

La Plaza NUEVA

Nº 29

Asociación Cultural Amigos de Ribadesella

MAYO, 2010

Precio: 5 €





ASOCIACION CULTURAL AMIGOS DE RIBADESELLA

Junta Directiva

Presidente: Alejandro Criado Fernández

Vicepresidenta: M^a del Pilar González Bulnes

Secretario: Alejandro Barrero García

Vicesecretaria: Aurora Piélagos Fernández

Tesorero: Miguel Valdés Bravo

Vocales: M^a Victoria Álvarez del Valle

Javier Arias García

Elena Díaz Blanco

Juan José Pérez Valle

Director de La Plaza Nueva: J. J. Pérez Valle

La Asociación Cultural Amigos de Ribadesella y su Junta Directiva no se identifican necesariamente con el contenido de los artículos publicados en esta revista, siendo ello responsabilidad exclusiva de sus autores, si bien la aceptación o rechazo para su publicación es decisión de la misma. Artículos y comunicaciones deberán ir acompañados del nombre, apellidos y D.N.I. del autor, aunque podrán ser publicados bajo seudónimo.

Plaza de Abastos, s/n. RIBADESELLA

D.L.: AS-3.429/96

Imprime: Gráficas Covadonga

Fotocomposición: Milenium



NUESTRA PORTADA. «Escenas» de Julián Vega Lavado (1^{er} premio del Concurso de fotografía, 2009).

SUMARIO

3

EDITORIAL

NOTICIAS DE NUESTRA ASOCIACIÓN

5

- Concursos
- Aviso
- Presupuesto

11

CRÓNICA DE UN SEMESTRE

MISCELÁNEA RIOSELLANA

31

- El Puerto de Ribadesella (III)
- El regimiento de Infantería «Ribadesella»
- Parroquia de Santa María de Velilla de Linares
- El maíz en la cultura asturiana
- Casas consistoriales
- Alcaldes

83

RELATOS

- Suenan el mar para ti

ENTREVISTAS

87

- Hablando de... Cuerres

89

EL BUZÓN DE LA PLAZA NUEVA

- Evolución de las relaciones hombre-fauna
- Manos curtidas
- Para anónimos
- Cien años hace que...
- Variaciones sobre la política municipal
- Anamorfosis en Tito Bustillo

El maíz en la cultura asturiana: producir, compartir, festejar

Yolanda Cerra Bada

(Texto de la conferencia pronunciada el 27 de noviembre de 2009 en la Casa de Cultura de Ribadesella con motivo de la celebración del I Festival del Maíz, organizado por la Sociedad Etnográfica de Ribadesella.)

Hace unos días, la directora de un centro escolar de Ribadesella, sabedora de que iba a intervenir en esta Jornada, me preguntó entre divertida y socarrona: “¿Y tú qué sabes del maíz?”. Le respondí, en el mismo tono, que del maíz no sabía casi nada. Para hablar del maíz son profesionalmente competentes personas que se dediquen a la Botánica, la Agronomía o, más cerca, campesinos y campesinas cuyo conocimiento de la planta, de las condiciones de la tierra o del ciclo productivo han bastado y sobrado para elevar a este cereal a un puesto central en la alimentación de nuestros antepasados más cercanos. Pero lo que nos interesa a etnógrafos y antropólogos son los procesos de la vida social; procesos susceptibles de ser descritos e interpretados. Nos dedicamos a observar al ser humano en interacción con otros seres humanos y a estudiar la cultura que se produce en esas dinámicas. Entendiendo cultura en sentido antropológico, no como un saber experto, sino como todo aquello que se necesita para vivir en una determinada sociedad.

Por lo tanto, lo que nos importa no son las plantas sino lo sociocultural, en este caso, a través de las plantas; es decir, no el maíz sino la cultura del maíz o el maíz en la cultura. Por ejemplo, qué personas hay detrás, cómo viven, en qué medida el maíz contribuye a su dieta, por qué el maíz y no otros cereales; quiénes trabajan el maíz y quién hace qué: de qué manera se reparten los roles en cuanto a la edad, el género, el estatus, el rango;



Yolanda Cerra en su conferencia

cómo las personas regulan su ciclo social en torno al ciclo natural que imponen las plantas; en qué creen, qué piensan acerca del maíz; qué temen que le ocurra, cómo se protegen ante la adversidad; cómo afrontan la laboriosa tarea de recoger la cosecha; cómo se divierten a través del maíz, cómo anudan sus lazos vecinales y de alianza matrimonial a través de la fiesta de fin de cosecha, etc.

