



Documentación general

Trabajar para comer

Producción y alimentación en la Asturias tradicional

Trabajar para comer

Producción y alimentación en la Asturias tradicional

Documentación general



Al pueblo asturiano, protagonista de esta historia
que contamos

A Vicente Fernández Benítez, que no logró ver
este trabajo terminado

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

Cortes musicales

Castañuelas, trompa, flauta de cañavera, violín, bandurria, voz: Daniel García de la Cuesta.
Cuerna, carraca, matraca, gaita, zanfoña, voz: Juan Alfonso Fernández García.
Acordeón, tambor, bombo y plato: David Varela Blanco.
Panderero cuadrado, pandereta, voz: Marisa Luque Cañizares.
Pandereta, voz: Marta Elola.
Clarinete: Indalecio Santos.
Grabación: Taller de Músicos de la Fundación Municipal de Cultura, Educación y Universidad Popular del Ayuntamiento de Gijón.

Las imágenes pertenecientes a la Colección del Muséu del Pueblu d'Asturies se señalan en el lateral izquierdo con la referencia (MPd'A) después del autor. Más información Fototeca de Asturias
<http://museos.gijon.es/page/9864-fototeca-de-asturias>

Edita:

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

Colaboran:

Muséu del Pueblu d'Asturies
Oficina de Normalización Lingüística

Coordina:

José Ángel Muñoz Fuente
Departamento de Educación (www.gijon.es/educacion)

Diseño:

Manuel Fernández y Luis Vallina

Portada:

Modesto Montoto. *Mujeres filando con fuso y rueca en Borines (Piloña)*, hacia 1915. Colección Muséu del Pueblu d'Asturies (MPd'A)

Depósito Legal:

AS 02757-2014 (obra completa en castellano - 3 volúmenes)

2ª edición: 2014

Datos 1ª edición impresa (2002):

La 1ª edición de esta obra se imprimió en papel en el año 2002 con una tirada de 1.500 ejemplares

Fotomecánica:

Fotomecánica Principado

Impresión:

Gráficas Rigel

Depósito legal:

AS/3378/02

ISBN: 84-87741-51-7

ISBN obra completa: 84-87741-67-3 (o.c.)

Para adquirir ejemplares impresos, o para cualquier consulta o sugerencia sobre esta publicación, puedes ponerte en contacto con el Departamento de Educación, Centro de Cultura Antiguo Instituto, calle Jovellanos nº 21, 2º; 33201 Gijón; llamando al teléfono del Departamento 985 181 048; o a través del correo electrónico educacion.fmc@gijon.es



Esta obra está bajo una licencia de Creative Commons Reconocimiento-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional

Índice

CAPÍTULO I		
Introducción	9	
1.1. Naturaleza del proyecto	9	
1.2. Objetivos y ámbito	10	
1.3. Idiomas y Toponimia	10	
CAPÍTULO 2		
Trabajar para comer	15	
2.1. La familia	17	
2.2. La cocina	17	
2.3. La dieta	19	
La dieta diaria	19	
La dieta para las fiestas	21	
2.4. La casa: arquitectura y ajuar	21	
2.5. El hórreo y la panera	27	
2.6. El molino	29	
2.7. El utillaje agrícola	30	
CAPÍTULO 3		
La Producción	37	
3.1. La unidad básica de explotación: la casería	37	
3.2. Los cereales	38	
Los diversos cereales	38	
Los espacios de cultivo	40	
¿Quiénes eran los propietarios de los terrenos cerealísticos ?	41	
Los sistemas y ciclos de cultivo	41	
Utilidad de los cereales	45	
La transformación	47	
3.3. El huerto	50	
Una producción variada	50	
Un espacio de la quinta	52	
El sistema de cultivo	52	
Los ritmos del cultivo	52	
En casa	53	
3.4. Avellanas, nueces y castañas	54	
La castaña	57	
3.5. La ganadería	58	
Especies y razas de ganado	59	
Regímenes de tenencia y explotación	62	
Organización del terrazgo	62	
Los productos del ganado	63	
Una ganadería especial: la cría de las abejas	70	
3.6. La pesca	72	
Evolución histórica	72	
Instituciones y religiosidad popular	74	
Costeras, artes y caladeros	75	
Las embarcaciones de pesca	76	
La comercialización de la pesca	77	
3.7. Las bebidas: agua, sidra y vino	78	
CAPÍTULO 4		
Las ferias y los mercados	85	
4.1. Lo que se feriba	85	
4.2. Distribución de ferias y mercados	87	
4.3. Transportes y comunicaciones	88	
4.4. El poder del dinero	91	
4.5. Un tiempo para comerciar	92	
4.6. El destino de lo nuestro	93	
4.7. En casa y en la cocina de unos y otros	93	
4.8. Según se tiene, según se come	93	
CAPÍTULO 5		
Trabajar, comer y cantar	95	
5.1. Trabajar en casa	96	
El filandón	96	
La esfoyaza	96	
Trabajos en casa	96	
Añæs. Canciones para entretener niños	97	
5.2. Trabajar fuera de casa	98	
La andecha	98	
Ferias y mercados	99	
5.3. Descansar	100	
La romería	100	
El amagüestu	101	
5.4. Los instrumentos en la música asturiana	102	
5.5. Papeles sexistas en la producción musical	108	
5.6. Se toca y se canta	108	
Música para bailar	108	
Música para cantar	111	
CAPÍTULO 6		
Anexos	115	
6.1. Pesos y medidas en Asturias. Equivalencias	115	
Medidas de peso	116	
Medidas de capacidad para áridos	116	
Medidas de capacidad para líquidos	117	
Medidas de longitud	118	
Medidas de superficie	118	
6.2. Monedas	120	
6.3. Glosario	122	
6.4. Bibliografía y otros recursos	138	
CAPÍTULO 7		
Índice alfabético	147	



Introducción

I.1. Naturaleza del proyecto

El presente trabajo surge del interés compartido por la Fundación Municipal de Cultura, Educación y Universidad Popular del Ayuntamiento de Xixón-Gijón y el Centro de Profesores y Recursos de Xixón-Gijón para ofrecer instrumentos que favorezcan un mejor conocimiento de la sociedad rural tradicional en Asturias.

En el ámbito de las propuestas de actividades para el curso 96-97 realizadas por estas dos instituciones, se constituyó el seminario de trabajo sobre la sociedad tradicional asturiana. Dicho seminario está formado por un grupo de personas con formación y trabajo diverso. La referencia fue desde un comienzo el trabajo realizado en Cantabria por el Grupo de Historia "Rafael Altamira": *La sociedad rural tradicional*.

*Cantabria*¹, Servicio de Publicaciones de la Universidad de Cantabria, Santander 1994. De todas maneras, la ambición de nuestro seminario no es ni mucho menos comparable. En nuestro caso, el trabajo está claramente determinado por la existencia en Xixón-Gijón del *Muséu del Pueblu d'Asturies(MPd'A)* así como por una oferta regular de recursos y actividades educativas a los centros escolares desde el Departamento de Programas Educativos, ambos servicios dependientes de la Fundación Municipal mencionada.

El trabajo está orientado, por un lado, al público escolar y, por otro, a los visitantes del Museo y a las personas interesadas en general.

La obra, bajo el título genérico de *Trabajar para comer. Producción y alimentación en la Asturias tradicional*, se edita en castellano y asturiano, y está compuesta por tres volúmenes complementarios:

1. Documentación general. Incluye como anexos: pesos y medidas; monedas; glosario, y bibliografía general y otros recursos.
2. Unidad didáctica.
3. Guía para el profesorado.

¹ La obra está compuesta por 7 volúmenes: I El medio natural; II La organización tradicional del espacio rural; III La producción en una comunidad campesina; IV La vida en sociedad; V De la misma olla y del mismo fuego. Historia y antropología; VI Anexos: vocabulario y material de apoyo; VII Libro del profesor.

1.2. Objetivos y ámbito

La finalidad de esta publicación es conocer cómo vivía el campesinado en Asturias desde el siglo XVIII hasta la generalización de los cambios que trajo consigo la revolución industrial a finales del siglo XIX, proceso que culminó en los años sesenta del siglo XX.

La sociedad tradicional estaba formada por dos estratos perfectamente diferenciados. Por un lado, un grupo muy reducido al que le correspondía toda la riqueza existente, el poder y el prestigio, compuesto por la nobleza, el clero y la ascendente burguesía. Por otro lado, el campesinado, una gran masa sin apenas recursos propios que por medio de su trabajo a duras penas podía alimentarse, sosteniendo con sus rentas al estamento superior:

Aunque hablemos de Asturias, muchos aspectos son extensivos a otros lugares de la Europa de la época. En último término, nos referimos a una sociedad precapitalista o tradicional; una sociedad del Antiguo Régimen en la que predominaban, sobre todo, las actividades agrarias.

Durante este periodo se va acabando poco a poco la forma tradicional de vida con la introducción de distintas mejoras técnicas en la agricultura, nuevos cultivos y avances en la selección del ganado. Todo ello provoca una serie de transformaciones económicas y sociales en el campo: aumento de los rendimientos, crecimiento de la producción dirigida al mercado,

mayor circulación de dinero, emigración a las ciudades, etc.; lo que facilitó la industrialización y el cambio hacia un capitalismo industrial.

1.3. Idiomas y Toponimia

Teniendo en cuenta el carácter del trabajo, dedicado al estudio de la sociedad tradicional asturiana, se hacía necesario establecer unos criterios lingüísticos que permitieran reflejar de la manera más fiel y eficaz la esencia de lo estudiado. En este sentido, se consideró necesario publicar el trabajo en asturiano, así como en castellano. Dos fueron los motivos principales. El primero consiste en que la lengua asturiana es una seña de identidad cultural que no se puede desligar de la realidad sociocultural de Asturias cuando se aspira a estudiarla y comprenderla. La segunda razón fue el interés de poder ofrecer un nuevo material curricular en asturiano a la comunidad educativa.

Finalmente, se fijó también un criterio toponímico. En la actualidad la vigente "Ley de uso y promoción del asturiano" contempla, entre otros aspectos, que "los topónimos tendrán la denominación oficial en su forma tradicional". Por ello y por respeto a nuestra tradición en todos sus ámbitos, en las dos versiones lingüísticas del trabajo se utiliza la toponimia tradicional: la asturiana.

- 1.- Carro con rueda de radios debajo de un hórreo.
- 2.- Artesas y amio de madera para el desuerado de queso.
- 3.- Haciendo una *maniega* o cesto





HIPSOMETRIAS



ESCALA GRÁFICA



Concejos asturianos por orden alfabético

47- Allande (La Puela)
 60- Amieva (Sames)
 11- Avilés
 78- Ayer (Cabanaquinta)
 54- Bimenes (Martimporra)
 22- Bual
 40- Cabrales (Carreña)
 35- Cabranes (Santolaya)
 27- Candamu (Grulllos)
 48- Cangas del Narcea (Cangas)
 38- Cangues d'Onís (Cangues)
 17- Caravia (Prau)
 13- Carreño (Candás)
 10- Castrillón (Piedras Blancas)
 01- Castropol
 58- Casu (El Campu)
 16- Colunga
 30- Corvera (Nubleo)
 04- Cuaña
 07- Cudeiru
 66- Degaña
 46- Eilao
 03- El Franco (A Caridá)
 12- Gozón (Lluanco)
 64- Grandas de Salime (Grandas)
 50- Grau
 65- Ibias (Santantolín)
 29- Illas (La Caizuela)
 31- Lanera (Posada)
 19- Llanes
 52- Langréu
 56- Llaviana (La Pola)
 77- Liena (La Pola)
 75- Mieres

49- Miranda (Balmonte)
 73- Morcín (Santolaya)
 08- Muros
 55- Nava
 05- Navia
 32- Noreña
 39- Onís (Benia)
 37- Parres (Les Arrióndes)
 41- Peñamellera Alta (Alles)
 42- Peñamellera Baxa (Panes)
 63- Pezós
 36- Piloña (Linfestu)
 59- Ponga (San Xuan)
 26- Pravia
 70- Proaza
 76- Quiros (Báizana)
 28- Les Regueres (Santuyanu)

02- Tapia
 44- Taramundi
 68- Teberga (Samarín)
 24- Tinéu
 51- Uviéu
 06- Valdés (Lluarca)
 21- A Veiga
 45- Vilanova d'Ozcos (Vilanova)
 15- Villaviciosa
 23- Villayón
 14- Xixón

Ponse ente paréntesis el nome de la cabeza de conceyu cuando nun coincide col d'esti.

Concejos asturianos por orden numérico

01- Castropol
 02- Tapia
 03- El Franco (A Caridá)
 04- Cuaña
 05- Navia
 06- Valdés (Lluarca)
 07- Cudeiru
 08- Muros
 09- Sotu'l Barcu
 10- Castrillón (Piedras Blancas)
 11- Avilés
 12- Gozón (Lluanco)
 13- Carreño (Candás)
 14- Xixón
 15- Villaviciosa
 16- Colunga
 17- Caravia (Prau)
 18- Ribesella
 19- Llanes
 20- Ribedeva (Colombres)
 21- A Veiga
 22- Bual
 23- Villayón
 24- Tinéu
 25- Salas
 26- Pravia
 27- Candamu (Grulllos)
 28- Les Regueres (Santuyanu)
 29- Illas (La Caizuela)
 30- Corvera (Nubleo)
 31- Lanera (Posada)
 32- Noreña
 33- Siero (La Pola)
 34- Santiegu (Vega)

35- Cabranes (Santolaya)
 36- Piloña (L'Infestu)
 37- Parres (Les Arrióndes)
 38- Cangues d'Onís (Cangues)
 39- Onís (Benia)
 40- Cabrales (Carreña)
 41- Peñamellera Alta (Alles)
 42- Peñamellera Baxa (Panes)
 43- San Tiso d'Abres (O Chao)
 44- Taramundi
 45- Vilanova d'Ozcos (Vilanova)
 46- Eilao
 47- Allande (La Puela)
 48- Cangas del Narcea (Cangas)
 49- Miranda (Balmonte)
 50- Grau
 51- Uviéu

52- Langréu
 53- Samarín del Rei Aurelio (Sotroñdio)
 54- Bimenes (Martimporra)
 55- Nava
 56- Llaviana (La Pola)
 57- Sobrescobiu (Rusecu)
 58- Casu (El Campu)
 59- Ponga (San Xuan)
 60- Amieva (Sames)
 61- Santalla d'Ozcos (Santalla)
 62- Samarín d'Ozcos (Samarín)
 63- Pezós
 64- Grandas de Salime (Grandas)
 65- Ibias (Santantolín)
 66- Degaña
 67- Somiedu (La Pola)

68- Teberga (Samarín)
 69- Tameza (Villabre)
 70- Proaza
 71- Santu Adrianu (Villanueva)
 72- La Ribera (Soto Ribera)
 73- Morcín (Santolaya)
 74- Riosa (La Vega)
 75- Mieres
 76- Quiros (Báizana)
 77- Liena (La Pola)
 78- Ayer (Cabanaquinta)

Ponse ente paréntesis el nome de la cabeza de conceyu cuando nun coincide col d'esti.

2



Trabajar para comer



FRITZ KRÜGER, (MPdA)

Mujeres cribando con el vano y hombres barriendo la era con escobas para amontonar el grano, en Mãesores (Tinéu), 1927.

La casa es uno de los marcos de referencia estratégicos para el estudio de la cultura rural tradicional.

La casa, en el amplio sentido de la palabra, es una realidad multifuncional, pues constituye la unidad básica de la propiedad, de la producción, del consumo y de la vida social, aglutinando así las diversas facetas que sustentan y definen a las sociedades tradicionales. La casa rural tradicional abarca y se erige sobre dos “*capitales*”: el económico, por llamarlo de algún modo, y el social y simbólico o tradición, que son los elementos estables de la misma, administrados y transmitidos por la familia o grupo doméstico, que es el elemento cambiante de la casa, rígidamente jerarquizado y estructurado. En este sentido, la casa constituye, en estas comunidades humanas, la célula mínima y básica del poblamiento. Asimismo, las casas se relacionan entre sí a través de una serie de esferas y actividades formando así el pueblo, que es un mundo casi autónomo. El pueblo, a su vez, forma parte de unidades más amplias, tales como la parroquia, el valle o el municipio. Más allá de estos límites, para la mayoría de la gente, está *la sociedad otra*, casi siempre más imaginaria que real, en el pasado símbolo de la vida mala y peligrosa y hoy, por el contrario, la “Meca” de todas las ilusiones, principalmente para los jóvenes.

Las relaciones dominantes en cada una de estas esferas son diferentes, sin que sea posible trazar una frontera exacta entre ellas. Así, mientras en el ámbito de la parentela y de los amigos íntimos reina *la reciprocidad generalizada*, entre las casas y los pueblos cercanos prima *la reciprocidad equilibrada*, y con la sociedad otra, con la que tan sólo hay relaciones esporádicas, domina *la reciprocidad negativa*.

La casa tradicional asturiana, en cualquier caso, trata de ser autosuficiente, es decir, *una unidad de producción y de consumo*, o dicho de otro modo, se ajusta al concepto de *trabajar para comer*, y este hecho queda patente en todas sus manifestaciones y actividades: las construcciones, el utillaje, la organización y explotación del suelo, las relaciones

externas y la organización interna del grupo doméstico y sus reglas de reproducción, las normas de transmisión de los dos capitales de la casa, etc. Sin embargo, en varios momentos del ciclo anual la casa se ve forzada a entablar relaciones de colaboración con las demás casas y romper, aunque sea de modo temporal, sus esquemas autárquicos: *las pisazas, las mal.ladas o mayadas, las veceras, las estaferias*, la fiesta, los pastos, etc.

No obstante, la casa tradicional asturiana se organiza y se basa sobre varios círculos o campos que se van abriendo de dentro hacia fuera: la vivienda, las construcciones anejas, el entorno, el huerto, las tierras, los prados, los montes, el monte comunal, etc. Es decir, la vida en torno a la casa y a sus espacios próximos, de claro signo y dominio femeninos y con fines predominantemente reproductivos, tanto biológicos como sociales, y las actividades que se realizan fuera de este ámbito casal a lo largo del ciclo anual, más de signo masculino y con fines claramente productivos, y en un tiempo y un espacio comunitario.

Dicho de otro modo, a medida que las esferas y la actividad se alejan del centro, la mujer pierde poder a favor del hombre, y viceversa, y lo mismo ocurre con la intimidad e identidad de la casa. Estas actividades que se realizan fuera del espacio casal pueden agruparse en torno a tres ejes o campos: la agricultura, la ganadería y la recolección y la pesca. A cada uno de estos campos hay que ligar otras actividades de la casa y de la comunidad: el mercado a la agricultura, las ferias a la ganadería, el trueque y el comercio a la recolección y a la pesca. Además, a estos tres campos deben también ligarse otros aspectos sociales y culturales de la casa

Debajo familia campesina, hacia 1915.

A la derecha, una cocina tradicional asturiana de fuego bajo.

- (1) Escaño (2) La matanza (3) Caldero
- (4) Torzanu o guindaste (5) Calamiyeres
- (6) Pote

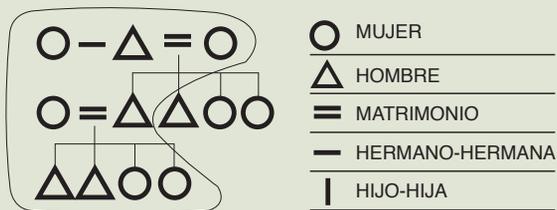


tradicional asturiana: el refranero, la fiesta, algunos ritos de paso y otros rituales.

“Hijo eres y padre serás cual hicieres tal habrás”

Pasemos a continuación a ver dos campos especialmente significativos para comprender las comunidades rurales tradicionales, pues aglutinan los aspectos fundamentales de su cultura: la familia y la cocina.

Modelo tipo de familia troncal, patrilocal y patrilineal

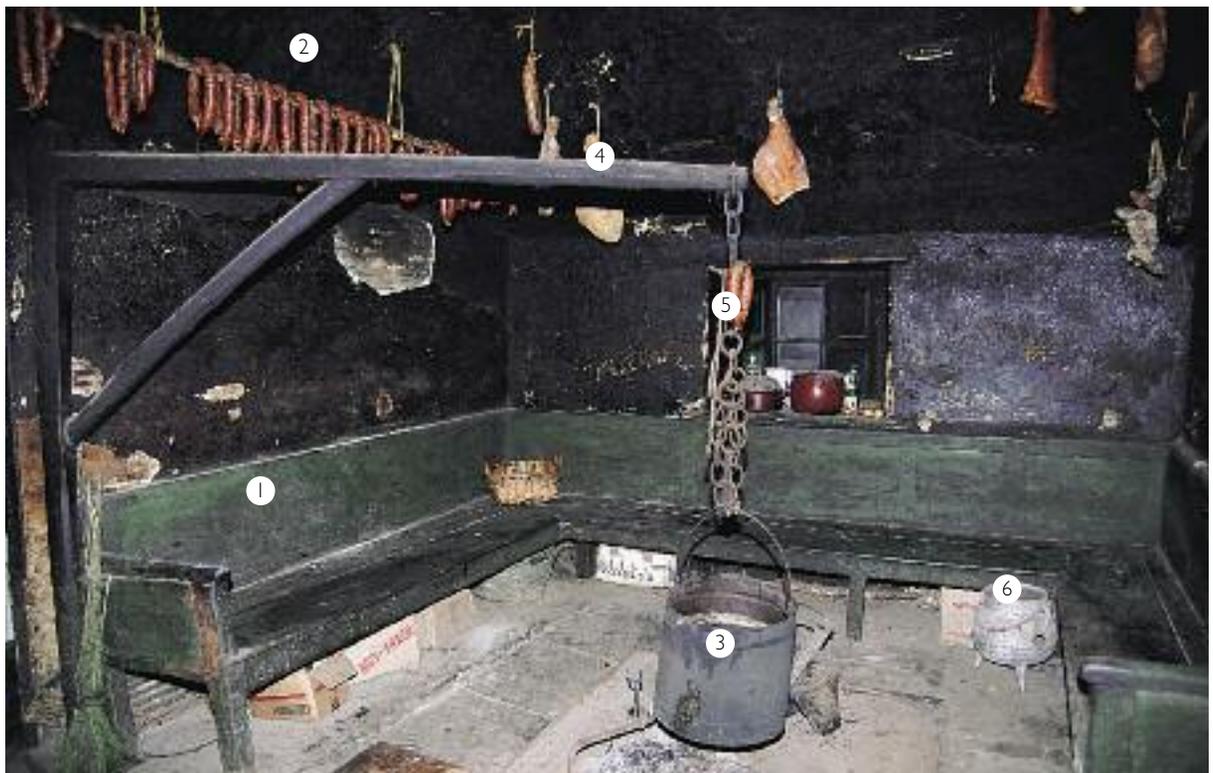


2.1. La familia

La familia rural asturiana tradicional es de claro dominio troncal y de claro signo patrilocal y patrilineal. En otras palabras, se trata de una familia formada por individuos de tres generaciones (dominio troncal); con residencia después del casamiento en casa del varón o de los padres del esposo (patrilocal); y, asimismo y por consiguiente, con una tendencia predominante a transmitir parte o casi toda la casería por línea paterna (patrilineal).

2.2. La cocina

En esta familia, compleja y complicada, pero bien adaptada a las diferentes funciones que tiene que asumir en dichas comunidades, se da una clara, estricta y rígida división de roles o papeles según la edad y el sexo. La mujer de mayor edad –la abuela o la suegra– asume, entre otras, las tareas relacionadas con la



cocina, la administración de los recursos alimenticios (carne, pan, patatas, etc.) y su transformación en productos culturales o gastronómicos. Esta es parte de su función reproductiva: alimentar a la familia. La mujer de más edad tenía también la misión de socializar al grupo doméstico inculcando, administrando y salvaguardando el capital social o tradición de la familia. Ésta sería la segunda parte de su función reproductora, y la cocina juega un papel importante también aquí. Por otra parte, la casa es una unidad de producción y de consumo. El techo de la producción familiar es el consumo doméstico: producir suficiente para alimentar a toda la familia a lo largo del año; es decir, trabajar para comer -objetivo difícil de conseguir en muchos casos-, de modo que nos encontramos ante una sociedad con una economía de subsistencia.

La otra mujer de la casa, la joven casada, nuera o hija, tenía a su vez la responsabilidad de dar también vida, en su caso engendrando y amamantando nuevos seres para que la casa continuase. La mujer de la sociedad rural tradicional era la responsable de tres tipos de vida o, por el contrario, de tres formas de muerte, de ahí la ambivalencia, el poder y la aureola de misterio que envolvía a la mujer que se situaba entre la naturaleza y la cultura y, sin duda, por ese poder de dar vida o de causar muerte biológica y social.

Desde estos presupuestos podrá comprenderse mejor la importancia de la cocina y de quien la

controla. Por un lado, en la cocina terminan su ciclo todas las actividades de la casa y de la familia: agricultura, ganadería, pesca y recolección, el uso del monte, etc. Al mismo tiempo, en una sociedad con escasos recursos, por la densidad demográfica y la consiguiente escasez de tierra, la administración, transformación y consumo de los mismos requiere saber y genera poder. Por otro lado, la cocina es la mejor síntesis de la cultura rural tradicional pues en ella se funden el medio ecológico, la tierra y los animales, la gente y los tabúes y el mundo de las ánimas, los santos y Dios. Por ejemplo, el pan que se consume a diario en la mesa familiar, es el resultado de un largo proceso en el que operan los factores climatológicos, la tierra, el monte con su leña, el agua como fuerza motriz para los pisones y los molinos, los animales domésticos con su trabajo y su abono, los miembros de la familia con su hacer y su saber, los vecinos, las ánimas, los santos y Dios. Y en todo ello, la mujer de más edad tiene un papel destacado, de tal manera que el pan es un producto cultural con múltiples significados que lo convierten en una síntesis de la cultura tradicional. Algo similar sucede también con la carne, la leche, el maíz, la castaña, el vino, etc.

Colmenas o truébanos.

La miel era un alimento de prestigio debido a su escasez.



2.3. La dieta

La expresión concreta de lo dicho anteriormente es la dieta familiar diaria y la dieta festiva. Las dos notas más características de la dieta rural tradicional son la penuria y la monotonía.

*María si vas al hórreo
de tocino corta poco,
doce meses tiene el año,
semanas cuarenta y ocho.*

En efecto, unos pocos productos, no demasiado abundantes, que con frecuencia ni tan siquiera alcanzaban para todo el año, formaban la base de la dieta diaria: las patatas, el pan, la leche, la carne para condimentar y el *cuechu*, las *papas* o *pulientas*, además de algunos productos de temporada como la fruta, la castaña, etc. A continuación se analiza la dieta diaria de una familia rural tradicional media de las zonas agrícolas y ganaderas a lo largo de todo el año.

El pan fue un producto cultural con múltiples significados que lo convirtieron en una síntesis de la cultura tradicional.

La dieta diaria

El desayuno

- *Cuechu*: pasta hecha con harina de maíz tostada y cocida con leche entera o con *deburá* (suero). Se consume con leche o con miel.
- *Papas, farrapes*: pasta más dura hecha con harina de maíz tostada y cocida con agua y sal. Se consumen con leche, con miel o con manteca de cerdo fresca y derretida.

La comida

- *Gachas*: plato hecho a base de cereal, verdura, carne y grasa animal, todo ello cocido en el pote u olla que estaba siempre sobre el fuego colgado de las *pregancias*. Se le va añadiendo más cantidad a medida que se va consumiendo. Después de la introducción del maíz y la patata en los siglos XVII y XVIII, respectivamente, el potaje sustituye a las *gachas*.
- El *pote* o potaje: patatas cocidas con agua, sal, berzas, pimentón, alguna alubia y algo de carne de casa (tocino y morcilla) para condimentar, que se repartía meticulosamente entre todos.
- Pan y leche.

La merienda

- Pan sólo o con leche, o pan con aceite y sal. En verano, durante las tareas más duras –recogida de la



Comida campestre en Villamayor (Piloña),
hacia 1910.



hierba o del pan— se merendaba mejor: carne, tortilla, *frixuelos* o *freisuelos* y café con leche.

La cena

▪ El *pote*: el pote sobrante de la comida, patatas con arroz. En algunas zonas de Asturias se cena el *gurupu*, que es el pote sobrante de mediodía al que se le añade harina de maíz, agua y tocino requemado; en otras partes, se le añaden sopas de pan.

▪ *Cuechu* o *papas*, leche con pan y, desde noviembre a abril, castañas cocidas, que se pueden comer con leche o de otras maneras.

La dieta festiva

Las comunidades rurales de Asturias rompen su mísera y monótona dieta diaria sólo en determinadas ocasiones excepcionales, controladas social y hasta ritualmente. Estas ocasiones constituyen los ritos de paso del ciclo vital del individuo —nacimiento, matrimonio y muerte, principalmente— y los ritos de paso cíclicos —mayadas, pisazas, esfoyazas, samartinos, *Antroxu* o Carnaval y las fiestas patronales, especialmente— Estas fechas representan, entre otros aspectos, un desorden en la dieta controlado socialmente, necesario y que, a fin de cuentas, refuerza el orden habitual. Se consumen productos caseros de calidad y prestigio guardados con celo o criados especialmente para esa ocasión por el ama de casa, acompañados de otros alimentos y bebidas que se compran para ese momento. Los platos distintivos son los guisados de carne y los postres caseros acompañados de bebidas alcohólicas e infusiones, además de pan en abundancia de la mejor calidad y recién hecho.

Veamos una muestra de la mesa festiva:

- Sopa
- Garbanzos, con carne fresca y embutido en abundancia (lacón salado, chorizo y embuchado)
- Guisado de carne (cordero...)
- Arroz con pollo casero
- Arroz con leche
- Borrachinos
- Algunas bebidas alcohólicas y café
- Pan blanco y tierno

Sin embargo, no sería posible reconstruir un único menú festivo ni para todas las zonas ni para todas las festividades. En muchos lugares de Asturias existen platos característicos que forman parte de su propia identidad y responden a factores ecológicos,

económicos y sociales. No obstante, la comida festiva cumple múltiples papeles: comer bien, sellar pactos y olvidar rencillas, reforzar lazos sociales distribuyendo comida excepcional que se traduce en información, mantener o incrementar el prestigio social, etc.

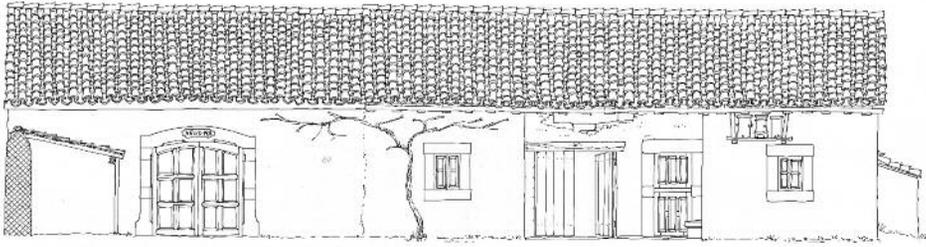
En cualquier caso, la comida es “un hecho social total”, pues en ella entran en juego todos los niveles de la cultura del grupo: el medio ecológico, la estructura económica, el grupo doméstico, el mundo de las mentalidades y hasta los ancestros y los santos. Por eso, la cocina y la dieta, en las comunidades rurales tradicionales, son poderosos agentes de enculturación.

2.4. La casa: arquitectura y ajuar

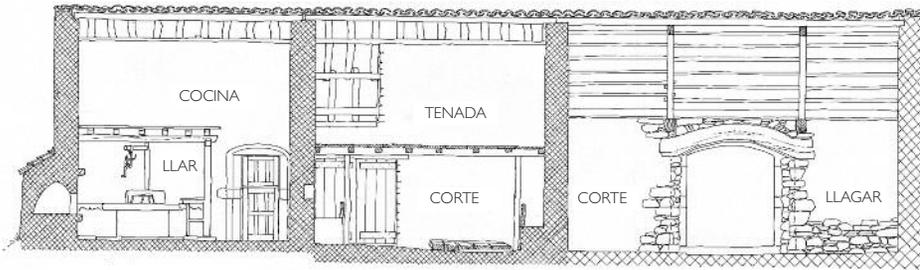
La casa de los campesinos asturianos era generalmente pobre, como su propia economía. Respondía a las necesidades materiales de su vida (refugio de personas y animales, almacenamiento de la cosecha, etc.) y estaba condicionada por la capacidad económica de sus habitantes, los materiales disponibles y los conocimientos técnicos de los constructores. Fuera de la casa estaba el hórreo o la panera en la que se guardaban a salvo de humedades y roedores muchos alimentos y enseres de la casa.

El catastro de Ensenada, efectuado en 1752, muestra cómo en muchos concejos asturianos (Villaviciosa, Carreño, Amieva) el ochenta por ciento de las viviendas eran terrenas, y el resto eran “casas altas” compuestas por planta baja y un piso. El modelo de casa más común tenía la planta rectangular y una superficie de cincuenta a setenta metros cuadrados; que se distribuían en las siguientes estancias: un portal, una cocina, un dormitorio y un establo. Junto a este modelo, existían otras casas más reducidas integradas tan solo por cocina y establo. Por último, las “casas altas” eran de mayor tamaño y estaban formadas por cocina, bodega y cuadra en la planta baja, y sala y varios cuartos en el piso superior; en este mismo piso solían tener un corredor o solana situado en la fachada principal.

Hoy, las viviendas terrenas son muy raras y las más numerosas son las construcciones de un piso con corredor, aunque a veces el tamaño de éstas es muy pequeño. Este cambio en las construcciones rurales se dio especialmente a partir de la segunda mitad del siglo XIX, debido a la mejora de las condiciones de vida de los campesinos, y gracias, en gran medida, al dinero procedente de la emigración a América. El



ALZADO

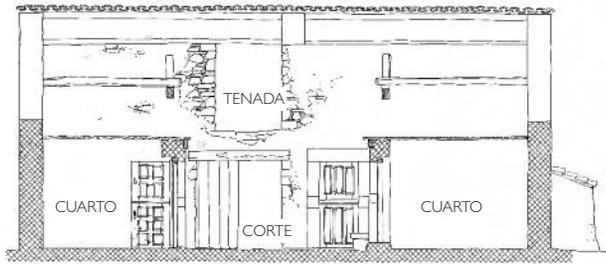


SECCIÓN

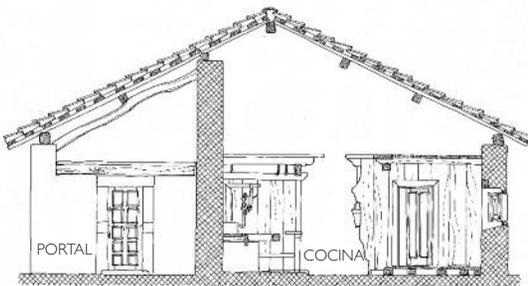
CASA MANCEBA (OLES)



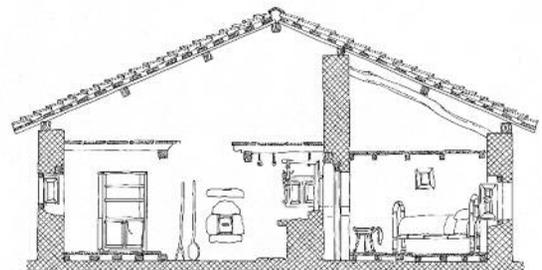
1



ALZADO



SECCIÓN

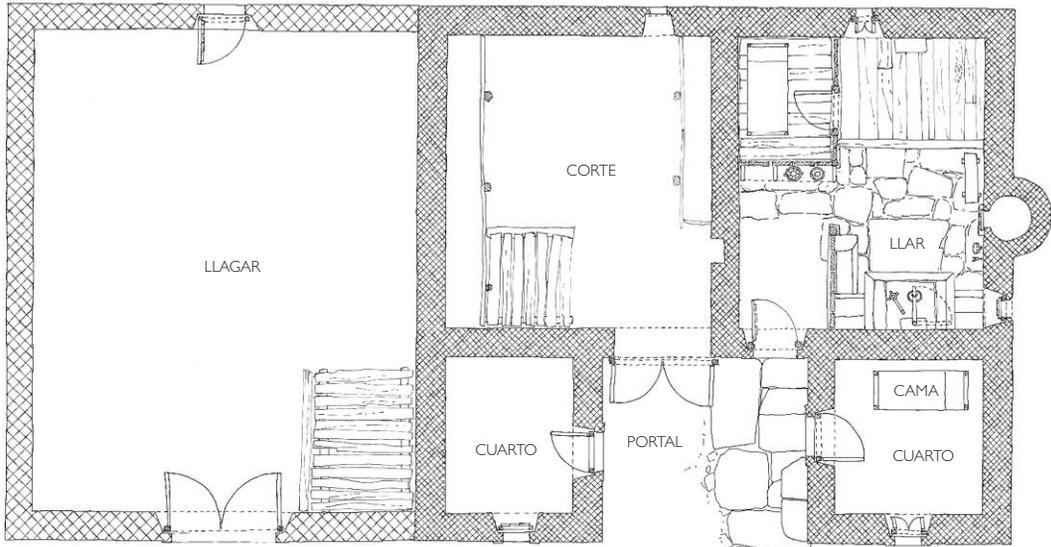


SECCIÓN

CASA MANCEBA (OLES)



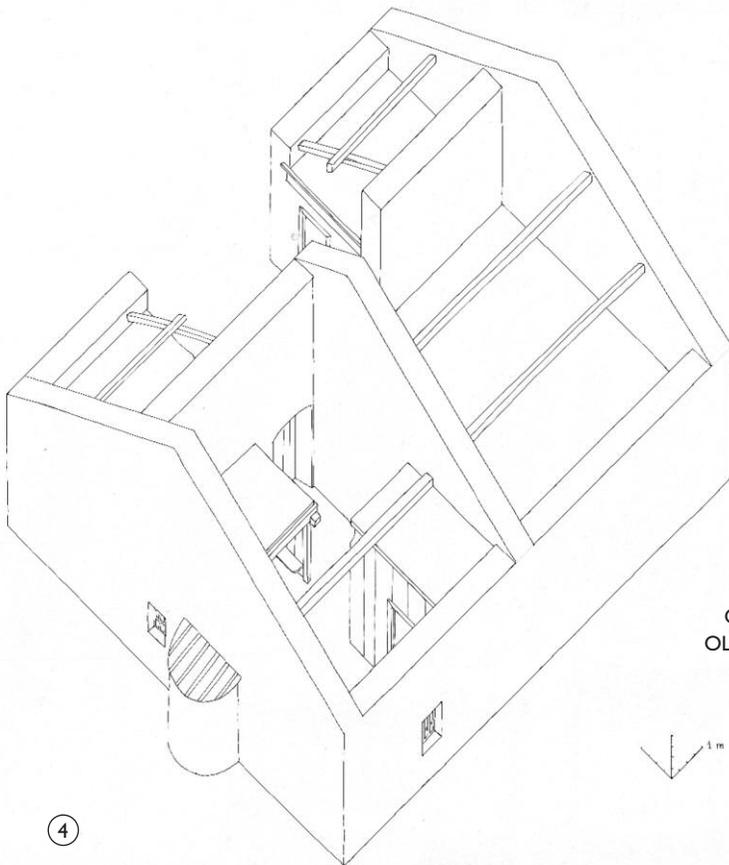
2



PLANTA

3

**CASA MANCEBA
EL BARRIAL (OLES)**



4

**CASA MANCEBA
OLES (VILLAVICIOSA)**



Casa Manceba, El Barrial, Oles, Villaviciosa.
Dibujo de Armando Graña. MPd'A

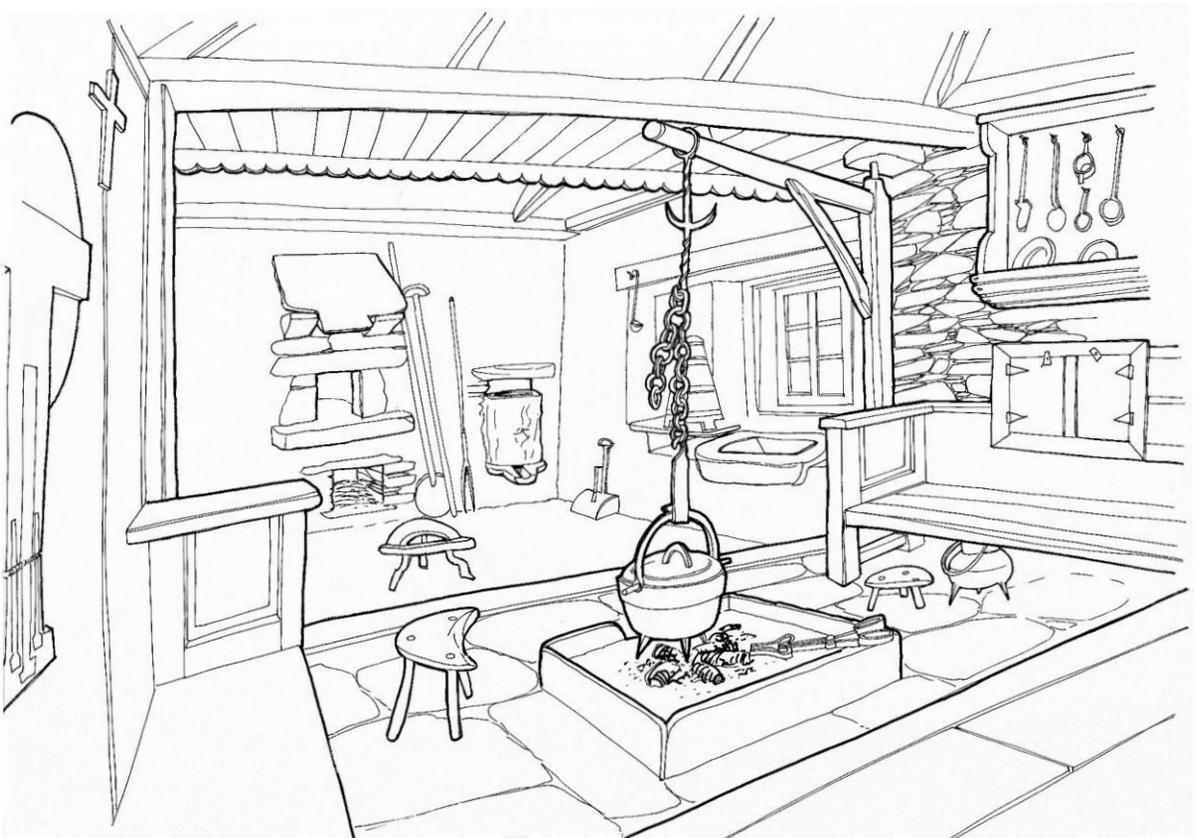
- 1.- Alzado principal de la Casa Manceba
- 2.- Sección lateral este y oeste
- 3.- Planta principal
- 4.- Perspectiva axonométrica

envío de pequeñas cantidades de dinero por parte de los emigrantes a sus familiares permitió a muchos arrendatarios “aportar el capital necesario para comprar la casería” a sus propietarios, y facilitó a menudo la renovación total de la casa. Se derribaron las viejas viviendas terrenas y se construyeron casas de dos plantas y de mayor tamaño, en las que las habitaciones y las cuadras estaban claramente separadas. En palabras de Aramburu Zuloaga, en 1899, “la miserable casucha, baja y fea, se ha empinado un piso y aparece remozada y vistosa”. En esta época es cuando se generaliza el uso del corredor que hoy caracteriza a la arquitectura tradicional asturiana.

En el interior de todas estas casas la habitación principal era la cocina. En ella transcurría la vida de los asturianos, especialmente durante los meses más fríos, pues el resto del año la actividad de la familia se

realizaba fuera de la casa, en prados, tierras, montes o brañas. En la cocina se cocinaba y comía, se colaba la ropa, se amasaba y cocía el pan, se preparaban y embutían los productos de la matanza, se contaban cuentos e historias, se dormía por las noches, etc. El espacio y los enseres de la cocina constituían un reflejo de la actividad económica de la sociedad tradicional y de su modo de vida autosuficiente. El tamaño de la cocina, la forma del hogar y el número y la calidad de los objetos domésticos variaban en función del nivel económico de la casa y de su época de construcción. El espacio central era el *llar* o fuego bajo, que estaba rodeado por un escaño en el que había una tabla abatible con la función de servir de mesa; encima del fuego estaban *les calamiyeres*, *gamayeras*, *pregancies*, cadena de hierro en la que se colgaban las calderas o potes para cocinar, que a su vez pendían del *tórzanu* o *guindaste*, que era un brazo de madera giratorio. Los pucheros, cazos y sartenes se colocaban sobre el fuego encima de las trébedes. También encima del *llar*, pero colgado del techo, se hallaba el *cainzu* o *sardo*. Se trataba de un entramado de varas entretejidas sobre las que se colocaban las castañas a secar y en el que a

Lareira o cocina tradicional asturiana en el Museo Etnográfico de Grandas de Salime.



menudo se ataban los embutidos para curar: El humo inundaba toda la estancia, pues muy pocas casas tenían chimenea; su presencia era muy importante para curar la matanza, ahuyentar las moscas y mosquitos que procedían de la cuadra, y proteger la madera de los insectos xilófagos. Los utensilios de la cocina se guardaban en alacenas cerradas y empotradas en los muros y en vasares o escudilleros en los que se colocaba la vajilla o *cacia* y los cubiertos de comer, que eran sobre todo cucharas de palo.

Cerca del *llar* estaba el *formu* de cocer el pan y la masera donde se amasaba y se guardaban las hogazas de pan o *fogazas*. En las casas se amasaba cada quince o veinte días. Otro elemento común a estas cocinas era el *coladorio*, donde se hacía la colada de la ropa con ceniza de madera (preferentemente de roble, haya o fresno) y agua caliente, que actuaban como la lejía. El *coladorio* estaba formado por una base de madera o piedra de forma redondeada, el *entremiso* o *bugadoiro*, y un recipiente cilíndrico hecho con un tronco hueco, una corteza de árbol, una cesta o tablas de madera, el *arna* o *trobo*, en donde se colocaba la ropa para blanquearla y desinfectarla.

Junto a los muebles y objetos mencionados, el equipo de cocina se completaba con los cacharros de cocinar y la vajilla de comer: Para cocinar se empleaban recipientes metálicos y de barro. Hasta fines del siglo XVIII, los primeros eran de hierro forjado (calderas, sartenes, tambores de asar castañas) y, sobre todo, de cobre (calderas, cazos, chocolateras). Los artesanos de cobre se concentraban en los alrededores de Avilés, especialmente en Miranda, y desde allí se movían por toda Asturias, así como por Galicia y Castilla. Estos recipientes duraban en la casa mucho tiempo, pues cuando se estropeaban eran reparados por los mismos caldereros ambulantes. En 1843 un campesino de Allande escribe en su diario:

“A 20 de diciembre compré a los caldereros en mi casa una caldera grande que lleva al raso seis quartas (72 litros) de centeno, diles por ella la vieja que comprara mi tío el Escribano a Pachín de Boal y dice en sus cartas que pesaba 27 libras (15 kg.) y hoy pesó 17 libras (10 kg.) de 20 onzas y sacó cien reales, y les di seis duros y medio por la mía que duró sana 16 años y la del Escribano sana y remendada duró 50 años”.

A partir del siglo XIX, se sumaron a estos recipientes metálicos los potes de hierro colado, que comenzaron a fabricarse a fines del siglo XVIII y

Caldero de hierro forjado. MPd'A
En la imagen inferior; varios *canxilonos* para coger agua y beber: MPd'A



MARA HERRERO



MARA HERRERO

Arriba, llábanas o talos para asar tortas de maíz. MPd'A

Abajo, utensilios de cocina en hierro forjado (garfiella, tenedores, espumadera y raseras para limpiar la masera). MPd'A



paulatinamente fueron sustituyendo a aquellos, quedando relegados los de cobre y hierro forjado para usos muy específicos y para cocer la comida de los cerdos. A fines del siglo XIX, estos mismos recipientes fueron desplazados por ollas de hierro con baño de porcelana que eran más ligeras y limpias que las anteriores. Estas nuevas ollas se fabricaban en Xixón-Gijón, por Laviada S.A.

También se usaron para cocinar los pucheros y las ollas de barro. Los principales centros alfareros estaban en los pueblos de Faro (Uviéu-Oviedo) y Miranda (Avilés). La concentración de artesanos de este ramo en ambos lugares provocó la emigración de algunos a otros lugares de Asturias: los *farucos* se establecieron en Villaviciosa, Piloña o Xixón-Gijón, y los de Miranda se trasladaban periódicamente, a mediados del siglo XVIII, hasta el pueblo de Llamas del Mouro (Cangas del Narcea) donde arrendaban al señor de la casa de Sierra una ollera, así como la leña y rozo que necesitaban para cocer y un cuarto en el que habitaban. A fines de esta centuria se instalará en este lugar toda una familia procedente de Miranda, formando un importante núcleo alfarero que suministrará cacharros a los concejos del occidente de Asturias.

La vajilla de comer estaba formada por *escudiellas*, platos, fuentes y jarras de madera torneada y de barro, que a veces estaban vidriados y decorados. En el occidente, la vajilla de madera era muy frecuente, existiendo muchos *torneiros* o *cunqueiros* en Allande, Degaña y, sobre todo, en Ibias, que recorrían los pueblos ofreciendo sus servicios, e incluso emigraban temporalmente a Castilla, Extremadura y Andalucía. A fines del siglo XVIII a esta vajilla se añadirá una cerámica con formas nuevas, esmaltada íntegramente con color blanco plomo y decorada con azul cobalto, que se conocerá en la época con el nombre de "loza" o "talavera". En el siglo XIX estas piezas se convertirán en la vajilla de mayor lujo de muchas casas campesinas. La primera fábrica de esta cerámica se construyó en Villar (Sieru) y vinieron a instalarla varios oficiales de Francia, pero la empresa fracasó y fueron los trabajadores locales, asentados en la parroquia de Vega de Poja, los que comenzaron a trabajar por su cuenta y popularizaron la producción. El último alfarero cerró su taller en 1936.

Las fábricas de loza industrial se desarrollaron a partir del siglo XIX. En 1874 se funda en Xixón-Gijón la fábrica "La Asturiana" que produce vajillas siguiendo modelos ingleses, y en 1901 se instala otra fábrica en

San Cloyo-San Claudio, Uviéu-Oviedo. Asimismo se construye la fábrica de vidrio “La Industria” en Xixón-Gijón en 1844, de la que saldrán botellas, vasos, jarras y otros muchos objetos domésticos. La producción masiva de estas instalaciones, unida a su bajo coste y a la calidad de sus productos, provocaron la desaparición definitiva de los antiguos recipientes utilizados para comer, beber y cocinar:

2.5. El hórreo y la panera

El hórreo u *horru* es una dependencia auxiliar de la casa campesina. Como ésta solía ser pequeña, el hórreo será el lugar donde se almacenan alimentos, ropas y utensilios diversos con el fin de preservarlos de la humedad y de los roedores. En su interior, los granos se guardaban en fuelles o pellejos, arcas y cestas, empleándose también desde el siglo XIX las *tuñas*.

La propiedad de estas construcciones no será igual en todo el territorio. En el occidente de Asturias, donde imperaba el sistema hereditario del mayorazgo, cada casa tenía en el corral un hórreo o una panera para su propio uso; sin embargo, en el resto de Asturias, donde era corriente la partición de la casería entre los hijos, la mayoría de estas construcciones pertenecían a dos, tres o cuatro familias, y están colocadas delante de las casas, pero en espacios de uso común: *caleyes* o plazas.

Las características constructivas del hórreo asturiano son muy distintas a las de otros existentes en la Península Ibérica (norte de Portugal, Galicia, País Vasco, Navarra), así como en diversas regiones húmedas de Europa. El asturiano se caracteriza por estar levantado del suelo por cuatro o más *pegoyos* (pilares); estar construido íntegramente con madera de *castañal* o de *carbayu*; tener una planta cuadrada y un cuerpo formado por tablas dispuestas verticalmente, y, por último, tener una techumbre a cuatro aguas. Es una construcción que se puede desmontar fácilmente con el fin de trasladarla y armarla de nuevo en otro lugar.

Las partes principales, empezando por su base, son las siguientes: los *pegoyos*, que son los pies o pilares del hórreo y pueden ser de madera, piedra o mampostería; las *muelas* o *pegoyeras*, que son unas piedras grandes, normalmente cuadrangulares, que se colocan encima de los *pegoyos* para evitar que los ratones accedan al interior del hórreo; *les trabes* o *madres*, que son cuatro vigas engarzadas que constituyen el *cuadro* sobre el que se apoya la construcción; los *pontones* o tablonos que forman el suelo del hórreo; la *colondra*, *corondia* o *cureñes*, que es el conjunto de tablas verticales que encajadas entre *les trabes* y los *linios* forman las paredes del hórreo; los *linios* o *liñolos*, que son el cuadro de vigas que cierra las paredes en la parte superior y en el que apoyan los *aguilones* y *cabríos* de la techumbre.



Transcripción de un contrato de compraventa de 1/4 de hórreo.

En las consistoriales de Bárzana, Villa y Capital del Concejo de Quirós, a seis días del mes de junio del año de mil ochocientos cuarenta y siete ante mi escribano y testigos, Felipe Arias Quirós vecino de la parroquia de Ricabo de este dicho concejo, otorga que vende por título de venta real, a favor de Pedro Álvarez Tuñón de la parroquia de Casares y de la misma jurisdicción un cuarto de orrio que pertenece a su propiedad y se halla sito en el mismo pueblo de Casares frente a la casa de Anastasia Álvarez, con su suelo correspondiente, que los otros cuartos, dos de ellos son de Domingo Prada de este último pueblo y el otro de herederos de Pedro Suárez, y linda por arriba con casa de Don Evaristo San Miguel, de avajo y de un lado camino y del casa de herederos de Pedro Suárez del referido Casares y se lo vende por libre de toda carga, canon y pensión en precio y cantidad de ciento sesenta reales, en la que fueron conformes, y...

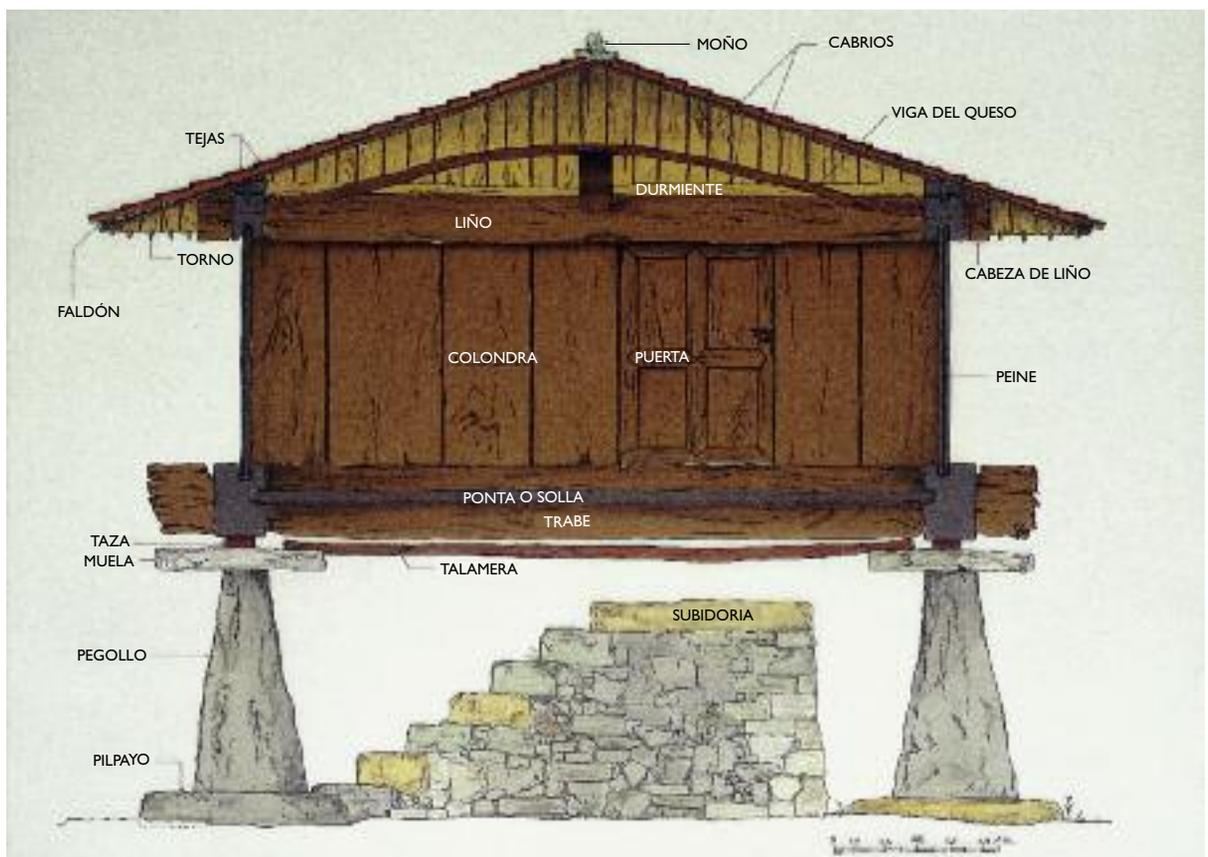
Bajo estas líneas, enumeración de los elementos que componen el hórreo.

