanos. Esbiya de la obra del polígrafu y nota preliminar*, Institutu d'Estudios Asturianos (IDEA), Imprenta La Cruz, Uviéu, 1947.

Canellada, Mª Josefa: *Folklore de Asturias. Leyendas, cuentos y tradiciones*, Ayalga Ed., Uviéu, 1983.

Cano González, Ana Mª, *Notas del Folklor Somedán*. Academia de la Llingua Asturiana, Uviéu, 1989.

Casal, Gaspar: *Historia natural y médica del Principado de Asturias*, facsímil de la edición príncipe de 1762, entamu y índiz-glosariu de José Ramón Tolivar Faes, Serviciu de Publicaciones del Principáu d'Asturies, Uviéu, 1988.

Casariego, José Evaristo: *Asturias y la mar: Breve historia marítima de Asturias*. Coleición Popular Asturiana N^o 5. Ayalga Ediciones. Salinas, 1976.

Castañón, Luciano: "Notas sobre la pesca de la ballena en relación con Asturias" Boletín del Instituto de Estudios Asturianos (BIDEA), Uviéu, 1964.

Consejería de Agricultura: *Producto neto de la agricultura asturiana 1996*, Ed. Serviciu de Publicaciones del Principáu d'Asturies, Uviéu 1997.

Frazer, J. G.: *El folklore en el Antiguo Testamento*, Fondo de Cultura Económica, México DF, 1981.

García Álvarez, Benjamín: *Concejos de parroquias de Asturias (especial referencia a las de Ayer) y ordenanzas que regulan su organización y régimen*, Gráficas Lena, Llena, Asturias, 1963.

García Martínez, Adolfo: *Los vaqueiros de alzada de Asturias. Un estudio histórico-antropológico*, Ed. Serviciu Central de Publicaciones del Principáu d'Asturies, Uviéu, 1988.

— "La matanza: un fenómeno económico, social y ritual", en *Lletres asturianas* n^o 36, Academia de la Llingua Asturiana, Uviéu abril 1990

— "La cultura del pan", *Enciclopedia de la Asturias Popular*. El Periódico - La Voz de Asturias. Llugones, Asturias, 1994, Tomu I, pp. 177-192.

González García, A. M.: *Hórreos, paneras y cabazos del concejo de Navia*, Gráficas Ribazán, Navia, Asturias, 1990.

Ilustración Gallega y Asturiana, La, (revista decenal ilustrada 1879-1881), edición facsímil a cargo de Silverio Cañada Editor, 3 vol., Xixón-Gijón, 1987.

Xovellanos, Melchor Gaspar de: *Espectáculos y diversiones públicas*. Informe sobre la Ley Agraria, edición de José Lage, Ed. Cátedra, Madrid, 1987.

— *Cartas del viaje de Asturias*, 2 vol., Edición de José Miguel Caso González, Ayalga Ed., Salinas, Asturias, 1981.

— *Xovellanos y Asturias*. Edición a cargo de Jesús Menéndez Peláez, Biblioteca Académica Asturiana, Caja d'Asturies, Uviéu, 1986.

— *Obras completas: Diario segundo (1791), Itinerario VI, El gran viaje*, edición de Miguel Artola, Biblioteca de Autores Españoles, tomu 85 – Xovellanos tomu 3, Madrid, 1956.

Llano Roza de Ampudia, Aurelio de: *Bellezas de Asturias de Oriente a Occidente*, Excm. Diputación Provincial d'Uviéu, Imprenta Gutemberg, Uviéu, 1928.

Madoz, Pascual: *Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España y sus posesiones de ultramar. Asturias*, Ámbito Ediciones, Valladolid 1985 [Edición facsímil de la orixinal editada en 16 volúmenes ente 1845 y 1850].

Marinero, Mª Jesús y Barrientos, Gonzalo: *Asturias según los asturianos del último setecientos (respuestas a les entrugues de Tomás López)*. Serviciu de Publicaciones del Principáu d'Asturies. Uviéu, 1992.

Ocampo y Suárez-Valdés, Joaquín: *La economía asturiana al final del Antiguo Régimen. Las manufacturas 1750-1850*. Principáu d'Asturies, Conseyería d'Educación, Cultura y Deportes, Uviéu, 1987

— *Campesinos y artesanos en la Asturias preindustrial (1750-1850)*, Silverio Cañada Ed. Xixón 1990.

Ortea, J.A. y Hoz, M.M.: *Peces marinos de Asturias. El Cuélebre*. Ayalga Ediciones, Salinas, Asturias, 1979.

Palacio Valdés, Armando: *José. Coleición Austral N^o 277*. Espasa-Calpe. Madrid, 1986 [Orixinal 1885].

Pastor y López, Pascual: *Memoria geognóstica-agrícola sobre la provincia de Asturias*, Aguado Impresor, Madrid 1853 [edición facsímil Editorial Auseva, Xixón 1989].

Pérez de Castro, J. L.: "El Concejo de Villaviciosa, según el catastro de Ensenada". Boletín del Instituto de Estudios Asturianos (BIDEA) N^o 104 y 107, años XXXV y XXXVI, Uviéu 1981 y 1982.

Rodríguez Gutiérrez, Fermín: *La organización agraria de la Montaña Central Asturiana*, Ed. Serviciu Central de Publicaciones del Principáu d'Asturies, Uviéu, 1989.

SADEI: *Las explotaciones bovinas en Asturias 1992. Datos estructurales y sociolaborales*, Serviciu Central de Publicaciones del Principáu d'Asturies, Uviéu, 1994.

— *Datos y cifras de la economía asturiana*. Caja d'Asturies. Conseyería d'Economía. Uviéu, 1996.

Santo Tomás y Pumarada, Fray Toribio de: *Arte General de Grangerías (1711-1714)*, Editorial San Esteban-Muséu del Pueblu d'Asturies, Salamanca-Gijón, 2006.

Townsend, Joseph: *Viaje por España en la época de Carlos III (1786-1787)*, Ed. Turner, Madrid 1988.

Tuero Bertrand, Francisco: *La creación de la Real Audiencia en la Asturias de su tiempo (siglos XVII-XVIII)*, Instituto de Estudios Asturianos (IDEA), Uviéu, 1979.

— (Dir): *Ordenanzas Generales del Principado de Asturias. (Recopilación completa de las de 1494 – 1594 – 1659 – 1781 y 1805)*, Bibliófilos Asturianos vol.V, L.Luarca, 1974 [Edición tipográfica y facsimilar].