Pero es que no solamente nos interesa el maíz como producto de una sociedad que ya no es la nuestra, además nos importa el presente, los procesos de la vida social actual, el cambio social y el cambio cultural. Y en ese caso queremos saber cómo se ve y cómo se vive hoy la cultura del maíz, qué propuestas hay de rememorar, de recordar (“recuperar”), cómo, de todo ese rico vivero de la llamada cultura tradicional, el poder o la sociedad civil —en este caso, la Sociedad Etnográfica Riosellana con el apoyo del Ayuntamiento— selecciona un tema y organiza un conjunto de actos dando lugar, en esta ocasión, al I Festival del Maíz.

Por lo tanto, el maíz es una excusa, un pretexto para hablar de los procesos

de la vida social, de la cultura en sentido amplio, es decir, el conjunto de conocimientos, las formas de sentir, pensar y actuar que nos capacitan para vivir en un tiempo concreto de una sociedad concreta. El maíz es, pues, la base para, en un ejercicio de reflexividad, hablar de nosotros mismos, tanto en el pasado como en el presente, un tema amplísimo del que trataré de desgranar (*esbillar*) en mi intervención algunos aspectos.

Pero empecemos por lo que se hacía en esta época otoñal, en estos días de noviembre, empecemos por el aparente final. La *esbilla* y la *garulla* no son sino la culminación de un largo proceso en el que están involucradas instituciones, habilidades, costumbres, normas, ideas y creencias, moral, estética, etc., es decir, la cultura contextualizada en un determinado momento de una determinada sociedad.

Veamos un testimonio que rememora una *esbilla* en Meluerda, en los años 50, la fase última de este complejo cultural:

“Íbamos puerta por puerta a llamar a unos y otros. Los primeros iban Florenta y José con un farol; luego



una hermana de Maruja la de Félix. Iba Jesús el de Xica, Severo. Iba Liciña, que era la que armaba la juerga. Iban los del Cuetu de Collera, Fernando y uno de los hermanos —íbamos nosotros también al Cuetu a esbillar, y también a La Calzada—. Gente joven y gente mayor. Allí venían José y Florenta dando con los clavos de les madreñes y llegaban cuando estábamos cenando. La última vez, cuando esbillaban lo último, era cuando daban les coses. Y Pepita la de Félix. Y los padres de Mercedines, Mercedes y Luis, que era hermanu de Maruja Corral, esos también iban... Y se enamoraron allí. Empezaron a jugar y a jugar... ella se lastimó y empezó a llorar un pocu y él, que si fue sin querer, que si yo... Y no se separaron más...”.

El maíz tiene su nicho ecológico en una casería rural o casa de labranza. A la hora de recoger la cosecha no bastan los brazos de la casa; por eso esta se ve obligada a solicitar la ayuda de miembros de otras casas. Es el imperativo del hoy por ti mañana por mí, que establece una corriente de reciprocidad lo cual permite contar con brazos extras en momentos en que un trabajo desbordante lo requiere.

Aunque recibe otros nombres, el específico riosellano que define el trabajo de preparar el maíz para exponerlo a secar es la *esbilla*. Por eso, una vez recogido el fruto de la planta —les *panoyes* o *mazorcas*— y amontonadas en lugar pertinente, se procede a enristrarlas en labor comunal para facilitar su secado al abrigo de los hórreos y corredores de las casas. Jovellanos describe la operación y maniobra que son las mujeres las encargadas de quitar las hojas exteriores de la *panoya*, dejando tres o cuatro, la cuales son entrelazadas por los hombres formando lo que se llaman *riestras* si son largas o *piñones* si son cortas. Eso es lo que se conoce como *esbilla* en Ribadesella, Caravia y Villaviciosa. En la zona central de Asturias se la denomina *esfoyaza*, que es el nombre más común en la literatura regional; en el occidente dicen *esfueya*, *esfoyón* y más al oriente, *esjueya* y *escapu-*

lla. Todas son palabras que significan quitar las hojas al maíz.

La *esbilla* podía durar varios días y el último había fiesta. La casa que recibía ayuda daba la *garulla* que consistía en convidar a los cooperantes a un refrigerio de “manzanas, nueces, peras, sidra y tabaco”, según manifiesta Aurelio de Llano para principios del siglo XX, aunque Jovellanos, a finales del XVIII, distingue entre varios tipos de convite.

En el siglo XVII, Antón de Mari-Reguera, el primer nombre conocido de la literatura en lengua asturiana, en su poema *Píramu y Tisbe* nos aporta una descripción de lo que era en su época esta actividad a la que se refiere con el nombre de *esfoyaza*. Sitúa la acción en la última noche de octubre, en el momento en que, una vez finalizada la misma, dan la *garulla* de higos, peras asadas y pan de hogaza. Hace frío y los hombres y las mujeres se sientan juntos al lado del fuego del hogar, mientras los niños lo atizan con *tarucos* del maíz. Una vez saciados, los viejos y las viejas se dedican a fumar y la juventud a sus juegos amorosos.