La panera es una variante del hórreo. Es su evolución natural cuando se necesita un hórreo de mayor tamaño. Tiene una planta rectangular y, en consecuencia, necesita un número mayor de *pegoyos* y una cubierta que, aunque mantiene las cuatro aguadas, precisa de una cumbreira. Las paneras comienzan a construirse en el siglo XVII, como resultado de la expansión del cultivo del maíz, que aumentó las cosechas de los campesinos y mejoró su nivel de vida. La introducción de este cereal también se dejó sentir en la arquitectura de otras zonas del norte de la Península; así, en Galicia comienzan a construirse hórreos de piedra y a dedicarse únicamente a graneros de maíz, y en el País Vasco se renuevan los caseríos, haciéndolos más grandes y sólidos, hecho que supone el abandono de los hórreos y su paulatina desaparición.

En Asturias, este cereal americano también será la causa de la aparición del corredor en los hórreos y, sobre todo, en las paneras. Su incorporación facilitará la colocación de las ristras de maíz para secarlas al aire

y permitirá aumentar el espacio disponible en estas construcciones.

Los hórreos y paneras no sólo son interesantes por sus funciones y arquitectura, sino también por las decoraciones talladas y pintadas que aparecen en sus paredes y vigas de madera, que constituyen la manifestación más rica del arte popular asturiano y una de las más interesantes de Europa. Su importancia se debe a varias razones: primera, se trata de un arte aplicado sobre unas mismas construcciones; segunda, muchas de las construcciones están fechadas y abarcan un periodo que va desde el siglo XVI hasta la primera mitad del siglo XX; y tercera, son abundantes las decoraciones firmadas, especialmente a partir del siglo XVIII, lo cual permite conocer la obra de algunos artistas populares (repertorio de motivos, área de trabajo). La existencia de estas decoraciones muestra la importancia de los hórreos y paneras en el mundo rural asturiano y nos remite al concepto de prestigio, tanto entre los campesinos que encargan las obras como entre los carpinteros que las firman.



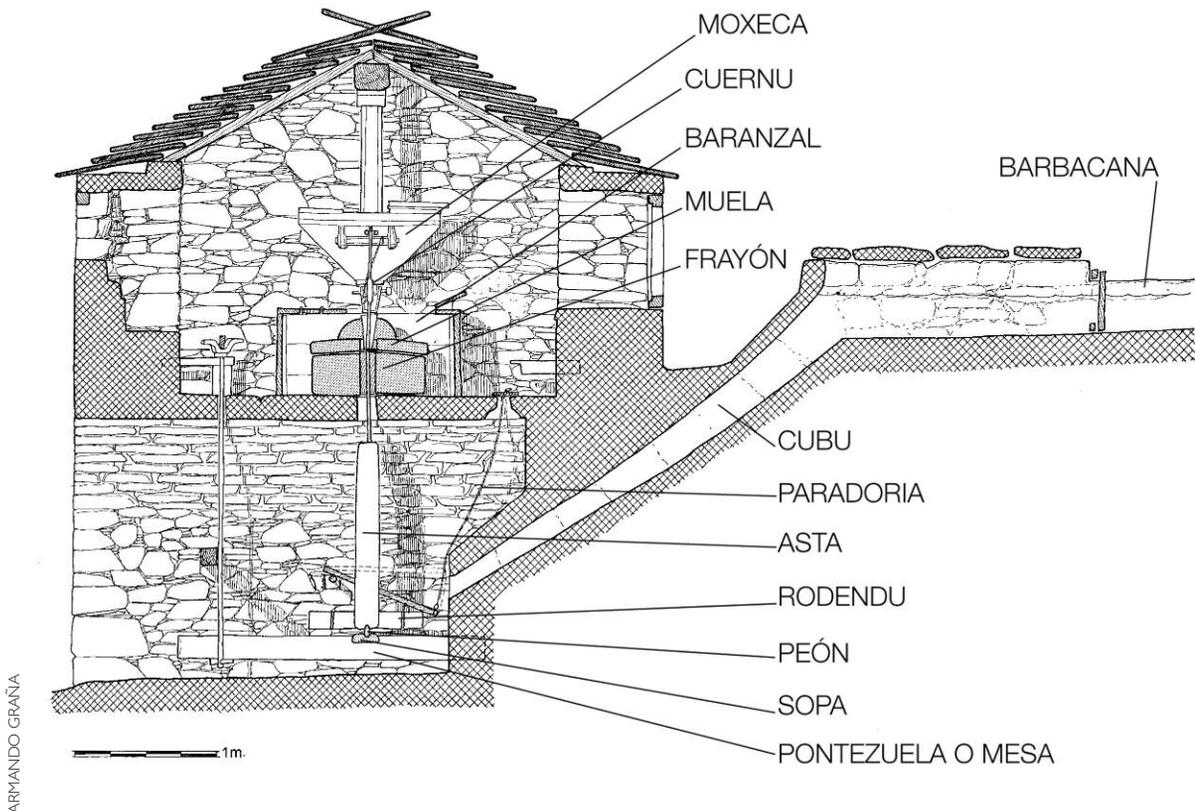
2.6. El molino

El trabajo de las tierras y los cuidados dedicados a los cereales durante su ciclo de crecimiento y maduración tienen su compensación en el momento de la cosecha. Entonces, los campesinos separan el grano de la paja. La paja se utiliza para mullir, rellenar, atar, cubrir construcciones, etc. El grano es al mismo tiempo la semilla y la parte comestible de la planta y por tanto se divide en dos partes: una pequeña porción para volver a sembrar al año siguiente, y el resto para comer. Mientras que en otras culturas y países existe la costumbre de comer el trigo y los demás cereales simplemente cocidos (como el arroz) o tostados, en la mayoría de países de Europa, los granos de los cereales se comen exclusivamente en forma de harina. La harina es el ingrediente principal del pan, de la masa de las empanadas, *casadielles* o

queisadielles, *frisuelos*, bollos dulces, galletas y de las *papas* o *pulientes*; asimismo, es el ingrediente secundario de muchos otros alimentos (Véase el apartado 3.2.6.).

Para que los granos, duros y consistentes, se conviertan en harina fina, tienen que ser sometidos a un proceso de molienda. En nuestros días la mayoría de nosotros compramos la harina en una tienda, ya molida y empaquetada en una fábrica lejana. Estas fábricas de harina son las sucesoras de los molinos que abundaban diseminados por el paisaje rural, y de los que todavía quedan muchas ruinas e incluso alguno que sigue funcionando. Mientras que hoy un puñado de harineras abastecen a todo el país gracias a su gran capacidad de producción y a los modernos medios de transporte. Antaño existieron decenas de miles de molinos, con rendimientos generalmente bajos, a los que acudían los vecinos de las localidades del entorno con sus mulas, caballos y carros. Sólo en Asturias llegó a haber unos cinco mil molinos en funcionamiento. Los campesinos dejaban en el molino sus sacos cargados

Sección de un molino de agua



Debajo, situación de las aceñas o molinos de mar en el litoral asturiano.

A la derecha, pareja de vacas, *xuncidas*, en Brañas de Arriba (Cangas del Narcea). 1927



de grano y recibían a cambio la harina correspondiente menos una parte que el molinero se quedaba como paga, la maquila. A veces el molino de un lugar pertenecía a todos los vecinos de un pueblo o a varios de ellos, y entonces ellos mismos molían sus cosechas respetando el turno establecido por días o por horas. Eran los molinos de *vecera*.

La abundancia de cursos de agua (ríos, arroyos y regueros), así como su geografía quebrada y montañosa, hicieron de Asturias una tierra idónea para la implantación de molinos hidráulicos. Asimismo, existieron desde el siglo XIII molinos de mar, *encienes* o *aceñas*, que aprovechaban el movimiento de las mareas. Sin embargo, muchos molinos sólo molían algunos meses al año por falta de agua.

Para que un *molín* hidráulico pueda trabajar necesita, no solo una cantidad de agua abundante y constante, sino además un desnivel o salto para que el agua adquiera la presión suficiente para impulsar el mecanismo giratorio del molino. Al final del salto, el agua se dirige a una rueda con paletas y la hace girar. Esta rueda o *rodeznu*, dispuesta casi siempre en horizontal, está atravesada por un eje vertical que la une a una piedra circular en el piso superior. Esta piedra circular o muela, al girar sobre otra fija, muele los granos que se introducen entre ellas a través de un agujero central o *güeyu*.

2.7. El utillaje agrícola

Cuando, recorriendo un paisaje rural, nos encontramos una tierra parda o marrón con la superficie ondulada por surcos, sabemos que es una tierra de cultivo. Para dejar así la tierra, apta para ser cultivada, los campesinos han tenido que intervenir sobre el terreno ayudados por una serie de aperos o *preseos*. Esta serie de instrumentos de trabajo se amplía con los empleados en la siembra, en los cuidados dedicados a las plantas para facilitar su crecimiento, y en la siega o la recolección. Los útiles empleados en todas estas tareas tienen la virtud de desarrollar funciones muy costosas o imposibles de realizar por los agricultores simplemente con sus manos. Sin herramientas adecuadas, más o menos eficientes, la especie humana jamás habría podido cultivar la tierra, es decir, preparar los terrenos de cara a una producción sistemática y regular de especies vegetales destinadas fundamentalmente a la alimentación, pero también al vestido y a otros efectos.

Se puede establecer una división cómoda entre herramientas de brazo, manipuladas directamente por los campesinos, y aperos de tiro, movidos por animales domésticos (bueyes y vacas, caballos, asnos y mulos). Sin embargo, la existencia de estas dos clases de instrumentos no se corresponde con una diferencia

efectiva de los trabajos realizados por unas y otras. Toda la cadena de operaciones necesarias para el cultivo de la tierra (arar, allanar, abonar, sembrar, sallar) se puede llevar a cabo solo con herramientas de brazo, solo con aperos de tiro o con una combinación de ambos. En ocasiones es la propia geografía la que obliga a trabajar solo a brazo, como ocurre con el laboreo de tierras muy pendientes. Otras veces la pobreza de algunos labradores les impedía disponer de animales de tiro o acceder a aperos muy especializados como una sembradora o una salladora. Por otra parte es necesario considerar la evolución de la tecnología. Así, mientras que el arado de madera (*llabiegu*) o las gradas para allanar la tierra y cubrir las semillas son herramientas muy viejas, las sembradoras (*semadores*) y salladoras hacen su aparición en Asturias en el siglo XIX. Hasta entonces, estas operaciones solamente se podían realizar a brazo.

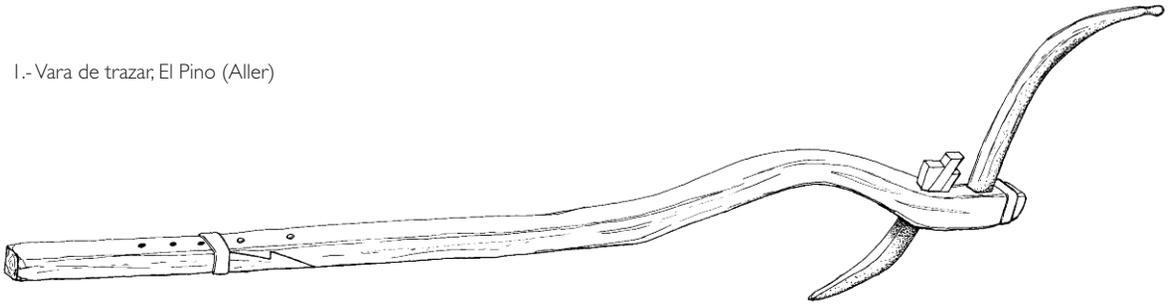
Si bien en nuestros días existen máquinas a motor como tractores y segadoras y el instrumental agrícola se fabrica industrialmente, en el pasado, fundamentalmente antes de la industrialización que

comienza en Asturias a mediados del siglo XIX, eran los propios hombres del campo quienes fabricaban sus aperos. Los materiales básicos empleados eran la madera y el hierro. Las piezas de hierro se forjaban y se reparaban en las fraguas o *ferrerías*, requiriendo para ello el trabajo especializado de los herreros (*ferreros* o *ferreiros*). El trabajo de la madera era más asequible a cualquier campesino, aunque en algunos lugares también existían artesanos especializados. Las herramientas fabricadas de este modo se caracterizaban por su sencillez y por una eficacia muy variable, pero también por el escaso perjuicio causado a la tierra.

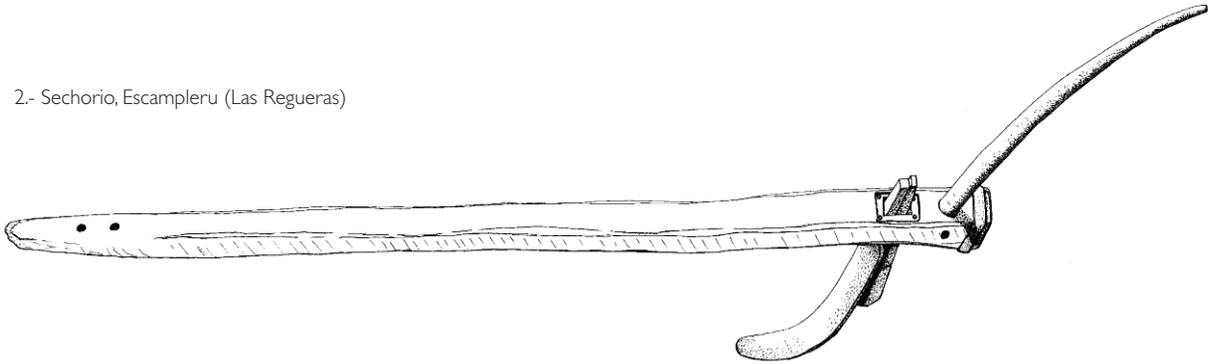
Las tierras que hoy vemos cultivadas o convertidas en prados fueron antes bosque. Talas y quemas antiguas fueron reduciendo porciones de bosque y monte a tierras de cultivo. Los tocones y cepas de árboles y arbustos abatidos por las llamas y el hacha se desarraigaban con picos y azadas. Luego se quemaba todo y con la ceniza se abonaba la tierra, que se podía trabajar a brazo con palotes y azadas (*fesorias*, *zadas*, *xadas*), o con aperos de tiro robustos (*sechorios*,



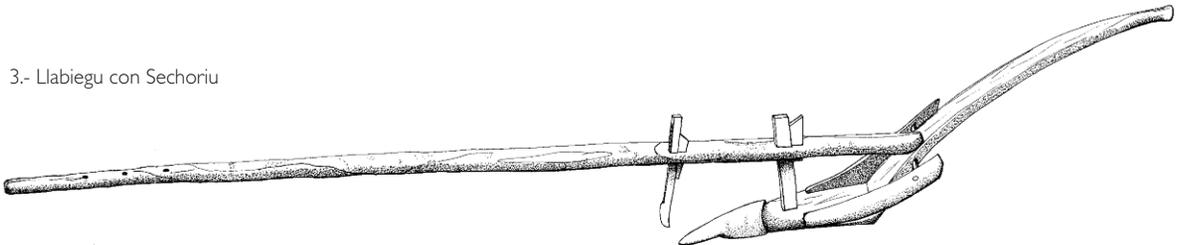
1.- Vara de trazar, El Pino (Aller)



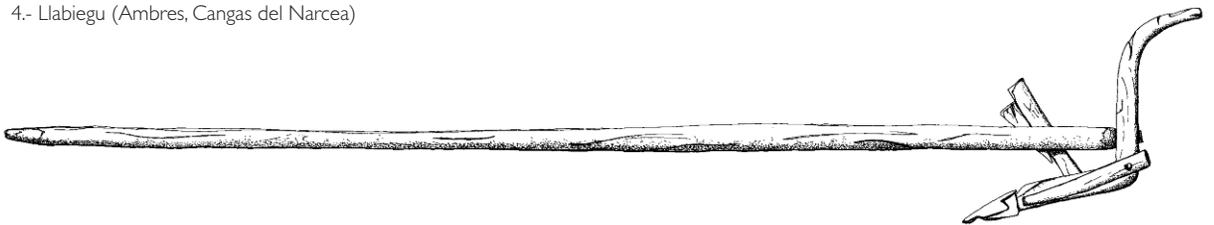
2.- Sechorio, Escampleru (Las Regueras)



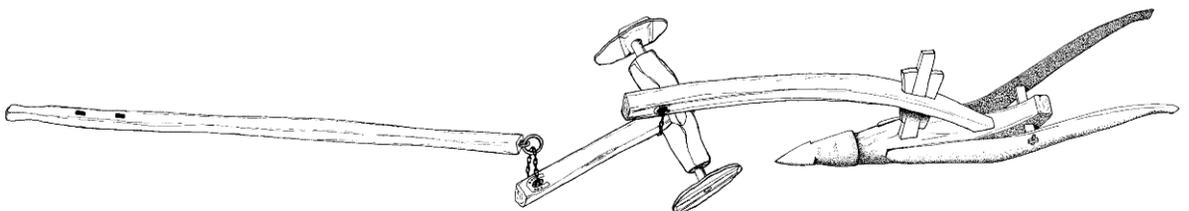
3.- Llabiegu con Sechoriu

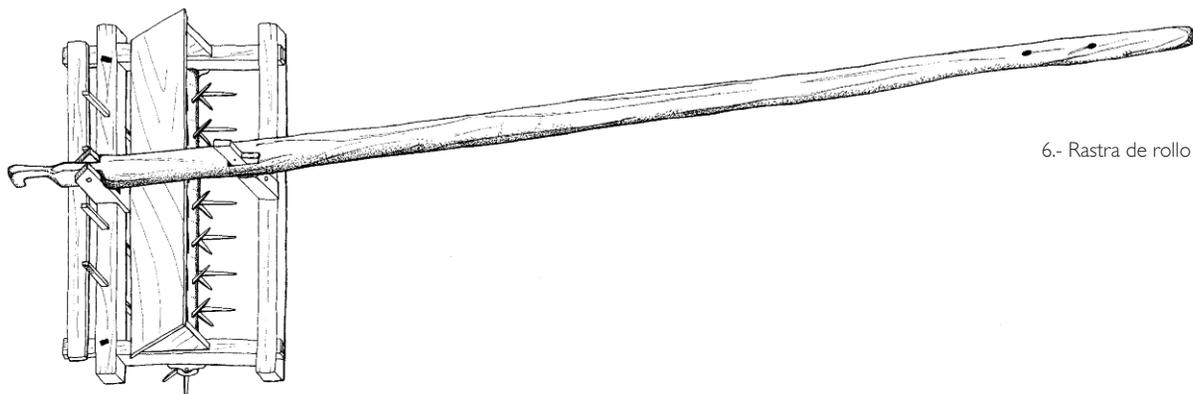


4.- Llabiegu (Ambres, Cangas del Narcea)



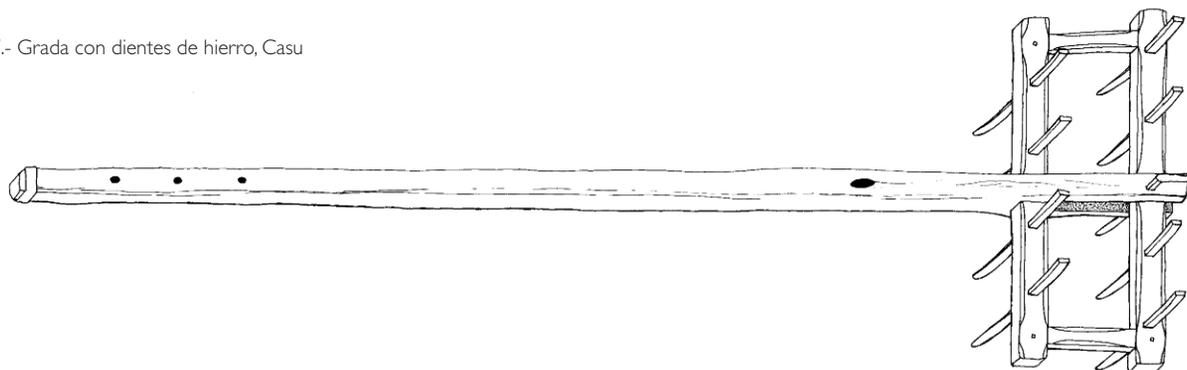
5.- Basadoiro (Barcia, Valdés)



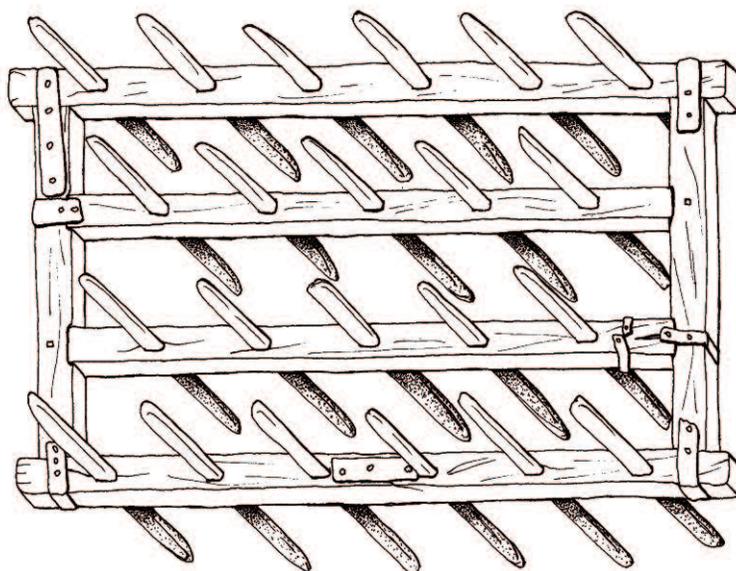


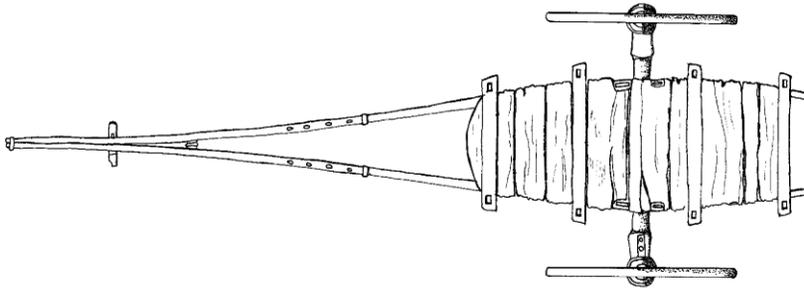
6.- Rastra de rollo

7.- Grada con dientes de hierro, Casu

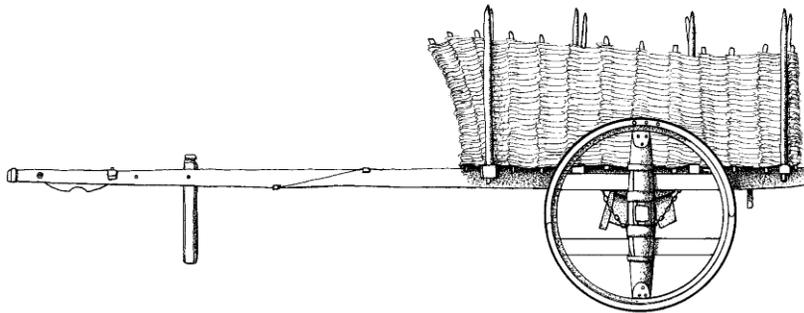


8.- Grada o rastru con dientes de madera (Allande)

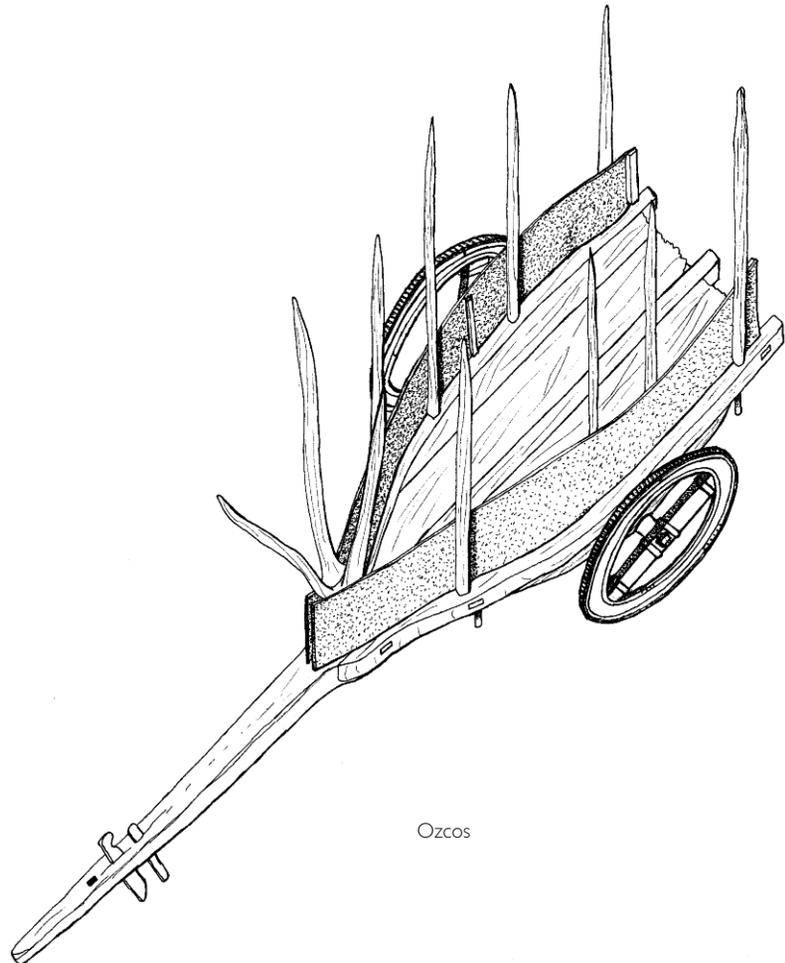




Cabueñes (Xixón-Gijón)



CARROS DEL PAÍS



Ozcos

cambiellas, varas de tazar, escuadrones) que servían para abrir tierras duras, con muchas raíces, o aquellas que se trabajaban por vez primera. En tierras labradas regularmente y que se hallaban menos compactadas se trabajaba con arados sencillos (*llabiegos, basadoiros, andezas, aladros*). El trabajo del arado levantaba terrones de tierra que era preciso deshacer para que las plantas pudieran brotar, bien a brazo con mayos de madera o con el talón de azadas o *fesorias*, bien con gradas (*grades, gradias, rastros, rastras*). La siembra puede realizarse también a mano o con sembradoras (*semadores*) tiradas por animales, y lo mismo ocurre con la salla y el arriendo, operaciones destinadas a eliminar malas hierbas de las tierras de cultivo, y a proteger los tallos de las plantas cultivadas arrojándoles tierra. En estas operaciones las salladoras son los equivalentes de tiro de las azadas o *fesorias*, *zarcillos* y *picas*. Finalmente, la siega era una operación manual hasta la aparición de las segadoras y cosechadoras de motor, y se realizaba con hoces (*foces, fouciños, fouces, hocetas*). Para recoger la escanda, una variedad de trigo de espiga quebradiza, se utilizan *les mesories*, que son un par de palos entre los que se coge un puñado de espigas que se arrancan deslizando *les mesories* hacia arriba, con las espigas entre ellas, ya separadas de la paja. La recolección de otros cultivos como las patatas se efectúa generalmente con las herramientas utilizadas en la salla y el cavado de tierras y huertas.

Finalmente, no debemos olvidar el papel desempeñado en la agricultura por los medios de transporte, utilizados para llevar tierra, estiércol (*cuchu*) y productos cosechados. En las tierras empinadas era necesario trasladar tierra del fondo a la parte superior, porque cada vez que se labraban la fuerza de la gravedad hacía que la tierra se desplazase hacia abajo, disminuyendo el espesor en la parte alta. El estiércol (*cuchu*) o abono animal y humano era necesario para nutrir la tierra, y los productos cosechados debían llevarse a casa para ser almacenados y transformados. Entre estos medios también los había tirados por personas y por animales. Cuando estas tareas se realizaban a brazo se usaban fundamentalmente recipientes de cestería para la tierra y el estiércol, y de cestería o textiles como sacos y grandes paños de tela o *sábanos* que se ataban con la carga en su interior y se llevaban al hombro, para el transporte de la cosecha. Los transportes de tiro eran, sobre ruedas: los carros del país y de rayos, y sobre patín de madera: los *ramos, carriellas, basnos, corzas, rastras*, que eran más

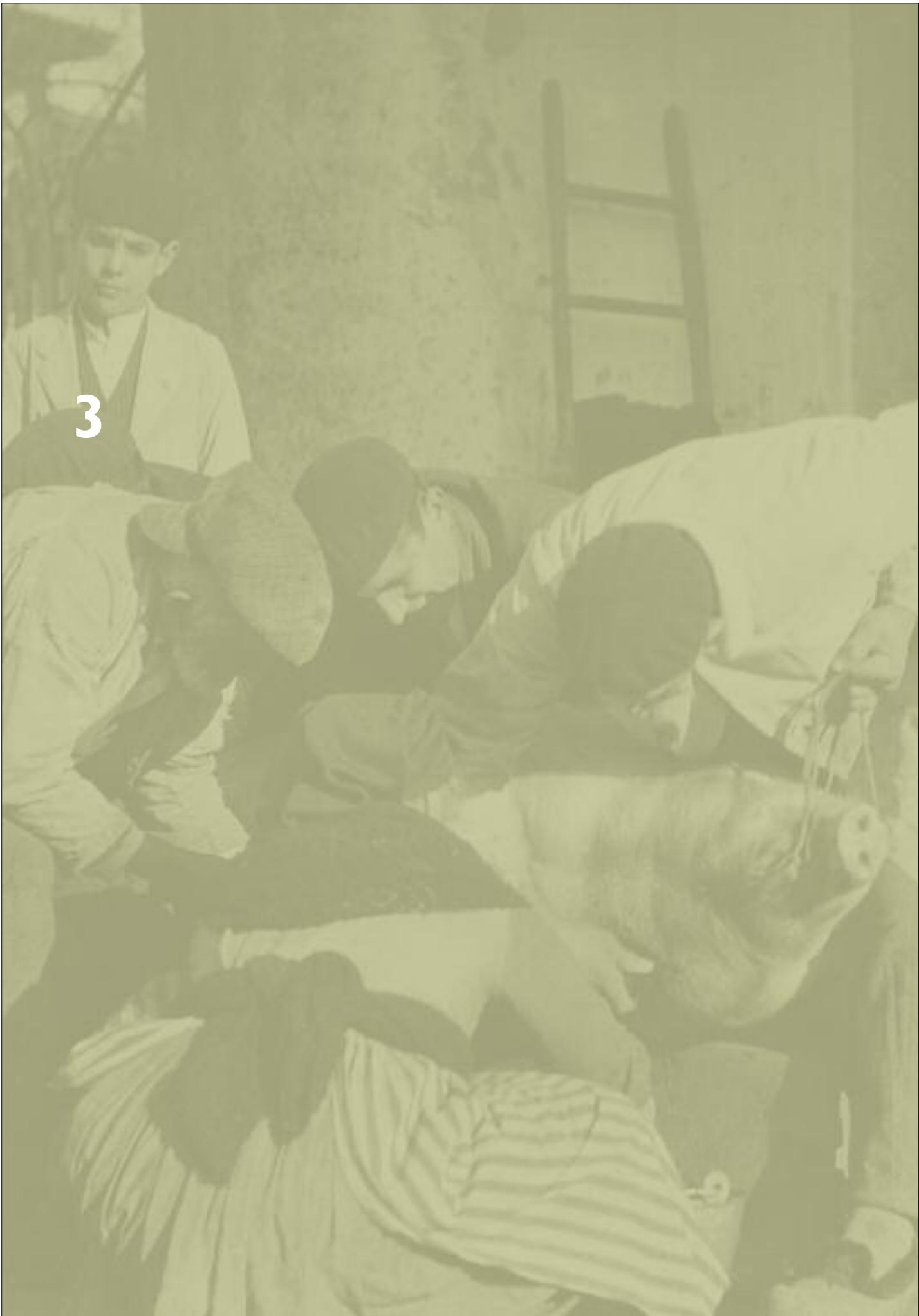
pequeños que los carros y se empleaban en terrenos pendientes o con accesos estrechos.

Antes de su mecanización, el trabajo de la tierra no sólo era muy fatigoso, sino que además requería una gran inversión de tiempo y una mano de obra abundante. Todas las casas de cada aldea estaban implicadas en las mismas tareas durante las mismas épocas, y en muchos casos los vecinos se ayudaban mutuamente, como en la *andecha*. Eran ocasiones para la rivalidad y la camaradería, para el cortejo, la creación y la consolidación de las relaciones humanas. En estas circunstancias algunas operaciones del cultivo de la tierra tenían una gran transcendencia social además de la meramente económica.



FRITZ KRÜGER, (MPd/A)

En Máñules-Máñores, (Tinéu), dos mujeres llenan un *sabanón* con paja menuda y espigas que quedan en la era después de terminar la *mayada* y que se aprovechaban para alimento de cerdos y gallinas. 1927.



3

La producción



JOAQUÍN GARCÍA MPBA

Quintana en los alrededores de Xixón-Gijón a comienzos del siglo XX. Alrededor de la antojana, la casa y el hórreo.

3.1. La unidad básica de explotación: la casería

Las clases privilegiadas no explotaban directamente sus propiedades rústicas. En su lugar, las entregaban a los campesinos para que las trabajaran y recibir por ellas unas rentas. La fórmula más utilizada era entregar unidades de explotación completas. Esta institución recibe en Asturias el nombre de casería.

Las principales características de la casería eran:

- Se trataba de unidades de explotación completas: la casa y sus dependencias (hórreo o panera, cuadras, otros edificios auxiliares); las parcelas próximas a la casa dedicadas al huerto y a los frutales; las tierras dedicadas a los cereales; los prados; los derechos de aprovechamiento del monte; ganado; etc. El conjunto formado por la casa y sus dependencias y las parcelas más próximas recibe el nombre de quintana.

- La casería no formaba una unidad superficial, las distintas parcelas estaban dispersas por un territorio con una organización colectiva.

- El campesino era mayoritariamente un colono obligado a pagar rentas.

- La casería era una unidad de explotación que constituía una especie de patrimonio familiar y se transmitía por herencia. En el occidente de la región imperaba el sistema hereditario del mayorazgo, por lo que se transmitía únicamente a uno de los hijos del colono; sin embargo, en el resto de Asturias, era corriente la partición de la casería entre los hijos.

- El tamaño debía de ser bastante reducido, alrededor de 2,5 ó 3,5 hectáreas. Esta superficie era bastante uniforme en toda Asturias.

- Por la productividad que se obtenía dadas las condiciones de tamaño, técnicas, por las rentas que había que pagar; y por la mentalidad; la casería era una unidad de explotación de mera subsistencia.

3.2. Los cereales

En las comunidades rurales asturianas tradicionales, como en otras del área atlántica, los cereales cumplían principalmente estas funciones:

- 1- Proporcionar a la familia campesina el pan que era la base de su dieta cotidiana, la cual se complementaba con otras producciones.
- 2- Servir como medio de pago de las rentas. Los propietarios de las tierras exigían que los colonos que trabajaban sus tierras les pagasen una cantidad fija de trigo, centeno o escanda, cuyo pan era la base de la dieta de los habitantes de las villas y ciudades.
- 3- Alimentación del ganado. Después de la cosecha de *pan llevar* (cereales), los rastrojos contribuían a la alimentación de la cabaña ganadera.

No es de extrañar que la economía de las comunidades campesinas asturianas estuviera orientada a asegurar en primer lugar la producción de cereales, la cual debía complementarse con las restantes producciones agrícolas y ganaderas. Esta es la razón por la que se dice que la agricultura tradicional estaba basada en el policultivo cerealista.

Los diversos cereales

Los cereales tradicionales eran:

- **La escanda**, que ocupaba una posición destacada todavía a principios del siglo XIX. En 1808 se afirmaba que en Asturias constituía “*su primer grano y principal cosecha*”, habiendo “*pocos pueblos donde no se beneficie por su decidida ventaja sobre los demás granos*”. Resistente al frío, el cultivo de la escanda estaba muy adaptado a las áreas de montaña, donde compartía terreno con el centeno. Como el trigo, su posición destacada venía dada por ser un cereal de cuenta, con el que los campesinos hacían los pagos a los propietarios de las tierras que trabajaban.
- **El centeno**. En el occidente asturiano el *centén* cumplía el mismo papel que la escanda, con quien compartía el terreno de cultivo en las áreas de montaña.
- **El trigo**, mal adaptado al ecosistema de Asturias. Las lluvias de primavera y verano causaban graves pérdidas en las cosechas perdiéndose muchas casi por entero. Sin embargo, como veremos más adelante, era cultivado por imposición de los propietarios. Y su cultivo estaba más desarrollado en el occidente de Asturias que en el centro y oriente.

- **El maíz** se incorporó a la dieta campesina en el siglo XVII, lo que significa que por entonces ya estaba plenamente integrado en el sistema de cultivo asturiano. Sus virtudes eran evidentes: la productividad del maíz era mayor que la de cualquier otro de los cereales, su cuidado más sencillo, se panificaba bien y tenía mayor potencial alimenticio. Su cultivo, muy extendido por la zona costera, estaba limitado por la altitud, cediendo su lugar a la escanda en las tierras altas. Como se ha dicho, su primer destino era el de la

Disputa entre el trigo y el maíz

Dijo el maíz al trigo:

— ¡*Anda zorrón!*, que tú desde te siembran tás un año detrás del torrón.

Y contestó el trigo:

— ¡*Calla tú, culo ardío!*, que ná más que te siembran tás nació.
(Ordial, Tinéu)

Disputa entre el trigo y el centeno

Dijo el trigo al centeno:

— ¡*Zancas vanas, temprano espigas y tarde granas!*

Contesta el centeno:

— ¡*Calla, calla, rodilludo, que a dó tu faltas, yo cumpla!*

(Vocabulario de refranes y frase proverbiales, siglo XVII)

Disputa entre el trigo y la cebada

Dijo el trigo a la cebada:

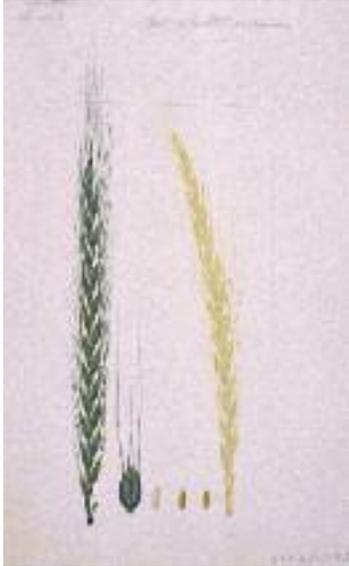
— *Mi comadre rabiseca, primero que grana se seca.*

Contesta la cebada:

— ¡*Calla, rebejudo!*, que a las veces bien te ayudo.
(Vocabulario de refranes y frase proverbiales, siglo XVII)

Arch. Real Jardín Botánico, Madrid, Div. I Ceres Hispanica nº 233.

1



Escanda
Triticum spelta L. *Triticum monococum*

MASCLEF, 1891

2



Centeno
Secale cereale L.

MASCLEF, 1891

3



Trigo
Triticum vulgare Vill.

MASCLEF, 1891

4



Maíz
Zea mays L.

Häffiger & Scholz, 1980

5



Mijo
Panicum miliaceum

Arch. Real Jardín Botánico, Madrid, Div. I Ceres hispanica nº 21.1.

6



Cebada
Hordeum vulgare L.

alimentación campesina y, en segundo lugar, el pago de rentas.

· **El mijo** (*miyu*) y el panizo (*panizu*) eran cereales inferiores, antes de que el maíz los desplazase. Por tener rendimientos muy bajos y ser comida fácil para los pájaros, era preciso plantar mucho “*para coger algo*”.

· **La cebada y la avena** no tuvieron tanta importancia en Asturias. Alcanzaron su mayor desarrollo en aquellas comarcas en donde los labradores dedicaron mayor atención a la cría de caballerías.

La producción cerealística desmiente la idea de unos cultivos perfectamente adaptados a las condiciones del medio físico o de las primeras necesidades de consumo humano. Algunos cereales no se daban bien en Asturias, ni siquiera eran para el consumo de las comunidades campesinas: eran cereales impuestos por los poderosos, como fue el caso del trigo. Sería ya avanzado el siglo XIX, al generalizarse el pago de las rentas en dinero y aumentar la producción ganadera, cuando el trigo retroceda hasta casi desaparecer; al tiempo que la escanda y el centeno se limiten a las áreas de montaña donde no se daba bien el maíz.

Los espacios de cultivo

Si la producción de los cereales era tan decisiva para la supervivencia, en un territorio tan accidentado como el asturiano, el espacio reservado para su cultivo debía ser el mejor. Este espacio eran las erías —llamadas también *sienras*, *cortinales*, *veigas*, *tierras*,—, que ocupaban las partes más llanas y más extensas, desde el arranque de las laderas hasta las inmediaciones de las aldeas.

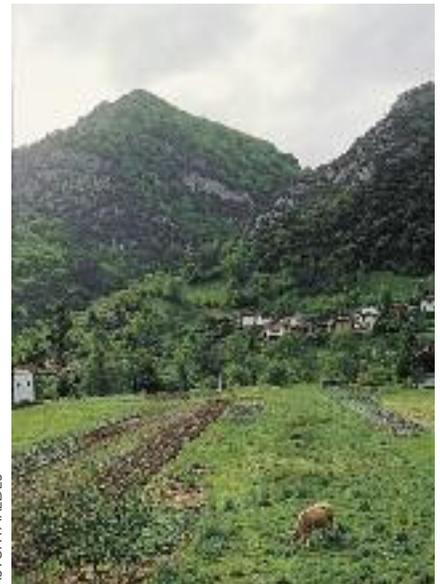
Las erías son uno de los espacios que mejor caracterizan la organización del espacio tradicional asturiano por dos razones:

- En ellas se producía la mayor parte de los alimentos para consumo humano, fundamentalmente los cereales. También se aprovechaban los rastrojos, así como otras producciones para el consumo del ganado, como alcacer o nabos, ya en el siglo XIX.

- Era un espacio de uso colectivo en las que las propiedades particulares estaban sometidas a reglamentaciones colectivas. Los particulares que poseían alguna parcela no podían producir otra cosa que no fueran siembras de pan llevar, cereales,



FRITZ KRÜGER, (MP&A)



ASTUR PAREDES

“Derrota o alzamiento del cotu”, un derecho comunal por el que se dejaba pastar al ganado libremente en las tierras de labor después de recoger la cosecha. Villanueva (Santu Adrianu)

A la izquierda, *canciella* de una finca en Bruelles (Cangas del Narcea), 1927

debiendo además respetar las normas de toda la comunidad, como se reflejaba en las ordenanzas concejiles.

Las erías estaban cercadas por muros (*murias*) o por diversos tipos de setos en todo su perímetro para impedir la entrada del ganado mientras el terreno estuviese sembrado. Sólo se podía entrar en ellas por una *portiella* o cancela; aunque en los períodos de descanso de cultivos, entre la recogida de la cosecha y la siembra siguiente, podía entrar el ganado para que comiera los rastrojos y malas hierbas, abonando la tierra con su estiércol. Cuando entraba del ganado se producía la derrota de las erías o de las mieses. “Derrota” viene del antiguo verbo *derromper*, que quiere decir que se rompían los muros o se abrían las *portiellas* para que entrara el ganado. En el interior de las erías los campos eran abiertos, es decir, las parcelas de cada vecino (*campones*), de forma estrecha y alargada, no estaban separadas por obstáculos físicos: la propiedad se marca únicamente mediante mojones de piedra denominados *finxos*.

Por lo accidentado del terreno, podía haber más de una ería por aldea, constituyendo en todos los casos su terrazgo cerealista.

¿Quiénes eran los propietarios de los terrenos cerealísticos?

En principio debemos hacer una precisión: frente a la idea igualitarista del reparto de la propiedad que nos ofrece un paisaje cerrado, de *bocage*, o bien de propiedad comunal, ofrecida por la existencia de terrenos comunales y de las erías, la realidad no era esa. Es cierto que en Asturias no hay grandes latifundios ni latifundistas, como en el sur de España. También es cierto que existen grandes extensiones de propiedades comunales. Sin embargo, también es cierto que sí existen grandes propietarios: lo son de muchas pequeñas parcelas que, al estar diseminadas por el espacio, esconden la realidad de la gran propiedad. Por eso deberíamos hablar de *multifundios* y de *multifundistas*. Grandes propietarios eran los monasterios y familias de la nobleza local, pero también los indianos y los comerciantes e industriales de las ciudades que invertían en el campo.

Lo más normal era que los propietarios nunca trabajasen la tierra y que en su lugar lo hiciesen los arrendatarios o colonos, que a la vez solían ser propietarios de *corta labranza* (de pequeñas parcelas o

minifundios). Los arrendamientos solían ser a muy largo plazo, lo que hacía creer a los arrendatarios que participaban en la propiedad de la casa y tierras de sus mayores, aunque la realidad no fuese así. La rentas se hacían en especie, normalmente en grano (cereales), o en jornadas de trabajo. Aquellas rentas en grano después se comercializaban, obteniendo entonces los propietarios un beneficio en metálico.

Los sistemas y ciclos de cultivo

Antes de la entrada del maíz en el siglo XVII, las erías se cultivaban de modo extensivo: cada una de ellas se dividía en dos hojas que se alternaban en la producción, un año producían y al siguiente descansaban, quedando siempre una hoja en barbecho para que se recuperase la tierra y sirviera de pasto al ganado.

La llegada del maíz obligó a reorganizar aquel sistema, cultivándose el cereal americano en la parte que quedaba en barbecho, y ello en detrimento del ganado, para cuya alimentación hubo que buscar otras alternativas. De este modo, el sistema se reorganizó exigiendo más producción a la tierra y más trabajo a los campesinos. Este nuevo orden se caracterizó por:

Un policultivo cerealístico intensivo

Estaba claro que había que seguir produciendo cereales de invierno (escanda, centeno y trigo), pues lo exigían los propietarios, ya que eran los cereales que tenían valor comercial y constituían la base de las rentas. Estos por tanto eran insustituibles.

Afortunadamente el maíz se adaptó bien porque tiene un ciclo diferente. Es un cereal de primavera-verano: se sembraba en la primavera y se recogía a fines del verano, no compitiendo así con los otros cereales. Además el maíz ofrecía otra ventaja: sus tierras abonadas permitían intercalar entre planta y planta otro producto americano, la alubia o *faba*, que se introdujo a la par que el maíz y con el mismo éxito, incorporándose rápidamente a la dieta campesina.

La diversificación de los cereales, así como las nuevas producciones agrarias incorporadas, tenía sus ventajas: no hizo depender a las comunidades rurales de un solo producto. Así, por ejemplo, cuando un cambio de tiempo perjudicaba a uno de ellos, como las lluvias de junio y julio al trigo, beneficiaba a otro, como el maíz y las habas. Una buena cosecha de maíz podía

compensar las deficiencias de una mala cosecha de “pan” (trigo y escanda), reduciéndose así los riesgos de las crisis de subsistencia.

Únicamente quedaba un problema por resolver en la nueva reorganización del terrazgo: cómo alimentar el ganado durante el invierno, que antes pastaba en la hoja en barbecho tras la derrota de las erías. Esto se resolvió afinando al máximo el aprovechamiento de aquellas erías, como ahora veremos. De modo esquemático, podemos decir que cada ería se dividió en dos partes que se alternaban en la producción y ritmo, quedando como se refleja en el esquema sobre el ciclo de aprovechamiento de las erías en la página siguiente.

Todo estaba meticulosamente regulado por escrito en las ordenanzas concejiles, que favorecían en primer lugar a los grandes propietarios *multifundistas*. El nuevo ordenamiento fue impuesto por el estamento dirigente para evitar producir menos cereal con interés comercial, que además ahora era menos consumido por los campesinos debido a que comían maíz, y para evitar también un grave detrimento en la cría del ganado, de la que a través de la *comuña* se obtenía una importante ganancia. El sistema funcionó bien para los intereses de los mayores propietarios, que se

enriquecieron en el siglo XVIII, como la testimonian la cantidad de construcciones eclesiásticas y señoriales en Asturias.

En el esquema de la rotación de los cereales en las erías puede observarse el ciclo de los cereales. A ello hay que añadir que una vez generalizada la producción de la patata en el siglo XIX hubo nuevas transformaciones, ampliando aún más el espacio destinado a este tipo de cultivo y reduciendo los ya breves espacios de barbecho para el ganado en las erías: tras la recogida de los cereales de invierno o del maíz se siembran forrajes para el ganado (nabos, alcacer, ballico...), que se recogerán en enero, para plantar después las patatas que se recogerán entre mayo y junio.

Tierras de labor, prados y monte al suroeste de Tinéu, 1927



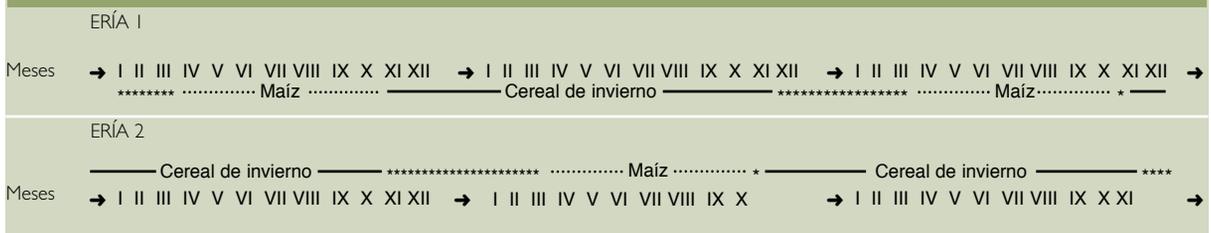
La reorganización del terrazgo cerealista tras la incorporación del maíz y la regulación de las derrotas

A partir de la difusión del maíz hubo un doble sistema de erías, o mejor dicho éstas aparecen pareadas, independientemente del número de ellas que hubiese en las aldeas. Se trataba de evitar la mezcla de parcelas de pan con las de maíz y que los ganados aprovecharan al máximo los rastrojos. El campesino quedó obligado a plantar el producto que se hubiese acordado.

Con este sistema, la función de las erías como pastizales disminuyó sensiblemente, aunque no desapareció por ser imprescindible para sostener a los ganados durante el invierno.

Esta ordenación de los usos de las erías fue establecida por el estamento dirigente que controlaba los recursos del poder y lo ejercía por media de la normativa que aparecía en sus ordenanzas. Era el más interesado en este cultivo intensivo, pero sin que pusiera en peligro la cría del ganado, de la que obtenía un importante beneficio a través de la *comuña*. Era, pues, necesario, un equilibrio entre la producción de los cereales y el aprovechamiento del pasto de los rastrojos. El resultado fue una reorganización del terrazgo cerealista con una serie de sujeciones colectivas, a las que estaba sometido el campesino, que le ocasionaban agobios y pérdidas frecuentes de las cosechas. La necesidad de una mayor producción explica el asalto a los terrenos comunales.

CICLO DE APROVECHAMIENTO DE LAS ERÍAS



**** Se produce la *derrota* de las erías, pastando el ganado en ellas para aprovechar los rastrojos y el pasto. Había dos periodos: después del 8 de noviembre, cuando se *derrotaba* la ería del maíz, hasta el 20 del mismo mes, cuando se cerraba para la siembra de los cereales de invierno (escanda, centeno o trigo). Ese mismo día se producía la *derrota* de la ería de los cereales de invierno, pasando el ganado de una ería a la otra y pastando en ella hasta la siembra del maíz, en la próxima primavera. En las erías entraba tras la *derrota* todo el ganado, pastando en ellas durante el día, para ser encerrados durante la noche en los establos, donde recibían una ración. El ganado beneficiaba la ería, pues lo abonaba y escardaba, fertilizando el suelo al tiempo que evitaba la aparición de malas hierbas. En el

resto del tiempo el ganado debería alimentarse con las reservas de pienso o bien en los prados privados y montes comunales durante el verano. El *narvaso* del maíz, la paja de la escanda y los residuos secos de las alubias (la *fabarada*) que se plantaban entre el maíz, contribuían a alimentar al ganado.

..... Las erías del maíz y otros productos de primavera-verano se cerraban a mediados de abril, y otras veces por las mismas fechas en marzo, cuando ya se habían realizado algunas labores preparatorias para su sementera, operación que tenía que estar terminada para el 15 de mayo. La recolección estaba señalada para el 18 de octubre, debiendo acabarse para el 8 de noviembre, día en que dejaba de estar *acotada*.

———— Las ería de cereales de invierno se cerraba el 20 de noviembre para proceder a su siembra, y en ningún caso más allá del 31 de diciembre. La ería estaba *acotada* hasta el 20 de noviembre, si bien la recolección tenía que estar acabada para el 8 de septiembre. Desde esta fecha hasta la de su *derrota* seguía *acotada*, tanto para recoger las lluvias de la otoñada que permitían que creciese el pasto, como para esperar a que el ganado aprovechara la *ería del maíz*.

Reelaborado a partir de García Fernández, 1988: 106-112, y Rodríguez Gutiérrez, 1989: 206-208



El campesino se hizo un esclavo de la tierra

La producción de maíz contribuyó al crecimiento de la población asturiana, especialmente en el siglo XVIII, reteniéndola en el campo. Se estima que la tasa de crecimiento anual en Asturias entre 1600 (unos 177.000 habitantes) y 1700 (sobre 347.776 habitantes) fue del 0,3-0,5%, y entre 1700 y 1800 (en torno a 371.000 habitantes) del 0,46-0,47%. Ahora bien, aquel mismo crecimiento exigía a la tierra más producción, pues había más bocas que alimentar y ya no había más tierras que labrar. En otras palabras, la población creció más que la producción, lo que dio lugar a un deterioro material y a tensiones sociales que se incrementaban al permanecer invariables las relaciones de propiedad.

Manifestación de aquel desajuste entre producción y demanda fue la presión sobre los terrenos baldíos y comunales, que chocó contra los propietarios de ganado. La implantación del policultivo intensivo de cereales se consiguió gracias a un despliegue de trabajo desproporcionado, con unas labores tan continuas y duras que hicieron del campesino casi un esclavo de la tierra.

Aumentó, pues, la producción de alimentos pero no el bienestar campesino, como lo confirman múltiples narraciones de la época. Se calcula que en el siglo XVIII el número mínimo de jornadas absorbidas por las labores del campo era de unos 200 días al año:

- 12 días para la siembra y el arado.
- 28 para la cosecha de los cereales.
- 24 para la siega y recogida del heno.
- Los días restantes para la trilla y otras labores complementarias.

Entre otras tareas complementarias, la familia campesina debía ocuparse de la hierba, de la producción de abono, de la preparación de la tierra que se va a sembrar, de su abonado, de la roturación, de la siembra, del cuidado de los terrenos sembrados, de la recolección, de las podas, talas, acarreos de leña y rozo, reparación de setos y cercas, además de nivelar declives, o del cuidado de colmenas y animales domésticos.

El labrador contaba con una pareja de vacas o bueyes como fuerza de tiro, tracción y carga. Su instrumental técnico era de tosca elaboración:

llabiegos, sechorios, fesories, garabatos, rastros,

guadañas, etc. Las ruedas de los carros carecían de radios, los *carros del país*, y en general el instrumental empleado, se adaptaba regularmente a las exigencias del terreno.

Asno transportando maíz salado, hierba y plantas de guisantes, y a Justo el de Camoso, en Mánules-Máñores (Tinéu), 1927.

Muchos de los trabajos impuestos por el cultivo intensivo superaban las fuerzas que podía aportar una familia campesina, ya sea por la naturaleza de la labor, por su dureza o por la premura necesaria para su ejecución. La solidaridad de la comunidad campesina se impuso a los apuros particulares mediante el trabajo en común o las prestaciones recíprocas entre vecinos, la *andecha*, una de las instituciones más representativas de la sociedad tradicional asturiana.

Utilidad de los cereales

Los cereales atienden básicamente a las necesidades de alimentación humana y de los animales, al pago de rentas y otras utilidades.

Alimentación humana

En la dieta campesina fue básico el maíz, y en menor medida, según la zona, el centeno y la escanda.

Uno de los mayores problemas de todas las comunidades humanas preindustriales, como lo era la sociedad tradicional asturiana, fue la conservación de los alimentos. Pensemos que el poner la comida a salvo de su putrefacción y reservar parte de ella para épocas de escasez es una cuestión de pura supervivencia. Por ello uno de los grandes logros en la historia de la humanidad fue la domesticación de algunas especies agrícolas, más concretamente de los cereales: fue la revolución del neolítico.

Los cereales son, a fin de cuentas, unos frutos secos cuyo valor no es difícil de imaginar: solucionaban el problema de la alimentación, y más aún cuando es



Carro de vacas cargado con hojas de roble para forraje de cabras y ovejas durante el invierno, en Degaña, 1927

Parte delantera de la casa Pachorro, Sonande (Cangas del Narcea) cubierta con paja de centeno con la técnica *a baguna*, 1927



FRITZ KRÜGER (MPd'A)



FRITZ KRÜGER (MPd'A)

posible almacenarlos para su consumo posterior y transformarlos en pan.

Alimentación del ganado

Después de la recogida de la cosecha de “pan llevar” (los cereales), los rastrojos, la paja, el grano, etc., servían para alimentar al ganado durante el invierno. Como se puede observar en el esquema sobre la reorganización del terrazgo, tras la incorporación del maíz, el ganado pasaba de una ería a otra para aprovechar los diferentes periodos de derrota. El maíz fue muy útil para el alimento de la cabaña ganadera, pues el narvaso (tallo), mezclado con el heno, se empleaba para sostener el ganado durante el invierno.

Pago de rentas

La importancia de los cereales no pasó desapercibida a los poderosos: el grano de cereal se convirtió en una unidad de cuenta, es decir, sirvió para el pago de rentas y tributos. Los estamentos privilegiados estaban interesados en que los colonos que cultivaban sus tierras sembrasen cereales, con los cuales ellos podrían obtener buenos beneficios en los mercados urbanos. En épocas de escasez por pérdida

de cosechas, se daba el caso de que los campesinos debían comprar a altos precios a los acaparadores el cereal que ellos mismos habían producido.

La escasez de recursos llevaba a los campesinos a escamotear la renta a pagar con engaños o astucias en la medida de los granos o en la calidad de éstos. Como respuesta, los propietarios se cuidaban mucho de que el grano estuviera “limpio de polvo y paja”. También se llegó a sembrar cereal de más volumen y menos grano, como señalaba Jovellanos en 1792 cuando daba testimonio de que en algunos lugares del concejo de Teberga y de Somiedu se cosechaban dos clases de escanda: la rica y de buena calidad, la *figsa*, y la pobre, la *pavía* o *pavía*, que se utilizaba para pagar las rentas por tener “más bulto y menos harina”.

A partir del siglo XVIII, al pasar a ser el maíz la base de la alimentación de los campesinos, los cereales de invierno (trigo, escanda y centeno) quedaron liberados del consumo campesino, pasando a tener una clara utilidad como cereales de cuenta, es decir, como pago de rentas. Los propietarios obtenían su beneficio en su comercialización en las villas o ciudades, o bien en su exportación. En este sentido, la generalización del consumo del cereal americano fue positiva para los

propietarios, pues de este modo podían exigir a los arrendatarios más escanda o trigo, que tenían mayor valor en el mercado, ya que la alimentación del campesino quedaba asegurada plenamente con el maíz. Así se explica que los especuladores asturianos llegasen a exportar por sus puertos trigo a otras zonas, hasta que en el siglo pasado aparecieron otros competidores, los castellanos, mejor situados en este mercado.

Otras utilidades

- Confección de colchones, *xirgonos* o *sargones* con las hojas del maíz.
- La paja tenía varias utilidades: la de centeno, de mejor calidad, se destinaba para la techumbre de las casas de *teitu* o *cabanas* y de los hórreos, los otros tipos de paja que tampoco servían como alimento del ganado, se destinaban para mullir los establos.

La transformación

A continuación vamos a referirnos a cómo se transforma el grano en alimento para consumo humano. En este proceso se distinguen dos momentos:

La primera manipulación: la harina

La separación del grano

Lo primero es la separación del grano de la espiga que requiere un procedimiento diferente en cada caso:

La escanda

Tras ser recogida de la tierra, la escanda era transportada y almacenada en el hórreo. Después se separaba y limpiaba el grano, separándose en la *mayada* la *erga* de la espiga. Esta operación se realizaba con los mayos o manales, dos palos unidos por una correa de cuero. El grano de escanda tiene una cáscara que no es fácil de separar. Esta labor se realizaba mediante el *molín de desergar*, de *pisar* o pisón, cuya misión no es la de moler; sino la de *pisar* o separar la cáscara del grano o *fisga*. Esta operación se realizó a lo largo de la historia de tres maneras:

- El método más antiguo era golpeando la *erga* con unos mazos de madera en unos pisones de piedra.
- El que aprovechaba la fuerza del agua, con un sistema similar a los otros tipos de molinos hidráulicos
- Otro más moderno utilizaba la fuerza humana y era conocido como *molín de rabilar*, de donde le viene el nombre, pues el *rabil* es el manubrio con que se accionaban las muelas de este molino. El grano sale ya

sin cáscara pero mezclado con ella, además de con paja y otros restos. A este conjunto se le denomina *ponxa*, *poxa* o *puisa*, por lo que la operación de limpiarlo se denomina *esponxar*, *espojar* o simplemente *llimpiar*, tarea que se hacía aprovechando la acción del aire. Para esta tarea de desergar podía utilizarse también la fuerza del agua, con un sistema parecido a los molinos hidráulicos.

El maíz

La tarea de deshojar o *desfoyar* las *panoyas* y enristrarlas se realiza en la *esfoyaza*, que consistía en la reunión de los miembros de varias casas para realizar la tarea de una de ellas. Obviamente, este favor era recíproco, pues los miembros de la casa a la que los otros vecinos han ayudado, irán también a ayudar al resto de las familias a *esbillar* su maíz. Las *esfoyazas* solían acabar a altas horas de la madrugada, con un convite del dueño de la casa, siendo éste un momento de gran trascendencia social por estar muy relacionado con los noviazgos y los arreglos matrimoniales.

Una vez enristradas las *panoyas* se procedía a su secado en los hórreos, paneras y corredores de las casas. Una vez seco el maíz, las *panoyas* estaban preparadas para ser desgranadas, *esgranaes*, quedando por un lado el grano para ser molido y, por otro, los *tarucos*, usados normalmente para atizar el fuego.

El centeno

La trilla o separación del grano del centeno se conoce como la *mayada* o *mayega*, haciéndose en *andecha*, es decir, colaborando todos entre todos. Los haces o *manochos* de centeno se abren en la era o *eiráu*, siendo golpeadas las espigas con un manal o *piértigu*. La paja de mejor calidad se reservaba para *teitar*, es decir, para construir o arreglar los techos de paja. El resto se utilizaba para mullir o *estrar*, y alimentar al ganado.

Para acabar, debía separarse el grano de otros restos, aprovechándose para ello de un día de aire, para que éste se llevase toda la *puisa* o *poxa* que aún quedase.

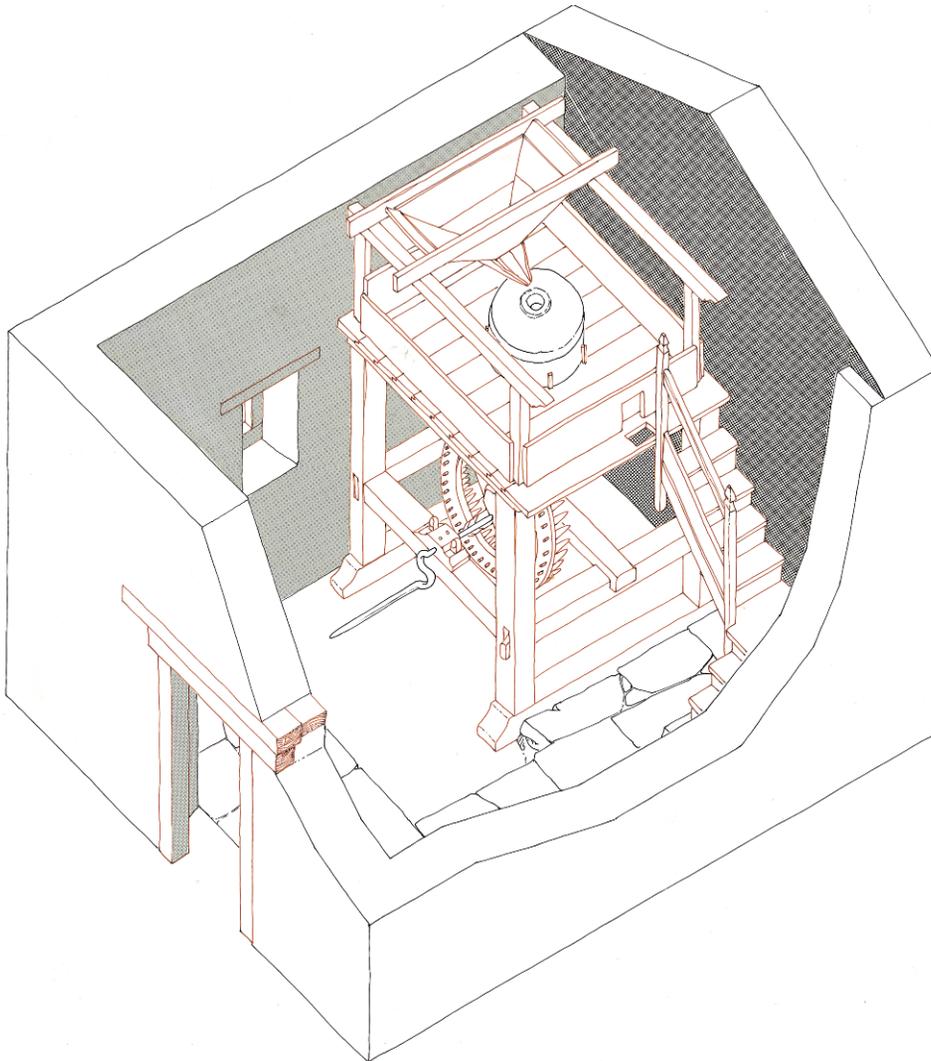
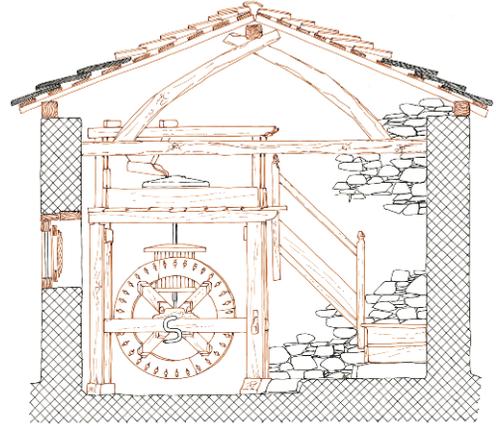
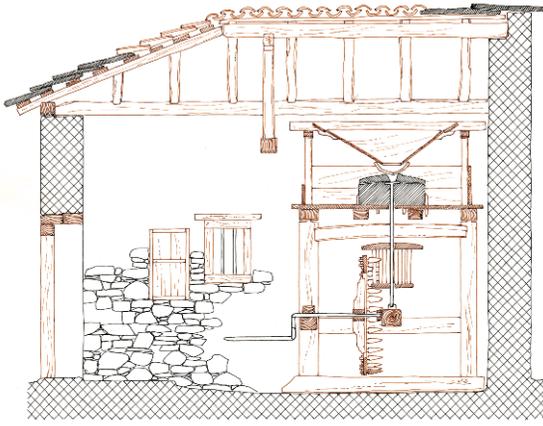
El trigo

Era segado a ras de suelo, dejándolo uno o dos días curando al sol para, posteriormente, ir recogiendo en grandes pilas o *facines*. La forma de separar el grano de la paja era similar a la del centeno.

La panificación

La panificación o molienda del grano para su

Molino de mano de desgranar escanda de Llanuces (Quirós) y actualmente expuesto en el Muséu del Pueblu d' Asturias



transformación en harina (*fariña*) se realizaba mediante molinos hidráulicos (véase el apartado 2.6). La proliferación de los molinos hidráulicos coincide en Asturias con la llegada del maíz, cuyas mayores cosechas exigieron mejoras técnicas en la molienda.

En Asturias los molinos se situaban a lo largo de los ríos y riachuelos, siendo más numerosos en las zonas de montaña del interior; donde los desniveles y los valles encajados hacían posible un mejor aprovechamiento de la fuerza del agua. Estos pequeños molinos de montaña tenían en su contra que se localizaban donde se producía menos grano, ya que las tierras de labor eran más escasas en esos lugares y las condiciones climáticas más adversas. Los grandes molinos los encontramos en las zonas bajas, de mayor producción cerealística. En la costa también encontramos los molinos de mareas, conocidos como aceñas, que aprovechan la fuerza de la

bajamar y de la altamar. Este tipo de molinos tenían a su favor el poder trabajar todo el año, sin depender de las épocas de estiaje.

Los molinos podían funcionar de dos maneras según fuera su propiedad. Si el molino era comunal o propiedad de varias casas, se establecía un turno o vecera entre los vecinos propietarios, quedando su cuidado a cargo de uno de ellos, el cual, a final de año, solía cobrar a cada vecino o *veceru* una cantidad de grano (normalmente un *galipu*, equivalente a unos cuatro kilos). Si el molino era propiedad privada se llamaba molino de maquila, pues los demás vecinos debían pagar en especie (la maquila) con grano del propio cereal que moliesen.

Obviamente, el molino harinero, punto crucial en la obtención del alimento, no pasó inadvertido a los poderosos. De todos los molinos harineros que el Catastro del marqués de la Ensenada (1752) menciona para Asturias, los de mayor producción estaban en manos de familias poderosas o de clérigos.

Forno de leña y masera para hacer el pan en una cocina.



Por último, el molino era un centro importante de la vida social de las comunidades campesinas, pues también era un lugar de encuentro al igual que las fuentes o lavaderos, como queda tan bien reflejado en el folklore y en la literatura.

El abandono de los molinos de agua, cuyo origen se remonta a la Edad Media, o de los más modernos movidos por la energía eléctrica ya en este siglo, señala el fin de la economía de autoconsumo del campesinado asturiano.

La segunda manipulación: el pan

La segunda transformación ya se realiza plenamente en casa: se trataba de obtener el pan de consumo diario, aunque también pudieran obtenerse otros alimentos. Por esta razón todas las casas tenían que contar con un horno (*fornu, forma*) propio. El horno podía estar dentro o fuera de la casa, pero su boca, la *boca'l fornú*, daba siempre a la cocina.

La primera manipulación de la harina es el amasado, tarea que solía ser llevada a cabo por el ama o mujer principal de la casa, que en esta fase de la cultura del pan eran las figuras principales. En una masera se amasa la harina con agua, sal y levadura (*formientu o furmientu*). Cuando la masa está compacta se parte en tortas redondas (*fogaces*), y se deja reposar hasta que fermente. Encendido el horno y suficientemente caliente (*arroxau*), se pasa a *enformar*, introducir las hogazas en el horno con una pala *d'enformar*. Cuando el pan está lo suficientemente cocido se saca para

dejarlo enfriar y ser comido por toda la familia, o bien para guardarlo en el hórreo.

Posiblemente el pan más apreciado por su sabor fuera el pan de figa, hecho con escanda, que además presentaba la ventaja de conservarse más tiempo que el de trigo. También se hacían con escanda unos bollos dulces llamados de Pascua. Este pan era el de consumo preferente en las villas, junto con el pan de trigo. El pan de maíz (*borona* o *boroña*), fue el más consumido en las casas campesinas.

El pan no sólo era el principal alimento, sino también un símbolo cultural, un signo de la supervivencia en estas sociedades campesinas. Todas las fases de este proceso estaban acompañadas de rezos o conjuros para lograr una buena producción. El pan también era un regalo especial en determinadas épocas del año, como el *boronu preñáu* por Pascua, el *panchón* o los *ramos* de las fiestas, etc. Era la cultura del pan.

3.3. El huerto

Mediante los productos del *güertu* se pretendía conseguir alimentos para ampliar la dieta, así como especias y otros complementos para la cocina. La forma de trabajo del huerto se realizaba mediante un sistema cerrado y dependiente de los propios recursos familiares o locales.

Se acostumbraba a respetar tanto las necesidades fisiológicas y vitales del ganado como de las propias plantas y seres humanos. Al no existir fertilizantes químicos en las labores agrícolas, se mantenía una relación positiva con el ambiente natural a todos los niveles.

En otro orden de cosas, el agricultor obtenía unos productos que en ocasiones, podían ser vendidos o conservados para su posterior empleo, a la vez que se utilizaba el huerto para ensayar con nuevos cultivos y productos.

Una producción variada

Uno de los mayores problemas de todas las comunidades humanas preindustriales, como era la sociedad tradicional asturiana, fue la obtención de productos frescos para ser llevados a la mesa con cierta periodicidad. Los productos de la huerta son, a fin de cuentas, unos frutos preferentemente frescos y estacionales cuyo valor para el consumo doméstico

BENDICIÓN DEL PAN

“Yo, cuando amaso pan rezo tres Padrenuestros: uno a San Justo pa que de lo poco saque mucho, otro a San Vicente pa que lo acreciente y otro a San Pantaleón pa que lo saque bon”

(María Cuervo Soto, 82 años, Seroiro, Ibias)

resulta muy importante. Sin embargo, lo restringido de su producción y la inmediatez de su consumo dificultaba su comercialización posterior, salvo con carácter excepcional y ante una gran cosecha, para evitar su pérdida.

El campesinado encontró en el huerto un auténtico laboratorio sobre el que poner en práctica –a pequeña escala– diferentes tipos de cultivo y de productos nuevos tan interesantes para su economía como el propio maíz. Todos ellos pasaron por el huerto antes

de ser producidos a gran escala, sufriendo un claro proceso de estudio y adecuación antes de generalizar su producción.

Así pues, en lo que respecta a las comunidades rurales asturianas, la huerta y los productos que se obtenía de ella cumplirían varias funciones:

1. Servía como laboratorio en el que experimentar con los productos habituales y los de nueva incorporación o a medida que se iban descubriendo.
2. Proporcionaban a la familia campesina productos frescos para la dieta cotidiana.
3. Los productos frescos obtenidos en la huerta eran un complemento de la producción cerealística y ganadera. Fundamentalmente eran hortalizas (berzas, lechugas, cebollas); legumbres (alubias o *fabes* y judías); frutas (peras, higos, manzanas, cerezas) y lino, planta de gran importancia para la

Huerto



obtención de fibras textiles con las que confeccionar sábanas, camisas, etc.

Los diferentes productos obtenidos se utilizaban para el consumo diario, y en contadas ocasiones se podía realizar el pago de ciertos tipos de renta con estos productos. Los excedentes se vendían en el mercado, sobre todo en los pueblos próximos a villas y ciudades. Esa venta diaria o semanal era una importante fuente de ingresos.

Un espacio de la quintana

Los huertos estaban en las aldeas, cerca de la casa, donde era fácil obtener o acarrear el abono natural y el agua con los que nutrir y regar constantemente.

El huerto solía estar cercado por muros o setos en todo su perímetro para impedir la entrada del ganado y de los animales salvajes. Sólo se podía entrar en él por una *portiella* o cancela; aunque en algunos casos, se dejaba entrar a los animales domésticos como las gallinas, para alimentarse de las lombrices y demás animales que suelen acompañar al abono animal.

Una de las partes más interesantes del huerto eran los semilleros, situados en un espacio reducido de tierra donde se cultivan los vegetales que posteriormente se trasplantaban a las tierras del huerto para completar su ciclo vital.

El sistema de cultivo

El sistema de cultivo de la tierra se basaba en las técnicas agrícolas tradicionales. No empleaba los fertilizantes sintéticos, pesticidas, reguladores del crecimiento ni aditivos existentes en la actualidad, y se basaba en la rotación de cultivos, el empleo de abonos verdes, la fertilización orgánica basada en el estiércol de los animales, el compost y las enmiendas naturales, con la finalidad de mantener y mejorar la productividad del suelo y del cultivo, proporcionar nutrientes a la planta y controlar las enfermedades, las plagas y las malas hierbas de una manera biológica o tradicional.

La tierra a cultivar no se podía pisar, por lo que era necesario dejar unos estrechos caminos alrededor de cada *parada* (espacio destinado al cultivo) o parcela, de esta manera resultaba más fácil entrar y maniobrar sin dañar las plantas

La forma más habitual de trabajar el huerto era la

familiar; aunque normalmente eran las mujeres quienes se encargaban de su mantenimiento. En ocasiones los hombres solían trabajar en el huerto al regreso del trabajo en el campo y con los animales.

El riego y la humedad debía ser constante y uniforme, las lombrices de tierra mejoraban la estructura del suelo y drenaban el terreno mediante la excavación de galerías y lo fertilizaban con sus excrementos. El conjunto formado por compost, humedad constante, insectos (caracolillos, babosas, hormigas...), microorganismos, etc., convertía la tierra cultivada en muy fértil, las plantas que crecían eran robustas, fuertes y resistentes a plagas y enfermedades. La humedad constante, el no pisar la tierra cultivada, la cobertura de compost y la siembra continuada reducían considerablemente las tareas del propio laboreo de la tierra.

La rotación cuatrienal en un mismo terreno se realizaba para evitar en lo posible diferentes enfermedades, logrando favorecer la tierra y los sucesivos cultivos al plantar diferentes familias con modos vegetativos diversos y sistemas radicales y necesidades nutritivas distintas

Las herramientas empleadas variaban con las estaciones y los productos que se cultivaban. No se precisaba utilizar herramientas pesadas salvo para el trabajo de la tierra, por lo que con material para el riego, estacas, cuerdas y planteles, junto con la azada y un objeto cortante se resolvían la mayoría de los problemas, aunque las propias dimensiones del huerto podían llevar al empleo de aperos de tiro como el arado.

Las tareas más habituales eran el riego, la poda, la siembra y la recolección, para lo que se precisaba de diferentes técnicas y materiales.

Los ritmos de cultivo

El huerto se cultiva de modo intensivo, es decir, a lo largo de todo el año. Para ello es necesario servirse de abonos de procedencia animal o natural y de un pozo o río en las cercanías con el que poder realizar los riegos necesarios.

El compost es fundamental en el sistema de cultivo de los huertos y constituye el mejor alimento para la tierra. Para la elaboración del compost se aprovechaban las hierbas, restos de comida, hojas verdes y secas que, junto a la paja y restos de la poda se procuraba ir apilando y recogiendo. Una vez

De izquierda a derecha: *manar*; *xada* para cavar monte; *gabitu*, gancho de madera, de cuatro metros para subir a los castaños; pala; azada para patatas; torno, para dar forma a las varas de madera de castaño o de roble; azadas para trabajar los campos y prados; *furcada* para cargar heno; horca de hierro para cargar estiércol; barra de hierro para el trabajo en las canteras; guadaña, en Trones. (Cangas del Narcea) (notas inéditas de F. Krüger), 1927



FRITZ KRÜGER (MPFA)

descompuesta la materia, se colocaba en un cercado elaborado con paja y se regaba muy uniformemente para su fermentación. En este espacio de tiempo germinaban gran cantidad de malas hierbas que morían más tarde debido a la alta temperatura alcanzada en el proceso de fermentación. Al llegar aquí, era necesario empapar de nuevo con agua la materia y dejar continuar el proceso durante un par de semanas, pasadas las cuales el compost estaba listo para su uso. Finalmente, se cribaba en una malla de hierro para retirar aquellos restos no terminados de compostar; que podían ser la base para iniciar el ciclo del compost próximo.

La siembra requería de un espacio justo para cada una de las especies a cultivar. Cuando las plantas crecen, las hojas se tocan unas a otras creando un microclima que favorece la conservación de la humedad del suelo, con el consiguiente ahorro de agua y de trabajo para mantener las hortalizas y demás plantas libres de malas hierbas. El marco de plantación

variaba para cada una de las diferentes especies de plantas.

A lo largo del año hay unos meses más propicios para el laboreo y abonado de las tierras, otros para la siembra y otros para la germinación y la floración, pero no será hasta los meses de junio y julio cuando se proceda a la recolección de la mayoría de los productos.

En casa

En una economía de subsistencia como la que se daba en esta sociedad tradicional, una casería producía solamente para su autoconsumo. La escasa producción que podía ser llevada a los mercados de las ciudades o pueblos cercanos era solamente por un exceso de producción o por necesidad de obtener un dinero con el que afrontar algún pago o cualquier otra necesidad apremiante.

En la casería terminaban también otros productos como el glasto, el añil, así como diferentes líquenes, hojas y cortezas de diferentes árboles y arbustos con los que habitualmente se obtenían los tintes con los que colorear telas para la confección.

Una vez en casa los productos se preparaban para su conservación, o bien se manipulaban directamente para el consumo, la venta en el caso de los excedentes o el pago de rentas en especie.

3.4. Avellanas, nueces y castañas

Junto a los alimentos que integraban la dieta básica de los campesinos había otros que constituían un complemento muy importante en algunas épocas del año: los frutos secos, especialmente la castaña, y la miel.

Avellanos (*ablanales*), nogales (*nozales*) y castaños (*castañales*) se aprovechaban intensamente tanto por su madera como por su fruto. La madera de nogal era muy apreciada para muebles de calidad, las varas de avellano se utilizaban para mangos de aperos y tejidos de cestas, y el castaño proporcionaba la mayor parte de la madera empleada en la construcción de casas, hórreos y muebles.

Los frutos secos ofrecían a la dieta campesina un aporte calórico muy importante. Con las nueces se fabricaba el óleo o aceite de nuez, que se empleaba para alumbrar y también para freír las *casadielles* o *bollinas*. Antiguamente hubo prensas o llagares dedicados a estrujar gran cantidad de nueces, sin embargo, a nuestros días sólo ha llegado el método más doméstico, que consiste en un mortero grande de madera donde se machacaban las nueces con una mano de hierro. Las nueces majadas se colocaban en un paño y allí se exprimían para sacarles el aceite. Con la masa de nuez machacada se rellenaban las *casadielles* y con el aceite resultante se freían. Este dulce sólo se hacía algunos días festivos. Las nueces también se echaban al potaje de todos los días cuando comenzaba a escasear la grasa de cerdo.

La avellana o *ablana* era un producto muy valorado en Asturias, no tanto por su valor alimenticio, como por su valor en el mercado, y es que la avellana fue desde la Edad Moderna y hasta fines del siglo XIX uno de los pocos productos que exportaban los asturianos. El comercio de la avellana, especialmente con Inglaterra, motivó que el avellano fuera un árbol muy cuidado. En puertos como Xixón-Gijón, Villaviciosa o

Ribesella, había comerciantes dedicados a la compra de avellanas en los concejos del interior y a su posterior envío por mar. Según el testimonio del dominico asturiano Fray Toribio de Pumarada (1711) los ingleses importaban este fruto para fabricar tintes con su cáscara.

De los tres frutos citados, la castaña fue el más apreciado y su consumo, en ciertas épocas del año y para las clases sociales más pobres, no puede considerarse un simple complemento de la alimentación campesina, sino una de sus bases. En muchas casas sustituía al pan durante varios meses al año, y en la mayoría de ellas era la cena de los meses de invierno acompañando a la leche. Los testimonios escritos son muchos. En 1711, el regente José Antonio Cepeda escribió en un informe dirigido al rey sobre la situación de los vecinos de “las montañas de Asturias” lo siguiente:

“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”.

Doscientos años más tarde, el estado de muchos campesinos asturianos no había cambiado gran cosa, como puede apreciarse en un informe enviado por el Ayuntamiento de Cangas del Narcea, en 1882, al Congreso de los Diputados sobre el estado económico de este concejo:

“La pobreza de los habitantes es tal que de los 23.202 que se compone el concejo, más de 8.000 solo comen pan de centeno, que es al que pueden llegar cuatro o cinco meses al año por término medio, limitándose en los siete meses restantes a comer patatas, fruta seca y un poco de leche; otros 8.000 podrán comer pan de centeno todo el año y además un poco de carne salada alguna que otra vez; y el resto entre los que figuran los habitantes de esta villa, tienen mejor alimentación por regla general” (El Occidente de Asturias, núm. 277, 21 de abril de 1885).

Los avellanos, nogales y castaños se plantaban en los montes y en los lindes de las tierras. Los últimos crecían en los montes de propiedad particular y sobre todo en los comunales donde existía el derecho de poznera, por el cual cada vecino era propietario de los árboles que plantaba, siendo asimismo dueño de sus

La castaña fue siempre muy apreciada y su consumo, en ciertas épocas del año y para los más pobres, no puede considerarse un simple complemento de la alimentación campesina, sino una de sus bases



WALTER EBELING



WALTER EBELING



frutos. Las ordenanzas del Principado de Asturias de 1659 recogen este uso:

“Que en conformidad del usso y costumbre antigua deste Principado, se permita a qualquiera vezino, en los términos comunes de su feligresía o concexo, plantar los árboles que quisiere, como no sea con daño de otros, y goce los que ubiere plantado como suyos propios, reserbando siempre la propiedad y usso del suelo para la feligresía o concexo y sus vecinos como antes estaba”.

La castaña

Había dos clases de castaños: los injertados, que estaban destinados principalmente a dar castañas, y a veces se fradaban para renovar sus ramas, y los bravos o *paganos*, que se dedicaban para madera. Los castaños plantados en los montes comunales se vendían, se cambiaban o se daban en renta. No eran raros los que se llevaban a medias, bien por particiones de herencia, bien por haber plantado un campesino árboles en tierra de otro. El número de castaños de cada casa dependía de su capacidad económica; solían tenerlos repartidos en diversos lugares del monte conocidos como *soutos* o *castañeos*. El beneficio que se obtenía de estos árboles era tan grande, que se encontraban por todas partes. En 1845, el *Diccionario* de Pascual Madoz dice en el artículo dedicado al partido judicial 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 1845-1850, 1985: 109)

El otoño era la época de la recolección de las castañas. Las primeras caían solas de puro maduras, eran las castañas de *bogayu*, *destelo* o *esconyuela*, pero la mayor parte era preciso tirarlas vareando las ramas. Para esto se subían a los árboles hombres que andaban por las cañas con la ayuda de unas pértigas de tres a seis metros rematadas con un gancho de

madera o hierro, la *garrucha* o *cambo* o simplemente mediante varas largas, a veces de dos piezas, o más cortas que recibían el nombre de *picos*. Era una labor peligrosa, pues estas personas pasaban de un árbol a otro sin bajarse de las ramas, siendo abundantes los accidentes mortales que había en esta época del año por caídas infortunadas. En el suelo, las castañas se cogían con unas tenazas de madera, los *fustes* o *morgaces*, y se echaban en un cesto.

Las castañas que se recogían con el *oriciu* (erizo) se llevaban a un pequeño cercado de forma circular, hecho con un muro de piedra en seco de un metro de altura y con una puerta de sesenta centímetros de ancho, que se conoce, atendiendo a su forma, como *corripia*, *cuerria*, *corra* o *soxa*. Las castañas de la *corripia* se cubrían con ramas para protegerlas del frío y los animales, y se dejaban allí entre dos y cuatro semanas, hasta que se abren los erizos y se desprende el fruto. Pasado este tiempo se sacaban, y se arrastraban y mayaban con unos *angazos* con el objeto de separar los erizos y las castañas. Éstas se seleccionaban según su tamaño y clase, pues en todos los sitios se distinguían determinadas variedades: las mejores eran las de *pared*, en el occidente, y *les baldunes* y *ñargañes*, en el resto de Asturias, pero junto a éstas se enumeran otras muchas de calidad mediana o mala; las castañas pequeñas y de mala raza iban para los cerdos y las grandes y buenas para el consumo humano. Una vez terminada la recolección de castañas se dejaba entrar a los cerdos en los castañedos, aunque, antiguamente, y según los campesinos, después de pasar los hombres pocos frutos quedaban para los *gochos*. El empleo de castañas para engordar los cerdos en el otoño no era algo baladí, pues la carne de este animal era un sustento imprescindible de los asturianos:

“De los castaños se sacan dos grandes provechos, que son el de su fruto y el de las maderas. Las castañas ya ahí se sabe que el que planta come las primeras, porque estos árboles dan presto fruto. Nadie ahí ignora que las castañas son de gran sustento para la gente y duran, con secas y frescas, desde octubre hasta abril, y ahorran mucho pan en casa y secas valen sus realejos. También las ruines y malas montesinas de los castaños que se ordenan a criar largas maderas sirven muchísimo para criar y engordar los cerdos, que son ahí los que todo el año arman la olla”

Fray Toribio de Pumarada, *Arte General de Grangerías*, 1711

Las castañas recogidas sin erizo, las de *bogayu*, se comían enseguida porque no se conservaban mucho tiempo; por el contrario las castañas de *corripia* se secaban extendiéndolas en los suelos de la casa y en los hórreos y paneras. Unas pocas se echaban en un secadero hecho de varas entretrejidas y colocado encima del fuego de la cocina, conocido como *cainzo*, *ciebu* o *sardu*. Estas castañas secas, *mayuques*, eran las más apreciadas y duraban hasta los meses de abril y mayo.

Las castañas se comían crudas y, sobre todo, cocidas y asadas. Para cocerlas había dos maneras: unas se echaban enteras al pote con agua y sal, eran *les castañes corbates*, y otras se descortezaban y se acompañaban de los mismos elementos, juntándolas a veces con patatas, eran *les castañes pulguines*. Con las castañas *mayuques* peladas y unto de cerdo, como principales ingredientes, se hacía un potaje de sabor dulce que se comía a mediodía y a la cena. En algunas partes este potaje también incluía patatas o *fabas*, y en otras, no llevaba unto, siendo éste sustituido por nueces machacadas. Finalmente, para asar las castañas se empleaba una sartén grande o un tambor de hierro agujereado, que se colgaba en los *llares* sobre el fuego y allí se giraba para que las castañas asaran todas a la vez.

En el tiempo de las castañas los mozos y mozas que participaban en el *rebusco* o la *gueta* de este fruto, se reunían alrededor de hogueras para calentarse y asar castañas entre las ascuas. Estas reuniones, conocidas como *amagüestos*, eran comunes en muchos países de Europa y similares a otras celebraciones que se daban en el otoño campesino en las que se entremezclan trabajo y diversión, como ocurre en las *esfoyazas* del maíz, la matanza y la preparación de la sidra. Los *amagüestos* se convirtieron en una reunión festiva donde se consumía vino o sidra, a veces dulce o *del duemu*, y se bailaba al son de la gaita o la pandereta.

3.5. La ganadería

El sistema de producción en la Asturias rural preindustrial se apoyaba en tres elementos fundamentales que tendían a permanecer en equilibrio: la agricultura, la ganadería y la explotación del monte. La ganadería cumplía un papel básico para la supervivencia de la casería, no sólo por su aportación al autoconsumo sino porque era la manera más importante de conseguir dinero en metálico y de esta forma romper en cierta medida la autosuficiencia que



MARA HERRERO

caracterizaba el funcionamiento de la misma.

Hasta finales del siglo XVI predominaba la ganadería brava en régimen extensivo. Diversas razones hacen que aumenten progresivamente las necesidades de más ganado y de su explotación intensiva. Estas razones tienen que ver, entre otras, con la escasa rentabilidad de la agricultura extensiva, con frecuentes accidentes y pérdidas motivadas por los depredadores. También, con la introducción del maíz, la intensificación del régimen de cultivos y el consiguiente incremento en la demanda de trabajo y abono para estos cultivos.

En este apartado repasaremos los principales aspectos relacionados con la ganadería en el periodo comprendido entre mediados del siglo XVIII y finales del XIX, época en la que se desarrolla la progresiva mejora de las explotaciones ganaderas y el paso de una economía de autoconsumo tradicional a una economía de mercado con la irrupción de la industrialización y la especialización en la producción

A la izquierda, garruchas o cambones para varear los castaños, colección MPd'A
 Debajo, los dos rebaños de ovejas y de cabras, de Alguerdo (Ibias) pasando por una calle



FRITZ KRÜGER, (Arch. FK n° 530, MPA)

agraria y ganadera. En cualquier caso, este proceso de modernización no se verá culminado en la mayor parte de Asturias hasta bien entrada la década de los años sesenta del siglo XX.

Especies y razas de ganado

El ganado más numeroso en este periodo aunque no el de más importancia, era el ovino, seguido del vacuno y el porcino, según la información que nos ofrecen los documentos que constituyen el Catastro de Ensenada y el Censo de frutos y manufacturas de España. Los datos del primero se corresponden a

Datos resumidos de la cabaña ganadera en Asturias según el Catastro de Ensenada

Especies	Nº cabezas	% sobre cabaña
Ovino	595.029	40,9
Vacuno	353.307	24,3
Cerda	278.448	19,1
Cabrío	197.874	13,6
Caballar	28.111	1,9

Fuente: Archivo Histórico Nacional, Hacienda, leg. 7.458 y 7.462; cuadro resumen extraído de Ocampo Suárez-Valdés, 1990: 44

1.452.769

100

mediados del siglo XVIII y los del segundo a finales de ese mismo siglo. Además de este ganado estaba el cabrío y el caballero; éste último en mucho menor número, como se puede apreciar en el cuadro inferior:

La predominancia de las ovejas y el importante número de cabras se explica porque se trata de animales poco exigentes que aprovechan rastrojos y brotes de los que el vacuno no se alimenta. De todas formas, el ganado vacuno era el preferido por los labradores por su mayor valor y utilidad.

El ganado vacuno estaba compuesto por razas autóctonas como la *casina* o asturiana de montaña y la *carreña* o asturiana de los valles. En la segunda mitad del siglo XIX comenzaron a introducirse razas de fuera con el fin de mejorar la producción. Entre ellas, la pardo alpina procedente de Suiza y conocida en Asturias como *ratina*; y la frisona, destinada a la producción de leche.

El número de cabezas de vacuno no dejó de crecer y en algunos casos, ya a mediados del siglo XVIII, este ganado superaba al ovino, como en los concejos del triángulo central de Asturias (Corvera, Avilés, Xixón-Gijón, Uviéu-Oviedo, etc.) y en algunos de los costeros como Caravia y Ribesella.

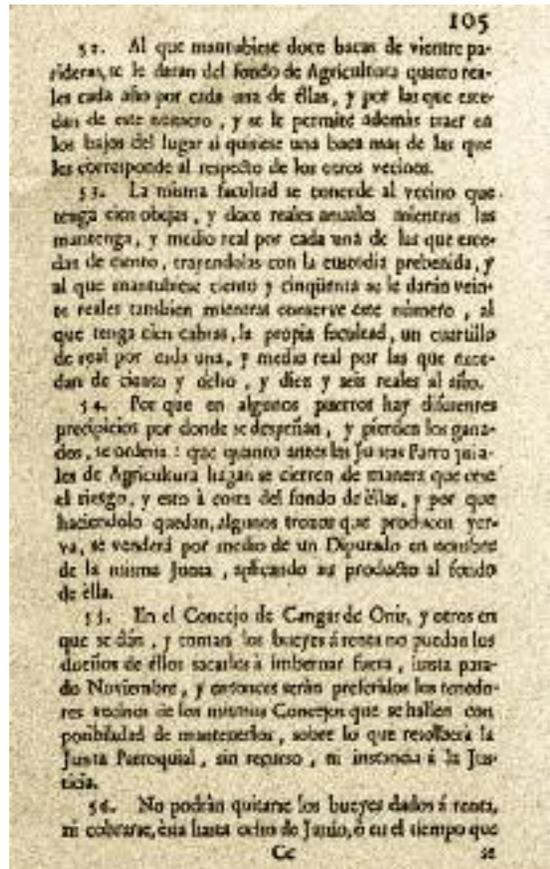
Aumento y mejora de la ganadería

Entre los distintos intentos para aumentar y mejorar la cabaña de ganado se encuentran las disposiciones contenidas en las Ordenanzas de 1781 redactadas por la Junta General. Estas Ordenanzas no obtuvieron la sanción real por lo que no llegaron a aplicarse nunca. Sin embargo, resultan un documento del mayor interés para conocer las pretensiones políticas de la época, así como algunas instituciones y costumbres. En ellas se habla de determinados beneficios en metálico y privilegios en el aprovechamiento de los pastos para quienes contribuyan a dicho incremento, así como de las paradas de sementales elegidos entre los mejores animales para una buena selección.

"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[...]"

Fuente: "Ordenanzas de la parroquia de Cuergo-Cuérgo, concejo de Ayer, año de 1703" en García Álvarez, 1963: 106.

Los intentos por mejorar la producción ganadera



asturiana no tuvieron resultados. En 1844, Antonio Rafael de Oviedo y Portal, en su *Informe sobre las causas de la decadencia de la ganadería asturiana y medios para mejorarla*, señala una serie de factores que explican por qué la densidad de ganado en Asturias era un tercio inferior a la de otras zonas, a pesar de ofrecer ésta unas favorables condiciones para la cría de ganado vacuno. Entre otros factores, señala la mezcla desordenada de usos del suelo, la dispersión del terrazgo, los escasos beneficios para el campesino, la progresiva limitación de pastos. La necesidad de un cultivo intensivo orientado a la alimentación humana dejaba pocas posibilidades al ganado, que había de conformarse con espacios marginales y de peor calidad. Los pastos comunales solo podían aprovecharse de primavera a otoño, permaneciendo durante el invierno a nivel de simple supervivencia. Asimismo, los regímenes de tenencia no favorecían la iniciativa manteniendo al campesinado en una situación de dependencia respecto a los dueños del ganado.

El ganado vacuno estaba compuesto por razas autóctonas hasta que, en la segunda mitad del siglo XIX comenzaron a introducirse razas de fuera con el fin de mejorar la producción de leche.



Regímenes de tenencia y explotación

Los campesinos no podían adquirir el ganado porque no disponían de dinero para hacer grandes desembolsos. Por esta razón recurrían a una forma de aparcería que se denominaba comuña para los ganados mayores y reciella para los menores. Mediante estas fórmulas los campesinos atendían un ganado que, como las tierras, era propiedad de los nobles o del clero. A mediados del siglo XIX se estimaba que las 4/5 partes del ganado en Asturias eran explotadas mediante alguna forma de aparcería.

Las formas de comuña variaban de las zonas de ganadería intensiva de los valles costeros a la extensiva de las zonas de montaña. Una de las menos gravosas para el campesino era la denominada a la media cría. El dueño entregaba el ganado al aparcerero o comuñero tasándolo en un determinado precio. A partir de ese momento, el comuñero debía cuidar el animal y conseguir que tuviera el mayor número de crías. Él obtenía del animal el estiércol, la leche y el trabajo; y repartía a medias con el propietario los beneficios obtenidos con la venta de las crías y del animal. En el caso de las ovejas, también se repartía el dinero obtenido con la venta de la lana.

Organización del terrazgo

Toda la vida rural estaba sometida a reglas estrictas, especialmente el aprovechamiento de los espacios comunales de los que dependía la subsistencia del campesino. De este modo, el uso de los pastos, los rastrojos, el monte o el movimiento del ganado estaban establecidos por la costumbre o mediante distintas ordenanzas.

Para el alimento del ganado eran fundamentales los pastos comunales localizados en los puertos y zonas altas denominados *brañas*, *vegas*, *majadas* o *mayeos*. Estos pastos eran utilizados por el ganado en el verano. Para organizar la subida del ganado menor (ovejas y cabras) a los montes y su cuidado, se establecían las *veceras*. Mediante este sistema, cada día, un vecino, normalmente un niño o un anciano, recogía el ganado de todo el pueblo y subía con él al monte cuidando de que éste pastase en los lugares que tenía acotados. Este sistema no funcionaba igual en todos los pueblos ni para cualquier tipo de ganado. En muchos lugares las ovejas y las cabras nunca dejaban el pueblo.

“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 [...]”

Fuente: “Ordenanzas de la parroquia de Beyo, concejo de Ayer, año de 1846” en García Álvarez, 1963: 204.

Durante el invierno, el ganado volvía a los pueblos. Su vuelta hacia el mes de noviembre solía coincidir con las *derrotas* o apertura de las *erías*, una vez recogido el fruto de las mismas. En ese momento el ganado podía aprovechar los rastrojos a la vez que abonaba con su estiércol el terreno y lo escardaba al pisar la tierra y al hozarla, en el caso de los cerdos.



ASTUR PAREDES

Braña de La Pornacal, en Villar de Vildas, Somiedu

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

Ordenanzas Generales del Principado de Asturias, 1781, Título XI, art. 68” en Tuero Bertrand, 1974.

Además de las erías se aprovechaban los prados del fondo de los valles, conocidos como *invernales*. Estos prados estaban divididos en tantos lotes como vecinos y cerrados por una cerca común y con una cuadra con henil. Se solían segar dos veces al año, en primavera y en otoño, para conseguir las reservas de heno



JOSÉ CUEVAS

necesarias para la alimentación del ganado.

Estos ritmos estacionales resultan de especial interés en los *vaqueiros de alzada*. Este grupo se dedicaba a la cría de ganado vacuno, así como a la arriería y la trajinería. Se caracterizaba principalmente por su cambio de residencia cada medio año. Desde mediados de marzo hasta mediados de noviembre vivía en los pueblos de arriba y el tiempo restante en los de abajo. Los desplazamientos los realizaba toda la familia con sus enseres.

Los productos del ganado

Los campesinos obtenían del ganado:

- Productos para el autoconsumo y, si había excedentes, productos para el mercado con los que conseguir mediante su venta un poco de dinero en metálico: leche, mantequilla, queso, carne, lana, pieles
- Fuerza de tiro y de carga
- Estiércol para el abonado de la tierra

Los propietarios de la tierra y del ganado obtenían grandes ganancias a través de las distintas fórmulas de aparcería y tenencia de ganado por parte de los campesinos. Los intereses que les generaba este sistema de arrendamiento llegaban a alcanzar entre un 15 y un 40 % de los capitales invertidos, sin gasto en trabajo ni en el mantenimiento de los animales.

Oración para proteger el ganado perdido

Los ataques de los lobos y la pérdida de ganado en los montes eran dos de los principales motivos de preocupación entre los pastores. Para evitar esto se rezaban diferentes oraciones como las que mostramos a continuación:

Oración de San Antonio (1)

Lugar: La Pola, Somiedu (1996)
 Informante: Teresa Marrón, 70 años.
 Recopilador: J. S. L. (Archivo de la Tradición Oral)

*San Antonio bendito,
 que en Padua naciste,
 en Padua moriste,
 el bordón ceñiste
 y a tu padre de la muerte librate,
 guarda nuestros ganados,
 que por el monte andan arrastrados,
 líbralos de osos y lobos
 y otros animalitos bravos,
 en la noche y en el día
 con un padrenuestro y un ave maría.*

Oración de San Antonio (2)

Lugar: Burgazal, Tinéu (1998)
 Informante: Remedios Pérez Rodríguez, 60 años.
 Recopilador: J. S. L. (Archivo de la Tradición Oral)

*¡Oh, San Antonio bendito!,
 yo te ruego y te suplico,
 líbrame la oveja que me falta
 de llobos ya llobas
 de raposos y raposas,
 de canes ya caniellas,
 de águilas ya aiguiellas.
 de todos los animales bravos
 que andan por hacer mal
 treinta leguas en contorno
 donde no puedan llegar,
 ni su carne 'espedazar
 ni su sangre derramar,
 que estea tan segura
 como el buen Jesús de la Verdad.*

Nota: La oración de San Antonio se reza tres veces seguidas sin equivocarse, y el ganado perdido aparecerá sano y salvo. Una vez que se "echa" la

oración, no se debe salir a buscar el ganado perdido hasta que amanezca. Esto sería un acto de desconfianza hacia el poder de San Antonio, lo cual podría acarrear funestas consecuencias para el animal. Si se tropieza en alguna palabra durante el rezo de la oración, el animal no gozará de la protección del santo y morirá despeñado o comido por los lobos con total probabilidad.

El poder de la oración de San Antonio (1)

Lugar: Buspol, Salas (1997)
 Informante: Arcadio Vega, 75 años.
 Recopilador: J. S. L. (Archivo de la Tradición Oral)

*Una vez nos faltaban unas ovejas, y mi madre dijo:
 —Voy a echar la oración a San Antonio.
 Y mi padre y yo salimos en busca de las ovejas por la mañana, y vimos una estatua curiando las ovejas. Una cosa, una fantasma, así como si fuese un santo de la iglesia. No sabemos lo que era porque, claro, se quitó de golpe. Si esperara allí a que nós la cogiéramos ya la vieramos ¿eh?, diríamos:*

*—¡Coño, pues era San Antonio!
 Pero non pudimos saber qué era, mas que una fantasma. Era blanco todo, todo, todo blanco. Y era San Antonio que taba curiando las ovejas. Y desapareció de golpe. Y las ovejas vivas, no les pasó nada. Y pasaron la noche fuera. ¡Tres ovejas!*

El poder de la oración de San Antonio (2)

Lugar: Antoñana, Miranda (1997)
 Informante: Gloria Alvarez, unos 60 años.
 Recopilador: J. S. L. (Archivo de la Tradición Oral)

Una vez, a uno que le faltaba un rabaño de ovejas, ya fue por entre la nublina, muy ciega, ya nu las alcontró. Vino sin ellas. Y entós que tuviera to'la noche rezando a San Antonio, ya venga a rezar, venga a rezar, pidiendo a San Antonio que-y las salvara, que-y las guardara, que no-y las fueran comer las fieras. Ya pola mañana, así que taba amaneciendo, echanon andar, a buscalas. Y cerca del rabaño taba la nublina oscura, ciega tovía, y que vieran un rapacín con un palo y un sombrero en pico del rabaño. Y entós que fueran acercándose, acercándose y que aquel rapacín allí taba col sombrero y con un palo muy guapo que tenía na mano. Y al ellos llegase, el rapacín marchóu. ¿Y quién era? ¡San Antonio que las taba defendiendo!

Los productos del ganado y la cocina

El cerdo o *gochu* era un animal básico para que la familia campesina pudiera disponer de carne con la que mejorar su dieta. La forma más habitual de consumir su carne era en embutido o en salazón. La matanza o *samartín* era un momento clave en la vida de la casa. Se realizaba entre noviembre y enero. La mujer era la principal encargada de todo el proceso, desde que se compraban los animales a principios de año hasta la administración de la carne obtenida tras la matanza, tarea nada fácil teniendo en cuenta la escasa producción y el gran número de bocas que alimentar:

La matanza duraba varios días y en ella colaboraban parientes y vecinos. El día del sacrificio, por la mañana temprano, se calentaba agua y el matarife sacaba al cerdo de la cuadra con un gancho. Entre varios hombres tumbaban al animal sobre un banco y el matarife le pinchaba en el cuello, en la yugular, hasta que se desangrara. Toda la sangre se recogía en un cubo revolviéndola continuamente para que no

cuajara. El cerdo se colocaba después en el duerno o artesa para pelarlo con agua hirviendo. Una vez limpio se colgaba de un gancho y se le quitaban las vísceras, dejándolo orear alrededor de veinticuatro horas. Durante ese día se hacían las morcillas. En la tarde del día siguiente se descuartizaba al animal. Las mejores piezas se cubrían de sal; el resto se picaba para embutido que una vez elaborado, se curaba al humo. La curación del embutido y la salazón de la carne duraba un mes aproximadamente. Pasado ese tiempo, se sacaba la carne de la sal y junto al embutido se almacenaba todo en el hórreo o panera.

El ganado vacuno ofrecía leche y carne a los campesinos. La leche era uno de los productos fundamentales en la alimentación de los campesinos, pero su producción era escasa. Aparte de su consumo

La matanza duraba varios días y en ella colaboraban vecinos y parientes. En la imagen, *Samartín: corando'l gochu*, en Villamayor (Piloña), hacia 1915.



en fresco, los campesinos obtenían de ella mantequilla y queso.

La mantequilla o manteca, obtenida de la leche de las vacas se comercializaba a escala local ya que hasta bien entrado el siglo XIX no se utiliza en Asturias la sal para su conservación. Se consumía recién elaborada o cocida y conservada en tripa para suplir el aceite en la cocina.

En Asturias comienzan a instalarse fábricas de manteca salada o de Flandes a partir de la década de los años veinte del siglo XIX. La aparición de estas industrias generó un aumento de la riqueza en sus áreas de influencia, tal y como se recoge en el *Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España y sus posesiones de ultramar* de Pascual Madoz (1845-1850) respecto al efecto que tuvo la creación en 1833 de una fábrica de este tipo en la parroquia de Arango, concejo de Pravia. En cuanto al queso, se producía en Asturias una gran variedad de quesos que tenían la ventaja, con respecto a la leche y a la mantequilla, de su más larga conservación. En el mismo Diccionario se cita que algunos agricultores ganaderos de Cabrales sacaban más de 3.000 reales al año con la venta del queso en los mercados de Llanes y Cangues d'Onís. En todo caso, los ingresos en metálico más importantes que obtenían los campesinos eran los que provenían de la venta de los terneros (*xatos*) y en especial de los bueyes (*güés*).

La distribución de la sal era monopolio de la Real Hacienda. Este monopolio y el hecho de que la sal fuera el producto básico para la conservación de los alimentos, provocaba grandes inconvenientes a los campesinos y limitaba las posibilidades de comercialización de los diferentes productos del ganado.

Los cabritos y corderos se mataban para grandes celebraciones sociales (fiestas, bodas) y se vendían en vivo el resto del año.

Las mulas eran utilizadas como animales de carga, y en el occidente de Asturias se criaban para su venta en Castilla.

La leche y sus derivados en la sociedad tradicional asturiana

En contra de lo que pudiera parecer, la leche fresca no era un alimento muy habitual en la Asturias tradicional, en parte porque resultaba técnicamente imposible mantenerla en perfecto estado durante un tiempo suficiente después de *catar* u ordeñar y en parte también porque sus derivados resultaban muy

rentables para el ganadero. La única parte de la leche que solía consumirse en fresco era la llamada *deburá* o leche desnatada sobrante de la elaboración de la manteca que se tomaba como bebida refrescante, sobre todo, durante las duras faenas de la recogida de la hierba en verano.

La leche que se producía en la sociedad tradicional no era tan abundante ni tan constante como en la actualidad; los animales lecheros eran bastante distintos a los actuales, estaban peor alimentados y su habitual utilización como fuerza de labor y de cría reducía aún más su producción lechera.

En aquella época una vaca podía producir unos siete u ocho litros de leche diarios, una cabra tres o cuatro y una oveja dos. Las vacas podían producir leche más o menos todo el año pero las ovejas y las cabras sólo durante la primavera y parte del verano; si a estas cantidades restamos lo que consumían las crías veremos que la leche era un recurso más bien escaso.



FRITZ KRÜGER (MPFA)

Arriba, asno cargado con maíz procedente de la salla, en Máñules-Máñores, Tinéu. 1927

En la imagen de la derecha, niñas cuidando niños y mostrando un odre de mazar manteca, en Trones, Cangas del Narcea. 1927

La manteca

La manteca era el derivado de la leche más importante en Asturias, ya que junto al unto del cerdo era la principal grasa comestible que se utilizaba en la cocina, siendo su papel en la alimentación muy similar al del aceite de oliva en las riberas del Mediterráneo. De ahí que desde fechas muy antiguas se comercializara y constituyera uno de los principales recursos económicos de los ganaderos asturianos.

La manteca es la grasa concentrada de la leche, aunque todas las leches que producen los mamíferos contienen esta sustancia en mayor o menor cantidad, la de vaca fue siempre la más apreciada por su sabor. La manteca se encuentra dispersa en la leche fresca y asciende a la superficie después de un tiempo de reposo formando una película junto con otros componentes de la leche. Esta película se denomina en Asturias *cima*, y es la que se utiliza para hacer manteca, separándola primero de la leche y luego sometiénola

a una operación de batido que se denomina según las zonas, *firío* o *mazao*.

Para batir la manteca se podía utilizar casi cualquier tipo de recipiente estanco, aunque los más habituales eran los de cuero y cerámica. El recipiente de cuero era propio de las zonas más montañosas de Asturias, se trataba de una especie de bolsa construida con la piel curtida de una cabra u oveja y se conocía como *odre*, *bota*, *vexigu* o *ballicu*. El de cerámica, por el contrario, se utilizaba en las zonas bajas, tenía la forma de una vasija con dos asas y se denominaba *botía*, *olla* o *maciador*.

La operación de batir la manteca era muy ardua, primero había que disponer de la nata suficiente (de diez litros de leche se podían conseguir unos tres de nata y estos producían alrededor de un kilo o kilo y medio de manteca), luego *esfrentala* o enfriarla entre abundante agua y posteriormente batirla moviendo el recipiente rítmicamente de arriba abajo o hacia los



lados durante una media hora, al cabo de la cual, la nata se había separado en dos partes, una sólida o manteca y otra líquida o *debura*.

Una vez conseguida la manteca bastaba sólo darle forma y extraer la mayor parte del suero posible para que no se agriara. La parte de manteca que se pensaba consumir rápidamente se moldeaba formando una pella que a veces se decoraba con incisiones. La manteca que se pensaba almacenar se cocía y se guardaba en vasijas de barro, vejigas o tripas de cerdo. La manteca almacenada de esta manera se podía conservar algunas semanas sin enranciarse, pero no mucho más tiempo. A principios del siglo XIX se difundió en Asturias un sistema de conservación de la manteca que consistía en añadir sal durante el amasado. La manteca así tratada se conocía como “manteca de Flandes”, porque ese método de conservación se creía originario de esa región de Europa. La fabricación de manteca salada se implantó rápidamente en toda Asturias y permitió elaborar un producto más duradero que podía almacenarse más tiempo o transportarse a mercados más lejanos como América o Filipinas.

El queso

“Se hacen a la verdad en Asturias muy ricos y regalados quesos [...]”

Jovellanos, “Carta VII: Industrias de Asturias”, Tomo 2, p.10, Ayalga 1981

Para elaborar el queso era necesaria una cantidad de leche de entre doce y quince litros por kilogramo de queso. Esa leche podía proceder de una sola especie de ganado o ser una mezcla de varias; y podía ser leche entera o desnatada. Cuando el queso estaba hecho con leches mezcladas se habla de queso estacional, ya que sólo se podía elaborar durante las estaciones en que las cabras y ovejas producían leche (de marzo a julio o agosto por término medio). Aunque en Asturias más que de quesos estacionales tendríamos que hablar de quesos adaptables, ya que un mismo queso podía variar su composición a lo largo del año según los tipos de leche de que se dispusiera. Los quesos de leche de vaca desnatada eran más comunes durante la primavera y el verano cuando más manteca se elaboraba, complementando con leche de cabra y oveja la grasa que se le había extraído.

La leche no se transforma en queso directamente sino que pasa por una serie de estados o fases en los que se encuentra el origen de las distintas variedades

de queso. Estas fases serían, *grosso modo*, cinco:

1. preparación de la leche
2. coagulación
3. desecado
4. moldeado
5. fermentación

La preparación de la leche era sencilla, ya que bastaba con almacenarla en un lugar cálido para que su temperatura no bajara de los 20 grados centígrados. Para esto se solían usar bolsas de piel como las descritas anteriormente para la manteca, recipientes de cerámica o más modernamente cubos y cazuelas metálicos. Posteriormente la leche se cuajaba, bien añadiendo una sustancia llamada *cuayu* extraída del estómago de los mamíferos o bien dejando que la propia leche se coagulara de forma espontánea. Una vez conseguida la cuajada o *cuayá* se separaba del suero y se ponía a secar en una bolsa de tela (*fardela*) o en una especie de vaso agujereado (*quesera*), prensándola en algunos casos para acelerar la salida del suero. Después de secada y moldeada se ponía a madurar durante un tiempo variable que oscilaba entre los ocho días y los cuatro meses.

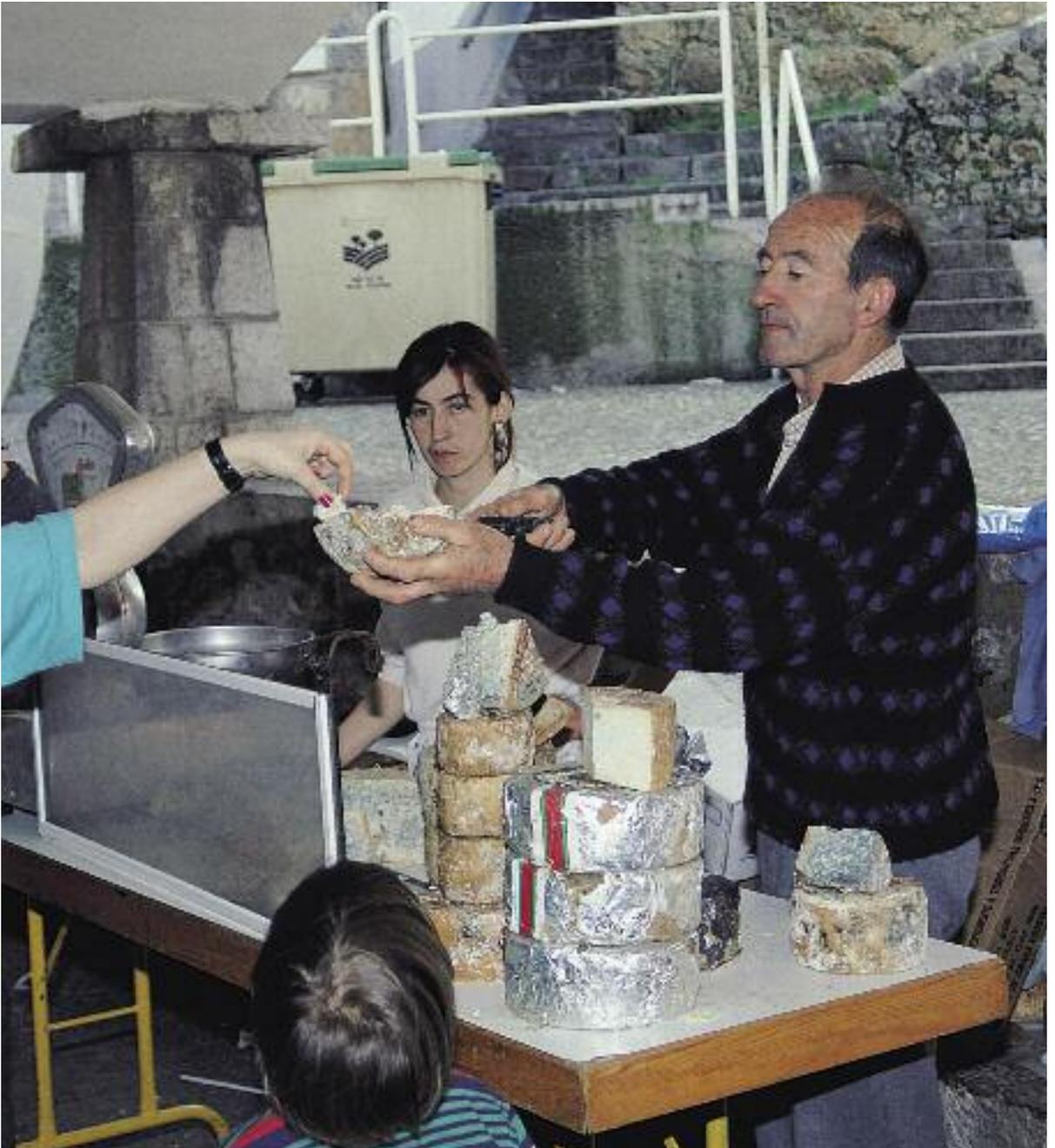
En Asturias se continúan elaborando en la actualidad muchos quesos tradicionales, quizás en torno a los veinticinco o treinta, pero en el pasado aún se elaboraron más, parte de ellos fueron desapareciendo junto con las gentes que dominaban sus técnicas de elaboración, así sucedió por ejemplo con el queso de Pato de Eilao-Illano o con el Picañón de Ayer.

Aunque el queso se elaboró en toda Asturias, no estaba repartido de la misma manera. Así por ejemplo, existen menos variedades de quesos en la franja costera que en la montaña, donde casi se podría hablar de un queso por comarca o a veces un queso en cada valle. Los quesos del litoral tenían en general una composición más rica en leche de vaca que de cabra u oveja y solían ser quesos menos madurados. En la montaña por el contrario la proporción de leche solía ser la inversa, encontrándose muchos quesos con maduración superior a los tres meses.

Los quesos de Asturias también se distinguen por el cuajo que utilizan, la mitad centro-occidental de Asturias utilizaba cuajos extraídos del estómago del cerdo mientras que la oriental usaba el estómago de rumiantes, existiendo una franja intermedia donde además coexistían los cuajos animales y las cuajadas ácidas o espontáneas.

Pero los quesos asturianos también presentan una serie de rasgos comunes, por ejemplo su pequeño

En Asturias se continúan elaborando en la actualidad muchos quesos tradicionales, quizás en torno a los veinticinco o treinta, pero en el pasado aún se elaboraron más, parte de ellos fueron desapareciendo a la vez que las gentes que dominaban sus técnicas de elaboración. No así en el caso de los quesos de Cabrales, que aun hoy en día siguen elaborándose y gozando de una fuerte demanda.



formato que rara vez supera el kilogramo, salvo en los tipos de quesos azules como el Cabrales o el *Gamonéu*. También su forma, que nos indica la del recipiente donde han sido elaborados, por ejemplo un queso de forma cilíndrica resulta de un molde con forma de aro, uno con forma troncocónica de una quesera y uno esférico de una bolsa de tela.

La producción de queso era normalmente un trabajo femenino en toda Asturias, aunque en determinados casos lo llevaran a cabo también los hombres, sobre todo cuando el ganado estaba en los puertos durante el verano. En algunas zonas de Asturias como Casu o Cabrales, el queso se convirtió en una dedicación muy rentable para los vecinos, incluso algunas fases de elaboración se llevaban a cabo de forma comunitaria, recurriendo a ingeniosos sistemas como el marcado de letras, nombres o símbolos especiales sobre el queso para distinguir luego la parte que correspondía a cada vecino.

Una ganadería especial: la cría de abejas

La miel fue hasta fines del siglo XIX el único edulcorante que estaba al alcance de los campesinos asturianos; era un producto escaso y muy apreciado por sus propiedades medicinales. Estas dos razones hicieron que se convirtiera en un alimento de prestigio, como los huevos, los jamones y la manteca, y que se regalara como signo de amistad, buena vecindad o agradecimiento.

Las colmenas, conocidas como *truébanos*, *caxellos* o *cubos*, estaban fabricadas con un tronco hueco de castaño o cerezo. También se hacían con cuatro tablas clavadas, y en algún concejo del occidente (Allande,

Abajo, cortín o *colmeal*, en Alguerdo, Ibias, 1927.



Grandas de Salime, Pezós-Pesoz) las había de corcho. Estas colmenas llevan en su interior unos palos cruzados que sirven para soportar los panales y están cerradas por una tapa de madera, corcho o corteza de abedul.

En Asturias, antes de la expansión de la apicultura movilista, existían dos modos de practicar la cría de abejas, cuyas diferencias venían marcadas principalmente por el modo de extraer la cosecha de miel y cera, y por el aprovechamiento tan distinto que se hacía del monte para obtener estos dos productos. En un caso el monte era un lugar para criar y aumentar el número de colmenas, y en otro, el monte era el lugar para depredar las colmenas silvestres. El primer caso se daba en los concejos situados al occidente del río Narcea, en los que se ahumaban las colmenas para extraer la miel y se cogía una parte del producto almacenado por las abejas, dejándoles lo necesario para pasar el invierno. La apicultura estaba muy arraigada y su explotación estaba basada en unos conocimientos técnicos bastante desarrollados. En el monte, las colmenas se colocaban en peñas poco accesibles y sobre todo en el interior de *cortinos*, que son unos colmenares de planta redonda y cerrados por un muro de dos o tres metros de altura, en los que entraban alrededor de cincuenta colmenas. Muchos *cortinos* no tenían puerta y para entrar en ellos había que subir por una escala. La misión principal de estas construcciones era evitar las rapiñas de los animales, en especial de los osos, aunque también servían para disuadir a los ladrones y proteger las colmenas del fuego. Los *cortinos* se levantaban en lugares apropiados, que previamente se estudiaban, y que tenían unas condiciones mínimas: laderas solanas y protegidas de los vientos del oeste (“Aire gallego, mal colmenero”) y del norte (“Norte y nordés, y cortar al revés, líbrenos Dios de todos tres”), próximos a un manantial o un curso pequeño de agua y, sobre todo, en un lugar rico en flores melíferas. No podían levantarse unos muy cerca de otros, ni mucho menos unos por encima de otros, pues estaba muy arraigada la creencia de que las abejas de colmenares diferentes que transitaban por un mismo “canal” se peleaban y dejaban de trabajar; además se consideraba con razón que el “pasto” era limitado y que el exceso de abejas producía el decaimiento de los colmenares, pues aumentaba la distancia que tenían que recorrer las abejas para obtener el néctar de las flores y también las posibilidades de perderse en sus salidas.

En el resto de Asturias la explotación apícola era

mucho más pequeña y estaba muy extendido el uso de matar las abejas para *escolmenar* o sacar su producto. Esta técnica tenía un efecto inmediato: el número de colmenas era pequeño y la producción de miel era insuficiente para el consumo de la población. La solución a esta carencia también se encontró en el monte y consistió en la búsqueda de colmenas silvestres, conocidas como *mieleros*, de las que se extraían todos los panales almacenados. La localización de estas colmenas requería unos métodos de busca que a veces llevaban mucho tiempo, a pesar de que los hombres que se dedicaban a ello conocían bien el medio en el que se movían y las costumbres de las abejas. La primera operación para cazar un *mielero* consistía en encontrar una fuente donde las abejas fueran a recoger agua. Una vez localizada, los cazadores vigilaban a las abejas, fijándose en el camino que tomaban y siguiéndolas hasta el árbol o peña en donde tenían la colmena.

Estas operaciones se realizaban en el mes de agosto, que es cuando las abejas acuden a por agua para refrescar la colmena, y la miel se sacaba a fines de septiembre o en octubre, antes de que las abejas comenzaran a consumirla.

Las colmenas situadas en el hueco de un tronco o de una rama se depredaban a menudo talando el árbol; una vez derribado y con la colmena al alcance de la mano se sacaba toda la miel y cera, asfixiando a las abejas con azufre y abriendo el hueco con un hacha. La operación cambiaba bastante cuando la colmena montesina estaba en una peña. En este caso los cazadores iban por la mañana, muy temprano, y uno de ellos se descolgaba desde la cima de la pared rocosa atado con unas cuerdas que sostenían sus compañeros. El que bajaba llevaba un caldero amarrado a una cuerda; una vez delante de la covacha aniquilaba a las abejas quemando hierba o azufre en la boca de la colmena y a continuación sacaba con una mano todos los panales que alcanzaba con el brazo.

En épocas modernas, la falta de miel se suplía con la compra a los mieleros ambulantes que procedentes de la Alcarria recorrían gran parte de Asturias.

La miel pocas veces se vendía y era un producto que se consumía en casa o que se regalaba. El principal destino de la miel era como remedio medicinal para curar contusiones, quemaduras, dolores intestinales y, sobre todo, enfermedades de las vías respiratorias. En los concejos del occidente, donde se recolectaba mucha miel, también se consumía bastante durante el verano, coincidiendo con las faenas agrícolas más duras

del ciclo agrícola anual: siega de la hierba, rozas en el monte, recolección del trigo y centeno, *mayadas* para desgranar los cereales; en este caso, la miel aportaba una energía muy valiosa para seguir trabajando. Al ser un alimento de prestigio, debido a su escasez, su valor medicinal y su sabor dulce, la miel era uno de los productos que los campesinos usaban para regalar con el fin de reafirmar relaciones de cooperación, parentesco y vecindad, así como “pagar” favores y servicios recibidos.

Testimonio oral de un apicultor del concejo de Morcín, 1989.

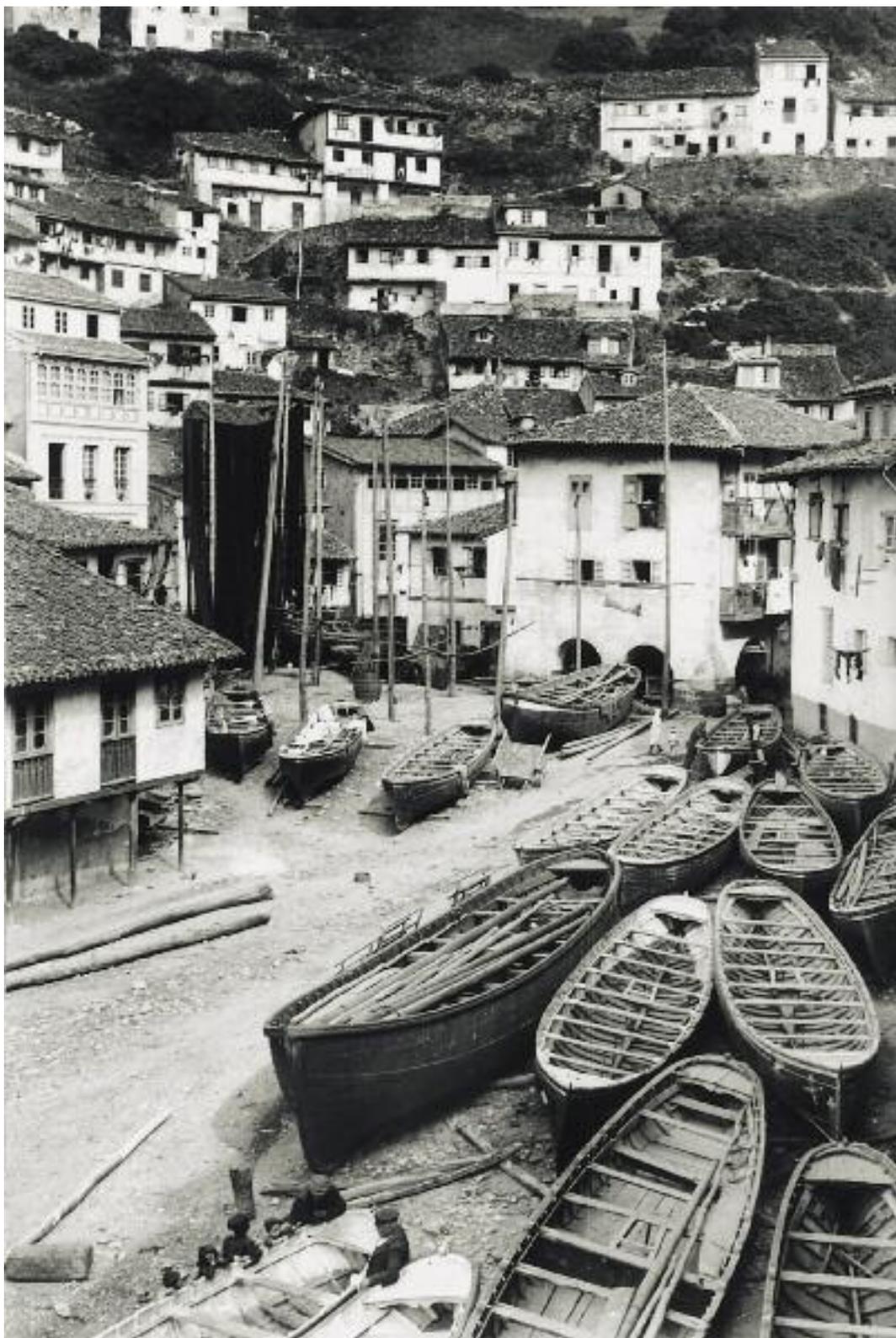
“El año pasao saqué cerca de ochenta o cien kilos de miel, fue el año que más saqué, pero el año pasao taba tan obligao con la gente, porque fue cuando tuve la mujer en la Residencia [hospital de Uviéu-Oviedo], y luego murió. Cuando vine a la yerba yera muy tarde y tuve que repartir casi todo el miel entre los que se acercaron a echame una mano, otra cosa non tenía con que corresponder. Todavía vendí algo y quedéme yo con algo, porque el año que vien a lo mejor non hay ná. El miel se aprecia porque todos non lo cosechen y pa munches cosas val. Yo como non tenía familia y había gente que me había ayudao muchísimo, pues tenía que corresponder con lo que ellos non tenían.”

3.6. La pesca Evolución histórica

Desde tiempo inmemorial el pescado ha jugado un papel de primer orden en la dieta alimentaria humana y es por ello uno de los alimentos más antiguos que se conocen, anterior incluso a los derivados de la agricultura y la ganadería. En distintas cuevas prehistóricas próximas al litoral, correspondientes al paleolítico, ya aparecen restos de pescados y mariscos que eran capturados desde la orilla valiéndose de rudimentarios útiles y artes de pesca. Desde la Alta Edad Media son abundantes las referencias documentales sobre la actividad pesquera en Asturias, desarrollada desde pequeños núcleos de población situados en las desembocaduras de los ríos o al abrigo de pequeñas calas o puertos naturales que se extendían a lo largo de toda la franja litoral. Destacaban entre las especies de pescado mayor los congrios, *les pixotes* o merluzas y los besugos, que eran capturados con artes de anzuelo, mientras en la pesca menuda abundaban las sardinas, salmones, truchas, anguilas y algunos mariscos, pescados con redes y nasas. Aunque sin duda, la actividad más importante realizada por los pescadores asturianos durante los tiempos medievales hasta la segunda mitad del siglo XVII, fue la caza de la ballena, de la que se obtenían cuantiosos beneficios en costeras realizadas durante los meses de invierno al aprovechar el paso de los cetáceos frente a la costa.

“... Ay 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 es de la grassa, que llaman sain, con que se alumbrá la gente común de esta tierra. Este Pez se llama Ballena, y de esta dizen que sale el ambar, de que se hallan algunos pedaços muy finos por las orillas de este Mar, y se hallarían más, si huviesse persona que las buscase “.
Carvallo, 1988: 10; original 1695

Por esas mismas fechas adquieren un gran desarrollo los Gremios y Cofradías de Mareantes como instituciones asistenciales y reguladoras de todas las actividades pesqueras, y a partir del siglo XVIII, con la entrada en vigor de la Matrícula de Mar, destinada a reclutar a los marineros más experimentados para servir en la Armada, y el crecido número de impuestos y privilegios de la Iglesia y otras instituciones de la



administración, sobre el diezmo de la pesca, renta de cestería, etc., menguarían considerablemente los escasos ingresos obtenidos de las pesquerías y sumirían al sector pesquero en un largo periodo de crisis y decadencia. Esta situación se mantuvo hasta la segunda mitad del siglo XIX, en que la abolición de la Matrícula de Mar; junto a la introducción del vapor y la aplicación de revolucionarios artes de pesca y modernos métodos conserveros, desarrollarían notablemente la industria pesquera.

“... La industria pesquera de este puerto ha tomado tal importancia que de ella viven muchas familias del barrio alto, en un relativo bienestar del que antes carecían. Débese todo esto a la introducción de artes modernos para la pesca y a las embarcaciones que vinieron a sustituir las antiguas lanchas de altura, débiles para sufrir uno de los frecuentes temporales de los que recalán a esta costa, y por lo cual se veían sus tripulantes impedidos de salir a la mar en la mayor parte de los días de invierno, o sea en la costera del besugo y de la merluza. Con la escuadra de estos vaporcitos que cuenta Gijón y el considerable número de lanchas traineras para la pesca de la sardina, se han fomentado fábricas de salazón muy bien montadas, pero cuando la costera es abundante, para beneficiar la pesca dentro de los almacenes, viéndose precisados los armadores a servirse de los muelles para el empaque, salazón, limpieza, etc., de lo que diariamente mandan por los ferrocarriles a las poblaciones del interior de España y a algunos del Extranjero.”

(Diario El Noroeste, Xixón-Gijón 20 de octubre de 1899)

Instituciones y religiosidad popular

Los gremios y cofradías de mareantes eran las instituciones encargadas de regular y controlar las actividades pesqueras en los distintos puertos. Así, revisaban los contratos entre particulares (el patrón o armador y los marineros) para formar *compañías* o tripulaciones para dedicarse a las distintas costeras de pesca, vigilaban las vedas en los caladeros, velaban por el mantenimiento de los muelles y costeaban las actividades de cofradías religiosas que tenían bajo su patronazgo con distintas advocaciones, según cada puerto.

Ordenanza dieciocho:

“... Atendiendo a que este ilustrísimo gremio y personas de que se compone se sustenta y alimentan de todo género de pesquería y entre ellas algunas que no se pueden hacer sino es en caza y compañía como es la caza de las ballenas, siguiendo nuestra costumbre antiquísima y capitulaciones. Lo primero ordenamos y mandamos que siempre que acaeciera parecer ballena y si hiciere señal por la atalaya que para este efecto se pone en San Lorenzo, término de Somió, declaramos que todos los barcos de pescar y marineros que se hallaren en este puerto tengan obligación de salir con sus barcos, arpones, sangraderas y demás aparejos necesarios para cazar estos céteos y monstruos del mar por ser necesario concurrir á su caza número de barcos para apresarla, seguirla y traerla.” (Castañón, 1982: 854; original 1678)

Hasta el siglo XVI San Telmo es la devoción más extendida entre las gentes de la mar; durante los siglos XVI, XVII y XVIII es la Virgen del Rosario y a partir del XVIII la Virgen del Carmen. Esta dependencia del estamento religioso fue notoria hasta finales del siglo XIX, fecha en que la mayoría de las embarcaciones dedicadas a la pesca aún tenían nombres de advocaciones religiosas (santos, cristos y vírgenes), lo que nos da idea de la gran devoción y religiosidad popular que mantuvo de siempre la población pescadora, que llega en su folclore hasta nuestros días.

*Gloriosísima Santa Ana
para celebrar tu fiesta
los marineros de Llanes
hoy no salen a la pesca.*

*Si una galerna nos coge
cruzando la mar bravía
gloriosísima Santa Ana
tu eres nuestro faro y guía.*

*(Coplas de la procesión de Santa Ana de Llanes,
Cea Gutiérrez, 1978: 30)*

*Virgen, si nos dais un pez,
De aceite os daré un cuartillo...
Y luego del pez a bordo
El aceite pa freílo.*

*(Copla popular de Llastres, Vigón, 1980: 22,
orig. 1892)*

*El besugo que pesquemos
de la Mofosa a la Vaca
es para Nuestra Señora
una corona de plata.*

(Copla popular de Lluanco, Vallina Alonso, 1983: 99)

*Para bocartes pravianos,
para xardes los luanquinos
y para pescar bonitos
Dios me dé los candasinos.*

*(Copla de la danza prima de Candás,
Rodríguez Rodríguez, 1986)*

Costeras, artes y caladeros

Desde la Edad Moderna hasta finales del siglo XIX los pescadores asturianos realizaban anualmente dos

costeras de pesca bien diferenciadas. La llamada de invierno (desde el 30 de noviembre, San Andrés, hasta el 15 de cuaresma) estaba dedicada a la siempre peligrosa pesca del besugo y merluza desde lanchas mayores sin cubierta -*lanchas o chalupas*-, utilizando cuerdas y palangres de anzuelos. La del verano (del 15 de cuaresma al 30 de noviembre), estaba fundamentalmente dirigida a la captura de la sardina con artes de red (de enmalle o cerco) desde embarcaciones menores -*botes y traineras*-, y a la pesca del atún y bonito a la cacea, con largas varas o perchas provistas de distintas líneas con anzuelos enmascarados con trapos de colores y *fueyes* de maíz que hacían de señuelo para capturar a los túnidos. El resto de la pesca tenía lugar, principalmente, entre los meses de abril y septiembre y para ello se utilizaban embarcaciones menores -*botes y bateles*-.

Descargando pescado en El Muelle,
Gijón - Xixón



“...Por el verano el oficio, aunque rudo, es soportable, y aquellos honrados lobos marinos lo aman; pero en invierno, cuando se busca el besugo, allí, en la brumosa lontananza, entre las olas irritadas, el más amigo del mar y del oficio reniega de su suerte. Cada pocos años alguna lancha paga su tributo al mar, perdiendo sus tripulantes. Pocos años hace una galerna robó al pueblo pescador noventa y seis de sus más bravos hijos. La tercera parte próximamente de los pescadores matriculados. Y, a pesar de estas tremendas catástrofes, Candás es un pueblo que vive cantando, al son de sus giraldillas, en el campo de la Baragaña”.

Clarín, Las Costas de Asturias, 18 de julio de 1882

Entre las artes de pesca empleadas desde antiguo en nuestra costa las hay originariamente locales (fundamentalmente algunas de anzuelo), otras proceden de zonas próximas (País Vasco o Galicia), algunas fueron objeto de introducción común desde la época de su aparición (artes de cerco) y no faltan importaciones más recientes (arrastre con aparejo de pareja) debidas a pescadores levantinos. Sin embargo, hoy día la pesca industrial tiende a universalizar los medios de explotación del mar en consonancia con una tecnología cada vez más eficiente y depredadora que pone en grave peligro el futuro de los recursos marinos.

Como ya hemos visto anteriormente, la actividad pesquera marítima se realizaba en un principio en las proximidades de la costa. Con el paso del tiempo, la evolución de las embarcaciones y los nuevos métodos y artes de pesca extenderían su área de acción mucho más lejos. Los espacios en los que se realizaba y realiza la pesca son denominados por los pescadores como *caladero* –zona en la que se largan artes y aparejos que van a permanecer fijos, en superficie o en el fondo, y *playa*– la extensión de fondo donde se pesca con arte de red de arrastre. Otros espacios donde se capturaban diversas especies piscícolas eran los ríos, generalmente salmones, truchas, anguilas y angulas (sus crías), lampreas, reos y *muñes* (mújoles). En Asturias destacaron por su abundancia de pesca los ríos Nalón y su afluente Narcea, el Sella, el Cares y el Eo. Tradicionalmente, otros productos del mar como las algas (con aplicaciones medicinales y usos agrícolas) y ciertos mariscos, moluscos (*oricios* y *llámpares*, principalmente) eran recogidos o capturados en las playas y pedreros por particulares, generalmente

mujeres, al margen de normas gremiales e institucionales.

Las embarcaciones de pesca

En las distintas modalidades de pesca de bajura la embarcación y los aparejos solían pertenecer al propio pescador, aunque en las embarcaciones mayores eran personas acaudaladas sus armadores. En tierra las mujeres eran las encargadas de la reparación de las redes y de la comercialización de la pesca, bien en fresco o bien mediante la elaboración de escabeches y salazones.

Las embarcaciones dedicadas a la pesca en Asturias apenas presentan cambios en sus formas desde el siglo XVII. A finales del XIX se registran cuatro tipos de pesqueros, que eran construidos de madera en la mayoría de los puertos siguiendo esquemas y técnicas tradicionales por los carpinteros de ribera: *el batel*, embarcación muy estilizada de pequeñas dimensiones (entre 4 y 6 m. de eslora) propulsada a remo y vela al tercio. El *bote* (de 3 a 7 m. de eslora), más mangudo que el anterior, estaba propulsado por vela y remos y se dedicaba a la pesca de bajura. La *trainera* (de 8 a 12 m.) iba provista de 12 ó 14 remos y dos velas al tercio con mástiles móviles, se dedicaba exclusivamente a la pesca de la sardina con artes de red. Y, finalmente, la *lancha o chalupa bonitera* (10 a 15 m.) y más de 10 tm. de porte para las de cubierta, llevaba dos palos y cinco velas, era gobernada por un timón de codaste y se dedicaba en el verano a la pesca del bonito a la cacea y en el invierno, con palangres y cuerdas capturaba besugo y merluza. Con la llegada del nuevo siglo se generaliza el empleo de embarcaciones propulsadas por máquina y caldera de vapor, y en la década de los veinte la aparición del motor de explosión modificaría el sistema de construcción de las embarcaciones, transformando los cascos (de madera y de acero) en función de la potencia de los motores. Posteriormente, la progresiva especialización alcanzada en las faenas pesqueras determinaría la aparición de nuevas denominaciones según los artes de pesca a los que se dedica el buque.

... Las lanchas asturianas llevan siempre cinco (velas), que son, por orden de magnitud: la mayor, la cebadera, el trinquete, el borriquele y la unción, las cuales se combinan diversamente según la fuerza del viento: la unción que es la más pequeña, lleva este

*nombre terrible, porque se iza sola cuando están
apunto de perecer.*

Palacio, 1983: 203-204; original 1885

Arriba, primeras etiquetas de la fábrica de conservas
"Cabo de Peñas"

Debajo, pescadores de L'Arena, (Sotu'l Barcu),
embarcando las redes para salir a pescar; hacia 1913



COLECCIÓN MIRVA

La comercialización de la pesca

Hasta la aparición de las lonjas o rulas los productos de la pesca se subastaban en la propia ribera de los puertos, siendo la mayoría adquiridos por trajineros y comerciantes que los distribuían por el interior de la península. El sistema de conservación más utilizado desde los tiempos medievales fue la salazón. El pescado, una vez descabezado y eviscerado se mezclaba con sal y se prensaba con piedras hasta soltar toda la salmuera. Por ello, el control de la producción y comercio de la sal adquiriría gran importancia en toda esta época, aunque también eran bastante habituales los ceciales, pescados secados al aire. A partir del siglo XVII destacaba el comercio de escabeches en la mayoría de los puertos asturianos. Se escabechaban preferentemente besugos, congrios, sardinas y bonitos y más tarde chicharros, su área de comercialización principal era la meseta castellana y su tráfico lo realizaban arrieros y trajineros.

"... Varias muchachas destripaban y descabezaban las sardinas destinadas al frito y escabeche, echando en barriles los desperdicios, con objeto de venderlos a los



MODESTO MONTOTO

labriegos para abono de sus tierras. Luego, dentro de paxas, enjuagaban el pescado en un riachuelo que lamía los muros de la fábrica, y acomodaban por fin sardina por sardina en las parrillas o cestas de alambre a fin de ponerlas a secar antes de freírlas. Después se les echaba dentro del tonel el moje o escabeche, cuya base la constituye vinagre de vino. Otra cuadrilla se ocupaba de arrumar, o sea meter en cestas las sardinas por tandas; tal y como habían llegado de la mar, es decir, con cabezas y tripas entreverándolas con capas de sal gruesa, dentro de groseras cajas de ripia, o en banastas de avellano cubierto de helechos, para exportarlas a Castilla. A esta primitiva preparación llaman en fresco. Por fin la tercera parte de la pesca se prensaba bajo una gran piedra, como la de los molinos harineros, dentro de los tamboretos o grandes toneles que suelen verse a la entrada de muchas tiendas de ultramarinos por casi toda España."

(Conde de las Navas, 1989: 133; original 1904)

A mediados del siglo XIX, Xixón-Gijón es pionera en la elaboración de conservas alimenticias utilizando el método de esterilización mediante calor que había descubierto a finales del siglo anterior el confitero francés Nicolás Appert. Los productos elaborados serían envasados en barricas de madera, botellas de cristal y en latas de hojalata y comercializados en los mercados americanos, principalmente en Cuba. Con el nuevo siglo, Asturias pasa a ocupar el primer puesto en el conjunto del estado en la preparación de escabeches con 24 establecimientos y el segundo en salazones y conservas. Este inicio de siglo coincide con la etapa más dinámica y activa de la industria pesquera asturiana, destacando el puerto de Xixón-Gijón con 20 instalaciones dedicadas a la conserva, salazón y escabeche de pescados, Candás contaba con 13, Ribesella con 10, Cuideiru-Cudillero con 8, Figueras con 7 y Llastres con 6. Con menor número de establecimientos conserveros se encontraban los puertos de Lluanco, San Xuan de la Arena, Lluarca, Avilés, Llanes, Tapiá, San Esteban de Pravia, Ortigueira y Tazones. Por esos años, las conserveras más importantes, además de flota pesquera propia, contaban con maquinaria especializada para confeccionar y cerrar sus envases de lata que eran soldados al gas.

A partir de la segunda mitad del siglo XX, diversas innovaciones técnicas en el campo de la conservación de los alimentos (sistemas de congelación, liofilización,

etc.) y una sustancial mejora en el sistema de comunicaciones, hacen que el pescado, fresco o en sus distintas elaboraciones, llegue en óptimas condiciones para su consumo a la mayoría de los pueblos con independencia de la distancia a la que se encuentren de los puertos pesqueros.

3.7. Las bebidas: agua, sidra y vino

En 1881, el folclorista Braulio Vigón, de Colunga, escribió que *"la bebida ordinaria de los labradores asturianos es el agua, aunque en las fiestas y convites dan preferencia a la sidra, que el país produce en abundancia"*. Agua, sidra y vino fueron las únicas bebidas de los asturianos en la sociedad tradicional.

El agua no llegaba a las casas, sino que se encontraba en las fuentes o manantiales a donde había que ir a buscarla todos los días, bien para beber y cocinar, bien para lavar el cuerpo y fregar algún cacharro de la comida. El transporte hasta la casa se hacía con *ferradas* hechas con duelas de madera y aros de hierro o cobre, que a fines del siglo XIX fueron sustituidas por calderos de hierro con baño de porcelana. Este acarreo de agua era una labor exclusivamente femenina, como sucede en otras muchas culturas, y se hacía normalmente llevando los recipientes sobre la cabeza.

Las fuentes no eran todas iguales: había aguas buenas, aguas que daban catarros y aguas que curaban enfermedades. Antes de beber, cuando existían dudas sobre la calidad del agua, se hacía la señal de la cruz y se decían rezos:

*Jesucristo dijo al vino
Santa María dijo al agua
Si tienes alguna gafura
de tres soplidos se vaya.*

*Por aquí pasó Jesús
con tres veles y una cruz,
y me dixo que bebiera
toda l'agua que quisiera.*

Hasta los últimos años del siglo XIX, la sidra y el vino no eran bebidas de todos los días para los campesinos, sino de fechas señaladas: romerías, fiestas familiares, reuniones de trabajo, etc. En 1900, O. Bellmunt y F. Canella describen esta realidad:

"Nuestros aldeanos apenas prueban el vino en su



casa; a su tiempo y cuando se vende barato, suelen beber alguna puchera de sidra, no la achampañada, sino la clásica, fermentada con panizal o burbujeo natural, que permite beber cantidades increíbles, principalmente en espicha o comienzo de un tonel en llagar próximo".

El aumento del consumo de sidra y vino llegará con la industrialización y se dará sobre todo en los ambientes urbanos, donde la taberna o chigre constituyó un lugar de reunión diario para obreros fabriles y mineros.

La sidra se fabrica con las manzanas que se cosechan en las pumaradas. Había diversas clases de manzanas, unas para mesa y otras para sidra, diferenciadas por su sabor, tamaño, color, calidad, etc.

La manzana se recogía en los meses de octubre y noviembre. Para hacer la sidra se seleccionaba la fruta, desechando las manzanas podres, y se machacaba en un duerno de madera. A continuación, el producto estrujado se exprimía en el lagar. El zumo que resulta se introduce en toneles o pipas donde permanece dos

Conócense entre nosotros también una infinidad de especies de manzanas para sidra, distinguidas en cada país con nombre diferentes. En el concejo de Villaviciosa de Asturias se cuentan más de treinta, de las cuales las mejores son las ranetas, que el señor Caunedo dice que pasa por corrompido de reynetas: siguen despues las de Balbonis y Balsain, aunque se pueden guardar muy poco, y lo mismo con las de rabo-longo, que se pasan y pudren pronto por su mucha suavidad y blandura: luego las de oso y las de coralina, aunque no son muy gruesas, principalmente las últimas. Las de Bilbao, las de repinaldos, reales y comunes, las vyzcainas y las de ojo de buey son las más gruesas; pero las tres primeras, y especialmente los repinaldos comunes, se conservan tan poco que se suelen pudrir en el mismo

árbol; y son tan dulces y suaves que las abejas, las abispas y toda clase de páxaros las acometen y hacen en ellas mucho daño. Las demas especies quales son la coloradina, las paneras, la escanda, las camuesas de dos géneros, las castellanas, la carnago, la de perra cabiella, las pardonas, las de San Juan, de San Pedro, del infuerto, de carne de vaca, de calabaza, blanqueras, de alba, de vara, sabugas, de nuera blanca y nuera negra, ramonas y muchas especies silvestres son ordinarias, aunque de bastante buen gusto en Villaviciosa, por ser tierra aparente. Las de perra cabiella y las bravas ó de árboles por inxertar son duras, desagradables y de poco xugo.

Ya se echará de ver que en Asturias inxertan los árboles, y que logran con ello mas y mejor fruto.

Las pumaradas grandes suelen plantarse en filas, y labran con bueyes los intervalos y con la azada el pie de los árboles. Pero otros, con el objeto de aprovechar la yerba, cavan solo con la azada un poco al pie del árbol y dexan que lo demas crie yerba para los ganados. Finalmente, los aldeanos y gentes pobres plantan los manzanos en las lindes de los campos, para que no asombre las mieses, y los labran quando la tierra del campo; estos árboles son los que más producen.

J. A. Caunedo Cuenllas, 1797, textos extraídos de López Álvarez 1993.



Sobre estas líneas "Recogiendo la manzana", de Nicanor Piñole (1922). Óleo sobre lienzo. 150 x 206 cm. Museo de Bellas Artes de Asturias.

A la derecha, llagar de sobigañu o tijera para hacer sidra.



El aumento del consumo de sidra y vino llegará con la industrialización y se dará sobre todo en los ambientes urbanos donde la taberna o chigre constituyó un lugar de reunión diario. A la izquierda, *tabierna*, en Villaviciosa, hacia 1910.



ARTURO DEL FRESNO

En Cangas de Tinéu, la recolección de la uva, que dura ordinariamente de diez á doce días, constituye una animadísima fiesta popular.

Antes de rayar el alba, empieza á sentirse por las calles de la villa extraordinario movimiento de carretas del país, que con cubas (bocineras) se preparan para trasladarse á los viñedos; y mujeres y hombres de todas edades de las aldeas inmediatas, provistos de cestos, marchan en pelotones con sus cachicanes [capataces] al frente, para dar principio á la vendimia.

Llegados á los formales (pagos) se diseminan por estrechos y pendientes senderos, dirigiéndose cada pelotón á su terreno.

¡Que animación! ¡Que de endechas, cuyas cadenciosas notas se confunden con el estridente chirrido de las carretas que, cargadas de rica uva, regresan al lagar!

Los cachicanes aturden con sus desacompañadas voces, y los carrexiones formando cuitas como las hormigas de un hormiguero, transportan los racimos á las cubas. Después, á medio día, se ven los campos y

sitios inmediatos á los viñedos salpicados de blancos manteles, y sobre ellos succulentas meriendas con las que los dueños de las viñas obsequian á sus convidados.

Terminada la comida se canta y se baila, mientras que cachicanes, vendimiadoras, carrexiones y carreteros continúan su trabajo de recolección, que se repite al día siguiente.

F. Meléndez de Arvás en O. Bellmunt y F. Canella, 1897: tomo II, pp. 193-222

o tres meses fermentando. Transcurrido este tiempo la sidra ya puede beberse. El día que se abrían los toneles se celebraba una fiesta o *espicha* en la que se invitaba a amigos y vecinos.

La sidra se vendía en barricas y se bebía en jarras de madera y de barro. A finales del siglo XIX comenzó a beberse en vasos de cristal grandes fabricados en la fábrica de vidrio "La Industria" de Xixón-Gijón, y más adelante a embotellarse y escanciarse del modo que se hace hoy.

Leitariegos y Cibeá (Cangas del Narcea):

"Durante cuatro o cinco semanas [la recién parida] no toma más que "*papas di manteiga, caldus frescus di pita (gallina) un poiquinín di xamón (1/2 libra) cuciu cun a misma pita ya bastante vinu blancu calienti cun azúcar ya manteiga: algunas vecis tamien comian miel cunas papas di manteiga*". La base de la alimentación, como se ve, la constituye el vino blanco y manteca. Lo primero que hace el marido cuando su mujer da a luz es ir a buscar un pellejo de vino, blanco precisamente, porque el tinto dicen que no las fortalece; si es familia acomodada y el nacido es varón, entonces el marido, de puro contento, trae dos pellejos. El vino y la manteca (de vaca) no faltan ni aún en la más pobre casa, y hay que advertir que el vino no es aquí barato tanto por la gran distancia que hay desde donde se coge, como por el difícil transporte, que se hace en caballerías y carros de bueyes, como por los pagos de aforos que se hacen al entrar en la provincia; a pesar de ello, prefieren quedar como dicen *impiñaus hasta las uñas*, antes que falte el vino pues, de lo contrario, no saldrían bien del período puerperal o tardarían más de lo acostumbrado".

Tratamiento posterior de la parida: régimen, alimentación, cuarentena y purificación (Costumbres de Nacimiento, Matrimonio y Muerte en España, Encuesta del Ateneo de Madrid, 1901-1902).

También a finales del siglo XIX se comenzó a fabricar la sidra *champagne* que embotellada se destinaba casi en su totalidad al mercado americano, donde era consumida por los emigrantes asturianos en América. La sidra y la gaita se convirtieron en señas de identidad de los asturianos.

El vino siempre fue escaso en Asturias. Hasta fines del siglo XIX se cosechaba vino tinto en Candamu y Les Regueres, y especialmente en los concejos del occidente de Asturias, donde todavía se produce (Cangas del Narcea, Allande, Pezós-Pesoz). Pero en Asturias, sobre todo, el vino se importaba de Galicia y Castilla, y su precio era elevado. El vino se transportaba en barricas y, principalmente, en *pellejos* (pellejos) cuya capacidad oscilaba entre los 30 y los 100 litros.

Las viñas ocupan en el occidente de Asturias tierras muy pendientes, de poca calidad y orientadas al oeste y sur. Existe una variedad importante de vides de uva blanca (albarín, albillo, moscatel, etc.) y principalmente tinta (carrasco, garnacha, mencía, verdejo, negrona, etc.). Requieren muchas labores anuales: podar, cavar, reponer faltas, abonar, sulfatar; podar en verde, etc. La vendimia se realiza en los meses de octubre y noviembre, y antiguamente constituía una fiesta de trabajo muy importante.

Las uvas se pisaban con los pies en grandes tinas, donde permanecía fermentando el mosto y escobajo durante mes y medio. Pasado este tiempo el mosto se trasegaba a cubas y el orujo se exprimía en *llagares* de viga y pesa o en prensas de hierro más modernas, mezclándose con aquél.

La mayor parte del vino fabricado en Asturias era tinto y se consumía en las propias casas que lo cosechaban o se vendía localmente. Sólo a fines del siglo pasado y primeras décadas del siglo XX el vino de Cangas del Narcea fue embotellado y comercializado por grandes cosecheros que introdujeron técnicas de elaboración modernas. De este modo, el vino de Cangas se vendió en esos años en Uviéu-Oviedo y se exportó para América, donde era consumido por emigrantes asturianos.

El vino era una bebida de prestigio, que acompañaba a los asturianos en los momentos más importantes de la vida. El vino blanco era un lujo que en algunos lugares sólo se compraba para dar a las mujeres recién paridas.

4



Las ferias y los mercados

4.1. Lo que se feriba

El comercio interior de Asturias en esta época estaba organizado en ferias y mercados. Los mercados, según las localidades, tenían distinta frecuencia; había lugares con varios mercados a la semana, mientras que en otros sitios eran semanales, quincenales o, incluso, mensuales. Las ferias, a su vez, coincidían con fiestas locales señaladas y podían durar uno o más días.

En los mercados se vendían alimentos (jamón, cecina, tocino, manteca, pan, queso,...), cereales (escanda, trigo, maíz,...), productos de la huerta (legumbres, *fabes*, *fréjoles*, guisantes,...), frutas y frutos (manzanas, naranjas, limones, castañas, avellanas, nueces,...) y mucha otra mercancía variada (lino, telas de lienzo, madejas de lana, madreñas, zapatos, medias, ropa, loza, vajilla y cacharros de cobre y hierro, aperos de labranza, herramientas,...).

Estos productos también los había en las ferias, aunque lo principal en ellas era la venta de ganado (bueyes, vacas, terneros, novillos, mulas, caballos, cerdos, carneros, cabras,...), el comercio más importante por aquel entonces. También había ferias especializadas en productos agrícolas o ganaderos que funcionaban como bolsas de contratación de los mismos, como la de jamones de Villaviciosa.

Hay constancia de que a algunas ferias y mercados acudían comerciantes de Andalucía, Castilla, Cataluña y Valencia. Era normal que vinieran a comerciar aquí personas de los concejos colindantes con Asturias, Galicia, Cantabria y León, o que fueran los asturianos allá a vender sus productos y mercancías.

Pero no solo había comercio interior. En Asturias había un alto nivel de exportación a puertos extranjeros de nueces, avellanas, castañas, naranjas y limones, aunque las cantidades exportadas no permitían que hubiera comerciantes dedicados exclusivamente a su compraventa. Villaviciosa era el principal centro de exportación de avellanas; éstas llegaban de los concejos de alrededor y se embarcaban sobre todo hacia Inglaterra, aunque también para otros países, como Holanda. Fue éste un comercio tan importante que la avellana llegó a servir para conseguir créditos de los prestamistas.

CONSTANTINO SUÁREZ



Mercado en Xixón-Gijón; en primer término *xugos*, hacia 1927

Se exportaron *fabes* para Castilla y Andalucía, fruta fresca y frutos secos para los pueblos próximos de León y Castilla, además de aceite de nueces, vajillas de madera, alfarería y cal.

Sin embargo, el tráfico comercial más importante de la época fue el ganadero. Primero el de vacas, luego de cerdos, después el de casco (mulas sobre todo) y en muy poca cantidad el lanar. La mayor parte de este ganado salió para Castilla. Gracias a este comercio y al de algunos otros productos (frutos secos, madera, manteca, etc.), los asturianos pudieron comprar otros productos venidos de fuera.

Por mar se hacían gran parte de los intercambios exteriores de Asturias, utilizando no sólo los puertos mayores, sino también los pequeños puertos que se encuentran a lo largo de los 300 km. de costa: Ribesella, Xixón-Gijón, Avilés, Navia, Villaviciosa, Castropol, Figueras, Tapia, Viavélez,...

Por los puertos asturianos se sacaba carbón, avellanas, castañas, nueces, fabes, jamones, sidra, patatas, manteca, carne salada, pescado salado o en escabeche, duelas y cereales. Por ellos entraba también azúcar, cacao, café, canela, bacalao, salazones, aguardiente, aceite, aceitunas, hierro, telas de lana y algodón, papel y otros productos que se traían de los puertos del Atlántico andaluz y del Mediterráneo, aunque este comercio era mucho mayor cuando se comerciaba allí con los cereales de este país. Además, también entraba hierro, acero, grasa de arder de Galicia, lino de Rusia, etc.

También se importó harina de maíz y de otros cereales cuando se sufrieron años de mala cosecha. La exportación de cereales pocas veces fue posible porque las cosechas de Asturias, incluso en los años buenos, no eran suficientes para el propio consumo. En esos tiempos de hambre se importaba trigo de Francia y Castilla y maíz de Galicia.

Y cuando las cosechas fueron abundantes, las trabas legales hicieron muy difícil la salida del grano sobrante, sobre todo hacia el País Vasco y la ribera del Guadalquivir. En esta época sólo vendían cereales, si se les permitía, los grandes propietarios y los prestamistas o "arrendatarios de frutos decimales", que almacenaban grano para ver si llegaban tiempos en los que se pudiera vender a un precio muy elevado, es decir, abusivo. En todo caso existía un "comercio de estado", en el que intervenían la Junta, el Cabildo, el Consejo o los Cinco Gremios, y que supuso un duro golpe para el desarrollo de la burguesía asturiana.

Se traían de Francia telas, tejidos de lana y mezcla de seda, lencería, hilo, quincalla, aguardientes y sal. Mientras, Asturias vendía a Francia naranjas, limones y avellanas, aunque en poca cantidad.

Para Inglaterra y Holanda se sacaban diez o doce navíos de avellanas. Inglaterra compensaba lo que nos compraba trayendo bacalao, franelas, sargas, tela de lana fina y gruesa, calamaco, medias y cacharros de cobre y estaño. Holanda pagaba con aceites de ballena, cera, canela, pimienta, clavo y muebles. Desde Alemania traían telas, hojalata, alambres de hierro y de latón.

Desde 1765 quedó autorizado el comercio desde Xixón-Gijón con otros puertos de la península y también con Cuba, Santo Domingo, Puerto Rico, Trinidad y Margarita. Esto permitió que aumentase la exportación de sidra.

La importación de vino y aguardientes preocupaba a las autoridades asturianas ya que la producción del lugar sólo cubría las necesidades de la zona del Narcea. El vino se importaba por mar y tierra, sobre todo de Galicia, aunque también de Andalucía, El Bierzo, Betanzos, Toro, Tierra de Campos, Medina, Francia y Portugal. Los aguardientes se traían de Holanda, directamente o por Bilbao.

También la producción de sal preocuparon a las autoridades, porque era escasa y debía traerse de fuera. Se importaba de Francia y se estancaba; los impuestos que se le aplicaban se utilizaban para distintos fines. Al ser una renta estancada, se trataba de un comercio de estado.

La producción de paños estaba orientada hacia los mercados del lugar, por la baja calidad de las lanas y el predominio de los tejidos bastos de lino. Gran parte del lino se traía de Castilla, en especial de las riberas de los ríos leoneses; también se traía, en menor cantidad, de Francia, Holanda y del País Vasco. Se exportaba a Castilla (57%), Galicia (30%) y en menor medida a La Habana y Santander.

La exportación de madera, en régimen de comercio de estado, con destino a los Reales Astilleros del Ferrol, fue muy importante desde 1754 hasta 1786; se efectuaron, sobre todo, en la zona occidental de Asturias. Este comercio no dio beneficios a la Junta General, pero sí a las familias nobles que lo controlaron, y tampoco supuso mejoras en la infraestructura de los puertos de esta zona.

En lo que se refiere al comercio con América, no fue suficiente para el desarrollo del mercado asturiano, siempre pobre. Todas las grandes iniciativas comerciales coloniales que diseñaron algunos nobles



no quedaron más que en proyectos y en escasos intercambios comerciales con América.

4.2. Distribución de ferias y mercados

La escasa capacidad adquisitiva de la mayoría los asturianos fue, entre otras, la causa de que hubiera pocos productos no agrarios de posible venta. Esto impidió la existencia de un comercio estable, de modo que las tiendas eran escasas.

Sólo se comerciaba en los mercados de las ciudades y en las ferias, en las que se hacían las ventas excepcionales, comúnmente de ganado, y las compras también excepcionales, sobre todo para los pueblos más aislados, que sólo de vez en cuando iban a la ciudad.

Estas ferias y mercados tuvieron su origen a lo largo de los siglos XIII y XIV, en los privilegios medievales que los reyes concedieron a las ciudades asturianas en el momento en que se les reconocía su fuero. Las cartas reales solían incluir en esas concesiones el lugar

exacto del mercado, el día la semana en que se celebraba y las garantías que se ofertaban a los asistentes para asegurar la denominada “paz del mercado”.

Las Ordenanzas aprobadas por la Junta General de Asturias regularon la obligatoriedad de vender y comprar en aquellos lugares públicos que había fijado cada Concejo. A cualquiera que lo hiciera fuera de ese lugar, se le castigaba con la pérdida de la mercancía, que sufrían a medias vendedor y comprador; Estas medidas debían ejecutarlas los regidores comisarios de Abastos, entendiéndose que en el tema de abastos no había exención de jurisdicción, ni privilegios para nadie.

A mediados del siglo XVIII había unos cuarenta mercados semanales repartidos por todas las capitales de concejo y, sobre todo, por las ciudades costeras. Había, entre otros sitios, en Cangas de Tinéu, Avilés, Pravia, Cuideiru-Cudillero, Muros, Infestu, Pola Sieru, Villaviciosa, Noreña, Boal, Lloró (Llaviana), Samartín d'Ozcos, Pola Llena, Llanes, Nava, Lluarca, Xixón-Gijón y Uviéu-Oviedo.

Las ferias más importantes de Asturias eran las de

la Ascensión, San Mateo y Todos los Santos en Uviéu-Oviedo; San Fernando en la primavera y San Miguel en el otoño, en Xixón-Gijón; La Flor; la Florina y San Simón en Grau; en agosto San Agustín en Avilés; San Juan en Amandi (Villaviciosa); San Llorienzu en Llanes y Llangréu; Santa Catalina en Lluarca; Navidad y Corpus en Cangas de Tinéu; Todos los Santos en Xera (Tinéu); las de mayo y octubre en Pola Llena y las dos mensuales de A Veiga; San Pelayo, en septiembre, en Boal; y las famosas ferias de ganado de Pola Sieru e Infestu. También había ferias en Villaviciosa, Santa Eugenia, Camoca, Cabrales, San Pelayo, La Bobia, Rozaes.

A mediados del siglo XIX las ferias asturianas comenzaron a decaer, porque con el crecimiento del comercio y el consumo de los pueblos se encontraban diariamente en éstos la mayor parte de las cosas que se necesitaban. En las ciudades se fueron abriendo tiendas que vendían productos de consumo general y sólo perduraron las ferias de ganado mayor.

Aparte de ferias y mercados, también hay que tener en cuenta la actividad de comercios y tiendas permanentes, que en Asturias era bien escasa tanto cuantitativa como cualitativamente.

En Uviéu-Oviedo había 19 tabernas que vendían vino al por menor; 74 tiendas de quincallería y buhonería; 2 carnicerías de vaca y carnero. En Taramundi había dos tabernas; tres tenderos de paños

y quincalla; seis estanqueros de tabaco al por menor; 12 arrieros que trataban con vino. Otros comercios de otros lugares de Asturias trataban con lino, clavos, acero, hierro, cáñamo, pescado, tabaco, paños, vino, carne, pan, escabeches de sardina y besugo, aguardientes,...

Los comerciantes de las aldeas obtenían unos beneficios no superiores al sueldo de otros trabajadores; quizás por debajo del jornal habitual en otros lugares.

4.3. Transportes y comunicaciones en Asturias

En esta Asturias tradicional que analizamos, con una economía preindustrial de subsistencia, el sistema de comunicaciones y la red de caminos eran tan pobres que limitaron el comercio por tierra, tanto por el interior como más allá de las fronteras.

El puerto de Payares no se pudo cruzar hasta comienzos del siglo XVI, con un camino de tierra financiado por el obispo de Uviéu-Oviedo Diego Míguez de Vendaña, conocido como Diego de Muros.

En las ciudades se fueron poniendo tiendas que vendían productos de consumo general y sólo perduraron las ferias de ganado mayor.



Puente de piedra en Salime (Grandas de Salime), en O. Bellmunt y F. Canella, tomo III 1900.



Eran muchos los pasos a Castilla a través del cordal, pero por ellos pasaban nada más que personas a pie o a caballo y arrieros. Sin embargo, en el invierno estos pasos eran intransitables o se atravesaban con gran esfuerzo debido a la nieve. Esto hizo muy difícil el abastecimiento de Asturias.

El paso del Puerto a la Meseta fue el único que, con grandes dificultades, permitía el paso de carros de bueyes desde Castilla, aunque también era muy frecuentado en el siglo XVIII el puerto Ventana. En 1753 se hizo un camino de tierra hacia Reinosa y Santander. Y en 1772 se pudo ir desde Miranda de Ebro hasta Bilbao. Faltaba entonces un buen camino entre Asturias y Castilla.

Las mercancías hacia el interior se llevaban a lomos de mulos. Esto encarecía la venta; las tarifas llegaron a subir más de 100 maravedís por tonelada y kilómetro, el coste más alto de toda la península. Se traía la mercancía a caballo, cuando en realidad era mejor traerla en galeras y carros para que no encareciesen los precios.

Las dificultades eran tales que, en época de mala cosecha de grano, la Diputación de Asturias solía pedir al rey de España facultad para traer libremente trigo de Francia, para paliar la falta de pan y su carestía, porque traerlo de Castilla era más caro por los “grandes portes” y la “aspereza de los caminos y distancia de los lugares”.

En los siglos XVIII y XIX, *caleyes*, caminos, puentes y pasos sufrían abundantes *argayos* y a menudo quedaban intransitables, sobre todo en el invierno, incluso para los caballos y para los caminantes. Era normal que se pidiera habitualmente dinero a la Diputación de Asturias y al rey de España para arreglar los caminos que habían sufrido desperfectos. Posteriormente, el transporte se hizo en carros rinchones del país, tirados por bueyes.

Aún a mediados del siglo XIX el paso por la mayoría de los puertos de montaña era muy difícil y sólo era posible para las caballerías. En esta época no había en Asturias más que dos carreteras: la de Payares y la Carbonera, por lo que las diligencias eran todavía desconocidas, a no ser por la carretera que va a Castilla. El camino general por la costa no era entonces más que un camino real malísimo, casi intransitable en invierno; además, no había puentes y los ríos debían atravesarse en barca. Los caminos transitables que existían no los conservaba la administración española ni la asturiana, sino los vecinos, que incluso los construyeron completamente, como hicieron hacia 1762 los vecinos de Caliao (Casu) con el camino carretero a Castilla por el puerto de San Isidro, frecuentado por los carreteros de Llaviana y Llangréu.

De todas formas, a mediados del siglo XIX comenzó ya el desarrollo de la red de carreteras modernas. El camino de Uviéu-Oviedo a Avilés fue convirtiéndose en carretera; comenzó a construirse la de Uviéu-Oviedo a Villaviciosa; también la que unía Pravia con Salas, y se trabajó en la carretera a Trubia, aunque el Nalón todavía debía atravesarse en barca en Godos. Estas obras, y las que se hicieron en las décadas posteriores, permitieron la reorganización de las áreas de influencia comercial. Basta ver el empeño que Avilés tuvo en la apertura de la carretera a Peñaflores como medida para captar la “concurrentia” de los concejos de Grau, Salas y Miranda en perjuicio del comercio de Uviéu-Oviedo, distribuidor de productos recibidos desde Xixón-Gijón.

Éstas, junto con la escasa producción de bienes de consumo, eran las difíciles condiciones en las que se

Diferentes medios de transporte a la entrada de una tienda en Trevías (Valdés), hacia 1900



desarrollaba aquí el comercio. A pesar de que en Asturias la actividad comercial era escasa, estaba bien controlada. El poder político siempre intervino estableciendo normas y reglas.

La Junta General de Asturias elaboraba constantemente Ordenanzas que regularon con gran detalle y cuidado el mercado en general y también el comercio concreto de abundantes productos. Se aprobaron normas de comercio, horarios, precios, uniformidad de pesos y medidas para el territorio asturiano, responsables públicos para el control comercial, criterios especiales para tratar de garantizar en tiempos de escasez o hambre el abastecimiento general, la denominada “saca” (exportación).

Se reguló y controló la saca, sobre todo por mar pero también por tierra, de escanda, trigo, castañas,

maíz, *fabes*, paniza, avellanas, nueces y muchos otros frutos que producía el país. Sólo se permitió su exportación si no hacía falta en Asturias.

La saca de escanda, maíz, *fabes* y paniza sólo podían hacerla los que lo producían o los señores, que lo cobraban como rentas o arrendamientos. Si alguien lo sacaba por mar sin licencia se le castigaba con la pérdida del producto y del barco, y su valor se repartía entre la cámara del rey, el juez y el denunciador. También se prohibió la reventa de la saca por mar; es decir, sacar con licencia escanda al mercado haciendo creer que era de cosecha propia o fruto de rentas y arrendamientos; este delito se castigaba como el anterior y, además, con seis años de destierro fuera de Asturias.

En cuanto a los precios de los productos, la Junta

General intervino y reguló el precio de los cereales; en el resto de géneros y comestibles aceptó la libertad de precios.

La Junta General siempre mantuvo una política muy reglamentada en la actividad comercial. Ya se regularon entonces ciertas limitaciones horarias para que los revendedores de géneros y comestibles no comerciasen con los productos para su reventa hasta que los vecinos del pueblo y asistentes al mercado se abastecieran para su consumo particular. También establecieron que, en caso de que hubiera necesidad en tres mercados consecutivos, los prestamistas, tratantes y acaparadores de grano estaban obligados a poner en venta el grano que tuvieran, tasándolo incluso oficialmente en caso de que los precios libres fueran excesivos y supusieran un abuso para las personas. Otra cosa que normalmente estaba prohibida era la venta a crédito.

Para controlar la labor comercial, la Junta General contrató una serie de responsables públicos. Jueces, regidores de abastos, procuradores generales, síndicos personeros del común, justicias y regimientos de los concejos constituían una red de control y de información sobre cantidades y precios de todos los productos que se comerciaban en Asturias. De esta manera, con los datos que se recogían, la Junta General establecía la legislación concreta que la situación social, económica y comercial de cada momento requería.

En lo que se refiere al comercio interior, los labradores y habitantes de las ciudades iban a ferias y mercados para comprar lo necesario para subsistir; y los campesinos para ofertar lo poco que de sus cosechas o labor artesana podían destinar a la venta, para comprar, con monedas o mediante trueque, el complemento necesario para su subsistencia.

El marqués de San Esteban del Mar informó al rey de España, en 1757, de que el comercio interior en Asturias no existía como tal, sino que era un trueque o permuta que se hacía en cada concejo, cuando se iba al mercado a surtirse para toda la semana, mes o año, siendo sólo una manera de satisfacer las necesidades de conservación natural.

El dinero era raro verlo en mercados y ferias. Fueron pocos, aunque alguno hubo, los comerciantes que se enriquecieron con esta labor en Asturias.

Mercados y ferias eran acontecimientos económicos, pero también fenómenos sociales de gran importancia. Hay constancia lingüística de ello: se crearon en nuestra lengua los verbos “mercar” y “feriar”.

En el bullicio que se producía en ellos se encontraban vendedores y compradores, vecinos y viajeros, artesanos, ... pero también recitadores de coplas y romances, sanadores, adivinos y vendedores de engañifas.

El mercado, según las Ordenanzas aprobadas por la Junta General, se encontraba en una zona bien definida del pueblo, en la que se instalaban puestos de madera, algunos cubiertos con lienzos para proteger la mercancía. Era obligatorio vender en el recinto del mercado; hacerlo fuera estaba castigado con la pérdida del producto.

Los mercados tenían un horario amplio por la mañana para vender a compradores directos; sólo al final de este horario se ofertaban los productos a revendedores.

La actividad comercial tuvo desde siempre una especial protección por parte de las autoridades. Los fueros medievales que reconocían el derecho de las ciudades a hacer ferias y mercados regulaban también la denominada “paz del mercado”, es decir, la protección de las personas y de los bienes que se encontraban en el mercado. Pero la protección jurídica no se limitaba al simple trato comercial que se podía dar en el mercado, sino también al viaje de vendedores, compradores y mercancías, era la denominada “paz del camino”.

Garantizar esta seguridad en el ámbito comercial fue siempre tan importante que jamás se podía retener o ejecutar por causas civiles a quienes iban a ferias y mercados, porque se entendía que con esto se perjudicaba seriamente al comercio. Sólo podía hacerlo un juez, pero siempre que pasaran dos días después del mercado y cuatro después de la feria.

4.4. El poder del dinero

Los siglos XVII y XVIII fueron tiempos de escasez y mucha hambre. No se puede analizar la producción de esta época y su comercialización sin relacionarla con el hambre y la emigración. Quién poseía la tierra, quién la trabajaba, quién disfrutaba de los excedentes, quién podía tratar con ellos, quién tenía o podía comprar de todo, quién necesitaba y nunca lo podía conseguir, ... son cuestiones importantes para llegar a entender la verdadera dimensión del comercio en la sociedad tradicional asturiana.

En 1797, el 95% de los labradores asturianos eran arrendatarios, jornaleros o criados; sólo el 5% eran

propietarios. Los arrendatarios tenían serias dificultades para pagar a los señores (nobles y eclesiásticos) los diezmos, primicias, derechos de señorío y esquimos de ganado; poco les quedaba para vender o cambiar. Los jornaleros y criados nunca tenían producción propia.

Los labradores tenían dificultades porque la producción de sus caserías debía dar para el consumo familiar y para el pago de las altas rentas que debían pagar a los señores. Pero la poca superficie que solían tener las caserías, a duras penas permitía conseguir los dos objetivos de producción. De ahí el fuerte coste social que tenía este reparto de la propiedad de la tierra y esta economía agropecuaria de subsistencia.

El género agropecuario con el que se comerciaba salía, principalmente de los productos que cobraban en especie los señores y, sólo una pequeña parte, de las producciones de los pocos labradores propietarios. Otras mercancías procedían de los artesanos y de la pocas personas que en esta época podían vivir de la compra-venta.

Las producciones eran muy escasas, muy ajustadas al mercado, como es propio de una economía de subsistencia.

Como ya se ha dicho, los campesinos y habitantes de las ciudades iban a ferias y mercados a comprar lo necesario para subsistir, y los campesinos para ofertar lo poco que podían destinar a la venta de sus cosechas o trabajo artesano, a comprar, raramente con monedas y casi siempre mediante trueque, el complemento necesario para su subsistencia.

Los campesinos se veían sometidos a una injusta distribución de los excedentes: los escasos ingresos sacados de la venta de productos en el mercado y la desigual distribución, no podían abastecer a la creciente población. La producción máxima estaba delimitada por la extensión de la superficie de cultivo y la intensificación del sistema agrario, de modo que la población no tenía otra opción que emigrar:

En 1847 y en años anteriores hubo malas cosechas, sobre todo de grano, y fueron años de hambre. En el puerto de Avilés había ese año un cargamento de grano depositado para exportar. La gente, con hambre y sabedora de esto, se lanzó sobre la mercancía, abrió los sacos de trigo y cuando se disponían a recogerlo, los guardianes recibieron la orden de disparar. Hubo seis muertos y algunos heridos. Fue una verdadera revuelta popular:

En otro año de hambre, el Ayuntamiento de Uviéu-Oviedo se vio obligado a tomar dinero en préstamo y



ASTUR PAREDES

Mercado de ganado en Avilés en la actualidad.

hacer una suscripción popular para comprar grano para los vecinos.

4.5. Un tiempo para comerciar

Los mercados comenzaban a celebrarse semanalmente, aunque había algunos diarios, quincenales o en casos excepcionales, como Pola Sieru, con tres mercados a la semana.

La mayoría de las ferias, como ya se vio al principio, se concentraban en unos meses concretos, muy significativos en el calendario agrícola que regía la vida en la sociedad tradicional asturiana. Esos meses son noviembre, febrero, mayo y agosto.

Noviembre era el mes en el que comenzaba el año agrícola. Comenzaba con el *día de difuntos* y con el *samartín*. Suponía el fin de un ciclo natural, vital, agrícola... y el comienzo de otro nuevo.

A primeros de febrero era la fiesta de La Candelera, mes que marcaba la mitad del invierno. En este momento, lo ideal era que las casas tuvieran la mitad de sus reservas alimenticias tanto para las personas como para el ganado, de forma que estuvieran abastecidos para el resto del invierno. Por eso la tradición oral del país recogió coplas como las que se citan a continuación:

LUGARES A LOS QUE SE EXPORTABAN PRODUCTOS

Bilbao - Fuenterrabía - El Ferrol - Ponferrada - Astorga - El Bierzo - Betanzos - Toro - Tierra de Campos - Medina – Santander
 Guipúzcoa – León – Orense
 Galicia – Andalucía – Castilla – País Vasco
 Inglaterra – Holanda – Portugal – Francia – Cuba
 América

LUGARES DE LOS QUE SE IMPORTABAN PRODUCTOS

León – Bayona – Mediterráneo
 Galicia – Andalucía – Castilla – Cataluña – Valencia – País Vasco
 Francia – Inglaterra – Holanda – Alemania – Cuba – Rusia
 América

*“El día de les Candelas
 entemedien les ceberes.
 Si tienes comu tenies,
 comerás comu dicies”.*

*“Pola Candelera
 mirarás la to panera,
 la del maíz y la de la herba.
 Si tienes comu comisti,
 bien salisti”.*

Mayo era el renacer de las fuerzas de la naturaleza, el momento para vivir ciertos ritos mágicos, muchos relacionados con la fertilidad. Había entonces abundantes ferias de ganado. Era también la época de los pastos de verano, cuando se subía con las vacas a las zonas altas de montaña.

El mes de agosto era el tiempo de recoger la hierba y los cereales, pero también el de ofertar los ramos de pan.

4.6. El destino de lo nuestro

En los apartados anteriores se han enumerado los principales productos con los que Asturias comerciaba, ya fuera para comprar o vender, y se han señalado también cuáles eran los lugares que tenían actividad comercial.

Pero ahora solo vamos a recordar los sitios mencionados, para facilitar la comprensión geográfica de la actividad comercial en esta época.

4.7. En casa y en la cocina de unos y de otros

En la economía de subsistencia que había en esta sociedad tradicional, una casería producía sólo para comer. La escasa producción que podían llevar a ferias y mercados era solamente para cambiarla por productos de primera necesidad que ellos no producían.

4.8. Según se tiene, según se come

La actividad comercial, aunque muy escasa, permitía completar un poco la pobre dieta alimenticia del pueblo asturiano.

De todas formas, la alimentación de las clases populares era bien distinta a la de las clases adineradas. Documentos de la época constatan cómo estas últimas podían incluir en su dieta, muy a menudo, carnes, pescados y bebidas alcohólicas, mientras que el pueblo asturiano estaba condenado a una mala alimentación, lo que le llevaba a sufrir enfermedades como la pelagra o mal de la rosa.

Las clases populares se alimentaban normalmente de pan de maíz, fabes, guisantes, leche, manteca, queso, huevos, nabos, berzas, manzanas, peras, castañas, nueces, avellanas y otros frutos.

5



Se resaltan con  breves cortes musicales insertados a los largo de este capítulo

Trabajar, comer y cantar

MODESTO MONTOTO (MPdA)



Gaitero y tamborilero en un *amagüestu* en Piloña, hacia 1910.

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 inferirá 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.

Jovellanos, "Carta VIII: Romerías de Asturias", *Cartas del Viaje de Asturias*, tomo 2, pp. 27 y 28, Ayalga Ed. 1981. [1ª ed. definitiva de las *Cartas...* 1788.]

El trabajo y, en un sentido más amplio, las actividades productivas, ocupan gran parte de la vida del asturiano. En una sociedad como la rural tradicional, caracterizada por una economía de subsistencia, el niño se integra rápidamente en el mundo laboral y ayuda al sostenimiento de la unidad familiar con su actividad, que irá haciéndose más compleja a medida que crece y aumenta su capacidad y su fuerza. El trabajo en el mundo adulto está determinado por el ciclo anual y por la división de tareas en el esquema productivo, pero hay algo que no varía: al trabajo le sigue el esparcimiento, la diversión. Así, cuando se trabaja en *andecha*, se espera del beneficiario un convite en el que suele haber canciones y música; otras reuniones de trabajo, como las *esfoyazas* o los *flandones*, a veces son mera excusa para la relación social, el cortejo y, por supuesto, el cantar y el bailar; el matrimonio y el nacimiento de los hijos, ambos hechos de gran significado en la economía tradicional, se celebran con convite y músicas, y anualmente tiene lugar la romería, la gran fiesta, como "premio" a un ciclo completo de labores productivas. La sabiduría popular ha desarrollado un equilibrio –siempre necesario– entre trabajo y ocio, de manera que donde está el uno aparece el otro. Hasta tal punto es esto cierto que podríamos decir que la fiesta no tiene sentido sin el trabajo... e incluso que el trabajo no tiene sentido sin la fiesta.

En la Asturias rural, el trabajo se enmarca en dos ámbitos diferenciados:

1. Doméstico: El trabajo en casa. Labores femeninas de la casa, cuidado y educación de los niños, *flandones*, *esfoyaces*, limpieza y cuidado del ganado, matanza, labores directamente derivadas de las faenas agrícolas (mantenimiento de los *preseos*, almacenamiento de la hierba y otros productos alimenticios, etc.).

2. Extradoméstico: Faenas agrícolas, en solitario o en *andecha*: *dir a la yerba*, *tender cuchu*, *llabrar*, *semar* y *recoyer*, *guetar*, etc. Desde la industrialización, aparecen el trabajo en la mina o en la fábrica que,

aunque no se han acompañado de música, por razones sociológicas evidentes, sí han venido a enriquecer el contenido temático y el universo literario de los cantares populares.

A continuación, trataremos de ofrecer una visión general de la música del pueblo asturiano, la que éste ha asociado a las labores que tienen lugar a lo largo de su vida productiva, en cualquiera de sus ámbitos, y la que le sirve para entretenerse en tiempo de festividad y descanso.

5.1. Trabajar en casa

El filandón

El *filandón* consiste en una reunión femenina, con el objeto de hilar. La reunión es de carácter comunal y tiene lugar durante la noche en casa de un vecino, compensándosele en especies los gastos que origina y rotando su lugar de celebración semanalmente. El filandón es, además de un trabajo colectivo realizado en el ámbito doméstico, un contexto apropiado para la relación social y la fiesta. A los filandones suelen acudir también mozos, lo que da lugar al cortejo e incluso al baile. La música es común en los *filandones* o *filas*, donde se cantan canciones que hacen referencia a las tareas del hilado, e incluso a las participantes:

*Galán que estás en la fila
Siéntate en medio del corro,
Repara la que bien fila,
Que la rueda es un tesoro.*

*¡Ay! Qué bien está Ramona
con la rueca en la cintura,
fila bien y fila mucho,
no hay que lo poner en duda.*

Es común también que el filandón termine en baile. Los bailes domésticos suelen ser “a lo suelto”, acompañados de *panderu* o pandereta, y varían según la zona geográfica. Así, por ejemplo, en el suroccidente asturiano era frecuente bailar en el *filandón* algunas manos del **son d'arriba** . En el concejo de *Casu*, se solía bailar el *sueltu* al son de la bandurria. También sucede que los mayores, que no bailan, se dedican a cantar romances o contar cuentos.

La esfoyaza

La *esfoyaza* es un trabajo comunitario que consiste en el deshojado (*esfueyu*) y enriestrado (*enriestráu*) del maíz, que desde el siglo XVII constituye el alimento básico de los asturianos. Es una actividad en franca decadencia, al haber sido sustituido aquél por el trigo, pero ha dejado una importante huella temática en la música asturiana. Cantares típicos de *esfoyaza* son:

*Al comenzar la esfoyaza
nun me tires panoyaes,
que toi facendo les riestres,
tengo les manes ataes.*

*Nun voi a les esfoyaces,
que me tiren panoyaes;
subir la cuesta nun puedo,
anque m'allumen con payes.*

Labores domésticas

El trabajo en casa, en manos femeninas, ha sido una importante fuente de cantares y coplas alusivas. Debido a la exclusiva femineidad de estas manifestaciones musicales, han sido precisamente las mujeres las depositarias de la inmensa mayoría de la tradición oral, que han transmitido durante generaciones. Las labores domésticas son variadas, y los cantares que se asocian a ellas, pese a su uniformidad estructural, son ricos en referencias a las faenas a que acompañan. Así, por ejemplo:

1. Coplas alusivas a la labor de catar:

*Dalo, vaquina, dalo,
dame la llechi nueva;
dalo, vaquina, dalo,
quiero facer mantega.*

2. Coplas alusivas a mazar y ferir la mantega o manteca:

*Fírete, l.leiti,
tarabición,
fírete, l.leiti,
manteiga non.*

3. Coplas alusivas a lavar:

La ropa de llinu
la tengo de blanquiar

a fuerza de agua y puños
tan-tarán-tan-tan.

*Texes lo de toos
Y dexes lo mío.*

4. Coplas alusivas a mazar el llinu:

*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.*

En ocasiones, se documentan canciones, que, sin hacer referencia a ninguna labor en especial, se cantaban libremente para acompañarlas:

*Quando'l mío cuñéu cortexaba la mío hermana
Como ye tan fiu nun yera pa camelala.
Ella, si lu quexo,
Por buen barrenista,
Que nun tien un pirru
Porque lo xuega a la brisca.*

5. Coplas alusivas a fregar:

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

6. Coplas de tejedoras:

*Ya fai cuatro meses
Que tienes el filo*

Añaes. Canciones para entretener niños

Mención aparte merecen las canciones para dormir a los niños, que en Asturias se conocen como *añaes*. Suelen ser muy rítmicas, por su propia finalidad, y tienen estribillos de tipo onomatopéyico:

Bierzu, trubiecu o cuna y niños de Xinestosu, Cangas del Narcea, 1927.



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

*Ora mió nenín del ron ron,
que tu padre está en Xixón
y tu madre na Goleta,
eta, eta, eta.*

En relación con *les añaes*, existe otro tipo de canciones que se emplean para entretener a los niños, y que presentan características similares. Normalmente, se cantan con el niño sentado en las rodillas, balanceándolo. Los versos pueden ser simplemente recitados, aunque también se cantan; de ser así, las melodías se caracterizan por su repetitividad y su corta tesitura:

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

5.2. Trabajar fuera de casa La andecha

La *andecha* consiste en la colaboración voluntaria y gratuita entre vecinos para realizar labores que, por su envergadura, pueden exceder la capacidad de trabajo de una unidad familiar. Suelen ser realizadas en *andecha* labores como: recoger y *mayar* la escanda, abonar las tierras, construir casas, recoger la cosecha, segar, curar y recoger la hierba, etc. El término *andecha* suele reservarse específicamente a la cooperación prestada para la recogida del grano, generalmente escanda. El resto de las labores citadas, aunque se hagan en *andecha*, tienen sus propias denominaciones:

1. *Esfoyaza*: enriestrado del maíz.
2. *Segueta*: en Mieres, segar la hierba entre varios

vecinos.
3. *Acarretu, carretu*: transporte de piedras.
4. *Terrareta*: subida de la tierra que la erosión va depositando en la parte baja de los montes, a fin de evitar el empobrecimiento del suelo.

Mientras los vecinos *andechen*, suelen acompañarse de cánticos. Y es obligado que la *andecha* termine en convite y baile. En Mieres se da la peculiaridad de que la *segueta* solía acompañarse de gaitero o gaiteros, que caminaban junto a los segadores mientras iban trabajando. La *terrareta* suele acabar en fiesta. Cánticos de *andecha* son los siguientes:

*Ya nun voy a les andeches
Porque nun tengo mesoires
Prestarásme tú les tuyes
Y coyeremos a soles.*

*Los mozos d'aquesta andecha
Vienen a nun valir nada,
Porque nin canten, nin riflen,
Nin salen a la cuayada.*

De siega:

*Fuiste a la siega y viniste,
Nun me truxiste gordones,
En viniendo les castañes,
Maldita la que me comes.*

*Segador que tas segando
Debaxu de la borrina,
Si nun corta la guadaña,
Saca la piedra y afla.*

De faenas agrícolas:

*¿Cómo quieres qu'ande guapa,
Si ando soyando maíces?
En sayando y arrendando,
Ya me peinaré los rizos.*

*Colloraína y guapina,
Arrímate a la fesoria,
Que los tos pas ya nun pueden
Mantenete de señora*

De pastoreo:

*Pastor que tas en el monte, pastor,
Y duermes ante la rama,
Si te casares conmigu, pastor,
Durmieras en buena cama*

Ferias y mercados

La producción agrícola y ganadera asturiana, generalmente de carácter unifamiliar, tiene su salida en los mercados y ferias. El mercado se orienta a la venta de productos de uso cotidiano, mientras que la feria tiende a comercializar productos de uso no diario, lo que determina que la frecuencia de unos y otras sea distinta. Las ferias, asimismo, tienen un mayor radio de influencia, y atraen a gentes de puntos más diversos que los mercados, más frecuentes y diseminados por el territorio asturiano.

Un coplero, hacia 1890.

El ciego, acompañado del lazarillo, vende coplas y toca la zanfona, en una tradición que se remonta a la Edad Media.



BALTASAR CUE (MPGA)

Los mercados y ferias, a los que acuden los habitantes de las aldeas a vender los excedentes de la producción familiar; son centro de encuentro multitudinario y concurren a ellas cierto tipo de músicos que encuentran en ellos ocasión para ganar algún dinero. Estos músicos suelen ser ciegos pedigüeños, que desde la antigüedad desempeñan el mismo modo de vida: la trashumancia de pueblo en pueblo, vendiendo pliegos de cordel, cantando y tocando instrumentos, generalmente de cuerda.

Los ciegos desarrollaban una relativamente importante actividad económica, que se fundamentaba en tres pilares:

1. El ciego músico, que elige los temas entre los que mayor interés pueden tener entre el público: crímenes sangrientos, amores desengañados, valentones, milagros y hechos maravillosos, etc. y les pone música, acompañándolos con instrumentos.
2. El poeta que componía los romances o coplas. La mayoría de ellos permanecen en el anonimato, dado que muy rara vez firmaban sus composiciones. Esto era debido a la temática, que gozaba de mala prensa entre intelectuales y eclesiásticos.
3. El impresor, que imprime los pliegos. Normalmente, el poeta, aleccionado por el ciego, compone los textos y los suministra al impresor: Todos ellos cobran un tanto, quedando reservada la mayor parte al ciego, de cuya habilidad como músico y recitador depende la venta de los papeles.

La imagen más tópica del ciego ambulante es la de un hombre mal vestido y acompañado de un niño que hace las veces de lazarillo. En Asturias, es frecuente que el lazarillo sea la propia mujer del ciego, como testimonian distintos informantes. El hombre lleva un zurrón con las coplas impresas y su instrumento, que en Asturias suelen ser la zanfona y el violín; el lazarillo puede acompañarlo con una pandereta, un bombo, un triángulo o algún otro instrumento menor de percusión. Al llegar a una villa, ambos acuden al ayuntamiento, donde muestran a los censores las coplas, para que estos decidan cuáles pueden o no cantarse. Una vez pasado este trámite (que no siempre se observaba) el ciego espera a la hora del mercado o la feria de ganado, y allí se instala en un lugar bien concurrido; entonces, despliega un cartelón con viñetas pintadas que ilustran las coplas, y trata de atraer al público pregonando el título de las coplas y resumiendo de viva voz los hechos más destacados:

Horroroso crimen de una madre, Asesinato de la Calle Fuencarral, etc. Cuando ha congregado a suficiente público, inicia la cantilena, a la par que el lazarillo, con un puntero, va señalando su desarrollo en las viñetas del cartelón. Al terminar, el lazarillo reparte las coplas entre los asistentes, “*una sólo una perrina, y tres distintas un rial*”.

Gran cantidad de romances de ciego han sido recitados de memoria por ancianas, que aseguraban haberlos aprendido en los mercados y las ferias, cuando iban a comprar en su infancia. Muchas de ellas aún conservan los papeles que vendía el ciego, cuya presencia se ha hecho notar de este modo en la música tradicional asturiana.

5.3. Descansar La romería

La romería es la fiesta popular por excelencia en Asturias; está asociada a la figura de un santo local y tiene carácter básicamente religioso, aunque incorpora elementos celebrativos y estéticos profanos. La romería tiene lugar en el periodo estival. Por lo general, los festejos se inician de madrugada con el *pasucais* o *alborá*, que consiste en un recorrido musical por las calles del pueblo, al objeto de despertar a los vecinos e invitarlos a que se sumen a la fiesta. A continuación, se celebra el oficio religioso, la misa, que concluye con la procesión, en la que el santo del día es sacado a la calle acompañado por sacerdotes, músicos y los fieles. Tras la procesión, existe la costumbre de celebrar un baile popular en el campo de la iglesia, que se prolonga hasta la hora del almuerzo. Tras la comida, que suele ser abundante y se celebra en compañía de la familia (muchas veces llegada desde la ciudad), los vecinos del pueblo acuden al *prau* de la fiesta, donde se baila, se bebe y se canta tonada hasta altas horas de la madrugada. La gaita era tradicionalmente el instrumento que se destinaba a amenizar estas

Procesión en Sama, 1948.



romerías. La elección no es casual: la gaita asturiana es un instrumento de sonido potente, característica que comparte con todas las gaitas del noroeste de la península; este rasgo la convierte en el instrumento más apropiado para celebraciones al aire libre. De hecho, el acompañamiento típico de la gaita es el tambor; que en Asturias conserva la estética y los materiales constructivos tradicionales.

Jovellanos describe una romería tradicional en la octava de sus *Cartas del Viaje de Asturias*, de la que entresacamos los fragmentos más ilustrativos:

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. (...) 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 (...) 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 (...) 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 tarde, sino precisamente cuando el sol subido a lo más alto del cielo, señala la mitad de su carrera luminosa (...) 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. (...)

Aunque las danzas de los hombres se parecen en la forma a las de las mujeres, hay entre unas y otras ciertas diferencias bien dignas de notarse. Seméjense en unirse todos los danzantes en rueda, asidos de las manos, y girar en rededor con un movimiento lento acompasado, al son del canto, sin perder ni interrumpir jamás el sitio ni la forma. Son una especie de coreas a la manera de las danzas de los antiguos pueblos, que prueban tener su origen en los tiempos más remotos y anteriores a la invención de la gimnástica, pero cada sexo tiene su poesía, su canto y sus movimientos peculiares, de que es preciso dar alguna razón. (...) Estas danzas varoniles suelen rematar muchas veces en palos, única arma de que usa nuestro pueblo; y como nunca la sueltan, vería usted a todos los danzantes con su garrote al hombro, que sostienen con dos dedos de la mano izquierda, libres los otros para enlazarse en rueda, seguir danzando en ella con gran mesura y seriedad (...) 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.

Jovellanos, "Carta VIII: Romerías de Asturias", *Cartas del Viaje de Asturias*, tomo 2, pp.28-41, Ayalga Ed., 1981. [1ª ed. definitiva de las *Cartas...*, 1788]

El amagüestu

En la época de las castañas, es costumbre tradicional reunirse a asarlas utilizando una especie de tambor de metal agujereado y provisto de un eje para hacerlo girar. Octavio Bellmunt y Fermín Canella dan noticia de esta celebración social de carácter lúdico y festivo.

El amagüestu o magostal es otra divertida reunión de los asturianos del campo, para "amagostar" o asar castañas en una hoguera en campo próxima a la casa, mientras los jóvenes bailan y cantan al lado del fuego,

entre estallidos de la fruta y obsequios mutuos de esta, sin que dejen de servirse, cuando se puede, algunas pucheras de sidra.

Bellmunt y Canella, 1897: tomo III, p. 27.

5.4. Los instrumentos en la música asturiana

La música asturiana se hace y se acompaña con una gran diversidad de instrumentos, desde los que se construyen en la propia casa (*canaveira* o flauta de cañavera) y se “reciclan” de labores no musicales (*payella, vanu*), hasta los que se compran en la tienda, como el acordeón o el clarinete, pasando por los que tradicionalmente han sido considerados como más representativos de la música asturiana: la gaita y el tambor.

Los instrumentos más variados en cuanto a su construcción son los de *idiófonos*² y *membranófonos*³, desde los más elementales, como castañuelas o carracas, hasta los más complejos y de técnica más difícil, como los tambores. La **carraca**  está formada por una carcasa provista de un mango, una rueda dentada y una lámina que tropieza en los dientes de la rueda. Al girarla rápidamente, produce un ruido estrepitoso. Con idéntica finalidad -producir ruido- se emplean las **matracas** , artefactos de diversa factura, que suelen consistir en una tabla sólida provista de macillos fijados a ella con un pasador. Al agitar la tabla, los macillos la golpean, produciendo el sonido. Existen algunos ejemplares de gran tamaño, que, al igual que las carracas, se utilizaron en procesiones y actos religiosos vinculados a la Semana Santa. La carraca también aparece en los aguinaldos. Ya específicamente destinadas a marcar el ritmo en el baile, se emplean en Asturias las castañuelas y los pitos, formados ambos por dos piezas ovales, poligonales o similares, ahuecadas en su interior y unidas mediante cintas. Los pitos son de tamaño más reducido. Pero los

instrumentos percusivos “reyes” del baile son los **panderos cuadrados**  y **panderetas** , estas últimas de amplísima difusión por todo el territorio asturiano. El pandero está montado sobre un bastidor de forma cuadrada, que se forra con piel ovina. Puede rellenarse con guijarros para dar más brillo a su sonido. En la pandereta, ya de forma circular, los aros se presentan con *ruxideres*, unas sonajas de metal que tienen la misma función que los guijarros de los panderos cuadrados. Las hay de distintos tamaños.

La necesidad impulsa, en ocasiones, a reutilizar objetos no musicales como instrumentos. Es el caso de la *payella*, sartén de cocina que se toca frotando el mango con una llave en el occidente asturiano. Otro tanto sucede con las botellas de anís, los vanos de aventar la escanda o los morteros. El empleo de este tipo de enseres domésticos es común en toda Asturias, siendo por lo general mujeres sus tañedores, quizá debido a la procedencia doméstica de los mismos. Se da incluso el caso de que, por falta de otros medios, los instrumentos son sustituidos por cualquier objeto capaz de producir un sonido rítmico, como palos o cajas de cartón.

El **tambor**  está formado por una caja de resonancia, dos aros y dos parches: *batidor*, en el que se golpea, y *bordonero*, opuesto al batidor y provisto de cuatro bordones de tripa que lo atraviesan diametralmente y aumentan su brillo sonoro. Se ensambla mediante una cuerda provista de apretones que tensan los parches, y se toca con dos baquetas o palillos. En el oriente de Asturias, suele ser el redoblante de parches de piel el que acompaña a la gaita y, por tanto, al baile. El redoblante es similar al tambor, aunque su caja es menos profunda y está hecha de metal; los apretones y la cuerda son sustituidos por un sistema más moderno de tensores de mariposa. El bombo posee una estructura similar a la de los tambores, aunque su tamaño es mucho mayor, y se golpea con una maza. Su función es marcar los tiempos básicos del baile.

Entre los instrumentos de cuerda o *cordófonos*, en los que el elemento productor del sonido es una cuerda tensada, cabe resaltar la antiquísima **bandurria** . Bandurria es la denominación que en el concejo de Casu se da a una especie de rabel tallado en una pieza de madera en forma de guitarra, con tapa de piel fijada con tornos de madera a la caja de resonancia. En la tapa hay orificios de forma circular. Posee tres cuerdas de tripa, que se accionan simultáneamente con un arco o *cajúu* de cola de caballo. El efecto sonoro es una

² Idiófonos: instrumentos que suenan por razón de la propia materia de que están hechos. Por lo general, en ellos no se produce una separación entre el elemento productor del sonido y la caja de resonancia o, en un sentido más amplio, el cuerpo del instrumento. Los idiófonos pueden ser entrechocados (castañuelas), frotados (*payella*), etc.

³ Membranófonos: el elemento productor de sonido es una membrana tensada sobre un bastidor. Son membranófonos la pandereta, el pandero, el tambor, el redoblante y el bombo.

CÁNDIDO GARCÍA (MPd'A)



Xuan d'Andrín, violinista ciego, hacia 1895.

A la derecha, boda en Torazu al son del bombo y el violín, hacia 1920.

JUAN EVANGELISTA CANELLADA (MPd'A)



melodía de corta extensión, que se superpone a dos bordones afinados en quintas. Más moderno, y también más difundido, es el **violín** , instrumento de origen culto, que se conserva en su forma dieciochesca. Se ha adaptado a la música popular; posiblemente como sustituto de instrumentos similares de factura rústica, como la bandurria de Casu. Su construcción es muy compleja, así como la selección de materiales, lo cual ha influido en la escasez de constructores en Asturias.

De “violín mecánico” podríamos calificar a la **zanfona** , o zanfoña, curioso cordófono de origen medieval y ámbito exclusivamente europeo, que ha evolucionado en la península hacia un instrumento de forma aguitarrada con una rueda que frota las cuerdas al hacerla girar con una manivela. El mástil de la zanfona está provisto de un teclado, con el que se obtienen las diferentes notas.

En los instrumentos de viento o *aerófonos*, el sonido se produce al poner en movimiento una columna de aire, que incide sobre un bisel practicado en una boquilla, o sobre una lengüeta que puede ser simple o doble. *Xipla*, *xiblata*, son términos genéricos que en Asturias se reservan a la flauta. En el suroccidente asturiano, junto al tamboril, se utiliza una *xipla* de tres agujeros para acompañar a la danza (p.ej.: Danza de Llarón). La *xipla* está fuertemente vinculada al área geográfica conocida como Ruta de la Plata, encontrándose en lugares tan alejados como Andalucía, donde suele llamarse como *gaita rociera*. Las flautas más comunes que se han usado en Asturias son las traveseras de madera o requintas, con o sin llaves. Al igual que en el caso de los violines, se han dado casos de constructores autóctonos, aunque mayormente provienen de fuera. En el oriente de Asturias, existe un curioso tipo de flauta, hecha a partir del hueso de la pata trasera de la cabra, que allí denominan *chifla*. Las *chiflas* suelen tener cinco o seis agujeros, dependiendo de la longitud del hueso, y en ocasiones han sido el instrumento de inicio para gaiteros. Del occidente asturiano (Bual) son típicas las **canaveiras** , flautas traveseras hechas de la cañavera que crece junto a los ríos o llamorgales.

Ya en el ámbito de los aerófonos de lengüeta, constatamos en Asturias la existencia de un curioso clarinete rústico. Se construye aprovechando el saúco, cuyo interior, blando, se retira fácilmente. Los agujeros se practican con un hierro candente, y el sonido proviene de una lengüeta simple idéntica al *payón* de la gaita, que se fija a uno de los extremos del tubo de

saúco. De procedencia culta, aunque ampliamente popularizado, el clarinete, de sección cónica y lengüeta simple, debe su gran difusión a su uso sistemático en bandas de música. En el occidente asturiano aparece en combinación con gaitas, tambores y bombos. Aisladamente, se han dado casos de construcción autóctona en maderas como *boje* y *texu*, reutilizando partes de viejos instrumentos en desuso.

Entre los instrumentos que hemos citado, unos son de origen y construcción netamente popular (panderos, castañuelas) y otros provienen de un contexto culto. También se ha dado el caso de empleo en contextos populares de instrumentos mecánicos como pianolas y organillos, e incluso gramófonos, que han sustituido en los bailes a los músicos tradicionales. En ocasiones, melodías que provenían de grabaciones o rollos de pianola han sido posteriormente adaptada al repertorio popular. La presencia de instrumentos “cultos” en la música tradicional asturiana se explica por su relativamente fácil acceso, la presencia de músicos profesionales que tocan en contextos populares. El violín, por ejemplo, fue junto con la zanfona el instrumento preferido de los ciegos, que llegaban a los pueblos con sus coplas impresas y sus romances sangrientos, y solían amenizar bailes. La prensa asturiana del siglo XIX (*El Carbayón*, *El Oriente de Asturias*) testimonia con profusión su uso en fiestas populares, romerías, *xardines* y *xires*, acompañado del bombo o la pandereta.

Los panderos, panderetas, castañuelas, pitos, botellas de anís, payel.las, etc. son las percusiones propias de los bailes que genéricamente se conocen como **bailes de pandero** . Las agrupaciones de percusiones son similares en toda Asturias, dándose las variaciones más importantes en los estilos de pandero o pandereta. Así, en los concejos suroccidentales se prefiere el pandero cuadrado y la castañuela grande en el baile, mientras que en el centro se usa con más frecuencia la *pandereta de ruxideres*. Los demás instrumentos mencionados aparecen en zonas concretas, y su uso, que en el pasado posiblemente fue mucho más extenso geográficamente, se restringe en la actualidad a unos pocos pueblos. Así, por ejemplo, la bandurria se tocaba en los últimos años en el concejo de Casu, en los pueblos de Caliao y La Felguerina.

Pero el gran instrumento de la cultura musical asturiana, que más aceptación popular ha tenido y tiene actualmente, es la **gaita** , instrumento que presenta numerosas variantes en diversos países. En Asturias consiste en un modelo provisto de un *fuella* o



VALENTÍN VEGA (MPd'A)

Gaita y acordeón, hacia 1945.

BALTASAR CUE (MPd'A)



Las mozas del ramo en Llanes, hacia 1890.

Abajo,
bailando a lo suelto al
son de la pandereta.
L'Acebu, Cangas del
Narcea, hacia 1930.

(MPd'A)



TARJETA POSTAL (MPd'A)



TARJETA POSTAL (MPd'A)



Arriba,
Rogelia Gayo, de Aristébanu (Valdés), con el
Grupo de Vaqueiros d'Alzada, 1909.

Abajo,
bailando el "agarrao" al son del bombo y el
clarinete en Cabruñana, hacia 1910.

depósito flexible de aire, un puntero o tubo melódico de sección interior cónica y lengüeta doble (*payuela*), un *roncón* o bordón bajo de lengüeta simple (*payón*) y un elemento insuflador conocido por *soplete*. El fuelle se recubre de telas de colores y flecos (*vistú*). Tradicionalmente, el tipo de gaita más extendida en Asturias es la llamada tumbal, cuya afinación es si natural, y corresponde a un puntero cuya longitud varía entre 34 y 35 cm. A medida que avanza el siglo XX, y por influencia del artesano Marcelo del Fresno, se comienzan a construir gaitas más agudas, extendiéndose las modalidades redonda (32 cm., do #) y grillera (31,5 a 30 cm, re). Los materiales empleados tradicionalmente son: madera de boj para el puntero, el soplete, el roncón y los asientos; piel de cabrito entera, pelada o con pelo y curtida para el fuelle; caña para las lengüetas; paño o terciopelo para la vestidura del fuelle y algodón, lana o seda para los flecos. También se han encontrado gaitas construidas con madera de acacia, ébano, peral, granadillo, palosanto, etc. aunque el modelo más común y apreciado es la gaita de boj.

En la mayor parte de Asturias, la agrupación instrumental más típica es la de gaita y tambor; que ameniza los bailes de romería, y tiene un uso específico en la celebración religiosa. La estructura de la fiesta determina en parte el repertorio de la gaita, que podría ordenarse de la siguiente manera:

1. Repertorio de pasacalles: integrado por piezas de marcha, frecuentemente en compás de $2/4$ ó $3/4$, aunque hay gaiteros que reutilizan diversas melodías populares que tocan en pot-pourri ("pupurri").

2. Repertorio de misa: las piezas que se tocan en misa se conocen como intermedios. Son melodías de aire más solemne, acompañadas de tambor; que se tocan en las siguientes partes del ritual: introito, ofertorio, elevación, y comunión. Fue frecuente también la *misa cantá*, misa cantada por el sacerdote o por un cantante especializado, acompañado por la gaita (nunca por el tambor). Son obras complicadas, de difícil transmisión, por lo que se han conservado muy pocas.

3. Repertorio de procesión: melodías reposadas, acompañadas con tambor. En ocasiones, se han interpretado en la procesión melodías habitualmente destinadas al baile.

4. Repertorio de baile: siempre con acompañamiento de tambor, y preferentemente a lo *suelto*. Este es el repertorio más extenso de gaita asturiana, y el que más variedad posee en función de la localización geográfica.

5. Repertorio cantado: la tonada asturiana, de ritmo libre y largas cadencias floreadas, suele acompañarse de gaita. La gaita preferida es la tumbal. La misión del gaitero es tocar la escala, floreo inicial que proporciona al cantante la referencia tonal, floreos más o menos melódicos en los descansos del cantante, y duplicar la melodía con la mayor exactitud posible, atendiendo a todas las inflexiones y giros del canto.

La gaita ha estado presente en todos los acontecimientos sociales destacados, aparte de la romería: bodas, bautizos, *esfoyaces*, incluso funerales. Puede decirse que es el instrumento que pone música al ciclo vital del asturiano, dándose casos de gaiteros enterrados con su gaita.

5.5. Papeles sexistas en la producción musical

En la sociedad tradicional existe una división clara en el trabajo o, en un sentido amplio, en las tareas que se destinan al hombre y a la mujer. Esta compartimentación por sexos también ha dejado su huella en el campo de la música y se constata, entre otros, en los siguientes aspectos:

1. Determinados instrumentos se asocian inequívocamente a un sexo. Las panderetas y panderos son instrumentos típicamente femeninos, y la gaita y el tambor típicamente masculinos. El hecho de apartarse de este esquema, fuertemente arraigado, tiende a asociarse con la desviación sexual. Existe una interesante excepción, el siglo XV, en el que se constata la presencia de una “gaitera” en la catedral de Uviéu-Oviedo. No obstante, hasta el siglo XX, en el que se producen la “espectacularización” y “coreografización” de la música tradicional, creando figuras híbridas, la distinción se mantiene inalterada. En otros instrumentos de menor arraigo tradicional (violín, acordeón ), no se establecen este tipo de diferencias, debido quizá a su tardía implantación.

2. En el baile, suelen ser mujeres las que cantan los sones, acompañándose de los panderos, panderetas, payellas, etc.

3. Los bailes se forman con parejas de hombres y mujeres en alternancia, y cumplen la función social de aproximación de las parejas en el cortejo. Jovellanos, en sus *Cartas del Viaje de Asturias*, cita, describiendo de las romerías, las danzas exclusivamente masculinas y exclusivamente femeninas, con distintos sones y contenidos temáticos en cada caso. No se han conservado danzas masculinas, y la tendencia desde el siglo pasado es la misma que la del baile: ejecutar la danza con la típica alternancia hombre/mujer:

4. La mujer suele ser depositaria de la inmensa mayoría del repertorio de cantares y romances, y la que posibilita la transmisión oral de los mismos. Esto tiene una explicación sociológica que estriba en su papel de *cuidadora* de los niños, a los que entretiene o duerme cantando.

5.6. Se toca y se canta...

El hacer musical de los asturianos ha dejado un caudal de danzas, bailes, melodías y cantares que poseen marcadas señas de identidad, identificables en mayor o menor grado incluso cuando estas músicas son nuevas y tienen su origen en modas pasajeras.

Música para bailar

Las manifestaciones más antiguas y peculiares tienen carácter ritual y se conocen como *dances*, distintas de los *bailles*, puramente lúdicos. Existe un género intermedio, la *xirandiella*, que posee ambas características.

La *danza* se organiza bien en corro, con alternancia hombre/mujer cogidos por el dedo meñique —en ocasiones, los corros son concéntricos, quedando reservados los más interiores para mujeres y niños—; o bien en línea, con alternancia hombre/mujer cogidos del brazo (p.e.: *Danza de Santa Ana*, en Llanes). El acompañamiento es de voz sola, cantando un verso el hombre o mujer que guía la danza y respondiendo a coro el resto, aunque existen estructuras de pregunta/respuesta más complejas. Excepcionalmente, las danzas se han acompañado con instrumentos.

Las melodías de la danza circular se caracterizan por su *tempo* lento y su carácter repetitivo. Se usa frecuentemente el tono menor. Los poemas que las acompañan pueden 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 qu'él quería, ay, diga lo qu'él buscaba...*

O composiciones estróficas, generalmente octasilábicas:

*Tente, Sama, tente, Sama,
Que la Felguera cayó
Y Ciañu quedó temblando
Del sustu que recibió*

Son frecuentes los estribillos y los versos finales repetidos por el coro, así como las tríadas:

*¡Santa María!
Cayóme l'escudilleru
Y rompióme la cocía.*

*¡Señor San Pedru!
El que quiera llevar palos,
Salga a la calle lixeru.*

*¡La Madalena!
Tú pintar nun la pintaste,
Pero yo pintar pintéla.*



ENRIQUE GÓMEZ (MP3/A)

Agarrao con el acordeón en una romería en el concejo de Valdés, hacia 1910.



La *xirandiella* es un baile que consta de una parte en círculo (=lo ritual) alternada con un *baile a lo suelto* por parejas (=lo lúdico) que bailan sin romper la coreografía circular. Cada una de las partes posee su propio ritmo y *tempo*, siendo más vivo el del *baile a lo suelto*. Puede acompañarse con instrumentos musicales, por lo general panderetas o panderos.

*Esta ye la xirandella
 Del baile cornudo.
 Tú que la cantes
 Y la bailes a menudo.*

Existen también bailes en corro, es decir, circulares, que carecen por completo del carácter ritual de danza, como es el caso de los *alredores*:

*En la calle del Turco
 Ya mataron a Prim
 Sentadito en un coche
 Con la Guardia Civil.*

Los restantes bailes se organizan en parejas hombre/mujer, que pueden situarse en hileras paralelas o en disposición libre, respetando la pareja. Constan de una serie de pasos (*paséu, picaos, desgraciaos*) agrupados en mudanzas que se suceden en número indeterminado, a voluntad de los músicos. Los más extendidos, de origen dieciochesco, son *bailes a lo suelto*, como la *xota*:

*Tengo la garganta mala
 Y la gracia nun m'ayuda:
 Mándanme beber el agua
 De la naranxa madura.*

*Lo suelto:
 ¡Qué atrevimientu, Dios mío,
 Voi tocar la pandereta!
 Ye com'l que cueye un llibru
 Y nun conoz una lletra.*

*Lo lixero:
 A lo alto y a lo baxo*

Y a lo lixero:
Al usu de mi tierra
Toco el pandero.

La gallegada:
Al son de la gallegada,
Al son de picar el toxu,
Al son de la gallegada
Bailan las de L'Argumosu.

Y el fandangu:
¿Qué quieres que te traiga,
Qué voy a Madrid?
Non quiero que me traigas,
Que me lleses sí.

También hay ejemplos de bailes privativos de un área específica, como el son d'arriba, propio de Cangas del Narcea y del Norte de León:

Para cantar y bailar
Toi como una primavera;
Ahora, pa trabayar
Tengo mi mala madera.

Y el *pericote*, de Llanes, que tiene además la peculiaridad de que se baila en grupos de mujeres y un hombre.

Al bailar el *pericote*
Como lo bailaba Pedro,
Como lo bailaba Juan:
De rodillas por el suelo.

Yo caséme con un vieyu
Por h.artame de reir.
h.eci-y la cama nun altu
y nun sabía subir.

O privativos de un grupo o "etnia", como es el caso de los bailes vaqueiros, entre los que destacan la *media vuelta*:

¡Viva, viva Naraval,
También viva Muñalén,
Aquel l.lugarín de Neira
Y arriba Brañaescardén!

La araña:
Eso de matar l'araña
Vino de Madrid a Uviéu;
D'Uviéu pasó a Xixón
Y de Xixón a Somiéu.

Y el carriáu:
Don Antonio está malo,
¿Qué le daremos?
Una friega de palos
Que lo matemos.
¡Ay, Don Antonio, Don Juan y Don Diego!
¡Ay, Don Antonio, que de pena muero!

Los *bailles a lo suelto* suelen acompañarse de panderos cuadrados, vanos, panderetas y castañuelas. Si se acompañan con instrumentos melódicos, el preferido es la gaita, aunque hacia mediados-finales del siglo XIX se introducen otros, como el acordeón, que empieza a acompañar el *son d'arriba* de Cangas o la *xirandiella* en los concejos de Tineo y Lluarca.

En el siglo XIX se difunde por Asturias una nueva generación de bailes en los que la pareja se coge por el talle y las manos para bailar. Son los *bailles a lo agarrao*: pasodobles, valeses, polkas, mazurcas, rumbas y habaneras, en oposición a los *bailles a lo suelto*. En origen fueron perseguidos por la Iglesia, que los consideró pecaminosos precisamente por la nueva característica del contacto físico. Los *bailles a lo agarrao* suelen acompañarse de instrumentos como el violín, el acordeón, el **clarinete** , etc., unas veces solos, y otras en banda. Son prácticamente los únicos que han sobrevivido y se siguen bailando en las romerías de la actualidad.

Música para cantar

La canción asturiana suele emplear como formas poéticas la cuarteta octosilábica:

Mermura, mermuradora,
De mermurar, ¿qué saquesti?
Metisti l'alma n'infernú,
Mira lo qu'adelantesti.

Y la seguidilla:
Nun me tires ablanes,
Tírame nueces;
Tírame a pares,
Cuatro en dos veces.

Aunque es eminentemente profana, la canción asturiana tiene también su lugar en celebraciones religiosas; no sólo a través de la misa cantada al son de la gaita (en latín, pero con entonaciones y ornamentación popular), sino en rituales como el ramu, ofrenda que hacen las mujeres al santo patrón de un lugar el día de la fiesta:

*A San L.laurienzu benditu
Aquí le traemos el ramu;
Nun foi como merecía,
Foi como pudimos dalu.*

○ los cantares de boda:
*Qué contenta está la novia
Porque sale de soltera.
Más contento estará el novio,
Porque va a dormir con ella.*

La forma más característica de canción asturiana se conoce popularmente como *tonada* o *asturianada*. Sus características principales son el ritmo libre y la profusa ornamentación, que exige del intérprete un gran virtuosismo. Por este motivo, los cantantes en Asturias gozan de gran estima popular. La tonada suele acompañarse de gaita, aunque existen géneros específicos que la excluyen, como la ayerana, propia del concejo de Ayer. La tonada de gaita suele ser un tono mayor y se divide, por lo general, en dos partes:

1. La *tonada* propiamente dicha, de ritmo libre y fuertemente melismática, construida sobre una cuarteta octosilábica. Es frecuente que los versos se repitan o anticipen en su totalidad o en parte:

*En setiembre.
Tengo d'ir a Covadonga
Cola mió neña en setiembre.
Tengo de llevar a la Virxen
Un ramín de malva verde.*

*En el altu del Puertu,
Puertu Ventana
Tengo yo amor (bis)
Ya baxen los pastores
Pela mañana
Y él nun baxó (bis)
Que marchó pa L.leitariegos (bis)
Ya me olvidó (bis)*

2. La *caxigalina*. Al final de la tonada se suele añadir

una composición más ligera, que por lo general no guarda temática ni melodía con la composición que la precede. Aunque presenta también una ornamentación rica, suele ser más sencilla y rítmica que la tonada, y su metro variado

*Les asturianos
Van de madreñes,
Ruxen los clavos, leré,
¡Da gloria oyeles!*

*¡Que quién verá al mió neñu
El día la Conceición
Con zapatinos blancos,
Chaqueta y pantalón!*

Aunque lo más frecuente es que en la tonada intervenga un sólo intérprete, también fue muy popular la *canción dialogada*, especie de disputa con alternancia hombre/mujer que recuerda a la *tençó* provenzal:

*—Comprábenme la gaita,
Nun la quise vender,
Que la gaita que tengo
Ye de la mió muyer.*

*—Nun vendas, mihome,
Nun la vendas, por Dios,
Que la gaita que tienes
Ye pa nosotros dos.*

*—A los títeres toquen,
Yo te pago la entrá
—Si lo sabe mió madre,
¿Qué dirá, qué dirá?*

*—¿Qué dirá, qué dirá?
¿Qué tendrá que decir?
Que te quiero y te adoro
Y que muero por ti.*

*—Vámonos, prenda mía,
Vámonos a dormir.
Tú llevarás la gaita,
Yo llevaré el candil.*

Se suele distinguir, además, entre *asturianada* y *vaqueirada*. Esta distinción es popular; es decir, el asturiano es consciente de la diferencia entre ambos géneros. La razón de esta distinción tiene fundamentos

lingüísticos e incluso “étnicos”, pero también musicales e interpretativos. Así, la vaqueirada, a diferencia de la tonada asturiana, que se canta a ritmo libre, está construida sobre ritmos fijos muy marcados, por lo general ternarios y binarios de subdivisión ternaria. La extensión de las melodías es corta, no superando en ocasiones un intervalo de quinta, frente a las dos octavas que pueden alcanzar algunas asturianadas. La típica cadencia floreada de la asturianada se reduce —y no siempre— en la vaqueirada al sostenimiento por tiempo indefinido de la nota final. La vaqueirada, por último, suele acompañarse con instrumentos rítmicos, como la *payel.la*, el *pandeiru* y las castañuelas, y se destina preferentemente al baile; la asturianada, en cambio, se acompaña exclusivamente con gaita y, ocasionalmente (por las circunstancias concretas en que se produce), con el ruido de la rueda del carro.

Algunos ejemplos de *vaqueirada* son:

*Cuando paso per Caunéu
Digo al machu delanteyru:
¡Ay, las fil.las de Patriciu
Nun son pa ningún vaqueiru!*

*Y agora nun toco más
El rabu de la payel.la,
Porque nun sal a beil.lare
El de la manga mariel.la*

*Vaqueiru, casa las fil.las,
Que l.lueu pierden el sere,
Que nun son yerbas del campu
Que vuelven reverdecere.*

Ramón García Tuero,
“El Gaiteru Lliberdón”,
cantando acompañándose con
la gaita, hacia 1915.



MODESTO MONTOTO (MPRA)

Los gaiteros con un grupo de
mozas en Pola Llena, 1910.



(MPRA)

6



Anexos



Medidas de grano antiguas usadas en Asturias hasta los años treinta del siglo XX.

6.1. Pesos y medidas en Asturias. Equivalencias

Los pesos y medidas vigentes en Asturias y en el resto del estado antes de la implantación del Sistema Métrico Decimal eran muy diversas, variando en muchos casos de un concejo a otro. Las tablas de equivalencias que se recogen a continuación presentan una limitada selección que consideramos que puede ser de utilidad al propósito de esta obra.

La fuente principal utilizada ha sido el libro de Joaquín María Fernández Cardín: *Nociones de Aritmética aplicadas al nuevo sistema de pesos y medidas*, Imp. de F. Pedregal, Uviéu-Oviedo, 1853. La aprobación de la nueva ley de pesos y medidas con la que se instaura el Sistema Métrico Decimal conllevó la creación de comisiones para cada provincia que se encargaron de remitir al gobierno todos los tipos o patrones de medidas usadas tradicionalmente.

Medidas de peso

Castilla

QUINTAL	ARROBA	LIBRA	ONZA	ADARME	TOMINES	GRANOS	KG	
1	4	100	1600	25600	76800	921600	46,009	
	1	25	400	6400	19200	230400	11,502	
		1	16	256	768	9216	0,460	
			1	16	48	576	0,0287	
				1	3	36	0,001797	
					1	12	0,000599	
						1	0,000049	

Partido Judicial de Uviéu-Oviedo

Son las mismas que en Castilla. Se usa además la libra mayor o carnicera que tiene 24 onzas. Estas medidas de Uviéu-Oviedo son iguales en otros partidos de judiciales como Xixón-Gijón, Avilés y otros.

QUINTAL	ARROBA	LIBRA	LIBRA MENOR		LIBRA MAYOR O CARNICERA	
			ONZA	KG	ONZA	KG
1	4	100	1600	46,009	2400	69,0139
	1	25	400	11,502	600	17,2534
		1	16	0,460	24	0,69014
			1	0,0287	1	0,028755

Medidas de capacidad para áridos ⁴

Zona occidental

FANEGA	HEMINAS O COPINES	FERRADOS	TEGOS, COPINES O MEDIDAS	CUARTAS	CUARTILLOS	LITROS (CASTROPOL)	LITROS (CASTROPOL)	LITROS (A VEIGA)	LITROS (EL FRANCO)
1	1,3	4	8	16	96	67,84	67,65	68,88	73,92
	1	3	6	12	72	50,88	50,68	51,84	55,44
		1	2	4	24	16,96	16,91	17,22	18,50
			1	2	12	8,48	8,45	8,62	9,25
				1	6	4,24	4,22	4,31	4,62
					1	0,71	0,707	0,722	0,77

⁴ Los cuadros resumen de la zona occidental y oriental están tomadas de la Gran Enciclopedia Asturiana, tomo XI, Gijón 1970, pp.230 y 231

Concejo de Uviéu-Oviedo

FANEGA	HEMINAS	COPINES	MAQUILAS, PUCHERAS, CUARTILLOS	LITROS	KG (MAIZ A PUNTO DE MOLIENDA)
1	4	8	64	74,140	64
	1	2	16	18,536	16
		1	8	9,267	8
			1	1,158	

Concejo de Xixón-Gijón

FANEGA	CELEMINES	HEMINAS	COPINES	GALIPOS	MAQUILAS, PUCHEROS, CUARTILLOS	LITROS
1	2	4	8	16	128	74,8
	1	2	4	8	64	37,376
		1	2	4	32	18,688
			1	2	16	9,35
				1	8	4,675
					1	0,584

Zona oriental

FANEGA	CELEMINES	COPINES O CUARTAS	MAQUILAS	LITROS
1	4	8	24	76,588
	1	2	6	19,147
		1	3	9,574
			1	3,191

Medidas de capacidad para líquidos

Castilla

MOYO	CÁNTARAS (Para aceite: Arrobas)	AZUMBRES	CUARTILLOS (Para aceite: Libras)	COPAS (Para aceite: Panillas)	LITROS	LITROS (Aceite)
1	16	128	512	2048	258,128	-
	1	8	32	128	16,133	12.563
		1	4	16	2,017	-
			1	4	0,504	0,502
				1	0,126	0,125

Concejo de Uviéu-Oviedo

Las medidas de capacidad para líquidos de Uviéu-Oviedo son iguales en otros partidos de judiciales como Xixón-Gijón, Avilés, Parres, Onís, Navia, Castropol y otros, excepto las de la sidra en los casos de Xixón-Gijón y Avilés. En Xixón-Gijón, la cántara de sidra tiene 24 cuartillos y el cuartillo 4 cuarterones. La cántara equivale a 19,598 litros. En Avilés, la cántara de sidra es igual a la de aguardiente.

Vino y aguardiente

CÁNTARA	CUARTILLOS	CUARTERONES	LITROS (Vino)	LITROS (Aguardiente)
1	32	128	18,41	16,08
	1	4	0,575	0,502
		1	0,144	0,126

Sidra y aceite

CÁNTARA	CUARTILLOS	CUARTERONES	LITROS (Sidra)	LITROS (Aceite ⁵)
1	25	100	18,844	12,563
	1	4	0,753	0,502
		1	0,188	0,126

Medidas de longitud

Las medidas de superficie vigentes en Asturias eran las mismas que en Castilla.

LEGUA	VARAS	PILES	PULGADAS	LÍNEAS	PUNTOS	METROS
1	666,66	20000	240000	2880000	3456000	5,572
	1	3	36	432	5184	0,835
		1	12	144	1728	0,278
			1	12	144	0,0232
				1	12	0,0019
					1	0,000158

Medidas de superficie

Las medidas de superficie vigentes en Asturias eran las mismas que en Castilla a excepción de las agrarias, medidas estas de gran variabilidad.

⁵ Iguales a las de la arroba, libra y panilla castellanas

En la imagen de la derecha, zapicas y pucheras empleadas para medir y servir el vino

Medidas de superficie y agrarias en Castilla

FANEGAS DE TIERRA	CELEMINES DE TIERRA	CUARTILLOS DE TIERRA	ESTADALES CUADRADOS	VARAS CUADRADAS	PIES CUADRADOS	PULGADAS CUADRADAS	LÍNEAS CUADRADAS	METROS CUADRADOS
1	12	48	576	9216	82944	11943936	1719926784	64,395
	1	4	48	768	6912	995328	143327232	5,366
		1	12	192	1728	248832	35831808	1,341
			1	16	171	24624	3545856	0,111
				1	9	1296	186624	0,698
					1	144	20736	0,0776
						1	144	0,000539

Medidas agrarias en el concejo de Uviéu-Oviedo

Las medidas de superficie agraria de este concejo coinciden con las de otros asturianos como Avilés, Xixón-Gijón o Nava. También coinciden en Allande, Tinéu y Cangas de Narcea para el denominado día de bueyes (*dí de güés*) de *secano*. En otros, como Cabrales, o Llanes, el *dí de güés* equivale a 1936 varas cuadradas y 1609,893 m². En el resto de Asturias se encuentran más concejos con medidas diversas a las de los mencionados.

DÍAS DE BUEYES	VARAS CUADRADAS	METROS CUADRADOS
1	1800	1257,728
	1	0,698



6.2. Monedas

La historia⁷ de la moneda española en la época moderna está dominada por la ordenanza de Medina del Campo de 1497, que creó para el reino de Castilla un auténtico sistema monetario, rápidamente imitado por varios países europeos y que se mantuvo estable durante más de un siglo. Esta ordenanza definía, con precisión, las monedas de oro y de plata, destinadas a las operaciones internacionales y nacionales, así como una moneda de vellón destinada a las pequeñas transacciones y fracciones. Estas monedas se miden en unidades de cuenta, es decir en «maravedíes», el ducado valía 375 maravedíes; el real 34 maravedíes; la blanca 1/2 maravedí. Diversas reformas monetarias tuvieron lugar en el siglo XIX, que prepararon la reforma decisiva de 1868, la cual dio al país un sistema monetario comparable a los de la Unión Latina,

definido en 1865. La unidad monetaria fue la «peseta» (palabra aparecida en 1868) dividida en 100 «céntimos». La peseta equivalía a cuatro reales de bronce de 1868. A partir del 21 de marzo de 1875, se acuñó una pieza de oro de 25 pesetas y un peso de 8,06 g.

A partir de 1782, la Corona Española hizo su primera experiencia de papel moneda con la emisión de «vales reales». El sistema funcionó hasta 1793, porque se controló rigurosamente, pero a partir de entonces se fue degradando, ya que las emisiones eran excesivas.

Monedas españolas (tamaño real)

- 1.- Plata. Real de a dos (Luis I, 1724. Ceca de Segovia)
- 2.- Oro. 2 escudos (Carlos IV, 1748. Ceca de Sevilla)
- 3.- Cobre. 4 maravedís (Fernando VII, 1819. Ceca de Jubia, La Coruña)

ANVERSO

REVERSO

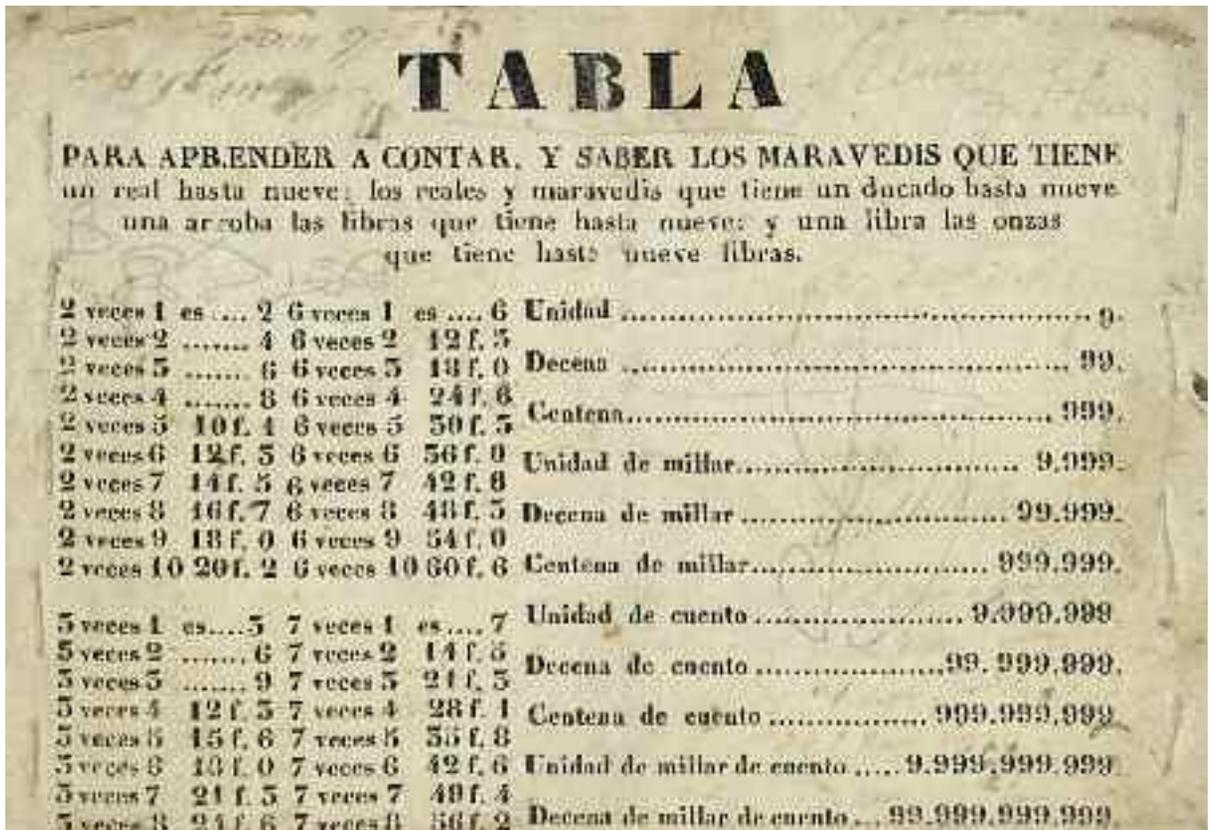


⁷ Grupo de historia "Rafael Altamira", 1994, Anexos: 37

La moneda castellana

Este cuadro se ha elaborado a partir de las equivalencias que aparecen en el Apéndice del libro Joseph Townsend: *Viaje por España en la época de Carlos III (1786-1787)*, Ed. Turner, Madrid 1988, pp. 433-435.

ONZA DE ORO	DOBLÓN DE ORO	DOBLÓN	ESCUDO DE ORO	PESO DURO	PESO	DUCADO	ESCUDO	PESETA	REAL DE PLATA	REAL DE VELLÓN	CUARTO	MARAVEDÍ	BLANCA	
1	4,267	5,333	8	16	21,25	28,444	32	80	170	320	2720	10880		
	1	1,25	1,875	3,75	4,98	6,666	7,5	18,75	39,844	75	6375	2550		
		1	1,5	3	3,984	5,333	6	15	31,875	60	510	2040		
			1	2	2,656	3,555	4	10	21,25	40	340	1360		
				1	1,328	1,777	2	5	10,625	20	170	680		
						1	1,338	1,506	3,765	8,001	15,059	128	512	
							1	1,125	2,8125	5,978	11,25	95,625	382,5	
								1	2,53	5,313	10	85	340	
									1	2,125	4	34	136	
										1	1,882	16	64	
											1	8,5	34	
												1	4	
													1	2



6.3. Glosario

Este vocabulario no es un diccionario de historia, geografía, economía o antropología. Tampoco es un pequeño diccionario de la lengua castellana o de asturiano.

Este vocabulario es una selección de vocablos que, o bien aparecen en este texto o en la unidad didáctica que lo complementa; o bien, pensamos que serán útiles para realizar las actividades que se proponen en esta última.

Este vocabulario tiene sus limitaciones, pues no incluye todos los términos que serían precisos de acuerdo con los criterios anteriores. Es simplemente una ayuda, que se debe completar con la consulta de otros diccionarios o manuales, o con las explicaciones del profesorado, en su caso.

Las voces incluidas en este vocabulario son de elaboración propia o reelaboradas básicamente a partir de estas obras, entre otras:

ACADEMIA DE LA LINGUA (2000) *Diccionariu de la Llingua Asturiana* (DALLA) versión web: <http://www.academiadelalingua.com/diccionariu/index.php>

AMALRIC, J.P., BENNASSAR, B., PÉREZ, J. y TÉMINE, E. (1982) *Léxico histórico de España. Siglos XVI a XX*. Taurus. Madrid; BLEIBERG, G. (Coord.) (1979): *Diccionario de Historia de España*. 3 vols. Alianza Editorial. Madrid; BURGUIÉRE, A. (Dir.) (1991): *Diccionario de Ciencias Históricas*. Akal Madrid; BURGUIÉRE, A. y OTROS (1988): *Historia de la familia II*. Alianza Editorial. Madrid; CONGDON, T. y MCWILLIAMS, D. (1982): *Diccionario de Economía*. Grijalbo/Referencia. Barcelona; COOK, C. (1993): *Diccionario de términos históricos*. Alianza Editorial. Madrid; DERRUAU, M. (1981): *Las formas del relieve terrestre (noción de geomorfología)*. Barcelona; *Diccionario de Geografía*. (1986). Anaya. Madrid; *Diccionario de Historia*. (1986). Anaya. Madrid; GARCÍA ARIAS, Xosé Lluís (2014): *Diccionario general de la lengua asturiana* (DGLA), Editorial Prensa Asturiana <http://mas.lne.es/diccionario/>;

GONZÁLEZ, I. (Coord.) (1988): *Diccionario de Geografía*. Montena Aula. Madrid; HARRIS, M. (1991): *Introducción a la antropología general*. Alianza Editorial. Madrid; KAMEN, H. (1986): *Vocabulario básico de la Historia Moderna. España y América 145-1750*. Crítica/Grijalbo. Barcelona; GRUPO DE HISTORIA "RAFAEL ALTAMIRA" (1994): *La sociedad rural tradicional. Cantabria*, vol.VI Anexos, Servicio de Publicaciones de la Universidad de Cantabria, Santander; MOLINER, María, (1986) *Diccionario de uso del español*, Editorial Gredos SA, Madrid; NEIRA MARTÍNEZ, Jesús y PIÑEIRO, M^a del Rosario (1989): *Diccionario de los bables de Asturias*, Instituto de Estudios Asturianos (IDEA), Uviéu-Oviedo; REAL ACADEMIA DE LA LENGUA: *Diccionario de la Lengua Española*, 21^a edición, Ed. Espasa Calpe, Madrid, 1992; SÁNCHEZ VICENTE, Xuan Xosé (1996): *Diccionariu Asturianu – Castellanu, Castellanu – Asturianu. Sinónimos, refranes y frases feches* Ed.Trabe, Uviéu-Oviedo; TUERO BERTRAND, Francisco (1997): *Diccionario de derecho consuetudinario e instituciones y usos tradicionales de Asturias*, Ed.Trea, Xixón-Gijón; VÁZQUEZ MAURE, F. y MARTÍN LÓPEZ, J., (1987): *Vocabulario de Términos geográficos*. Instituto Geográfico Nacional. Madrid.

A

Acebo. Arbusto de cuatro a seis metros de altura, con tronco recto y corteza grisácea, poblado todo el año de hojas color verde oscuro, lustrosas, con espinos en sus márgenes, ondulados bordes y el raballo bien desarrollado. También *carrascu, xardón*

Aceña. En Asturias y Galicia molino harinero de agua que utiliza la fuerza de las mareas. Molino harinero de agua situado dentro del cauce de un río. También *encieta*

Agricultura de subsistencia. Basado en la obtención de varios productos para el propio consumo y, en consecuencia, sin fines comerciales.

Alcabala. Tributo del tanto por ciento del precio que pagaba al fisco el vendedor en el contrato de compraventa y ambos contratantes en el de permuta. Según las épocas, oscilaba entre el 5 y el 10%. Estuvo vigente hasta 1845 en que fue sustituido por el impuesto de *consumo*.

Alcacer. Cebada verde y en hierba.

Aliso. Árbol caducifolio muy frecuente en las orillas de los ríos. Su corteza tiene propiedades colorantes. También *humeru*.

Alubia. Judía, planta papilionácea. Fruto de esta planta. También *fabá*.

Amagüestu. En la época de las castañas, es costumbre tradicional reunirse a asarlas al fuego. Esta celebración social tiene un carácter lúdico y festivo. También *magüestu, magosto*.

Andecha. Trabajo en común. Ayuda que se prestan unos vecinos a otros, primordialmente para la realización de trabajos agrícolas.

Antiguo Régimen. Se suele denominar con este nombre el último período del modo feudal de producción, entre los siglos XVI al XIX. Ya no existen los rasgos políticos y jurídicos del feudalismo (vasallaje, atomización del poder; etc.), sino que los estados absolutistas han creado una potente máquina de poder político y militar: Subsiste, sin embargo, una dominante feudal en el tipo de propiedad de la tierra y en la organización gremial de la producción manufacturada. En el Antiguo Régimen la aristocracia inició su crisis, mientras que las nuevas clases poseedoras de riqueza estaban en expansión, aunque no controlaba el poder político. En esta etapa se produjo el tránsito del feudalismo al capitalismo, que culmina con las llamadas revoluciones liberal-burguesas. Estas revoluciones solían adaptar el ordenamiento legal y político a los intereses de la burguesía, favoreciendo la creación de regímenes liberales y la expansión de la industria y las transformaciones modernizadoras de la agricultura.

Antojana. En la quintana (véase), terreno que está delante de la casa y que pertenece a ella. También *Corrada, antoxana*.

Antropología. Ciencia que se ocupa de la observación, descripción e interpretación de los diversos rasgos del hombre. Suele dividirse en antropología física (estudia el origen y evolución del hombre biológico, incluyendo su diversidad racial) y antropología cultural (analiza las costumbres, creencias, conducta, organización y utensilios creados por el hombre; también denominada etnología). La antropología mantiene una relación íntima con la historia, siendo indispensable para la interpretación de determinadas fuentes históricas como en el caso de sociedades que no poseen restos escritos, y proporciona nuevas técnicas para el análisis de la tradición oral.

Antroxu. Carnaval, antruejo. También *antroido*.

Añil. Arbusto perenne de la familia de las papilionáceas, de tallo derecho, hojas compuestas, flores rojizas y fruto en vaina arqueada, con granillos lustrosos muy duros, parduscos o verduscos y a veces grises. Pasta que se saca de esta planta por maceración en agua y que tiene un color azul oscuro con visos cobrizos. Color de esta pasta.

Año y vez. Sistema de cultivo consistente en cultivar una tierra cada dos años, dejándola el otro restante en barbecho (véase).

Añojo. Animal que pasa del año.

Aparcería. Régimen de explotación agrícola basado en un contrato entre un campesino (aparcerero) y un propietario de ganado. El aparcerero paga al propietario del ganado una parte acordada de los frutos o beneficios que solía ser la mitad o un tercio según fuera «a medias» o «a terceras». La aparcería reparte el riesgo entre el propietario y el aparcerero. Se distingue del arrendamiento en que se contrata por periodos más breves.

Arbeyaca. (Véase *Fabaraca*).

Arbeyu. Guisante. Planta del guisante.

Arbitrios. Derechos o impuestos mediante los que se consiguen fondos para gastos públicos, generalmente municipales.

Arna. Corteza de los árboles. Tina de madera para hacer la colada. También *arnia, trobo*.

Arrendamiento. Es el contrato por el que una de las partes se obliga a dar a la otra el goce o uso de una cosa por tiempo determinado y precio cierto. Arrendamiento agrícola bajo el nombre de arrendamientos agrícolas o rústicos se comprende todo contrato de arrendamiento por el que voluntaria y temporalmente una parte cede a otra el disfrute de una finca rústica o alguno de sus aprovechamientos con el fin de dedicarla a la explotación agrícola, pecuaria o forestal, sea mediante un precio, canon o renta en dinero, sea mediante una contraprestación en especie o simultáneamente en dinero y especie.

Arreo. Guarniciones de las caballerías de montar o de tiro. Atavío, adorno. Convoy de ganado mular; Sucesivamente, sin interrupción, en línea, seguido.

Arroba. (Véase *apartado 6.1. Pesos y Medidas*).

Autarquía. Autosuficiencia, situación en la que se encuentra o a la que aspira un país para bastarse a sí mismo, con sus propios recursos, evitando las importaciones. Aplicado a la economía, significa un sistema en el que un territorio o ciudad basa su economía en los recursos propios, sin acudir al comercio exterior. Restringe las importaciones y estimula la producción interna, pretendiendo el autoabastecimiento de sus habitantes sin necesidad de intercambios, o muy escasos, con otros territorios o ciudades. Las limitaciones a la competencia que introduce permite el mantenimiento de actividades poco rentables desde una perspectiva económica.

Avena. Planta anual de la familia de las gramíneas, con cañas delgadas, guarnecidas de algunas hojas estrechas, y flores en panoja radiada, con una arista torcida, más larga que la flor; inserta en el dorso del cascabillo. Se cultiva para alimento.

Aventar. Limpiar el trigo u otra gramínea separando el grano de la paja por medio del aire.

B

Balduna. Variedad de castaña muy apreciada en el centro y oriente de Asturias. (Véase *Nargaña*, *pared*).

Ballico. Planta vivaz de la familia de las gramíneas. También vallico

Ballicu. Odre pequeño que se emplea para contener manteca cocida o para batir leche y separar la manteca del suero.

Baranzal. Cajón de madera unido al *frayón* del molino para recibir la harina despedida por la muela. También *barandal*, *merendal*.

Barbacana. Depósito contiguo al molino y en un plano superior al mismo donde se almacena el agua del río conducida por la acequia o *canaliega*.

Barbecho. Sistema de cultivo que consiste en dejar sin sembrar una tierra de labor durante uno o más años a fin de que ésta recobre de forma natural las sustancias extraídas por la cosecha anterior y aumente su contenido en agua.

Barrón. Barra de hierro encajada en el eje del rodezno del molino o pisón, que le sirve de prolongación a aquel a través de la *solera* y que, mediante la *ina* o *inera*, impulsa la corredera.

Batán. Artefacto de madera que, movido por agua, se utiliza para golpear, desengrasar y enfurtir las telas, quedando convertidas en paño tupido y resistente como mantas y sayal. También pisa.

Bienes baldíos. Terrenos del dominio público, sin labrar, abandonados, considerados propiedad de la Corona. Se usaban colectivamente al igual que los comunes.

Bienes comunales. Propiedades que pertenecen a una comunidad vecinal (municipio) y son aprovechados por todos. Solían ser los bosques, prados y aguas. En algunas ocasiones pueden arrendarse si después de cubiertas las necesidades del vecindario hay un sobrante o por problemas de utilización en igualdad de condiciones entre los vecinos.

Bienes de propios. Fincas de los pueblos que ordinariamente se arrendaban para atender con el precio del contrato el sostenimiento de las cargas del presupuesto municipal. Bienes de propios también podían serlo algunos establecimientos, como las tabernas o molinos.

Bienes municipales de uso público. Caminos vecinales, plazas, calles, fuentes y aguas públicas, paseos y demás obras de servicio general costeadas por los pueblos.

Bienes patrimoniales. Todo lo demás que los pueblos poseen, como casas consistoriales, mataderos, etc.

Bocage. Tipo de paisaje agrario caracterizado por parcelas cerradas de setos vivos.

Boriza. Vecería de ganado que acoge dos vacas por vecino que tradicionalmente son la «pareja» o vacas dedicadas exclusivamente al trabajo. Rebaño de bueyes o vacas de labranza.

Borona. Pan hecho a base de harina de maíz agua y sal. *Boroña*. Cuando se rellena, con carne, chorizo, recibe el nombre de preñada. También *boroña*

Boyagu. Dícese de la castaña que se encuentra sin erizo. También *buyagu*, *esconyuela*, *destelo*.

Braña. Terreno comunal de pastos situado en las zonas altas y a donde se lleva el ganado por el verano. Majada o pradería con cabañas y cortes o cuadras para el ganado.

Brezo. Planta arbustivo, muy ramosa, con flores pequeñas de cola blanca, verdosas o rojizas que crece en los bosques de la Península Ibérica.

Bueyes de yugo. Bueyes de tiro.

Bugadoiro. (Véase *Entremiso*)

C

Cabaña. Rebaño de vacas del conjunto de vecinos de un pueblo o barrio.

Cabezón. Parte delantera de la pértiga de los carros.

Cabildo. Cuerpo o comunidad de eclesiásticos capitulares de una iglesia catedral o colegial. Ayuntamiento, corporación que rige un municipio.

Cabria. Máquina para levantar pesos, cuya armazón consiste en dos vigas ensambladas en ángulo agudo, mantenidas por otra que forma trípode con ellas, o bien una o varias amarras.

Caizo-u. Secadero. Zardo, cañizo sobre la cocina donde se ponen a secar las castañas. Tabique hecho con varas entretrejidas. Cesto. También *ciebu*, *sardu*, *cebatu*.

Calamiyeres. *Llares*. Hierros o cadenas de los que pende el pote en las antiguas cocinas de leña. También *pregancies*, *gamayeras*.

Caleya. Calleja. Camino vecinal. Camino de carro. Alrededores inmediatos a una casa de aldea. Barrio o grupo de casas.

Caleros. Lugares donde se hacía la cal.

Cambo. (Véase *Garrucha*)

Campón. Nombre que recibe la parcela de cada vecino en la ería, generalmente de forma estrecha y alargada, y delimitada por mojones de piedra.

Canaliega. Acequia

Canchal. Gran aglomeración de rocas.

Cántara. Unidad de capacidad para líquidos. (Véase *apartado 6.1. Pesos y Medidas*).

Cañada. Pista que une los pastos veraniegos con los invernales, a través de la cual se trasladan los rebaños ovinos trashumantes.

Cañaza. (Véase *Fabaraca*)

Cañizu. (Véase *Fabaraca*).

Capitalismo. Sistema económico y social caracterizado por unas estructuras sociales, económicas, políticas e ideológicas en las que

prevalecen los principios de la propiedad privada de los medios de producción y de cambio sobre los intereses generales del conjunto de la población. Uno de los objetivos fundamentales es el de generar y apropiarse de la plusvalía.

Capitalismo comercial. Etapa del desarrollo de la economía europea, correspondiente aproximadamente a los siglos XVI-XVII, caracterizado por la importancia del comercio, con el consiguiente movimiento de grandes mercancías y el nacimiento de nuevas formas de producción artesanal.

Carreña. Especie de carro sin ruedas semejante a un trineo que generalmente se utiliza para el transporte de estiércol. También *basnu*, *carriella*, *corza*, *ramu*, *rametu*, *rastra*. Raza de vaca autóctona asturiana de tamaño grande, pelo rojizo y buena productora de carne. También denominada asturiana de los valles.

Casina. Raza de vaca autóctona asturiana de pequeño tamaño, pelo rojizo y buena productora de carne. También denominada asturiana de la montaña.

Castaño. Árbol de la familia de las cupulíferas, de unos 20 m. de alto, con tronco grueso, copa ancha y redonda, hojas grandes, lanceoladas, aserradas y correosas, flores blancas y frutos a manera de zurrónes espinosos parecidos al erizo, que encierran la castaña. Muy apreciado por su fruto y su madera. También *castañal*.

Catar. Ordeñar.

Catastro. Contribución real que pagaban nobles y plebeyos, y se imponía sobre todas las rentas fijas y posesiones que producían frutos anuales, fijos o eventuales; como censos, hierbas, bellotas, molinos, casas, ganados, etc. Censo y padrón estadístico de las fincas rústicas y urbanas.

Catastro de Ensenada. El marqués de la Ensenada, ministro de Fernando VI, intentó implantar el mismo tributo que en Cataluña en sustitución del sistema complejo de rentas provinciales existente. En 1749 una Junta única de Contribución realizó el «censo de riquezas» llamado Catastro de Ensenada. Siete años se tardó en hacer el registro, a base de las respuestas dadas por los cabezas de familias en cada lugar, a las cuarenta preguntas formuladas sobre el número de miembros, sus bienes, sus rentas, etc. El marqués de la Ensenada fracasó en su intento de establecer el Catastro. De nuevo, durante el reinado de Carlos III, en 1760, una Junta volvió a resucitar el proyecto de la contribución única e hizo los preparativos para su implantación, pero volvió a fracasar ante la resistencia de los privilegiados. El catastro moderno empezó a hacerse en 1906 y aún no estaba acabado en 1931, cuando fue proclamada la Segunda República. En 1960 se inició la elaboración de un nuevo catastro rústico que llevó a cabo el Instituto Geográfico y Catastral utilizando la fotografía aérea.

Caxello-u. (Véase *Truébanu*).

Cebada. Planta anual de la familia de las gramíneas, parecida al trigo, con cañas de algo más de seis decímetros, espigas prolongadas.

Celemín. Unidad de medida para áridos. (Véase *apartado 6.1. Pesos y Medidas*).

Censo. El término tiene varios significados:
El censo de población. Después de tentativas imperfectas en 1750-1754 (Catastro de Ensenada) y 1768, los primeros censos fiables fueron los de 1787 y 1797. Más tarde hay que señalar los de 1837, 1857, 1860-1863, 1887 y a partir de 1900 los que han ido teniendo lugar cada diez años. (Véase *Padrón*).

El Censo económico. En épocas malas los campesinos solicitaban préstamos en efectivo ofreciendo normalmente como garantía del pago de intereses y de la devolución del capital su único bien permanente la tierra. Los prestamistas solían ser miembros de la nobleza, hacendados locales o clérigos. Los censos eran difíciles de redimir, por lo que tendieron a ser perpetuos, es decir, que en la práctica acababan siendo unos intereses que se pagaban al prestamista a cambio del capital prestado. Entre los más normales están:

El censo enfitéutico. Contrato perpetuo o de muy larga duración por el cual un propietario y sus sucesores ceden a un arrendatario y a sus descendientes un bien, generalmente inmueble, contra una renta anual fija, con el compromiso de explotarlo convenientemente. *El censo perpetuo*, no redimible o al quitar, que debió introducirse en Castilla a fines del siglo XV. Se trata de un contrato registrado ante notario, según el cual el propietario vende el derecho de percibir una renta anual en dinero o en especie y obtiene así la cantidad que necesita de inmediatos. El censo ha sido un instrumento de movilización de la propiedad inmueble. Fue muy corriente en Castilla y en el reino de Valencia y acabó por gravar excesivamente la renta del campo. El interés se cifraba generalmente en 7,14 %.

Centeno. Planta anual, de la familia de las gramíneas, muy parecida al trigo, con el tallo delgado, fuerte y flexible, de uno a dos metros de altura. También *centén*.

Cibera. Porción de grano que se echa en la tolva del molino para cebar la rueda.

Ciclo. Serie de acciones, acontecimientos o fenómenos que suceden hasta uno o desde el cual vuelven a repetirse en el mismo orden: «El ciclo de las estaciones».

Ciebu. (Véase *Cainzo*)

Clase social. Grupos humanos que forman una sociedad y que se diferencian entre sí. Cada clase social se individualiza por las condiciones diferentes a las demás clases respecto de la posición económica, privilegios, etc., así como por ser conscientes de pertenecer a un grupo social diferente. A lo largo de la historia se han dado varios modelos de sociedad según las clases sociales, si bien situaciones intermedias o complejas han sido las habituales la sociedad de castas (grupos cerrados detentadores de ciertos privilegios), estamental (Véase *Estamento*) y de clases. De todos modos, no debe olvidarse que clase social es una categoría histórica derivada de la observación del proceso social a lo largo del tiempo. Sabemos que hay clases porque las gentes se han portado repetidamente de modo clasista. El historiador E.P. Thompson describe la formación de las clases cuando las gentes se encuentran en una sociedad estructurada en modos determinados y experimentan la explotación (o la necesidad de mantener el poder sobre los explotados), identifican puntos de interés antagónicos y comienzan a luchar, siendo entonces cuando se descubren como clase. Descubrimiento que se conoce como «conciencia de clase». Por ello, las clases sociales no son entidades estáticas y que existen por sí, sino que no existen hasta que un grupo de personas alcanzan la conciencia de clase.

Clero secular. Grupo de sacerdotes de la Iglesia Católica que no se ligan a ninguna regla monástica. Sacerdotes o curas diocesanos.

Cofradía. Asociación de personas, especialmente de carácter religioso o profesional. (Véase *Gremio*).

Coladorio. Colador. También *coladeru*.

Colodra. Estuche de madera que lleva el segador a la cintura para colocar la pizarra con que afila la guadaña. También *cachapu, gaxapu, zapicu*.

Colonato. Sistema de explotación de la tierra que es trabajada por colonos.

Colondra. Viga perpendicular a las *trabes*, que forma, junto con otras, la pared del hórreo.

Colondrames. Conjunto de *colondres* de un hórreo.

Colono. Campesino que cultiva tierra ajena y suele vivir en ella.

Colostros. Primera leche que da una vaca recién parida.

Colluga. Boca del odre.

Comarca. Área más o menos extensa, en general más pequeña que una región, con características geográficas propias, como clima, producción agrícola, etc.

Compañía. Figura jurídica. Sociedad que constituían el grupo de pescadores que trabajaban en una lancha con el patrón de la misma. Los marineros no eran meros asalariados sino socios del propietario del barco; y éste no era inicialmente el dueño del negocio, sino un tripulante más que como patrón, dirigía la compañía. (Véase *Quiñón*).

Comunal. Régimen de tenencia en el que todos los miembros de una comunidad explotan de forma conjunta unas tierras, prados o bosques.

Comunidad. Este concepto puede ser analizado en dos sentidos distintos, el histórico y el antropológico. Ambos sentidos tienen mucho en común históricamente, la comunidad tomó forma en la baja Edad Media, al tomar un núcleo urbano bajo su jurisdicción el término o tierra circundante, ayudando a poblarlo y otorgando unidad económica y política a la zona en su conjunto. Las comunidades eran, así, verdaderas entidades geográficas y políticas. Cada una estaba dividida en distritos, cuya administración era regida por una junta. El aspecto más relevante de una comunidad era su comunitarismo, tanto en la vida política como en la económica. Según las circunstancias, algunas poblaciones medievales pudieron mantener su independencia política, mientras que otras fueron sometidas a la jurisdicción real, señorial o eclesiástica. En las villas y pueblos más pequeños, el gobierno podía estar en manos de una asamblea pública formada por los cabezas de familia que se reunía en un lugar céntrico (la plaza, los locales de la iglesia), normalmente tras la misa del domingo y al toque de campana. Estos «concejos abiertos» comunales en origen eran democráticos, con la participación de toda la comunidad. A medida que la sociedad rural evolucionó, sin embargo, la representación en los concejos fue limitándose a los ciudadanos más notorios, al tiempo que la autoridad del rey o el señor de la jurisdicción podían imponer su voluntad a la asamblea. El comunitarismo económico tenía también una importancia fundamental. Como varios pueblos y aldeas de la comunidad debían aprovechar los mismos recursos de agua, tierra y pastos, resultaba de crucial importancia mantener la paz y establecer unas ordenanzas. La comunidad era también una entidad social. En la sociedad preindustrial las actividades básicas de cada individuo eran reguladas por la comunidad. Era la comunidad, a través de los miembros de la asamblea, la que determinaba el calendario de las labores del campo, imponía una disciplina moral y el comportamiento tanto público como privado.

Comuña. Aparcería (véase) principalmente de ganados. Había varios tipos: *Comuña de medio a medio*, aquella en la que el tenedor del ganado aportaba la mitad de éste conservando su dominio, que podía transferir libremente, y dividiéndose por igual las ganancias y las pérdidas (fue muy usual en el siglo XVII). *Comuña a media cría*, el dueño entregaba el ganado al aparcerero o comuñero tasándolo en un determinado precio. A partir de ese momento, el comuñero debía cuidar el animal y conseguir que tuviera el mayor número de crías. Él obtenía del animal el estiércol, la leche y el trabajo; y repartía a medias con el propietario los beneficios obtenidos con la venta de las crías y del animal. En el caso de las ovejas, también se repartía el dinero obtenido con la venta de la lana. *Comuña a la ganancia o la media ganancia*, en la que el tenedor del ganado lo recibe con precio cuyo exceso, si lo hay en épocas de registro, se reparte por mitad entre el tenedor y el dueño del ganado.

Concejo. (Véase Municipio). También *conceyu*.

Concejo abierto. Junta de los vecinos de un pueblo para deliberar o decidir sobre asuntos concernientes al mismo.

Controcio. (Véase *Cortina*).

Corbates. *Castañes corbates*. Castañas que se echaban enteras al pote con agua y sal. (Véase *Pulgina*).

Coriza. Abarca, calzado rústico hecho de piel sin adobar o curtir que cubre la planta de los pies, sin rebordes en tomo, y que se sujeta con cuerdas o correas sobre el empeine y el tobillo. También *coricia*.

Corra. (Véase *Corripia*).

Corrada. (Véase *Antojana*).

Corregidor. Representante de la autoridad real en los municipios castellanos durante la Edad Moderna. Actúa como presidente del cabildo (Véase) y constituye una de las piezas esenciales en la administración centralizada de la monarquía absoluta. El corregidor se mantiene hasta 1835 en la que las reformas administrativas liberales le hicieron desaparecer.

Corripia. Cercado pequeño de forma circular hecho con un muro de piedra en seco, de un metro de altura y con una puerta de unos 60 cm. de ancho. Cuadra pequeña. Poclga. También *cuerria, corra, Xoxa*.

Corte. Corral del ganado, cuadra para el ganado.

Cortina. Espacio pequeño de terreno cerrado, cercano a la casa y destinado generalmente a huerto. También *llosa, serna*, etc. Cercado de piedra que se construye alrededor de las colmenas para protegerlas de los osos. También *cortinal, cortín*.

Corzo. Tipo de basna o carro sin ruedas.

Coste de producción. Conjunto de gastos generados por el consumo de factores de producción (tierra, trabajo, capital) necesarios para obtener un producto.

Coto. Espacio natural reservado para uso exclusivo de particulares. Los cotos jurisdiccionales eran áreas de extensión variable sometidas al dominio de un señor eclesiástico o laico y que, sustraídas a la acción de los oficiales regios por concesión de los propios monarcas, gozaban del privilegio de inmunidad. En la Asturias medieval estos cotos fueron de tres tipos: eclesiásticos (episcopales y de abadengo), dependientes de las Ordenes Militares y los sometidos a un señor laico.

Crisis de subsistencia. Se denomina así en la época preindustrial a las etapas de hambre causadas por malas cosechas y que a su vez provocan grandes mortandades debidas a epidemias que inciden en una población debilitada.

Cuarterón. (Véase apartado *Pesos y medidas*).

Cuartillo. Véase Apartado 6.1 *Pesos y medidas*.

Cubu. Depósito de piedra del molino, en forma de pirámide invertida, donde se va embalsando el agua para que llegue al rodezno con más precisión. Colmena, (Véase *Truébanu*).

Cuchu. Abono compuesto por estiércol y materia vegetal.

Cuechu. Gachas, papilla de harina. También *farrapes, papas, farines*.

Cuerria. (Véase *Corripia*)

Cueto. Colina aislada de forma cónica y normalmente peñascoso.

Cunqueiros. (Véase *Torneiros*)

Chozo. Chozas pequeñas circulares habitadas temporalmente por pastores en los puertos.

D

Debura. Lo que queda de la leche después de extraída la manteca.

Déficit. Situación de la contabilidad en la que los gastos han sido superiores a los ingresos durante un periodo de tiempo.

Derramas. Conjunto de pagos a arbitrios, impuestos, etc., de reparto entre los vecinos.

Derrota de las mieses. Derecho comunitario, en virtud del cual una vez recogidos los frutos de la cosecha, a finales del verano o principios del otoño, se abrían las "portillas" de las erías (véase apartado 6.1.) para permitir el acceso del ganado, que comía los rastrojos.

Desamortización. Proceso por el que se ponen en venta bienes inmuebles, de manos muertas (que no se pueden enajenar), de entidades como Iglesia o Municipios, mediante disposiciones legales. Se pueden citar las realizadas por Mendizábal (1836-37) y Madoz (1855).

Destelo. (Véase *Boyagu*).

Día de bueyes. Unidad de superficie. (Véase apartado 6.1. *Pesos y medidas*).

Diañu. Diabolo. *Diañu burlón* espíritu que se entretiene en burlar a las personas, haciendo ver lo que no es o mostrando la faz amenazante de la naturaleza.

Diezmo eclesiástico. Impuesto sobre el producto bruto de la agricultura y de la ganadería, principalmente destinado al mantenimiento del clero. Se llama así porque, en principio, equivalía a la décima parte de la cosecha. El diezmo se recaudaba en especie, estando su percepción a cargo del párroco o el cabildo, que previamente había sentado su reparto; pero también podía ocurrir

que el diezmo fuera concedido a un particular; que se encargaba de la percepción por su cuenta a cambio del pago de una suma determinada a los beneficiarios. Los diezmos ya comenzaron a ser muy criticados en el siglo XVIII, comenzando la resistencia de los campesinos a pagarlos o a tratar de burlarlos cultivando productos nuevos, "novales". Durante el Trienio Liberal su montante se redujo a la mitad, siendo abolido por ley en 1837; si bien continuó cobrándose el "medio diezmo" hasta 1841, cuando se instituyó la contribución de "culto y clero".

División del trabajo. Significa la distinción y especialización de funciones de los trabajadores de una actividad económica determinada o, más genéricamente, la especialización en actividades económicas dentro de una organización económica dada. También puede utilizarse el término en el sentido de separación de actividades económicas dentro de la estructura económica de una época.

Dote. Conjunto de bienes y/o servicios ofrecidos por la familia de la novia al futuro esposo. Por extensión, el término ha pasado a designar todas las prestaciones matrimoniales, tanto si provienen del lado del marido como del de la esposa.

Ducado. (Véase apartado 6.2. *Monedas*).

Duernu. Recipiente de madera, por lo general de forma oblonga, que angosta hacia el fondo por sus cuatro lados. Sirve para recoger en ella el mosto de manzana que va cayendo del lagar según se va prensando.

E

Ecología. Ciencia que estudia las relaciones existentes entre los seres vivos y el medio que los rodea y entre los propios seres vivos. Para el estudio de la ecología se parte de la noción de ecosistema. (Véase *Ecosistema*)

Economía. Ciencia que tiene por objeto el estudio de todo lo referente a la producción y distribución de bienes con el fin de satisfacer las necesidades del hombre. Conjunto de actividades de una colectividad humana en lo referente a la producción y distribución de riquezas. Puede ser agrícola, industrial, de servicios, según la actividad económica que predomine: agricultura, industria, servicios.

Economía de mercado. En la que la mayor parte de lo producido se destina al comercio. Es propia de sociedades industrializadas o con agriculturas muy modernas.

Economía de subsistencia. En la que la mayor parte de la producción se destina a satisfacer las necesidades de los miembros que la forman. Es propia de sociedades rurales tradicionales y de países escasamente industrializados.

Ecosistema. Conjunto dinámico formado por una comunidad de seres vivos y el medio donde habitan. Unidad teórica fundamental en los estudios ecológicos. Es el conjunto de seres que habitan un lugar; que nosotros elegimos para su estudio, y del que nos interesa su funcionalidad como sistema abierto donde se integran los seres vivos con los elementos no vivos, animados por la energía y a lo largo del tiempo.

Enciena. (Véase *Aceña*).

Endogamia. Se dice cuando el matrimonio se contrae dentro del grupo familiar o local.

Enfitéusis. Censión perpetua o por largo tiempo de un dominio útil, que no de la propiedad de un inmueble mediante el pago de un canon o renta anual. (Véase *Censo enfitéutico* y *Foro*).

Enfornar. Meter el pan en el horno.

Entremiso-u. Piedra circular festoneada en su reborde y provista de una abertura o boca, por donde se expulsa el líquido de la colada. El *entremisu* sirve de base a la tina donde se realiza la colada. También *bugadoiro*, *bugadeiro*.

Era. Espacio descubierto y llano donde se trillan las mieses.

Era geológica. División del tiempo geológico, según la jerarquía: era período, época, edad.

Ería. Reunión de propiedades individuales, privadas, al igual que sus producciones, pero subordinadas a un régimen de uso (preferentemente cerealístico, aprovechamiento colectivo en cuanto a las posibilidades que ofrecía como pastizal en épocas en que no estaban sembradas), conservación y de límites que pertenecen al común. Las erías estaban en los espacios más llanos. Muy parceladas mediante mojones, estaban rodeadas por un muro o cerca general, pero sin cercas en su interior: Únicamente se podía acceder a las erías por las *portillas*, que se cerraban para impedir la entrada de ganado que pudiera estropear la cosecha. Estas tierras de sembradora ocupaban los mejores suelos de los valles. Una vez recogida la cosecha se procedía a la «derrota», entrando el ganado del pueblo a pastar hasta que de nuevo se volvía a sembrar. Constituían el espacio fundamental del conjunto del terrazgo. La escasez de estas buenas tierras explica su polivalencia y la estricta reglamentación y organización que tuvieron. También *sierra*, *veiga*, tierra.

Esbillar. Deshojar el maíz. Desgranar:

Escanda. Planta gramínea similar al trigo propia de zonas frías y terrenos pobres, de paja dura y corta, y cuyo grano se separa difícilmente del cascabillo. También *figsa*, (Véase *Pavía*).

Escarpinés. Calzado interior que se colocaba encima de la media o calcetín. Sobre ellos se calzaban, a su vez las albarcas.

Escoba. Género de plantas leguminosas. Manojos de una planta con ramas flexibles (escoba, piorno, retama, brezo, etc.) que atadas al extremo de un palo sirve para barrer o limpiar.

Esconyuela. (Véase *Boyagu*).

Escudiella. Escudilla. Vasija ancha y de forma de media esfera, que se usa comúnmente para servir en ella la sopa y el caldo.

Esfoyaza. Trabajo comunitario que consiste en el *esfueyu* (deshojado) y *enriestráu* (enriestrado) del maíz. Era un importante momento de vida social. También *esfoyeta*, *esfoyón*, *esfuegavituya* o *esbilla*.

Especulación. Operación comercial que consiste en retener y almacenar durante cierto tiempo mercancías, valores o efectos públicos con el fin de esperar mayores precios de los mismos en el mercado.

Esperanza de vida. Es la edad media de muerte de una

población. Aumenta según avanzan y mejoran las condiciones sanitarias e higiénicas.

Epicha. Pequeña pieza en forma de cuña alargada, que se introduce en un muy pequeño orificio practicado en el frente del tonel o pipa, y que sirve, mediante su retirada o inserción, para permitir la salida de un fino chorro de sidra o, por el contrario, cortar su salida. Degustación de sidra que acompaña la apertura de un tonel. Por extensión, cualquier fiesta hecha a base de sidra, principalmente la que se realiza en el (véase *llagar*).

Espoxar. Separar la *ponxa* o cascarrilla del grano antes de llevarlo al molino, moviéndolo horizontalmente en una artesa. También *espojar*, *llimpiar*.

Esquilmo. Conjunto de frutos y provechos que se obtienen de las haciendas.

Estaferia. (Véase *Sextaferia*)

Estamento. Es la base de la sociedad feudal europea. Tres eran los estamentos, que se justificaban con argumentos religiosos (era la voluntad de Dios la que había elegido a cada cual para cumplir una misión terrenal): el clero, que reza; la nobleza, que guerrea; y el pueblo, que trabaja, y que con su trabajo debe de sostener a los otros dos. La sociedad estamental no era equitativa: la nobleza y el clero gozaban de una posición privilegiada que les concedía unas condiciones de vida inmensamente mejores que las de los siervos, al tiempo que monopolizaban todos los puestos de poder y vivían ociosamente del trabajo de éstos.

Estanco. Prohibición de la venta libre de ciertos productos, reservándose su explotación el Estado o arrendándosela a alguien. Renta estancada.

Excedente. Que sobra o sobrante, beneficio. Cantidad de producción agrícola que sobra después que el productor (y su familia ha utilizado todo lo que necesita para su uso personal o para su supervivencia, es decir, para autoabastecerse de lo que necesita.

F

Faba. Judía, alubia, planta leguminosa de tallos volubles, flores blancas o rojas y fruto comestible. *Faba de mayu* (*fabona*): Haba, planta leguminosa, papilionácea, de flores blancas o rosadas y de fruto en vaina con cinco o seis semillas comestibles. En Asturias dio el nombre a la judía cuando se generalizó el cultivo de esta planta proviniente de América.

Fabaraca. Vainas de legumbres, secas y ya desgranadas. Vaina y rama de la *fabu* que se da al ganado como alimento. También *fabarada*, *fabaza*, *arbeyaca*, *cañaza*, *cañizu*.

Fabaza. (Véase *Fabaraca*).

Factores de producción. Los recursos básicos en que se fundamenta todo proceso productivo y que se combinan en el seno de las empresas para llevar a cabo cualquier producción con la máxima eficacia. Los tres factores clásicos de la producción son la tierra y el trabajo, no creados por el hombre y denominados factores de producción originarios, junto con el capital, factor de producción derivado pues ha sido ya generado por el hombre. El pago por estos factores se establece en forma de rentas, salarios e

intereses, siendo su distribución un indicador básico de la estructura de una sociedad y de las relaciones de clase existentes en su seno.

Fanega. (Véase apartado 6.1. *Pesos y medidas*).

Fariñes. Gachas. Comida hecha a base de agua y harina. También *farrapes*, *pulientes*.

Farucos. Naturales de Faro, localidad famosa por su cerámica situada en el concejo de Uviéu-Oviedo.

Felechal. Helechal. Lugar poblado de helechos. También se dice de lugares incultos, llenos de piedra y zarzas. También *felguera* y *folguera*.

Feligresía. Conjunto de personas que pertenecen a una misma parroquia.

Ferir. Mazar la leche para hacer mantequilla.

Ferrada. Herrada. Cubo de madera con aros de hierro, más ancho por la base que por la boca, que se emplea para transportar agua.

Fesoria. Azada.

Filandón. Reunión que las mujeres hacen el casa de algún vecino para hilar. Es un buen momento para la relación social y la fiesta. Suelen acudir también los mozos, lo que da lugar al cortejo y al baile. También *filazón*, *fila*, *filandurio* o *polavilla*.

Finxu. Mojón de piedra.

Figsa. Pan de escanda. Grano de la escanda descascarado.

Fisiocracia. Teoría económica que surge entre 1750-1780, y se basa en el principio de que el nivel de producción agrícola es el factor que determina el desarrollo económico de un país y su orden social. Esta teoría otorga a la agricultura un papel esencial en tanto que es productiva y creadora de riqueza.

Formientu. Fermento, sustancia orgánica soluble en agua que interviene en muchos procesos bioquímicos actuando a la manera de los catalizadores inorgánicos. Levadura para el pan. También *furmientu*.

Fornu. Horno.

Foro. Contrato enfiteútico propio de Galicia y, en menor medida, de otras zonas del norte de la península. El propietario o forero entrega la tierra para su cultivo al forista a cambio de un censo (una cantidad fija anual en especie o dinero), durante un periodo de tiempo determinado (siempre largo, fijado en año o durante la vida de tres reyes). El forista no tenía la obligación de cultivar la tierra por sí mismo, sino que podía cederla dividida en lotes en régimen de subforo a varios subforistas. Este sistema empobrecía al subforista, quien debía pagar el doble censo, y agravaba el minifundio.

Fradar. Afrailar. Podar, cortar las ramas superfluas de las plantas o los árboles. Cortar las ramas a un árbol por junto a la cruz.

Frayón. Muela solera sobre la que gira la muela superior del molino mientras ella permanece inmóvil.

Frixuelo/u. Tortilla de una masa ligera de leche y harina revuelta y frita en aceite o grasa de cerdo. También *friesuelo*, *friuelo*.

Fuente histórica. Materiales o documentos de los que pueden extraerse conocimientos para el estudio de la historia, y que son resultados de la actividad humana, que informan sobre determinados hechos históricos y sirven para comprobarlos. Las principales fuentes históricas pueden dividirse en tres grupos fundamentales:

1. Restos materiales (arquitectura, enterramientos, monedas, etc.).
2. Materiales escritos, que pueden ser fuentes primarias (actas, tratados, censos, etc.) o fuentes secundarias (como las fuentes literarias o historiográficas).
3. Restos tradicionales y etnológicos, procedentes de la cultura de las distintas sociedades.

Fuero. Derechos o privilegios que se concedían a un territorio, ciudad o persona.

Furón. (Véase *Sechoriu*).

Fustes. Tenazas o pinzas de madera para coger castañas. También *morgaces*.

G

Gabelas. Tributos, obligaciones de pago, gastos comunes.

Gabitu. Vara larga de madera terminada en un gancho que se emplea para varear los avellanos y en general los frutales. Percha, gancho para colgar cosas en él.

Gacha. Masa muy blanda que tira a líquida. Comida compuesta por harina cocida con agua y sal, la cual se puede aderezar con leche, miel, u otro aliño.

Ganadería extensiva. Tipo de explotación de ganado basado en el aprovechamiento de grandes espacios para pasto. En Asturias, en la actualidad, se da en las zonas de montaña (puertos) para la producción de carne.

Ganadería intensiva. Tipo de explotación de ganado, normalmente estabulado, aprovechando territorios reducidos de cultivo intensivo. Por lo general está muy relacionado con la agricultura y con productos ganaderos sometidos a transformación industrial. En la actualidad, se utiliza la explotación intensiva del ganado vacuno para la producción de leche.

Garabatu. Rastro. Herramienta agrícola compuesta por un mango largo, en cuyo extremo lleva un travesaño armado de púas y dientes, y que sirve para recoger la hierba, la paja o cosa análoga.

Garrucha. Garabato o gancho de hierro enmangado en un palo largo que se utiliza para bajar las ramas de los árboles. También *garrocha*, *cambo*, *campón*.

Genista. Leguminosa de ramas delgadas, hojas lanceoladas y flores amarillas. También se conoce como retama.

Glasto. Planta bienal de la familia de las crucíferas, con tallo herbáceo, ramoso. De las hojas de esta planta se saca un color análogo al del añil.

Granjería. Beneficio de las haciendas de campo y venta de sus frutos, o cría de ganados y trato con ellos.

Gremio. Corporación formada por los maestros, oficiales, y aprendices de una misma profesión u oficio. Se regían por ordenanzas o estatutos especiales donde se establecían minuciosamente desde las técnicas de trabajo hasta los días de fiesta.

Guariza. Zona que se reservaba para el pasto exclusivo de los bueyes y vacas destinados al trabajo. También *guarizón*.

Gueta. Recolección de castañas. También *rebusca*.

Güeyu. Agujero en la solera del molino por el cual sale la harina ya molida.

Guindaste. Pescante, instrumento que hay en algunas cocinas para suspender los *llaes*. (Véase *Tórzanu*).

Guisante. Planta de la familia de las papilionáceas, con tallos volubles de uno a dos metros de longitud, con fruto en vaina, con diversas semillas esféricas. Semilla de esta planta. También *arbeyu*.

Gurupu. Comida hecha a base de harina de maíz con patatas.

H

Hábitat rural. Medio físico y geográfico en el que vive una colectividad, en el sentido de su entorno natural y social. Su modo de distribuirse en un espacio determinado. El hábitat urbano se refiere al modo de distribuirse una población en una ciudad.

Hacienda. Conjunto de bienes muebles e inmuebles propiedad de alguien. Hacienda Pública es el conjunto de los bienes e ingresos correspondientes al Estado, para satisfacer las necesidades del país. Los ingresos se aseguraban mediante impuestos, entre los que destacamos los que gravaban el consumo y el comercio interior (alcabalas, servicio, montazgo, etc.), o el comercio exterior o aduanas (almojarifazgo, diezmos de la mar, puertos secos, etc.). Las reformas de la Hacienda Pública fueron constantes, como forma de adaptarse a los cambios económicos y sociales y mejorar la recaudación. En esta línea destacan la "Contribución Unica" (1770), derivada del Catastro del marqués de la Ensenada y la creación del primer banco del Estado, llamado de San Carlos (1782), a pérdida de las colonia americanas, la desamortización y el crecimiento de la burguesía, llegamos a la reforma fiscal de 1845, de Ramón Santillán, que crea un sistema fiscal que podemos resumir así: impuestos directos (contribución sobre inmuebles, agricultura, ganadería; contribución industrial y comercial; sobre alquileres), impuestos indirectos (derechos sobre hipotecas, tasas de consumos, derechos de puertas), monopolios de Estado (derechos de aduanas; tabacos, rentas estancadas; loterías).

Hectárea. Medida de superficie equivalente a 10.000 m².

Heredad. Terreno cultivado perteneciente a un mismo dueño.

Hipoteca. Bien inmueble con que se garantiza el pago de un crédito.

Hórreo. En Asturias y otras zonas de la península ibérica, especialmente Galicia y norte de León, construcción de madera o piedra de base rectangular sostenida en el aire por cuatro o más columnas o pilares llamados pegollos, en la cual se guardan y preservan de la humedad y los roedores granos y otros productos agrícolas En general granero. Véase Panera.

I

Inera. En los molinos harineros de agua, pieza de hierro fija en el extremo superior de *barrón*, en forma de cruz, mediante la cual se transmite el movimiento del *rodezo*. También *ina*.

Infiernu. Parte inferior del molino harinero de agua, a través del cual sale el agua después de mover el *rodezu*.

Invernales. Lugar donde se tiene el ganado en invierno pastando. Ocupaban las tierras peores, en el arranque de las laderas, frente al bosque o donde la pendiente impedía las siembras. Podían estar a medio camino entre el pueblo y los pastos altos de verano. Eran de uso exclusivo ganadero. Los invernales incluían una cabaña con pajar y cuadra. Era obligación que estuvieran cercados, aunque pueden encontrarse cercas comunes, abarcando un conjunto de prados, que se individualizaban mediante mojones. Aún así, lo más corriente era que cada prado tuviese su propio "cierro".

J

Jergón. Colchón de paja, esparto o hierba y sin bastas. También *xergón*, *xirgón*.

Jornalero. Campesino que, no poseyendo más que su fuerza de trabajo, es contratado temporalmente para las faenas agrícolas a cambio de un salario. Su ocupación estacional alterna con períodos de paro forzoso o de emigración hacia otras zonas. En ocasiones también se les denomina "braceros".

Judía. Planta herbácea anual de la familia de las papilionáceas, con tallos endebles, volubles, de tres a cuatro metros de longitud; fruto en vainas aplastadas, y con varias semillas en forma de riñón. Fruto de esta planta.

Junta General del Principado de Asturias. Institución de derecho público de orígenes inciertos. La primera acta documentada es de 1595. En un principio se concibió como un parlamento en el que solo podía participar el estado llano y se excluía a la nobleza y al clero, ostentando la representación de los intereses regionales frente al poder central y gozando de una amplia autonomía administrativa en la gestión de los asuntos del país. Compartía con el corregidor el poder político y administrativo. Sus atribuciones fueron progresivamente mermándose y así a partir del siglo XVIII la representación que inicialmente poseía libremente conferida por los concejos fue desnaturalizada, al asumir las clases dirigentes, a través de la compra de cargos concejiles y de su control de las elecciones de representantes, los puestos de procuradores de los municipios en la Junta, convirtiéndose en árbitros de la misma y sometiendo a su influencia. Su desaparición se produjo en 1834 sustituida por la diputación Provincial. La Junta General del Principado no volverá a constituirse hasta su implantación por el Estatuto de Autonomía de 30 de diciembre de 1981 como parlamento asturiano.

Jurisdicción. Poder ejecutar o poner en práctica leyes, en definitiva, «gobernar», referido a una zona determinada, sobre un asunto determinado o sobre un grupo de personas definido.

Justicias. Conjunto de personas encargadas de aplicar y hacer cumplir las leyes.

L

Libra. (Véase apartado 6.1. *Pesos y Medidas*).

Linaje. Grupo de parientes que se consideran descendientes de un(a) antepasado(a) común, que es conocido(a) y lleva un nombre, bien por línea materna (matrilinaje) o paterna (patrilinaje), bien por filiación indiferenciado.

Linar. Tierra donde se cultiva lino.

Lino. Planta herbácea anual, de la familia de las lináceas, con raíz fibrosa, tallo recto y hueco como de un metro de alto. De su tallo se extrahen fibras que se utilizan para fabricar hilo.

Llabiegu. Arado romano. Arado en general.

Llagar. Lagar; sitio donde se machaca la manzana para obtener la sidra. Edificio donde hay un lagar.

Llambria. Superficie lisa en la peña o roca.

Llámpara. Lapa. Molusco gasterópodo de concha esférica que vive asido fuertemente a las rocas de la costa.

Llar. Lar; fogón.

Llevaduría. Sistema que regula la tenencia y disfrute de una propiedad ajena por parte de un ganadero.

Llevar. Utilizar una propiedad ajena ya sea mediante un contrato de arrendamiento u otro.

Llimpiar. (Véase *Exponxar*).

Llosa. Terreno labrantío y, por lo común, próximo a la casa a que pertenece.

M

Maíz. Planta de la familia de las gramíneas, con el tallo grueso, de uno a tres metros de altura según las especies; hojas largas, planas y puntiagudas. Produce mazorcas con granos gruesos y amarillos muy nutritivos. Es originaria de la América tropical. Magüestu (véase *Amagüestu*)

Majadas. Lugar que se encuentra en los pastos de verano que sirve de cobijo para el ganado y los pastores.

Manal. (Véase *Piértigu*).

Maniega. Cesto grande y de poco fondo hecho con tiras de madera delgada, *Manoyu*

Manochu. Haz, conjunto de hierbas, tallos u otra cosa que se pueda coger con la mano. También *manoxu*, *manoyu*.

Manos muertas. Los bienes de manos muertas eran bienes raíces alienables para sus detentadores, cuyo derecho se limitaba a tener el usufructo mientras vivían. Se distinguen dos categorías de bienes amortizados los de la mano muerta laica estaban constituidos por los mayorazgos. Los de la mano muerta eclesiástica estaban constituidos por bienes raíces de los beneficios y comunidades

eclesiásticas. Atacados desde el siglo XVIII, fueron abolidos parcialmente en 1813, después en 1820 y finalmente en 1837 (desamortización).

Mantega. Manteca o mantequilla.

Maquila. Porción de grano, harina o aceite que le corresponde al molinero por la molienda. Unidad de medida, (Véase apartado 6.1. *Pesos y medidas*).

Maravedí. (Véase apartado 6.2. *Monedas*).

Marzas. Coplas populares del mes de marzo, cantadas por los mozos solteros.

Masera. Artesa o cajón, por lo común de madera, que sirve para amasar la harina y para otros usos.

Matrimonio doble. Se dice de los matrimonios que unen a dos hermanos con dos hermanas o dos primos con dos primas.

Mayada. Acción y efecto de *mayar* o machacar algo. Reunión en que los vecinos *mayen* o trituran colectivamente la manzana de uno de ellos antes de introducirla en el lagar para su prensado.

Mayorazgo. Institución aparecida hacia fines de la Edad Media y codificada por las leyes de Toro en 1505. Permitía a un particular reservar para uno de sus hijos (o de sus parientes: nietos, sobrinos) una parte importante de su herencia una tercera parte, más una quinta parte del resto. El mayorazgo era inalienable, en todo o en parte, salvo permiso regio, y era transmisible de generación en generación a uno de los herederos del beneficiario inicial, que podía ser hombre o mujer y no necesariamente el mayor; pero nunca un eclesiástico. Tanto la nobleza como los letrados, comerciantes, pequeños industriales y artistas utilizaron esta institución como instrumento de conservación social y estabilidad de la propiedad inmueble. Los mayorazgos se suprimieron en 1820 por la ley de desvinculaciones. Los contratos de mayorazgo incluían cláusulas de caducidad (por ejemplo, el pecado de sodomía o una condena por la Inquisición).

Mayordomo de concejo. Cargo concejil. Su misión era la de recaudar limosnas para las misas a las que estaba obligado el concejo, y cobrar las multas de los que no habían concurrido a las misas y a las procesiones.

Mayuca. Castaña que se conserva todo el año por haber sido secada anteriormente. Véase también *alduna*, *ñargaña*, *pared*.

Mayueta. *Fragaria vesca*. Fresa silvestre. También *miruédanu*.

Merendal. (Véase *Baranzal*).

Mijo. Planta gramínea, cuya semilla, redonda, brillante y de color blanco amarillento, sirve para alimento de las aves, pero que en la época preindustrial sirvió para la alimentación humana.

Millón. Impuesto que los reinos tenían concedido al rey sobre el consumo de las seis especies: vino, vinagre, aceite, carne, jabón y velas de sebo, el cual se renovaba de seis en seis años.

Minifundio. Explotación agraria que por sus dimensiones reducidas puede considerarse que no requiere, en general, más trabajo que el de la unidad familiar. Puede o no ser propiedad de los que la cultivan. Normalmente va asociado a un hábitat disperso, al policultivo y al bocage. Las escasas dimensiones impiden la utilización de moderna maquinaria.

Molino de desergar. Molino utilizado para separar el grano de la cáscara en la escanda.

Molino de rabilar. Molino harinero movido a mano por varias personas.

Molino maquilero o de maquila. Molino perteneciente a un vecino que de la totalidad del trigo o moutura de otros vecinos cobraba la maquila o parte correspondiente. Solían ser los de mayor tamaño.

Molino vecero. Molino perteneciente a varios vecinos que se turnaban en su uso.

Monopolio. Manejo o dominio de algo en exclusiva, sin que otros puedan participar.

Morgaces. (Véase *Fustes*).

Moxeca. Tolva del molino.

Muela. Piedra del molino que tritura el grano. Piedra de filar. Piedra plana colocada sobre cada uno de los pegollos o pies de un hórreo o panera.

Municipio. Circunscripción administrativa básica, regida por un ayuntamiento. También concejo, *conceyu*

N

Nargana. (Véase *Ñargaña*)

Narvaso. Caña del maíz con su follaje que, después de separada de la mazorca, se guarda en haces para alimento del ganado vacuno. También *narbasu*.

Novales. Se aplica a las tierras que se cultivan por primera vez y también a los frutos que producen, incluidos árboles y plantas. Otra acepción se refiere a los diezmos de las tierras novales.

Novísima recopilación. Recopilación de derecho española vigente a partir de 1805 hasta la publicación del Código Civil en 1889. Los intentos para sustituir la «Nueva recopilación», que quedaba ya anticuada, se remontan al código fernandino, propuesto por el Marqués de la Ensenada (1752) a Fernando VI. Posteriormente, en tiempos de Carlos III, el Consejo de Castilla encargó a Manuel Lardizábal la confección de un suplemento que finalmente no fue aceptado. Carlos IV intentó de nuevo el encargo de un suplemento a la Nueva recopilación. Lo que se hizo no fue un suplemento, sino la recopilación que fue publicada en 1805 con el nombre de *Novísima Recopilación de las Leyes de España*.

Ñ

Ñargaña. Variedad de castaña de mediana calidad apreciada en el centro y oriente de Asturias. También *nargana*. (Véase *Balduna*, *Pared*).

O

Oligarquía. Forma de gobierno en que el poder está en manos de un reducido número de personas pertenecientes a un mismo grupo social. Gobierno de unos pocos.

Openfield. Paisaje agrario tradicional en Europa caracterizado por la ausencia de setos o vallas como divisoria entre parcelas.

Ordenanzas. Conjunto de preceptos y normas.

Oricio/u. Erizo de mar. Animal equinodermo de cuerpo hemisférico y cubierto de espinas. Erizo de la castaña.

P

Pación. Pasto que de tiempo en tiempo ofrece un prado desde que se le siega por el verano hasta que se vuelve a dejar crecer su hierba para segarle otra vez.

Pan. Porción de masa de harina y agua que se cuece en un horno y sirve de alimento. En Asturias, el pan hecho de escanda se conoce como *pan de fisga*, *pan prietu* o *pan de sucu*.

Panchón. Pan moreno hecho de harina poco cernida. Pan de escanda hecho con la cascarilla mezclada con harina de maíz. Golosina que se hace desmenuzando el pan de maíz y echándole manteca derretida y azúcar.

Panera. Granero de construcción similar al hórreo pero con mayor número de pegollos, que se emplea para los mismos fines.

Panizu. Mijo.

Panoya. Mazorca del maíz.

Pantruque. Masa compuesta de migas de pan amasadas con huevo, tocino, cebolla y perejil, cocido todo junto y usado como complemento en los cocidos de legumbre y en los potes. Habitual en la zona oriental de Asturias. También *pantrucu*.

Papes. Gachas, papilla hecha a base de harina cocida y agua. También *farrapes*, *pulientes*.

Pared. Castañas de pared. Variedad de castaña muy apreciada en el occidente de Asturias. (Véase *Balduna*, *Ñargaña*).

Parroquia. Territorio o comunidad de fieles que están bajo la jurisdicción espiritual de un párroco. En Asturias y Galicia designa una demarcación territorial que dentro de un municipio reúne cierto número de entidades menores de población.

Partido judicial. Unidad territorial que comprende varios pueblos, en los que, para la administración de justicia, ejerce jurisdicción un juez de primera instancia y cuya capitalidad recae en la población de mayor importancia.

Pasto. Espacio no cultivado reservado al ganado. Las formaciones vegetales que lo componen varían según el clima, la altura, etc.

Patata. Planta herbácea anual, de la familia de las solanáceas, originaria de América, con tallos ramosos de cuatro a seis decímetros de altura. En los extremos de las raíces tiene unos

gruesos tubérculos redondeados que reciben el mismo nombre que la planta y gran interés en la alimentación.

Pavía. Escanda dura, más resistente que la común, que proporciona un pan negro. También *pavía*.

Pegollera. Piedra, generalmente redonda y plana, que se coloca sobre la parte superior de cada uno de los *pegollos* del hórreo o panera.

Pegollu. Pie de hórreo o panera, generalmente de madera o piedra toscamente labrada. También *pegoyu*.

Péndola. Paleta del redezno del molino de agua.

Pértiga. Armazón del carro.

Piértigu. Manal, instrumento para majar en la era, formado por dos palos, uno más corto que otro y delgado, por el que se agarra, y otro más largo y grueso, con el que se golpea la mies o las legumbres, unidos ambos por dos correas engarzadas entre sí, que se sujetan y giran sobre ranuras hechas en los respectivos palos.

Piescal. Melocotón, albaricoque y árbol que los produce.

Piétana. Piezgo, parte correspondiente a cualquiera de las extremidades del animal de cuyo cuero se ha hecho el odre. Todo cuero curtido para transportar líquidos. También *piétina*, *pétana*.

Pipa. Tonel.

Pisa. (Véase Batán).

Pisaza. Pisa, operación de pisar la escanda en el pisón para separar la cáscara del grano o fisa.

Población. Cualquier forma de asentamiento humano que suponga, en general, más de una casa. Puede ser rural o urbana según se dé en el campo o en un área urbana respectivamente. Número de habitantes de una unidad territorial. Ese número sería la población absoluta; si la dividimos por unidad de superficie obtendríamos la población relativa, por ejemplo, número de habitantes por km² (h/km²); este resultado puede ser llamado también densidad de población. En función de la población relativa puede hablarse de población óptima cuando el número de personas que vive en una unidad de superficie es tal que pueden tener un nivel de vida adecuado según las posibilidades del medio; si se rebasa este número habrá superpoblación, la zona estará demasiado poblada; si no se llega a ese número, la zona estará infrapoblada. Dentro de la población es interesante también tener en cuenta el concepto de población activa; es decir, el porcentaje que, dentro del número total de habitantes, potencialmente se dedica a actividades productivas en un momento dado, es decir, que tiene o podría tener trabajo. Se puede representar por medio de una pirámide de edades.

Poblamiento. Proceso y formas de asentamiento de la población o de un grupo humano específico en un área determinada.

Policultivo. Sistema de utilización de la tierra, basado en la práctica de cultivos diferentes, en el seno de una misma explotación agrícola.

Ponxa. Tamo, polvo o paja muy menuda que se desprende de la escanda u otro cereal. También *poxa*, *puisa*.

Pote. Pota, vasija para cocinar: Cocido a base de verduras, patatas y cerdo. Cocido de cualquier clase.

Prado. Terreno húmedo o de regadío en el que se deja crecer la hierba natural o sembrada para pasto del ganado. Se puede hablar, entonces, de prados naturales o artificiales.

Predio. Heredad, hacienda, tierra o posesión inmueble. Predio rústico: parte de tierra que se cultiva.

Pregancies. Cadenas colgantes sobre el fuego del hogar al extremo de la cual se suspenden los potes. También *calamiyeres*.

Preséu. Apero, instrumento propio de la labranza.

Primogenitura. El privilegio de la primogenitura consiste en beneficiar sistemáticamente al primogénito en detrimento de los segundogénitos. Normalmente se trata del mayor de un grupo de hermanos. Se habla también del derecho de primogenitura.

Prior. Cargo concejil que pertenecía al que acababa de desempeñar el de Procurador; al que representaba en su ausencia. Examinaba las cuentas y controlaba el orden del concejo Procurador Primer cargo concejil. Su elección no correspondía al concejo sino a la autoridad del Valle (alcalde ordinario). Debía hacer guardar las ordenanzas.

Producción. Extracción y transformación de bienes económicos con el fin de hacerlos aptos para su consumo. Las distintas fases de este proceso son realizadas por las unidades de producción combinando de un modo específico los factores de producción. Las diferentes formas de organización de estos factores o modos de producción han ido evolucionando pudiéndose distinguir varios tipos modo de producción esclavista, asiático, feudal, capitalista y socialista.

Productividad. Producción por unidad. Aplicado en la agricultura significa que por unos factores determinados la misma extensión de tierra produce ahora una cosecha mayor que antes.

Producto nacional bruto. Valor total de todas las producciones (de bienes y servicios) de un país durante un año. Se calcula mediante la suma del valor añadido bruto de todos los sectores económicos.

Productos agrícolas. Desde el punto de vista de la producción puede diferenciarse:

1. Cultivos alimenticios para el consumo humano.
2. Cultivos forrajeros para la alimentación del ganado.
3. Cultivos que tienen como objetivo obtener materias primas para la industria.

No obstante, algunos productos son polivalentes, como la cebada, la patata o el maíz por lo que esta clasificación no resulta siempre de fácil aplicación.

Propiedad. Derecho a gozar y disponer de la tierra sin más limitaciones que las establecidas por las leyes. El propietario puede transmitir su derecho a otra persona o alquilarla recibiendo por ello las rentas que produce. La propiedad puede ser: colectiva, perteneciente a una entidad jurídica pública (municipio o estado), o bien privada (sociedad) o individual, perteneciente a una persona física. Cuando la propiedad es municipal (colectiva), el ayuntamiento puede poseer «bienes de propios», propiedades que arrienda y cuyas rentas las invierte en servicios municipales o los reparte entre los vecinos. Asimismo, encontramos los «bienes comunales» o de aprovechamiento común por parte de los habitantes que acrediten ser «vecinos». Otras formas de propiedad de tierras son la «estatal»

o la propiedad privada en régimen «cooperativista», o de cualquier otro tipo de asociación.

Puchera. Medida para maquilar en el molino. Antigua medida de capacidad para líquidos (Véase apartado 6.1. *Pesos y medidas*). Vasija utilizada para beber sidra en ella. Fabricada en madera, las más antiguas, o barro, las más modernas, tenía forma ventruda y atonelada y su capacidad oscilaba entre el medio litro y los tres.

Puerto. Zona elevada para pasto de verano, en la zona subalpina o alpina. En los puertos el ganado pastaba libremente desde la primavera a comienzos del otoño. En ocasiones podían ser compartidos en régimen de mancomunidad con otros pueblos. En estos puertos se levantaban algunas construcciones, propiedad común o no de varios vaqueros, son las «cabañas». Su aprovechamiento estaba claramente reglamentado por las ordenanzas municipales.

Puisa. (Véase *Ponxa*).

Pulguina. Castaña cocida solo con la piel interior. (Véase *Corbates*).

Pulienta. Especie de papilla amasada con agua, sal y azúcar que se tomaba con leche. Constituyó una parte importante de la dieta rural asturiana. (Véase *Papes*).

Q

Quiñón. Unidad de reparto utilizada en la *compaña* (Véase). Consistía en la quinta parte o porción de las utilidades de la pesca obtenida por la lancha.

Quintal. Unidad de peso. Véase apartado 6.1. *Pesos y medidas*

Quintana. Unidad básica de poblamiento en el medio rural tradicional. Está compuesta por la casa y la antojana (Véase) o *corrada* donde se situaban construcciones auxiliares como el hórreo, la panera o el cabazo, la cuadra, etcétera. Además de las construcciones, componen la quintana una o varias parcelas, las más cercanas a la casa y normalmente cercadas y que se destinaban a huertos, cultivo de manzanos, lino o alcaicer.

R

Rabel. Instrumento musical, pequeño, de hechura como la del laúd y compuesto de tres cuerdas solas, que se tocan con arco y tienen un sonido muy agudo.

Rametu, Ramu. (Véase *Carreña*).

Raposu. Zorro, mamífero cánido. Pieza para regular la distancia entre la muela móvil y el *frayón* en los molinos harineros de agua.

Rastrojo. Residuos de los campos después de segada la mies y antes de recibir una nueva labor.

Real. (Véase apartado 6.2. *Monedas*).

Rebusco. (Véase *Gueta*).

Reciella. Rebaño de ganado menor lanar y cabrío. También *recieya*.

Regalías. Aprovechamiento indebido, apropiamiento.

Régidores. Miembro del concejo de una ciudad que podía ser asignado por elección anual o plurianual y que poseía su cargo por herencia o por compra. A menudo procedía de la pequeña o mediana nobleza.

Régimen de tenencia. Forma de explotación agraria. Puede ser: régimen de tenencia indirecto, cuando el propietario no cultiva directamente la tierra sino que la encomienda al trabajo del campesino; régimen de tenencia directo, cuando coinciden el propietario y el que trabaja en la tierra.

Renta. Pago en especie o en dinero que efectúa el campesino arrendatario al propietario de las tierras que trabaja. La periodicidad de este pago queda concretada previamente por las partes.

Renta estancada. (Véase *Estanco*)

Renteros. Arrendatario. Campesino que tiene en arrendamiento una finca rural.

Riega. Arroyo, riega, lugar de paso de agua, etc.

Rodendu. Rodezno, rueda hidráulica con paletas curvas y eje vertical. También *rodeznu*.

Roderón. Surco.

Rol. Conjunto de comportamientos que caracteriza a las personas de una determinada posición social, o que se espera de ellas.

Rotación de cultivos. Sistema de cultivo en que se alternan las especies vegetales que se siembran.

Roturación. Hace referencia a la acción concreta de arar o, más genéricamente, de labrar tierras que antes no se cultivaban, para ponerlas ahora en cultivo.

Roza. Técnica agrícola primitiva que consiste en preparar un terreno para la labranza o roturación talando y/o quemando la vegetación para sembrar sobre sus cenizas que sirven de abono; el terreno así preparado se llama "calvero".

S

Salibu. Pieza de madera de tres o cuatro agujeros, que se clava en la parte inferior del cubo del molino, para que el agua salga con ímpetu y haga mover los rodeznos. Similar en los batanes.

Sallar. Quitar malas hierbas, ramas, etc.

Samartín. Matanza del cerdo principalmente, que se realiza en fechas próximas a la fiesta de San Martín, 11 de noviembre.

Sardo-u. (Véase *Cainzo-u*).

Sayal. Paño burdo.

Secano. Término usado sobre todo en países de clima mediterráneo y que se refiere a terrenos que no utilizan para su

cultivo otra agua que la que procede de las precipitaciones naturales, es decir, que no tiene riego.

Sechoriu. Cuchilla de hierro del arado, que atraviesa la lanza del mismo y baja hasta la cerca. También *sechoria*, *furón*.

Semental. Perteneiente o relativo a la siembra o sementera. También animal macho que se destina a procrear.

Sementera. Tierra sembrada.

Serna. Esta voz tiene en el derecho medieval varias acepciones. Unas veces significa el acto de cultivar los campos, otras una especie de tierra de labor (véase *Ería*) y, finalmente, la prestación de un tributo señorial consistente en trabajar uno o varios días en las tierras del señor.

Sextaferia. Prestación vecinal para el arreglo y conservación de los caminos. También *estaferia*.

Sienra. Véase *Ería*.

Sillar. Piedra labrada que se usa en la construcción, normalmente de sección rectangular.

Sisa. Porcentaje que hay que pagar por la cosecha, un servicio, etc. Parte que se defrauda o que se hurta.

Sociedad Económica de Amigos del País. Institución creada en el siglo XVIII a semejanza de otras con el mismo nombre en otras regiones españolas y que se inspiraban en las existentes en Francia. Su finalidad primordial era el intercambio de conocimientos en orden a difundir entre el pueblo las innovaciones científicas, promoviendo la instrucción y la cultura e incrementando las fuentes de riqueza para favorecer el incipiente proceso de industrialización.

Subidoria. Escalera. Escalera del hórreo o panera.

Suelo. Capa fina que cubre la mayor parte de la superficie terrestre compuesta por partículas minerales, materia orgánica, organismos vivos, agua y pequeñas zonas en las que penetra la atmósfera.

Suerte. Lote de finca comunal que se asigna a cada vecino en sorteo. Las suertes estaban situadas en puertos comunales, iguales, tantas como vecinos del concejo. La asignación de una parcela a cada vecino era sorteada todos los años.

T

Talandoria. Cítola, pieza del molino de agua que consiste en una tablita de madera, pendiente de una cuerda sobre la piedra del molino, para que la tolva vaya despidiendo la cibera, y para conocer que se para el molino cuando deja de golpear. También *taladoria*, *talandoriu*, *tirabolu*, *tarabica*.

Tarabica. Tarabilla, cierre de puerta o postigo, en forma de mariposa. Cítola del molino. (Véase *Talandoria*).

Tarucu. Hojas de maíz agrupadas en un mazo y que se utiliza para atizar el fuego.

Teitar. Techar una construcción con una cubierta vegetal, generalmente de paja de centeno u otro cereal.

Tenada. Espacio construido encima de la corte o cuadra donde se guarda el heno.

Tenobia. Tablón de madera colocado al final de la *subidoria* del hórreo y a su entrada pero a la suficiente distancia desde el último peldaño de la primera como para que no puedan tener acceso los roedores.

Término municipal. Territorio sometido a la autoridad de un Ayuntamiento. También concejo, municipio

Terrareta. Tarea que consiste en subir la tierra que la erosión va depositando en la parte baja de los montes, a fin de evitar el empobrecimiento del suelo.

Terrazgo. Extensión de terreno que presenta unas características relativamente uniformes que lo individualizan desde un punto de vista agronómico. Las características pueden deberse al relieve, clima o a un conjunto de innovaciones introducidas por el hombre (regadío, bancales, etc.).

Terrenos improductivos. Son aquellos que aún encontrándose dentro de las superficies agrícolas no son susceptibles de ningún aprovechamiento, ni siquiera para pastos, tales como desierto, pedregales, torrenteras, cumbres nevadas, etc.

Territorio. Porción de espacio cuyas características son el resultado de la acción de los distintos agentes que existen en él, desde el estado al individuo, pasando por todas las organizaciones grandes o pequeñas. En la apropiación y transformación del espacio, los distintos agentes lo territorializan o producen el territorio. El término territorio hace también referencia a la noción de límite o frontera. Esta noción explica la relación que mantiene un grupo con una porción del espacio delimitándolo, como ocurre en los estados con las fronteras.

Tierra. Como factor de producción, conjunto de bienes económicos utilizados en la producción, tal como el hombre los encuentra en la naturaleza (suelo, subsuelo; tierras agrícolas, minerales, bosques, caza, pesca ...). La retribución que reciben sus propietarios recibe el nombre de renta de la tierra. (Véase también *Ería*).

Toponimia. Conjunto de nombres propios de los diferentes lugares que componen un territorio (sierras, valles, ríos, parajes, etc.) y ciencia que los estudia.

Torneiros. Artesano que hace vasijas de madera o cuencos. También *cunqueiros*.

Tórzanu. Hierro que arranca de la pared del lar y del que se suspenden los potes. También *guindaste*.

Trabe. Madero largo y grueso para techar y sostener edificios. En el hórreo, viga mayor que descansa en *les mueles* y forma la base del mismo.

Trasgu. Trasgo, especie de duendecillo hogareño, que se entretiene en revolver las cosas, cambiándolas de lugar.

Trébede. Aro o triángulo de hierro con tres pies para poner al fuego sartenes o peroles.

Trigo. Género de plantas de la familia de las gramíneas, con espigas terminales compuestas de cuatro o más carreras de granos, de los cuales, triturados se saca la harina con la que se hace pan.

Truébano. Colmena hecha con un trozo hueco de tronco de un árbol. También *caxellu, cubu*.

Tuña. Depósito a modo de troje de madera para guardar el grano que generalmente está en el hórreo o en la panera.

U

Unto. Grasa.

V

Vacas de vientre. Aquellas dedicadas a reproducir y criar.

Valor añadido. Conjunto de los nuevos valores que se genera en cada una de las fases de la producción. El valor añadido es la diferencia entre el valor de todos los bienes producidos a su precio de venta en el mercado y el valor de las mercancías y de los servicios utilizados en el proceso de producción.

Vallico. (Véase *Ballico*).

Vara. Unidad de medida, (Véase apartado 6.1. *Pesos y medidas*). Vara de hierba. Montón de hierba. Con la hierba que no se transportaba a los pajares de los invernales o a las casas del pueblo, se formaban hacinas. Este pienso constituía el alimento del ganado durante el invierno. También *balagar; facina*.

Vecera. Institución de derecho consuetudinario en virtud de la cual los rebaños concejiles de ganado de distintas clases aprovechan mancomunadamente pastos comunales. Rebaño de ganado cuidado por los vecinos por turno o vez. También *vecería*.

Vecino. Persona que tiene casa en una población y contribuye a las cargas o impuestos de ésta.

Vega. Terreno bajo, llano y fértil. A veces se emplea como sinónimo de huerta en zonas de regadío que producen una sola cosecha al año. Véase *ería*. También *veiga*.

Vegada. Cada vez en cada ocasión.

Verduras. Vegetales que se comen verdes.

Veiz. Turno de cuidado de la vecería, a veces significa la propia vecería.

Vicario general. Sacerdote encargado de ayudar al obispo en la administración de su diócesis.

X

Xirgón. (Véase *Jergón*). También *xergón, sargón*

Xoxa. (Véase *Corripia*).

Z

Zapica. Jarra de madera o de lata que se emplea para echar líquidos, ordeñar. Cantidad que contiene una jarra.

6.4. Bibliografía y otros recursos

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.

VVAA.: *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.

Otra bibliografía utilizada

Alas [Clarín], Leopoldo: "Las costas de Asturias", *La Ilustración Cantábrica*, 18 de julio de 1882

— ¡Adiós, Corderal! 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-Oviedo 1871.

Álvarez Calleja, José: *2000 fichas de bibliografía asturiana*, Colección Popular Asturiana, Ayalga Ed., Salinas, Asturias 1976.

Amorós Castañer, Manuel. y Amorós Castañer, José: *Horticultura*. Ed. Dilagro. Lérida. 1980.

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

Araujo, Joaquín: *Cultivar la tierra*. Ed. Penthalón. Madrid, 1981.

Argüelles, Luis: *Indumentaria popular en Asturias*. Temas de Asturias 1. GH Editores. Xixón-Gijón, 1986.

Atlas Geográfico. Tomo I, Gran Atlas del Principado de Asturias. Ediciones Nobel. Uviéu-Oviedo, 1996.

Aubert, Claude: *El huerto biológico*, Integral, Barcelona, 1987.

Baines, A., Bagpipes. *Occasional Papers on Technology*, 9. T.K. Penniman and B. M. Blackwood, Oxford, 1960.

Balbín Loredo, R. *Los molinos del Profundu*. VTP Edit. Xixón-Gijón, 1987.

Barreiro Mallón, B.: "La introducción de nuevos cultivos y la evolución de la ganadería en Asturias durante la Edad Moderna", *Actas del Congreso de Historia Rural ss. XV-XVI*, Universidad Complutense, Casa Velázquez, Madrid, 1981, págs. 287-318.

Barriuso Fernández, Emilio: *Artes de pesca tradicionales en Asturias*, folleto de exposición, Ayuntamiento de Carreño, 1992.

Bellmunt y Traver, Octavio y Canella y Secades, Fermín: *Asturias*. 3 vol. Fototip. y tip. de O. Bellmunt, Xixón-Gijón, 1895-1900.

Bonet, Joaquín A.: *Asturias en el pensamiento de Jovellanos. Selección de la obra del polígrafo y apunte preliminar*, Instituto de Estudios Asturianos (IDEA), Imprenta La Cruz, Uviéu-Oviedo, 1947.

Bouza Brey, Fermín: "Introducción del cultivo del maíz en Asturias en el siglo XVII", *Boletín del Instituto de Estudios Asturianos (BIDEA)*, nº 16, 1952, págs. 159-173.

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

Carrasco, Silvia, *Antropología i alimentació. Una proposta per a l'estudi de la cultura alimentària*, Universitat Autònoma de Barcelona, 1992.

Carvalho, Luis Alfonso de: *Antigüedades y cosas memorables del Principado de Asturias*. Silverio Cañada, Ed., Xixón-Gijón, 1988 [Edición facsímil, original 1695].

Casal, Gaspar: *Historia natural y médica del Principado de Asturias*, facsímil de la edición príncipe de 1762, introducción e índice-glosario a cargo de José Ramón Tolivar Faes, Servicio de Publicaciones del Principado de Asturias, Uviéu-Oviedo, 1988.

Casariago, José Evaristo: *Asturias y la mar: Breve historia marítima de Asturias*. Colección Popular Asturiana Nº 5. Ayalga Ediciones. Salinas, Asturias, 1976.

— *Caminos y viajeros de Asturias*. Edición A.L.S.A. para el IDEA (Instituto de Estudios Asturianos), Uviéu-Oviedo, 1979.

Castañón, Luciano: "Notas sobre la pesca de la ballena en relación con Asturias" *Boletín del Instituto de Estudios Asturianos (BIDEA)* nº 51, Uviéu-Oviedo, 1964.

— "El Gremio de Mareantes de Gijón". *Boletín del Instituto de Estudios Asturianos (BIDEA)* nº 107, Uviéu-Oviedo, 1982, págs. 835-857.

Cea Gutiérrez, Antonio. *La canción en Llanes*, Salamanca 1978.

Cerra Bada, Yolanda, *Bailes y Danzas tradicionales en Asturias*. Instituto de Estudios Asturianos (IDEA), Uviéu-Oviedo, 1991.

Cobo Arias, F., Cores Rambaud, M. y Zarracina Valcarce, M.:

- Arquitectura popular asturiana*. Col. Guías didácticas para escolares "Conocer Asturias". Principado de Asturias, 1987.
- Cobo Arias, F., Cores Rambaud, M. y Zarracina Valcarce, M. *Los hórreos asturianos. Tipologías y decoración*. Servicio de Publicaciones del Principado de Asturias, Uviéu-Oviedo, 1986.
- Concepción Suárez, J.: *Toponimia lenense (origen de algunos nombres en torno al valle del Huerna)*. Real Instituto de Estudios Asturianos (RIDEA), Uviéu-Oviedo, 1992.
- Conde de las Navas, Avante, 1989 [original 1904]
- Consejería de Agricultura: *Producto neto de la agricultura asturiana 1996*. Ed. Servicio de Publicaciones del Principado de Asturias, Uviéu-Oviedo, 1997.
- Contreras, J.: *Pureza y peligro. Un análisis de los conceptos de contaminación y tabú*. Siglo XXI Ed., Madrid, 1993.
- Costumbres de nacimiento, matrimonio y muerte en Asturias. Encuesta del Ateneo de Madrid 1901-1902*, edición a cargo de Juaco López Álvarez y Carmen Lombardía Fernández, Museo del Pueblo de Asturias, Fundación Municipal de Cultura, Educación y Universidad Popular, Ayuntamiento de Xixón-Gijón, 1998.
- Cultures. Revista asturiana de cultura*, nº 5. Monográfico sobre "La cultura del pan". Academia de la Llingua Asturiana. Uviéu/Oviedo, 1995.
- Dantín Cereceda, J.: "Distribución geográfica de la escanda", *Estudios geográficos*, nº 2, 1949, p. 149.
- "El Samartín. La cultura del gocho". *Cultures. Revista Asturiana de Cultura*, nº 9, Uviéu, 1999.
- Farb, P. y Armelagos, G.: *Anthropologie des coutumes alimentaires*, Denoël, Paris, 1985.
- Fernández Cardín, Joaquín María: *Nociones de Aritmética aplicadas al nuevo sistema de pesos y medidas*, Imp. de F. Pedregal, Uviéu-Oviedo 1853.
- Fernández García, Felipe et al.: "El espacio rural en Asturias", *Historia de Asturias. La Modernidad*, tomo III, Editorial Prensa Asturiana, Uviéu-Oviedo, 1990.
- Fernández García, Juan Alfonso: "Los años caberos d'una tradición: la zanfónía n' Asturias" en *Asturies, memoria encesa d'un país*, nº 2. Conceyu d'Estudios Etnográficos Belenos. Uviéu, 1996.
- *Guía didáctica del Muséu de la Gaita. Guía didáctica del Museo de la Gaita*, Muséu del Pueblu d'Asturies, Fundación Municipal de Cultura, Educación y Universidad Popular, Ayuntamiento de Xixón-Gijón, 2000.
- Fernández-García, Pachu: *Los quesos de la montaña central asturiana (I)*. Quirós, Teberga, Proaza y Llena, Coleición Formientu nº 1, Muséu Etnográfico de la Llechería, Morcín, Asturias, 1997.
- Fray Toribio de Pumarada, *Arte general de granjerías*, 1711 (manuscrito).
- Frenk, Margit, *Corpus de la antigua lírica popular hispánica (siglos XV a XVII)*. Castalia, Madrid 1987.
- Fritz Krüger, *Fotografías de un trabajo de campo en Asturias (1927)*, edición a cargo de Ignasi Ros Fontana, Fundación Municipal de Cultura, Educación y Universidad Popular, Ayuntamiento de Xixón-Gijón, 1999.
- García Álvarez, Benjamín: *Concejos de parroquias de Asturias (especial referencia a las de Aller) y ordenanzas que regulan su organización y régimen*, Gráficas Lena, Pola de Lena, Asturias, 1963.
- García Arias, Xosé Luis: *Pueblos asturianos: el porqué de sus nombres*, Alborá Libros, Xixón-Gijón, 1977.
- García Arnaíz, M.: *Paradojas de la alimentación contemporánea*, Icaria, Barcelona, 1986.
- García Martínez, Adolfo: "Los vaqueiros de alzada: proceso de formación y modo de vida", *Enciclopedia Temática de Asturias*. Etnografía, Silverio Cañada Ed., Xixón-Gijón 1981.
- *Los vaqueiros de alzada de Asturias. Un estudio histórico-antropológico*, Ed. Servicio Central de Publicaciones del Principado de Asturias, Uviéu-Oviedo, 1988.
- "Grupos sociales marginados. Los vaqueiros de alzada de Asturias", *Historia de Asturias. La Modernidad*, tomo III, Editorial Prensa Asturiana, Uviéu-Oviedo, 1990.
- "La matanza: un fenómeno económico, social y ritual", en *Lletres asturianas* nº 36, Academia de la Llingua Asturiana, Uviéu-Oviedo, abril 1990.
- "Cruce entre lo de antes y lo de ahora. A propósito de la cultura del pan", en *Boletín del Instituto de Estudios Asturianos (BIDEA)* nº 137, Uviéu-Oviedo, 1991, pp. 147-200.
- "La cultura del pan", *Enciclopedia de la Asturias Popular*. Enciclopedia de la Asturias Popular: El Periódico - La Voz de Asturias. Llugones, Asturias, 1994, Tomo I, pp. 177-192.
- "La cultura somedana. Una aproximación etnográfica", VV.AA., *Somiedo*, Senda Editorial, Madrid, 1995, vol. II, págs. 5-90.
- Garrabou, Ramón, Sanz Fdez., Jesús, et. al.: *Historia agraria de la España contemporánea. 2. Expansión y crisis 1850-1900*, Ed. Crítica, Barcelona 1985.
- González Cobas, Modesto, *De musicología asturiana: la canción tradicional*, Instituto de Estudios Asturianos (IDEA), Uviéu-Oviedo, 1975.
- González García, A. M.: *Hórreos, paneras y cabazos del concejo de Navia*, Gráficas Ribazán, Navia, Asturias, 1990.
- González López, E.: "Molinería en el Catastro del marqués de la Ensenada", en *Cubera, revista de la Asociación de Amigos del Paisaje de Villaviciosa*, nº 26, agosto de 1995, pp. 18 y 19.
- González, Fabriciano (Fabricio), *Poesías asturianas*. Instituto de Estudios Asturianos (IDEA), Uviéu-Oviedo, 1987.
- González-Quevedo, Roberto: "Agricultura y ganadería", *Enciclopedia Temática de Asturias. Etnografía*, Silverio Cañada Ed., Xixón-Gijón 1981.
- Goody, J.: *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*, Gedisa Editorial, Barcelona, 1995.
- Grupo de Historia "Rafael Altamira": *La sociedad rural tradicional*. Cantabria, Servicio de Publicaciones de la Universidad de Cantabria,

Santander 1994 [7 volúmenes: I El medio natural; II La organización tradicional del espacio rural; III La producción en una comunidad campesina; IV La vida en sociedad; V De la misma olla y del mismo fuego. Historia y antropología; VI Anexos: vocabulario y material de apoyo; VII Libro del profesor]

Häfliger, Ernst & Scholz, Hildemar: *Gross weds*, vo. I Panicoidae, Ciba-Geigy, Basel, 1980.

Hann, Judith: *Guía práctica ilustrada para los amantes de la ciencia*, Editorial Blume, Barcelona 1981

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

Jovellanos, Gaspar Melchor de: *Cartas del viaje de Asturias*, 2 vol., Edición a cargo de José Miguel Caso González, Ayalga Ed., Salinas, Asturias 1981.

— *Jovellanos y Asturias*. Edición a cargo de Jesús Menéndez Peláez, Biblioteca Académica Asturiana, Caja de Asturias, Uviéu-Oviedo, 1986.

— *Obras completas*, Tomos V y VI. Edición J.M. Caso González. Uviéu-Oviedo: Instituto Feijoo de Estudios del siglo XVIII-Ayuntamiento de Xixón-Gijón, 1988.

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

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

Lévi-Strauss, Claude: *Mitológicas II. De la miel a las cenizas*, Fondo de Cultura Económica, México, 1972.

— *Mitológicas III. El origen de las formas de la mesa*, Siglo XXI, Madrid, 1979.

Llano Roza de Ampudia, Aurelio de: *Bellezas de Asturias de Oriente a Occidente*, Excm. Diputación Provincial de Uviéu-Oviedo, Imprenta Gutenberg, Uviéu-Oviedo 1928.

— *Esfoyaza de cantares asturianos*. Biblioteca Popular Asturiana, Uviéu-Oviedo, 1977. [1ª ed. 1924]

López Álvarez, Xuaco: "La cera, la miel y la cría tradicional de las abejas", *Enciclopedia Temática de Asturias. Etnografía*, Silverio Cañada Ed., Xixón-Gijón 1981.

— "José Antonio Caunedo Cuenllas: un agrónomo asturiano del siglo XVIII" en *Cubera* n° 22, Villaviciosa, Asturias 1993.

Maceda Rubio, Amalia: "Geografía rural", *Geografía de Asturias*, tomo IV, Ayalga Ediciones, Salinas 1983.

— "El espacio rural asturiano: las transformaciones del siglo XIX", *Geografía de Asturias*, tomo I, Editorial Prensa Asturiana, Uviéu-Oviedo 1992.

Madoz, Pascual: *Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España y sus posesiones de ultramar. Asturias*, Ámbito Ediciones, Valladolid 1985 [Edición facsímil que agrupa las voces correspondientes a Asturias. La original fue editada en 16 volúmenes entre 1845 y 1850]

Marinero, M^a Jesús y Barrientos, Gonzalo: *Asturias según los asturianos del último setecientos (respuestas al interrogatorio de Tomás López)*. Servicio de Publicaciones del Principado de Asturias. Uviéu-Oviedo, 1992.

Martínez Cachero, L. A.: *Economistas y hacendistas asturianos (Aportaciones para la historia económica de Asturias)*. Colección Popular Asturiana N° 6. Ayalga Ediciones. Salinas, 1976.

Martínez Fernández, J.: "Navia remota y actual. Datos y referencias para su historia. Siglo XVIII: el Municipio y las gentes", *Boletín del Instituto de Estudios Asturianos (BIDEA)*, N° LII, Uviéu-Oviedo 1964. Martínez Zamora, E., Instrumentos musicales en la tradición asturiana. Uviéu-Oviedo, 1989.

Masclaf, A.: *Atlas des plantes de France utiles, nuisibles et ornementales*, Paul Klincksiek, Paris, 1891.

Méndez Riestra, Eduardo: *La hora de comer. Una aproximación a la alimentación en Asturias desde los primeros tiempos hasta la Edad Moderna*. Hidroeléctrica del Cantábrico, Uviéu-Oviedo, 1995.

— *Cocinar en Asturias. 290 recetas de nuestra cocina tradicional y moderna*, Ed. Trea, Xixón-Gijón 1998

— *Diccionario del gourmet. Prontuario histórico – gastronómico*, Alba Ed., Barcelona 1998.

Menéndez Pidal, Juan, *Colección de los viejos romances que se cantan por los asturianos en la danza prima, esfoyazas y filandones*, 2ª ed. por Jesús Antonio Cid, Seminario Menéndez Pidal – Gredos - GH Editores, Madrid - Xixón-Gijón, 1986. [1ª ed.: Hijos de J. A. García, Madrid 1885].

Meré Pando, Rafael: "Canciones y danzas de Asturias al son de la gaita" en *Asturias de mis amores*. Madrid, 1958.

Mieillassoux, C.: *Mujeres, graneros y capitales*, Siglo XXI, México, 1978.

Modesto Montoto. *Una visión fotográfica de Asturias (1900-1925)*, edición a cargo de Juaco López Álvarez, Fundación Municipal de Cultura, Educación y Universidad Popular, Ayuntamiento de Xixón-Gijón, 1995.

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

Nomes de conceyos, parroquies, pueblos y llugares del Principáu d'Asturies, Academia de la Llingua Asturiana, Uviéu, 2000.

Noroeste, El (diario), Xixón-Gijón, 20 de octubre de 1899

Ocampo y Suárez-Valdés, Joaquín: *La economía asturiana al final del Antiguo Régimen. Las manufacturas 1750-1850*. Principado de Asturias, Consejería de Educación, Cultura y Deportes, Uviéu-Oviedo, 1987.

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

Ordenanzas del Gremio de Mareantes de Gijón, estudio introductorio de José Ramón García, Fundación Alvargonzález, Xixón-Gijón, 2000.

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

- Palacio Valdés, Armando: *José*. Colección Austral N° 277. Espasa-Calpe. Madrid, 1986 [Original 1885]
- La aldea perdida*, colección Austral, Ed. Espasa-Calpe, Madrid 1991 [1ª edición 1903]
- Pastor y López, Pascual: *Memoria geognóstica-agrícola sobre la provincia de Asturias*, Aguado Impresor, Madrid 1853 [edición facsímil Editorial Auseva, Xixón-Gijón 1989].
- Pedrosa, José Manuel, *Las dos sirenas y otros estudios de literatura tradicional (De la Edad Media al siglo XX)*, Siglo XXI Editores de España, Madrid, 1995.
- Pescados y mariscos para el consumo en Asturias. Cómo reconocerlos, diferenciarlos y valorarlos*. Principado de Asturias. Consejería de Servicios Sociales. Consejería de Agricultura, Uviéu-Oviedo, 1993.
- Pitt-Rivers, J.A.: *Un pueblo de la sierra*. Grazalema, Alianza Universidad, Madrid, 1989.
- Portal Hevia, L.: "Les piezas del molín" en *Cubera, revista de la Asociación de Amigos del Paisaje de Villaviciosa*, n° 26, agosto de 1995, pp. 20-22.
- Quirós Linares, Francisco: "Asturias en el Madoz", en facsímil de P. Madoz: *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar*. Ámbito, Valladolid, 1985.
- Rodríguez Gutiérrez, Fermín: *La organización agraria de la Montaña Central Asturiana*, Ed. Servicio Central de Publicaciones del Principado de Asturias, Uviéu-Oviedo 1989.
- "El espacio rural asturiano: la organización agraria tradicional", *Geografía de Asturias*, tomo I, Editorial Prensa Asturiana, Uviéu-Oviedo 1992.
- Rodríguez Muñoz, Javier y López Álvarez, Juaco: *Colección de textos y documentos para la historia de Asturias*, 2 vol., Col. Biblioteca Histórica Asturiana, Silverio Cañada Ed., Xixón-Gijón, 1990.
- Rodríguez Muñoz, Javier: "Industria rústica: la manteca y el queso", *Enciclopedia Temática de Asturias. Etnografía*, Silverio Cañada Ed., Xixón-Gijón 1981.
- Rodríguez Rodríguez, Manuel Ramón, *Candás y la danza prima*, 1986
- Ruiz, David et al.: *Asturias contemporánea 1808-1975. Síntesis histórica*. Textos y documentos, Siglo XXI Editores, Madrid 1981.
- SADEI: *Las explotaciones bovinas en Asturias 1992. Datos estructurales y sociolaborales*, Servicio Central de Publicaciones del Principado de Asturias, Uviéu-Oviedo 1994.
- *Datos y cifras de la economía asturiana*. Caja de Asturias. Consejería de Economía. Uviéu-Oviedo, 1996.
- Sánchez Fernández, Juan Oliver: *Ecología y estrategias sociales de los pescadores de Cuideiru-Cudillero, Siglo XXI*, Madrid, 1992.
- Santo Tomás y Pumarada, Fray Toribio de: *Arte General de Grangerías (1711-1714)*, Editorial San Esteban-Muséu del Pueblu d'Asturies, Salamanca-Gijón, 2006.
- Slicher Van Bath, B.H.: *Historia agrícola de la Europa Occidental (500-1850)*, Barcelona, 1978.
- Sordo Sotres, Ramón, *Tradiciones curiosas de Asturias*. Colección El Jogueru, n° 3. Gráficas Careaga, Avilés, 1994.
- Suárez López, Jesús, *Manual de encuesta para la recogida de textos de la tradición oral*, Museo Etnográfico del Pueblo de Asturias, Fundación Municipal de Cultura, Educación y Universidad Popular del Ayuntamiento de Xixón-Gijón, 1996.
- *Nueva colección de romances (1987-1994)*, Silva Asturiana VI, Fundación Ramón Menéndez Pidal, Real Instituto de Estudios Asturianos, Fundación Municipal de Cultura, Educación y Universidad Popular del Ayuntamiento de Xixón-Gijón, Archivo de Música de Asturias, Uviéu-Oviedo-Madrid 1997.
- Toussaint-Samat: *Historia natural y moral de los alimentos*, Alianza Editorial, 9 vol., Madrid, 1991.
- Townsend, Joseph: *Viaje por España en la época de Carlos III (1786-1787)*, Ed. Turner, Madrid 1988.
- Tuero Bertrand, Francisco: *Instituciones tradicionales en Asturias*. Colección Popular Asturiana N° 15. Ayalga Ediciones. Salinas, 1976.
- *La Junta General del Principado de Asturias*, Colección Popular Asturiana, Ayalga Ediciones, Salinas, Asturias 1978.
- *La creación de la Real Audiencia en la Asturias de su tiempo (siglos XVII-XVIII)*, Instituto de Estudios Asturianos (IDEA), Uviéu-Oviedo 1979.
- (Dir.): *Ordenanzas Generales del Principado de Asturias*. (Recopilación completa de las de 1494 – 1594 – 1659 – 1781 y 1805), Bibliófilos Asturianos vol.V, Lluarca, 1974 [Edición tipográfica y facsimilar].
- *Diccionario de Derecho consuetudinario e instituciones y usos tradicionales de Asturias*, Diccionario Temáticos d'Asturies, Ed. Trea, Xixón 1997.
- Valle Cuesta, Á.: "Censo y valoración de los molinos del concejo de Villaviciosa", en *Cubera, revista de la Asociación de Amigos del Paisaje de Villaviciosa*, n° 26, agosto, pp. 12-17, Villaviciosa, Asturias, 1995
- Vallina Alonso, Celestina. *Léxico marinero y folklore de Lluanco*, 1983
- Vigón, Braulio: *Asturias. Folklore del mar Juegos infantiles. Poesía popular. Estudios Históricos*. Biblioteca Popular Asturiana, Uviéu-Oviedo, 1980, [original 1892]
- VV.AA.: *Arquitectura popular asturiana*. Conocer Asturias, Guía didáctica para escolares. Principado de Asturias, 1987.
- *Gran Enciclopedia Asturiana*, Xixón-Gijón, 1970.
- *Historia de Asturias*, 10 vol., Ediciones Ayalga, Salinas, Asturias 1977.
- *La gaita asturiana, método para su aprendizaje*. Colección Dayures, Servicio de Publicaciones del Principado de Asturias, Consejería de Educación, Cultura, Deportes y Juventud. Uviéu-Oviedo, 1991.

Otra bibliografía de interés

Alan Lomax in Asturias. November 1952, Nueva York: Association for Cultural Equity y Muséu del Pueblu d'Asturies, 2010.

Arivau, Giner véase Olavarría y Huarte, Eugenio de

- Aznar Argumosa, José M^a: *Variaciones de los municipios de España desde 1842*, Ministerio de Administraciones Públicas - Secretaría General Técnica, Gobierno de España, Madrid 2008
- Cantero Fernández, Cristina: *Etnohistoria del Cotu de Curiel (Cenero, Xixón)*, Gijón: Muséu del Pueblu d'Asturies, 2003.
- Cuadriello Sánchez, Florentina: *Instrumentos musicales nel arte asturianu hasta 1800*, Gijón: Muséu del Pueblu d'Asturies, 2006.
- Fernández Catuxo, Javier: *Supra Terram Granaria. Hórreos, cabazos y otros graneros en el límite de Asturias y Galicia*, Gijón: Muséu del Pueblu d'Asturies, 2011.
- Fernández McClintock, James: *El carácter asturiano y otros enigmas e improntas de las identidades hispánicas*, Gijón: Muséu del Pueblu d'Asturies, 2010.
- Fernández Zúñiga, Maider: *Gaxapos, cachapas, zapicos y canaos: distribución y tipología de un utensilio europeo en Asturias*, Gijón: Muséu del Pueblu d'Asturies, 2009.
- García Álvarez, Luis Benito: *Las representaciones de la sidra. El contexto social de la sidra a través de la literatura y la pintura asturianas (1850-1939)*, Gijón: Muséu del Pueblu d'Asturies, 2008.
- García López del Vallado, José Luis: *La cal en Asturias*, Gijón: Muséu del Pueblu d'Asturies, 2009.
- Graña García, Armando y López Álvarez, Juaco: *Los teitos en Asturias. Un estudio sobre la arquitectura con cubierta vegetal*, Somiedo: Ayuntamiento de Somiedo, 2007.
- Jiménez Mancha, Juan: *Asturianos en Madrid. Los oficios de las clases populares (s. XVI-XX)*, Gijón: Muséu del Pueblu d'Asturies, 2007.
- López Álvarez, Juaco (Ed.): *Los asturianos na cocina. La vida doméstica n'Asturies, 1800-1965*, Gijón: Muséu del Pueblu d'Asturies, 2005.
- López Álvarez, Juaco y Lombardía Fernández, Carmen (Ed.): *Costumbres de nacimiento, matrimonio y muerte en Asturias (encuesta del Ateneo de Madrid, 1901-1902)*, Gijón: Muséu del Pueblu d'Asturies, 1998.
- Martínez Torner, Florentino: *Dos estudios geográficos y etnográficos sobre Asturias*, Bárzana: Museo Etnográfico de Quirós y Ayuntamiento de Quirós, 2005.
- Medina Álvarez, Ángel: *La misa de gaita. Hibridaciones sacroasturianas*, Gijón: Muséu del Pueblu d'Asturies, 2012.
- Menéndez de la Torre, Herminia y Quintana Loché, Eduardo: *Las ofrendas de ramos en Asturias*, Gijón: Muséu del Pueblu d'Asturies, 2005.
- Ochoa, Antón: *Cantares vaqueiros recopilados por Antón Ochoa (1929)*, ed. digital, Gijón: Muséu del Pueblu d'Asturies, 2014.
- Olavarría y Huarte, Eugenio de. "Giner Arivau": *Contribución al Folklore de Asturias. Folk-lore de Proaza (1886)*, ed. de Juaco López y Jesús Suárez, Gijón: Muséu del Pueblu d'Asturies, 2009.
- Ornosa, Fernando (Ed.): *La gaita asturiana. Xornaes d'estudiu*, Gijón: Muséu del Pueblu d'Asturies, 2006.
- Ornosa, Fernando (Ed.): *Baille y danza tradicional n'Asturies. Xornaes d'estudiu*, Gijón: Muséu del Pueblu d'Asturies, 2007.
- Otero Vega, Eugenio, Fernández García, Fonsu y Fernande Gutierri, Gausón: *Cancioneru de la gaita asturiana*, 2 vols., Gijón: Muséu del Pueblu d'Asturies, 2011.
- Prieto González, María del Carmen: *Música de tradición oral en el concejo de Lena (Asturias)*, Gijón: Muséu del Pueblu d'Asturies, 2006.
- San Miguel López, Elia: *Tengo de subir al árbol. Etnobotánica del concejo de Piloña (Asturias)*, Gijón: Muséu del Pueblu d'Asturies, 2007.
- Sánchez-Andrade Fernández, Julio: *La percusión en la música tradicional asturiana*, Gijón: Muséu del Pueblu d'Asturies, 2006.
- Santoveña Zapatero, Fe: *Balada triste de los teyeros de Llanes*, Gijón: Muséu del Pueblu d'Asturies, 2010.
- Santoveña Zapatero, Fe: *Vestidos de asturianos. Ciento cincuenta años de fotografía e indumentaria en Asturias*, Gijón: Muséu del Pueblu d'Asturies, 2013.
- Sevilla Álvarez, Juan: *La industria láctea en Asturias*, Gijón: Muséu del Pueblu d'Asturies, 2009.
- Suárez Fernández, Xosé Miguel; *Xa chegan os Quirotelvos! Gaiteiros, cuartetos y outros músicos populares nel estremu occidental d'Asturias*, Gijón: Muséu del Pueblu d'Asturies, 2006.
- Suárez López, Jesús: *Folklore de Somiedo. Leyendas, cuentos, tradiciones*, Gijón: Muséu del Pueblu d'Asturies, 2003.
- Suárez López, Jesús: *Tesoros, ayalgas y chalgueiros. La fiebre del oro en Asturias*, Gijón: Muséu del Pueblu d'Asturies, 2001.
- Suárez López, Jesús y Ornosa Fernández, Fernando: *Cancionero secreto de Asturias*, Gijón: Muséu del Pueblu d'Asturies, 2005.
- Valdés Del Toro, Ramón y Lorenzi Fernández, Elisabeth: *¿Bótoche unha mao? La evolución de las relaciones de reciprocidad campesinas en Tapia de Casariego (Asturias) (1960-2000)*, Gijón: Muséu del Pueblu d'Asturies, 2004.
- Viyao Valdés, María de la Purificación y Martín-Ayuso Navarro, Romualda: *Dos estudios etnográficos sobre el oriente de Asturias (1920-1921)*, Gijón: Muséu del Pueblu d'Asturies, 2006.
- VV.AA.: *Tres estudios antropológicos sobre el occidente de Asturias*, Gijón: Muséu del Pueblu d'Asturies, 2006.

Grabaciones de música asturiana

Amieva, Xuacu: Xostrando, Fonoastur; (CD)

Muyeres I, Fonoastur; (CD doble)

Muyeres II, Fonoastur; (CD doble)

Varios: Cantares de sidra y chigre, Fonoastur; (CD)

Museos y otros recursos

Red MEDA Red de Museos Etnográficos de Asturias

<http://www.redmeda.com>

Muséu del Pueblu d'Asturies (MPd'A)

Paseo del Doctor Fleming, 877
33203 Gijón/Xixón
Tel.: 985 182 960 – 985 182 963
museopa@gijon.es
<http://museos.gijon.es/page/5285-museu-del-pueblu-d-asturies>
http://redmeda.com/web/?page_id=819

Colección etnográfica del MPd'A:

<http://museos.l.gijon.es/index.asp?MP=4&MS=280&MN=3>

Selección de fondos:

<http://museos.l.gijon.es/index.asp?MP=4&MS=283&MN=4&TR=C&IDR=159>

Guía de la Fototeca d'Asturies (MPd'A 2014)

<http://museos.gijon.es/page/9864-fototeca-de-asturies>
• Fondos: <http://museos.gijon.es/page/13190-fondos>
• Colecciones: <http://museos.gijon.es/page/13247-colecciones>

Museo Casa Natal del Marqués de Sargadelos

Ferreirela de Baxo
33776 Santalla de Ozcos
Tel. 985 621 295
Fax. 985 626 078
staeulalia@teletel.es
http://redmeda.com/web/?page_id=825

Museo Etnográfico de Grandas de Salime

Avenida del Ferreiro, 17
33730 Grandas de Salime
Tel. 985 627 243
etnogsal@asturias.org
museo@museodegrandas.es
<http://www.museodegrandas.com>
http://redmeda.com/web/?page_id=886

Museo Etnográfico Juan Pérez Villamil

Av. Juan Pérez Villamil, 2
33790 Puerto de Vega (Navia)
Tel. 985 648 805
puertodevega@museosdeasturias.com
http://redmeda.com/web/?page_id=891

Museo Vaqueiro de Asturias

Naraval
33874 Tineo
Tel. 985 804 835
Fax. 985 804 835
naraval3@hotmail.com
<http://www.muvas.es>
http://redmeda.com/web/?page_id=1672

Ecomuseo de Somiedo

Caunéu, s/n (antigua escuela)
33840 Somiedo
Tel. 985 763 984
ecomuseodesomiedo@redmeda.com
<http://www.somiedo.es/museos-y-patrimonio>
http://redmeda.com/web/?page_id=3189

Museo Etnográfico de Grado

La Cardosa, s/n
33820 Grado
Tel. 985 752 277 | 628 361 917
museoetnografico@ayto-grado.es
www.ayto-grado.es/museos-etnograficos
http://redmeda.com/web/?page_id=3206

Museo Etnográfico de Quirós

Carretera General, s/n
33117 Bárzana (Quirós)
Tel. 985 768 096
Fax. 985 768 145
museodequirós@gmail.com
<http://www.quirós.es/museo-etnografico>
http://redmeda.com/web/?page_id=3208

Museo Etnográfico de la Llechería - Asociación Amigos de los Quesos

Naveo, 31
33161 La Foz de Morcín (Morcín)
Tels. 985 795 222
pepesariego@hotmail.com
http://redmeda.com/web/?page_id=3210
www.morcín.com

Museo Marítimo de Asturias

Calle de Gijón, 8
33440 Luanco (Gozón)
Tel. 985 880 101
museomaritimo@ayto-gozon.com
www.museomaritimodeasturias.com
http://redmeda.com/web/?page_id=3403

Museo de la Sidra de Asturias

Plaza Príncipe de Asturias, s/n
33520 Nava
Tel. 985 717 422
Fax. 985 717 419
info@museodelasidra.com
www.museodelasidra.com
http://redmeda.com/web/?page_id=922

Museo de la Escuela Rural de Asturias

Carretera AS-255, km 7.5
33310 Viñón (Cabranes)
Tel. 985 898 213
Fax. 985 898 002
museodelaescuelarural@cabranes.es
www.museodelaescuelarural.com
http://redmeda.com/web/?page_id=3407

Museo de la Madera

Veneros,
33990 Caso
Tel. 985 608 097 – 985 608 002
Fax. 985 608 166
mumacaso@terra.es
<http://www.valledelinalon.es/es/index.asp?MP=7&MS=92&MN=3&TR=C&IDR=52>
<http://www.ayto-caso.es/museos>

Museo Etnográfico del Oriente de Asturias

Barriu Llacín, s/n
33509 Porrúa (Llanes)
Tel. 985 402 547
museo@porrua.net
www.porrua.net

Otros equipamientos etnográficos

Casa del Agua de Bres -Taramundi

Bres s/n
33775 Taramundi
Tel.: 629 854 259 / 985 301 541
casadelaguataramundi@icasigloxxi.es
<https://www.facebook.com/casadelaguadebres>
<http://www.taramundi.es/casa-del-agua>

Casa del Agua de Rioseco

Rioseco
33993 Sobrescobio
Tel.: 985 609 128
info@casadelaguasobrescobio.es
www.casadelaguasobrescobio.es
<http://www.ayto-sobrescobio.es/es/cultura-y-sociedad/casa-del-agua.html>

Conjunto Etnográfico de Mazonovo y otros recursos del concejo

Mazonovo, 33776 Santalla d'Ozcós – Santa Eulalia de Oscos.
Teléfono 985 626 149
<http://www.santaeulaliadeoscós.es/que-visitar>

Conjunto Etnográfico de Teixois

Teixois, 33775 Taramundi, Asturias
Tel.: 985 979 684 / M.: 608 248 913
<http://www.osteixois.es/>

Museo de la Apicultura de Caso

33994 - Tanes (Caso)
Tel.: 985 608 002
Fax: 985 608 166
info@ayto-caso.es
<http://www.valledelnalón.es/es/index.asp?MP=7&MS=92&MN=3&TR=C&IDR=365>
<http://www.ayto-caso.es/museos>

Otros recursos

Atlas Sonoro de la Llingua Asturiana

http://redmeda.com/web/?page_id=4657

Tiene como objetivo mostrar el habla viva de Asturias mediante la audición de testimonios orales: leyendas, cuentos, canciones y relatos narrados por hablantes naturales de cada zona.

Biblioteca Virtual del Principado de Asturias.

<http://www.bibliotecavirtual.asturias.es>

Gran variedad de obras y documentos digitalizados que se conserva en las bibliotecas asturianas. Gran parte de sus fondos históricos figuran en este importante recurso. La digitalización permite contribuir a la preservación de aquellos documentos cuyo estado de conservación desaconseja su manejo directo, por ejemplo los manuscritos, impresos, etc. en papel de madera, soporte cuya naturaleza ácida sufre con el paso del tiempo un grave deterioro.

Consejería de Educación, Cultura y Deporte del Principado de Asturias:

- *150 recursos para Conocer Asturias*
<http://www.educastur.princast.es/asturias/espacio/150recursos/recursos>
- *Portal Educastur*
<http://www.educastur.es>

Ministerio de Educación, Cultura y Deporte: Red de Información Educativa REDINET

<http://redined.mecd.gob.es>

Traductor web automático Castellano-Asturiano eslema-Universidad de Oviedo

www.it.uniovi.es/eslema

incluye conjugador y diccionario

Índice alfabético

- A**
- Abejas, 70, 71, 79
Ablana, 54
Ablanales, 54
Abonado, 44, 53, 63
Abono, 18, 35, 44, 52, 57, 58, 78, 127, 134
Acebo, 123
Aceite, 19, 54, 66, 67, 74, 86, 117, 118, 129, 131
Aceña, 30, 49, 123, 127
Acequia, 124
Aderezar, 129
Agricultura de subsistencia, 123
Agua, 18, 19, 21, 25, 27, 29, 30, 47, 49, 50, 52, 53, 58, 65, 67, 71, 78, 97, 110, 123, 124, 126, 127, 129, 130, 132, 133, 134, 135
Aguardiente, 86, 88, 118
Alcabala, 123, 130
Alcacer, 40, 42, 123, 134
Alemania, 86, 93
Alimentación, 9, 30, 38, 40, 41, 45, 46, 47, 54, 55, 60, 65, 67, 83, 93, 131, 133, 139, 140
Aliso, 123
Alubia, 19, 41, 43, 51, 123, 128
Allande, 13, 25, 26, 33, 70, 83, 119, 142
Amagüestu, 95, 101, 123, 131
Amandi, 88
América, 21, 68, 83, 86, 87, 93, 122, 128, 131, 132
Amieva, 13, 21, 142
Andalucía, 26, 85, 86, 93, 104
Andecha, 35, 45, 47, 95, 98, 123
Antiguo Régimen, 10, 123, 138, 140
Antojana, 37, 123, 126, 134
Antoñana, 64
Antropología, 9, 140
Antroxu, 21, 123, 142
Añaes, 97, 98
Añil, 54, 123
Año y vez, 123
Añojo, 123
Aparcería, 62, 63, 123, 126
Aperos, 30, 31, 52, 54, 85
Apicultura, 71
Appert, Nicolás, 78
Aramburu Zuloaga, 24
Arango, concejo de Pravia, 66
Arbeyaca, 123, 128
Arbeyu, 123, 130
Arbitrios, 123, 127
Arna, 25, 123
Arnia, 123
- Arrendamiento, 41, 63
Arreo, 123
Arriera, 63
Arroba, 116, 118, 122
Arroz, 21, 29
Artes de pesca, 72, 74, 76
Asturiana, La, 10, 26
Ateneo de Madrid, 83, 139
Autarquía, 123
Autoconsumo, 50, 53, 58, 63
Avellana, 54, 85, 86, 90, 93
Avellanos, 54, 57, 129
Avena, 40, 123
Aventar, 102, 123
Avilés, 13, 25, 26, 60, 78, 86, 87, 88, 89, 92, 116, 118, 119, 141, 142
Ayer, 13, 32, 60, 62, 68, 112, 142
- B**
- Baile, 96, 98, 100, 101, 102, 104, 107, 108, 109, 110, 111, 113, 129, 138
Balduna, 124, 131, 132
Ballena, 72, 74, 86, 138
Ballico, 42, 124, 136
Ballicu, 67, 124
Baranzal, 124, 132
Barbacana, 124
Barbecho, 41, 42, 123, 124
Barrón, 124, 130
Basna, 126
Basnu, 125
Batán, 124, 133
Bebidas, 21, 78, 93
Bellmunt y Canella, 78, 82, 89, 101, 102, 138
Betanzos, 86, 93
Beyo, Ayer, 62
Bienes baldíos, 124
Bienes comunales, 124, 126, 133
Bienes de propios, 124, 133
Bienes municipales de uso público, 124
Bienes patrimoniales, 124
Bilbao, 79, 86, 89, 93
Boal, 25, 87, 88
Bobia, La, 88
Bocage, 41, 124, 131
Bogayu, 57, 58
Boriza, 124
Borona, 50, 124
Boronu preñáu, 50
Boroña, 50, 124
Borrachinos, 21
Boyagu, 124, 127, 128
- Braña, 24, 30, 62, 124, 142
Brezo, 124, 128
Bueyes de yugo, 124
Bugadeiro, 128
Bugadoiro, 25, 124, 128
Burgazal, 64
Buspol, 64
Buyagu, 124
- C**
- Cabaña, 59, 60, 124, 130, 134
Cabaña ganadera, 38, 46, 59
Cabezón, 124
Cabildo, 86, 124, 126, 127
Cabrals, 13, 66, 69, 70, 88, 103, 119, 142, 143
Cabria, 124
Cachapu, 126
Cacharros, 25, 26, 85, 86
Cainzo-u, 124, 134
Calamiyeres, 16, 24, 124, 133
Caldera, 24, 25, 76, 97
Caleros, 124
Caleya, 124
Caliao, 89, 103, 104
Cambo, 57, 59, 124, 129
Camoca, 88
Campesinado, 10, 50, 51, 60
Campón, 124
Campones, 41
Canaliega, 124
Canchal, 124
Candamu, 13, 83
Candás, 13, 75, 76, 78, 141, 142
Cangas de Tinéu, 82, 87, 88
Cangas del Narcea, 13, 26, 30, 32, 40, 46, 53, 54, 66, 83, 110, 111, 142
Cangues d'Onís, 13, 57, 66
Cantabria, 9, 85, 122, 140
Cantar, 95, 96, 111
Cántara, 118, 124
Cañada, 124, 138, 139, 140, 141
Cañaza, 124, 128
Cañizu, 124, 128
Capitalismo, 123, 124
Capitalismo comercial, 125
Capitalismo industrial, 10
Caravia, 13, 60
Carbayu, 27
Carbonera, 89
Cares, 76, 89
Carlos III, 121, 125, 141
Carnaval, 21, 123, 142

- Carne, 18, 19, 21, 54, 57, 63, 64, 65, 66, 79, 86, 88, 93, 124, 125, 129, 131
 Carrascu, 123
 Carreña, 13, 60, 103, 125, 134
 Carreño, 13, 21, 138
 Carriella, 35, 125
 Carros del país, 35, 44
 Carvallo, 72, 138
 Casa, 15, 16, 17, 18, 19, 21, 23, 24, 25, 26, 27, 35, 37, 41, 46, 47, 49, 50, 52, 53, 54, 57, 58, 65, 71, 78, 79, 83, 93, 95, 96, 98, 101, 102, 109, 113, 123, 124, 126, 129, 131, 133, 134, 136, 138
 Casadilles, 29, 54
 Casería, 17, 24, 27, 37, 53, 54, 58, 92, 93
 Casina, 60, 125
 Castaña, 18, 19, 21, 24, 25, 27, 54, 55, 56, 57, 58, 85, 86, 90, 93, 101, 123, 124, 125, 126, 129, 130, 131, 132, 134
 Castañal, 27, 54, 125
 Castaño, 54, 57
 Castilla, 25, 26, 66, 78, 83, 85, 86, 89, 93, 125, 132
 Castropol, 13, 84, 116, 118
 Casu, 13, 33, 70, 89, 96, 102, 103, 104
 Cataluña, 85, 93, 125
 Catar, 66, 96
 Catastro, 49, 125, 130, 138
 Catastro de Ensenada, 21, 59, 60, 125
 Caunedo Cuenllas, J.A., 79, 140
 Caunéu, 113
 Caxello-u, 125
 Cebada, 38, 39, 40, 123, 125, 133
 Cebatu, 124
 Cecina, 85
 Celemín, 125
 Censo, 59, 125, 128, 129, 140, 141
 Censo enfitéutico, 125, 128
 Centén, 38, 125
 Centeno, 25, 38, 39, 40, 41, 43, 45, 46, 47, 54, 57, 72, 125, 135
 Centro de Profesores y Recursos de Xixón-Gijón, 9
 Cepeda, José Antonio, 54
 Cerdo, 19, 26, 35, 54, 57, 58, 62, 65, 67, 68, 85, 86, 129, 133, 134, 136
 Cereales, 29, 37, 38, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 72, 85, 86, 91, 93
 Cibeá, Cangas del Narcea, 83
 Cibera, 125, 135
 Ciclo, 16, 18, 29, 41, 42, 43, 53, 72, 92, 95, 125, 142
 Ciclo vital, 21, 52, 108
 Ciebu, 58, 124, 125
 Clase social, 125
 Clero secular, 125
 Cocina, 16, 17, 18, 21, 24, 25, 26, 27, 49, 50, 58, 65, 66, 67, 93, 102, 124, 139, 140
 Cofradía, 74, 125
 Cofradías de Mareantes, 72, 74
 Coladorio, 25, 125
 Colmenas, 18, 44, 70, 71, 126
 Colodra, 126
 Colonato, 126
 Colondra, 27, 126
 Colondrames, 126
 Colono, 37, 38, 41, 46, 126
 Colostros, 126
 Colunga, 13, 78, 142
 Colluga, 126
 Comarca, 40, 68, 126, 143
 Comercio, 16, 54, 77, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 123, 125, 127, 130
 Compañía, 74, 126, 134
 Comunal, 16, 40, 41, 43, 44, 49, 54, 57, 60, 62, 94, 124, 126, 135
 Comunidad, 9, 10, 15, 16, 38, 40, 41, 45, 50, 51, 124, 126, 127, 132, 140
 Comuña, 42, 43, 62, 126
 Concejo, 13, 21, 26, 27, 46, 54, 60, 62, 66, 71, 72, 83, 85, 87, 89, 91, 96, 102, 104, 109, 111, 112, 113, 114, 117, 126, 129, 131, 132, 134, 135, 139, 141
 Concejo abierto, 126
 Concejos, relación de todos los de Asturias, 13
 Conceyu, 13, 126, 132, 139
 Conde de las Navas, 78, 139
 Congreso de los Diputados, 54
 Conservas alimenticias, 78
 Controcio, 126
 Corbates, 58, 126, 134
 Coriza, 126
 Corra, 57, 126
 Corral, 27, 103, 126
 Corregidor, 126, 130
 Corripia, 56, 57, 58, 126, 127, 136
 Corte, 95, 126, 135
 Cortín, 70, 126
 Cortina, 84, 85, 126
 Cortinal, 85, 126
 Cortinales, 40
 Cortinos, 71
 Corvera, 13, 60
 Corza, 35, 125
 Corzo, 126
 Cosecha, 21, 28, 29, 30, 35, 38, 40, 41, 43, 44, 46, 49, 51, 57, 71, 86, 89, 90, 91, 92, 98, 124, 127, 128, 133, 135, 136
 Coste de producción, 126
 Costera, 38, 68, 72, 74, 75, 87, 142
 Coto, 126
 Covadonga, 112
 Crisis de subsistencia, 42, 127
 Cuarterón, 127
 Cuartillo, 74, 118, 127
 Cuba, 78, 86, 93
 Cubos, 68, 70
 Cubu, 127, 136
 Cuchu, 35, 95, 127
 Cudillero, 73, 78, 87, 141, 142
 Cuechu, 19, 21, 127
 Cuergo, 60
 Cuérigo, 60
 Cuernia, 57, 126, 127
 Cuervo Soto, María, 50
 Cueto, 127
 Cuideiru, 13, 73, 78, 87, 141, 142
 Cultivo, 10, 28, 30, 31, 35, 38, 40, 41, 42, 43, 45, 50, 51, 52, 58, 60, 92, 123, 124, 128, 129, 134, 135, 138
 Cunqueiros, 26, 127, 135
 Choza, 127
 Chozo, 127
- D**
- Danza, 75, 101, 104, 108, 110, 140, 141
 Debura, 19, 66, 68, 127
 Déficit, 127
 Degaña, 13, 26, 46
 Derramas, 127
 Derromper, 41
 Derrota, 41, 42, 43, 46, 62, 127, 128
 Desamortización, 127, 130, 131
 Destelo, 57, 124, 127
 Día de bueyes, 119, 127
 Diañu, 127
 Diario El Noroeste, 74, 140
 Dieta, 19, 38, 41, 45, 50, 51, 54, 65, 72, 93, 134
 Diezmo eclesiástico, 127
 Diócesis, 136
 Diputación de Asturias, 89
 División del trabajo, 127
 Dote, 127
 Ducado, 72, 120, 121, 127
 Duernu, 58, 127
- E**
- Ecología, 127, 141
 Economía, 21, 38, 50, 51, 58, 88, 92, 95, 122, 123, 125, 127, 138, 140, 141
 Economía de mercado, 58, 127
 Economía de subsistencia, 18, 53, 92, 93, 95, 127
 Ecosistema, 38, 127
 Eilao, 13, 68
 El Bierzo, 86, 93
 El Carbayón, 104
 El Franco, 13, 116
 El Occidente de Asturias, 54
 El Oriente de Asturias, 104
 Embarcaciones de pesca, 76
 Enciena, 123, 127
 Enculturación, 21
 Endogamia, 128
 Enfiteusis, 128
 Enfornar, 50, 128
 Entremiso, 25, 128
 Eo, 76
 Era, 15, 46, 128
 Era geológica, 128
 Ería, 41, 42, 43, 46, 124, 128, 135, 136
 Esbilla, 128
 Esbillar, 47, 128
 Escanda, 35, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 45, 46, 47, 50, 51, 79, 85, 90, 98, 102, 128, 129, 132, 133, 139
 Escarpines, 128
 Escoba, 15, 128
 Esconyuela, 57, 124, 128
 Escudiella, 26, 128
 Esfoyaza, 21, 47, 95, 96, 98, 128, 140
 Esfojeta, 128

Esfoyón, 128
 Especulación, 128
 Esperanza de vida, 128
 Espicha, 79, 83, 126
 Esponxar, 47, 128
 Esquilmo, 92, 128
 Estafería, 16, 128, 135
 Estamento, 10, 42, 43, 74, 125, 128
 Estanco, 67, 128, 134
 Estiércol, 35, 41, 52, 62, 63, 125, 126, 127
 Excedente, 52, 54, 63, 91, 92, 99, 128
 Extremadura, 26

F

Faba, 41, 54, 58, 123, 128
 Fabaraca, 123, 124, 128
 Fabaza, 128
 Factores de producción, 126, 128, 133
 Familia, 15, 16, 17, 18, 19, 24, 26, 38, 41, 44, 45, 49, 50, 51, 52, 54, 63, 65, 72, 74, 83, 86, 100, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 135
 Fanega, 116, 117, 129
 Farines, 127
 Fariñes, 129
 Faro, 26, 74, 118, 129, 142
 Farrapes, 19, 127, 129, 132
 Farucos, 26, 129
 Felechal, 129
 Felguera, 109, 129, 138
 Felguerina, La, 104
 Feligresía, 57, 129
 Feria, 16, 85, 87, 88, 91, 92, 93, 99, 100, 101
 Ferir, 96, 129
 Fernández Cardín, Joaquín María, 115, 139
 Ferrada, 78, 129
 Ferreiros, 31
 Ferrerías, 31
 Ferreros, 31
 Fesoria, 31, 35, 98, 129
 Figueras, 78, 86
 Fila, 96, 129
 Filandón, 96, 110, 129
 Filandurio, 129
 Filazón, 129
 Filipinas, 68
 Finxu, 129
 Fiska, 128, 129, 132, 133
 Fisiocracia, 129
 Flandes, 66, 68
 Folguera, 129
 Formientu, 50, 129, 139
 Fomu, 25, 50, 129
 Foro, 128, 129
 Forrajes, 42
 Fradar, 129
 Fraguas, 31
 Francia, 26, 86, 89, 93, 135
 Fray Toribio de Pumarada, 54, 57, 139
 Frayón, 124, 129, 134
 Freisuelo, 21, 129
 Frejoles, 85
 Frisuelo, 129
 Frisuelos, 29

Frixuelo, 21, 129
 Fronteras, 88, 135
 Frutos secos, 45, 54, 86
 Fuente histórica, 129
 Fuero, 87, 129
 Furón, 129, 135
 Fustes, 57, 129, 132

G

Gabelas, 129
 Gabitu, 53, 129
 Gacha, 19, 127, 129, 132
 Gaita, 58, 83, 100, 101, 102, 104, 107, 108, 111, 112, 113, 139, 140, 141, 142, 143
 Galicia, 25, 27, 28, 76, 83, 85, 86, 93, 123, 129, 130, 132
 Gamayeras, 24, 124
 Gamonéu, 70
 Ganadería, 16, 18, 58, 60, 70, 72, 127, 130, 138, 139
 Ganadería extensiva, 129
 Ganadería intensiva, 62, 129
 Ganado, 10, 37, 38, 40, 41, 42, 43, 85, 86, 87, 88, 92, 93, 95, 99, 123, 124, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 136
 Garabatos, 44
 Garabatu, 129
 Garbanzos, 21
 Garrucha, 57, 124, 129
 Gaxapu, 126
 Genista, 129
 Gijón, 9, 26, 27, 34, 37, 54, 60, 74, 75, 78, 83, 85, 86, 87, 88, 89, 116, 117, 118, 119, 122, 138, 139, 140, 141, 142, 143
 Glasto, 54, 129
 Gloria Álvarez, 64
 Godos, 89
 Grandas de Salime, 13, 24, 71, 39, 143
 Granjería, 129
 Grau, 13, 88, 89, 143
 Gremio, 74, 125, 130, 138, 140
 Gremios, 72, 74, 86
 Grupo de Historia Rafael Altamira, 9, 120, 122, 139
 Guadalquivir, 86
 Guadañas, 44
 Guariza, 130
 Guarizón, 130
 Güertu, 50
 Gueta, 58, 130, 134
 Güeyu, 30, 130
 Guindaste, 16, 24, 130, 135
 Guisante, 123, 130
 Guisantes, 45, 85, 93
 Gurupu, 21, 130

H

Habana, La, 86
 Hábitat rural, 130
 Hacienda, 60, 66, 130, 133
 Hacinas, 136

Hambre, 86, 90, 91, 92, 127
 Hectárea, 130
 Heredad, 130, 133
 Herramientas, 30, 31, 35, 52, 85
 Hipoteca, 130
 Holanda, 85, 86, 93
 Hombre, 16, 99, 108, 110, 111, 112, 123, 127, 128, 131, 133
 Horno, 50, 128, 129, 132
 Hórreo, 11, 19, 21, 27, 28, 37, 47, 50, 65, 126, 130, 132, 133, 134, 135, 136
 Huerto, 16, 37, 50, 51, 52, 126, 138
 Huertos, 52, 134
 Humeru, 123

I

Ibias, 13, 26, 50, 56, 59, 70
 Illano, 68
 Industria, La, 27, 83
 Industrialización, 10, 31, 58, 79, 82, 95, 135
 Inera, 124, 130
 Infiernu, 111, 130
 Infiestu, 13, 87, 88
 Inglaterra, 54, 57, 85, 86, 93
 Ingleses, 26, 54
 Insectos, 25, 52
 Instrumentos musicales, 110, 140
 Invernales, 62, 124, 130, 136

J

Jamón, 85
 Jergón, 130, 136
 Jornalero, 130
 Jovellanos, 46, 68, 95, 101, 108, 138, 140
 Judía, 123, 128, 130
 Junta General del Principado de Asturias, 130, 141
 Jurisdicción, 27, 87, 126, 130, 132
 Justicias, 91, 130

L

Llamas del Mouro, 26, 142
 Leiteiriegos, 112
 Lluarca, 13, 87, 88, 141
 La Industria, 72, 78, 123, 127, 133
 Labores domésticas, 96
 Labrar, 44, 124, 134
 Lagar, 79, 82, 127, 131
 Lana, 62, 63, 85, 86, 107, 126
 Latifundios, 41
 Lavar, 78, 96
 Laviada S.A., 26
 Leche, 18, 19, 21, 54, 60, 61, 62, 63, 65, 66, 67, 68, 93, 124, 126, 127, 129, 134
 Legumbres, 51, 85, 128, 133
 Leiteiriegos, 83
 León, 44, 85, 86, 93, 111, 130
 Ley de uso y promoción del asturiano, 10
 Libra, 83, 116, 118, 131

Limonos, 85, 86
 Linaje, 131
 Linar, 131
 Lino, 51, 85, 86, 88, 131, 134
 Longitud, 104, 107, 118, 130
 Loza, 26, 85

LI

Llabiegu, 31, 32, 131
 Llagar, 79, 80, 128, 131
 Llambria, 131
 Lámpara, 131
 Llanes, 13, 66, 74, 78, 87, 88, 108, 111, 119, 138
 Llangréu, 13, 88, 89, 142
 Llar, 22, 23, 131
 Lastres, 74, 78
 Llaviana, 13, 87, 89
 Llevaduría, 131
 Llevar, 31, 35, 38, 40, 46, 52, 93, 109, 112, 128, 131
 Limpiar, 47, 128, 131
 Llorío, 87
 Llosa, 126, 131
 Luanco, 13, 75, 78, 141, 143

M

Madera, 11, 24, 25, 26, 27, 28, 31, 33, 35, 47, 53, 54, 57, 71, 76, 78, 79, 83, 86, 91, 102, 104, 107, 111, 123, 124, 125, 126, 127, 129, 130, 131, 133, 134, 135, 136
 Madoz, Pascual, 57, 66, 140, 141
 Madreñas, 85
 Magüestu, 123, 131
 Maíz, 18, 19, 21, 26, 28, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 49, 50, 51, 57, 58, 75, 85, 86, 90, 93, 96, 98, 124, 128, 130, 131, 132, 133, 135
 Majadas, 54, 62, 131
 Manal, 47, 131, 133
 Mancomunidad, 134, 142
 Maniega, 11, 131
 Manochu, 131
 Manos muertas, 127, 131
 Manteca, 19, 66, 67, 68, 70, 83, 85, 86, 93, 96, 124, 127, 131, 132, 141
 Mantega, 96, 131
 Mantequilla, 63, 66, 129, 131
 Manzanas, 51, 79, 85, 93
 Maquila, 30, 49, 131, 132
 Maravedí, 120, 131
 Margarita, 86
 Marqués de San Esteban del Mar, 91
 Marrón, Teresa, 64
 Marzas, 131
 Maserá, 25, 26, 49, 50, 131
 Matanza, 16, 24, 25, 58, 65, 95, 134, 139
 Matrícula de Mar, 72, 74
 Matrimonio doble, 131
 Mayada, 35, 47, 131
 Mayega, 47
 Mayeos, 62

Mayorazgo, 27, 37, 131
 Mayordomo de concejo, 131
 Mayuca, 131
 Mayueta, 131
 Medina del Campo, 120
 Medio, 9, 10, 18, 21, 25, 38, 40, 54, 63, 67, 68, 71, 82, 83, 96, 123, 126, 127, 130, 133, 134, 140
 Meléndez de Arvás, F., 82
 Mercado, 10, 16, 47, 52, 54, 58, 63, 83, 85, 86, 87, 88, 90, 91, 92, 93, 99, 100, 101, 128, 136
 Merendal, 124, 131
 Miel, 18, 19, 54, 70, 71, 72, 83, 129, 140
 Míguez de Vendaña, Diego, 88
 Mijo, 39, 40, 54, 131, 132
 Millón, 131
 Minifundio, 41, 129, 131
 Miranda, 13, 25, 26, 64, 89
 Miranda de Ebro, 89
 Miruéndanu, 131
 Miyu, 40
 Mojones, 41, 124, 128, 130
 Molín de rabilar, 47
 Molino, 18, 29, 30, 47, 48, 49, 50, 78, 123, 124, 125, 127, 128, 129, 130, 132, 133, 134, 135, 138, 141, 142
 Molino de desergar, 132
 Molino de rabilar, 132
 Molino maquilero, 132
 Molino vecero, 132
 Molinos de vecera, 30
 Moneda, 120, 121
 Monedas, 9, 91, 92, 120, 127, 129, 131, 134
 Monopolio, 66, 130, 132
 Monte, 16, 18, 24, 31, 37, 42, 43, 53, 54, 57, 58, 62, 64, 71, 72, 98, 99, 135, 142
 Morcín, 13, 72, 139, 143
 Morgaces, 57, 129, 132
 Moxeca, 132
 Muela, 27, 30, 47, 124, 129, 132, 134
 Mujer, 16, 17, 18, 50, 65, 83, 99, 108, 110, 112, 131
 Mulas, 29, 66, 85, 86
 Multifundios, 41
 Multifundistas, 41, 42
 Mullir, 29, 47
 Municipio, 15, 124, 126, 127, 130, 132, 135, 140
 Municipios, relación de todos los de Asturias, 13
 Muros, 13, 25, 41, 52, 78, 87, 142
 Muros, Diego de, 88
 Muséu del Pueblu d'Asturies, 9, 48, 105, 139

N

Nabos, 40, 42, 93
 Nalón, 76, 89, 142
 Naranjas, 85, 86
 Narcea, 71, 76, 86, 142
 Nargana, 132
 Narvaso, 43, 46, 132
 Nava, 13, 87, 119, 143
 Navarra, 27

Navia, 13, 86, 118, 139, 140, 142
 Nogales, 54
 Noreña, 13, 87
 Novales, 127, 132
 Novísima recopilación, 132
 Nozales, 54
 Nueces, 54, 58, 90, 93, 111

Ñ

Ñargaña, 124
 Ñargañes, 57

O

Oficiales, 26, 126, 130
 Oligarquía, 132
 Onís, 13, 118
 Openfield, 132
 Ordenanza, 74, 120
 Ordenanzas, 41, 42, 43, 57, 60, 62, 87, 90, 91, 126, 130, 132, 133, 134, 139, 140, 141
 Ordial, 38
 Oricio/u, 32
 Ortigueira, 78
 Oviedo, 26, 27, 60, 72, 83, 87, 88, 89, 92, 108, 115, 116, 117, 118, 119, 122, 129, 138, 139, 140, 141, 142, 143
 Oviedo y Portal, Antonio Rafael de, 60

P

Pación, 132
 País Vasco, 27, 28, 76, 86, 93
 Paja, 29, 35, 43, 46, 47, 52, 53, 123, 128, 129, 130, 133, 135
 Pan, 18, 19, 21, 24, 25, 29, 38, 40, 42, 46, 49, 50, 54, 57, 85, 88, 89, 93, 124, 128, 129, 132, 133, 135, 139, 142
 Panchón, 50, 132
 Panera, 21, 27, 28, 37, 65, 93, 132, 133, 134, 135, 136
 Panizo, 40
 Panizu, 40, 132
 Panoya, 47, 132
 Pantruco, 132
 Pantruque, 132
 Papas, 19, 21, 29, 83, 127
 Papes, 132, 134
 Pared, 57, 71, 124, 126, 131, 132, 135
 Parres, 13, 118
 Parroquia, 15, 26, 60, 62, 66, 129, 132
 Partido judicial, 57, 116, 132
 Pascua, 50
 Pasto, 41, 43, 71, 129, 130, 132, 133, 134
 Patata, 42, 132, 133
 Patatas, 35, 42, 53, 54, 58, 86, 130, 133
 Pavía, 46, 128, 133
 Payares, 88, 89
 Pegollera, 133
 Pegollu, 133
 Pegoyu, 133
 Péndola, 133

Peñaflor; 89
 Pérez Rodríguez, Remedios, 64
 Pértiga, 124, 133
 Pesos y medidas, 9, 90, 113, 123, 124, 125, 127, 129, 131, 134, 136
 Pesoz, 71, 83
 Pétana, 133
 Pezós, 13, 71, 83
 Picañón, 68
 Piértigu, 47, 131, 133
 Piescal, 133
 Piétana, 133
 Piétina, 133
 Piloña, 13, 20, 26, 65, 95
 Pipa, 128, 133
 Pisa, 124, 133
 Pisaza, 133
 Pisazas, 16, 21
 Población, 44, 71, 72, 74, 92, 125, 127, 128, 130, 132, 133, 136
 Poblamiento, 15, 133, 134
 Pobreza, 31, 54
 Pola L.Lena, 87, 88
 Pola Sieru, 87, 88, 92
 Pola, La, 13
 Polavilla, 129
 Policultivo, 38, 41, 44, 92, 131, 133
 Ponxa, 47, 128, 133, 134
 Portugal, 27, 86, 93
 Pote, 19, 21, 58, 124, 126, 133
 Prado, 130, 132, 133
 Pravia, 13, 66, 78, 79, 87, 89, 142
 Predio, 133
 Pregancias, 19, 24, 124, 133
 Preindustrial, 58, 88, 126, 127, 131, 138, 140
 Preseos, 30, 95
 Preséu, 133
 Primogenitura, 133
 Prior, 133
 Procurador, 133
 Producción, 9, 10, 15, 18, 26, 27, 29, 30, 37, 38, 40, 41, 42, 43, 44, 49, 50, 51, 53, 58, 60, 61, 65, 66, 70, 71, 77, 86, 89, 91, 92, 93, 99, 108, 123, 125, 126, 127, 128, 129, 133, 135, 136
 Productividad, 37, 38, 52, 133
 Producto nacional bruto, 133
 Productos agrícolas, 85, 130, 133
 Propiedad, 15, 27, 41, 44, 49, 54, 57, 62, 92, 123, 124, 125, 128, 130, 131, 133, 134
 Puchera, 79, 134
 Puerto, 63, 73, 74, 78, 88, 89, 92, 134
 Puerto Rico, 86
 Puertos, 47, 54, 62, 70, 72, 74, 76, 77, 78, 85, 86, 89, 127, 129, 130, 134, 135
 Pusa, 47, 133, 134
 Pulguina, 126, 134
 Pulienta, 134
 Pulientes, 29, 129, 132

Q

Queisadiellas, 29
 Queso, 11, 63, 66, 68, 70, 85, 93, 141, 143

Queso de Pato, 68
 Quintal, 116, 134
 Quintana, 37, 52, 123, 134, 142
 Quiñón, 126, 134

R

Rabel, 102, 134
 Rafael Altamira, Grupo de Historia, 9, 120, 122, 139
 Rametu, 125, 134
 Ramu, 112, 125, 134
 Raposu, 134
 Rastra, 33, 125
 Rastrojo, 134
 Rastros, 35, 44
 Ratina, 60
 Real, 15, 27, 39, 44, 60, 66, 89, 120, 121, 122, 125, 126, 134, 139, 141
 Rebusco, 58, 130, 134
 Rociella, 62, 134
 Recieya, 134
 Reciprocidad equilibrada, 15
 Reciprocidad generalizada, 15
 Reciprocidad negativa, 15
 Recolección, 16, 18, 30, 35, 43, 44, 52, 53, 57, 72, 82, 130
 Regadío, 133, 135, 136
 Regalías, 134
 Regidores, 60, 87, 91, 134
 Régimen de tenencia, 126, 134
 Régimen extensivo, 58
 Regueres, Les, 13, 83
 Reinosa, 89
 Relieve, 122, 135
 Renta, 46, 52, 57, 74, 123, 125, 128, 134, 135
 Renta estancada, 86, 128, 134
 Rentas, 10, 37, 38, 40, 41, 45, 46, 54, 90, 92, 125, 128, 130, 133
 Renteros, 134
 Revolución industrial, 10, 45
 Ribesella, 13, 54, 60, 78, 86
 Riega, 134
 Rodendu, 134
 Roderón, 134
 Rol, 134
 Romería, 95, 100, 101, 107, 108, 109
 Ropa, 24, 25, 85, 96
 Rotación de cultivos, 52, 134
 Roturación, 94, 134
 Roza, 134, 140
 Rozaes, 88
 Rusia, 86, 93

S

Sal, 19, 50, 58, 65, 66, 68, 77, 78, 86, 113, 124, 126, 129, 134
 Salas, 13, 64, 89, 142
 Salibu, 134
 Sallar, 31, 134
 Samartín, 65, 87, 92, 134, 139
 Samartín d'Ozcos, 13, 87

San Claudio, 27
 San Cloyo, 27
 San Esteban de Pravia, 78, 79
 San Pelayo, 88
 San Xuan de la Arena, 78
 Santa Eugenia, 88
 Santander, 9, 86, 89, 93, 122, 140
 Santo Domingo, 86
 Sardo-u, 134
 Sargón, 136
 Sayal, 124, 134
 Secano, 119, 134
 Sechoriu, 32, 129, 135
 Sella, 76
 Sembrar, 29, 31, 44, 46, 124, 128, 134
 Semental, 135
 Sementera, 43, 135
 Semilla, 29, 130, 131
 Seroiro, Ibias, 50
 Serna, 126, 135
 Sextaferia, 128, 135
 Sidra, 58, 78, 79, 80, 82, 83, 86, 101, 102, 118, 128, 131, 134, 142, 143
 Siega, 30, 35, 44, 72, 98, 132
 Siembra, 30, 35, 41, 43, 44, 52, 53, 135
 Sienna, 128, 135
 Siero, 26, 87, 88, 92
 Sillar, 135
 Sisa, 135
 Sistema Métrico Decimal, 115
 Sociedad Económica de Amigos del País, 135
 Sociedad tradicional, 9, 10, 24, 45, 50, 53, 66, 78, 91, 92, 93, 108, 141
 Solana, 21
 Somiedu, 13, 46, 62, 64, 142, 143
 Subidoria, 135
 Subsistencia, 37, 42, 62, 88, 91, 92, 127
 Suelo, 15, 27, 43, 47, 52, 53, 57, 60, 98, 111, 135
 Suerte, 76, 95, 135
 Suiza, 60

T

Tabernas, 88, 124
 Taladoria, 135
 Talandoria, 135
 Talandoriu, 135
 Tapia, 13, 78, 86, 142
 Tarabica, 135
 Tarucu, 135
 Tazonos, 78
 Teberga, 13, 46, 139, 142
 Techumbre, 27, 47
 Teitar, 47, 135
 Teitu, 47
 Telas, 54, 85, 86, 107, 124
 Tenada, 135
 Tenobia, 135
 Término municipal, 135
 Terrareta, 98, 135
 Terrazgo, 41, 42, 43, 46, 60, 62, 128, 135
 Terrenos improductivos, 135
 Territorio, 27, 37, 40, 90, 99, 102, 123, 129, 132, 135

Tierra, 18, 30, 31, 35, 41, 44, 47, 52, 57, 62, 63, 72, 76, 79, 86, 88, 89, 90, 91, 92, 98, 111, 119, 123, 124, 125, 126, 128, 129, 131, 133, 134, 135, 138
 Tierra de Campos, 86, 93
 Tina, 123, 128
 Tinéu, 13, 15, 35, 38, 42, 45, 64, 66, 82, 87, 88, 119
 Tirabolu, 135
 Tocino, 19, 21, 85, 132
 Toponimia, 10, 135, 139
 Torneiros, 26, 127, 135
 Toro, 86, 93, 131
 Tórzanu, 24, 130, 135
 Townsend, Joseph, 121, 141
 Trabajo, 9, 10, 18, 28, 29, 30, 31, 35, 41, 44, 45, 50, 51, 52, 53, 58, 62, 63, 70, 78, 82, 83, 92, 95, 96, 98, 108, 123, 124, 126, 127, 128, 130, 131, 133, 134, 139
 Trabe, 122, 135
 Trajinería, 63
 Transporte, 29, 35, 78, 83, 89, 90, 98, 125
 Trasgu, 135
 Trébede, 135
 Tributos, 46, 129
 Trigo, 29, 35, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 46, 47, 50, 72, 85, 86, 89, 90, 92, 96, 123, 125, 128, 132, 135
 Trinidad, 86
 Trobo, 25, 123
 Trubia, 89
 Truébano, 136
 Tuña, 136

U

Unión Latina, 120
 Universidad de Cantabria, 9, 122, 140
 Unto, 58, 67, 136
 Uviéu, 13, 26, 27, 60, 72, 83, 87, 88, 89, 92, 108, 111, 115, 116, 117, 118, 119, 122, 129, 138, 139, 140, 141, 142, 143

V

Vacas de vientre, 136
 Vajilla, 25, 26, 85
 Valencia, 85, 93, 125
 Valor añadido, 133, 136
 Vallico, 124, 136
 Vaqueiros de alzada, 63, 139
 Vara, 32, 79, 129, 136
 Vecera, 30, 49, 62, 136
 Vecero, 132
 Vecino, 27, 41, 49, 54, 62, 70, 96, 124, 129, 132, 135, 136
 Vega, 13, 100, 136
 Vega de Poja, 26
 Vega, Arcadio, 64
 Vegada, 136
 Vegas, 62
 Veiga, 13, 88, 116, 128, 136
 Veiga, A, 13, 88, 116, 128, 134
 Veigas, 40

Ventana, 89, 112
 Verduras, 133, 136
 Vez, 15, 18, 24, 35, 41, 42, 47, 50, 52, 54, 57, 58, 62, 64, 65, 68, 69, 70, 71, 76, 77, 85, 87, 95, 99, 123, 127, 128, 132, 136
 Viavélez, 86
 Vicario general, 136
 Vigón, Braulio, 78, 141
 Villar, 26, 62
 Villaviciosa, 13, 21, 24, 26, 54, 79, 82, 85, 86, 87, 88, 89, 139, 140, 141
 Vino, 18, 54, 58, 64, 78, 79, 82, 83, 86, 88, 101, 111, 116, 131

X

Xardón, 123
 Xera, 88
 Xergón, 130, 136
 Xirgón, 130, 136
 Xixón, 9, 13, 26, 27, 34, 37, 54, 60, 74, 75, 78, 83, 85, 86, 87, 88, 89, 98, 111, 116, 117, 118, 119, 122, 138, 139, 140, 141, 142, 143
 Xoxa, 57, 126, 136

Z

Zapatos, 85
 Zapicu, 126