La postrer nuiche ya d'ochobre yera
Y acabóse tempranu la esfoyaza.
La xente, veladora y placentera,
De comer la garulla daba traza.
Había de figos una goxa entera,
Peres del fornu, gaxos de fogaza
Y tizaben el fuebu con tarucos
Fartos de reblincar los rapazucos.

Al par del llar, so les calamiyeres,
Porque ya facía fríu s'asentanon
Entremecíos homes y muyeres.
Llumaba el fuebu y el candil matanom
Les moces a los mozos purrín peres
Y desde que la barriga fartucanon,
Tabaquiaben les vieyes a los viejos
Y los mozos armaron sos trebeyos.

“No hay nada más divertido que una *esfoyaza*” dice Aurelio de Llano. Efectivamente, era una de las pocas ocasiones que había para verse y disfrutar de la comida, los juegos e incluso el baile. Lo que pasa es que lo que para unos es diversión, para otros es fuente de peligros. Ve-

amos lo que dice la autoridad competente en las *Ordenanzas Generales del Principado de Asturias* de 1781, donde expresamente se dicta que:

“No se corran Carnavales, ni en los mismos lugares, ni se hagan bullas, músicas ni algazaras en las noches de san Juan o tiempo de Navidades, ni se den las que llaman cenceradas a casados nuevos, ni se salga de noche a filandones o esfoyazas, ni velen cadáveres hombres y mujeres juntos [*El castigo consistía en*] cuatro días de trabajo en las obras públicas o al servicios de los pobres y además a los padres de los mozos o mozas, en cuatro reales, cuyas penas se duplicarán en proporción de la reincidencia”

¿Qué problema hay en todas estas actividades? Carnavales, noche de San Juan, cenceradas, filandones y velatorios tienen tres peligros: el peligro de la noche, el peligro del contacto de ambos sexos y la unión potenciadora de ambos: noche y mezcla de sexos. Pero sobre estos peligros y temores volveré más adelante. El temor mayor, sin duda, es el hambre: “Si vien la jambrísima...” decía Gloria la del Monte. “Desde luego mucha hambre debieron haber pasáu los mis bisabuelos y los mis tatarabuelos. No se explica. Primero no había patates, les trajeron de no sé dónde... ni maíz...”

El maíz no es un producto autóctono; en realidad, la cultura del maíz apenas tiene tres siglos o tres siglos y medio. El maíz es un cereal americano, el pan indígena, que como otros productos (tomate, chocolate, patata) llegaron y se instalaron desplazando o coexistiendo con otros productos alimenticios. Por lo tanto, la introducción del maíz tiene que ver con el descubrimiento y colonización de América.

Pero durante el siglo anterior, entre 1573 y 1576, Tirso de Avilés nos dice que “hubo los mayores cuatro años de hambre que jamás en el Principado de Asturias se vio”, de lo que se siguió, como no podía ser menos, epidemia de peste: “sucedió tan grande pestilencia que se moría por las calles”. Se produjo una recuperación en el

1577 y 1578, luego otra grave crisis a finales de siglo y una gran mortandad. Hacía 1613, Alfonso de Carvallo escribe: “en nuestros tiempos se ha comenzado la agricultura del maíz que es el pan ordinario y común de las Indias y lo produce esta tierra con grandísima pujanza”.

La implantación del maíz en Asturias, desde principios del siglo XVII, supuso una verdadera revolución alimentaria, sobre todo en nuestra zona oriental. Juan José Pérez Valle manifiesta que el más antiguo documento que encontró respecto al maíz en la zona oriental data de 1615 y corresponde a Caravia. Desde esas fechas será el cereal dominante, sobre todo en las tierras bajas y costeras. En el XVIII ocupaba las tres cuartas partes del suelo labrado.

¿Qué ventajas tiene el maíz que no tengan el mijo, el centeno o la escanda? Primero, es un cereal de verano compatible con cereales de invierno; de ese modo es posible hacer producir las tierras de las erías sin necesidad de descanso. Mientras que antes el cultivo era de año y vez, con dos tipos de terrenos, el que producía y el que estaba en barbecho que se abonaba mediante las derrota del ganado, ahora, en cambio, la tierra no descansa.

Segundo, que los rendimientos son superiores, bastante superiores a los del mijo o panizo; incluso superiores a la escanda (que recibe el nombre genérico de “pan”). En el catastro del Marqués de la Ensenada, de mediados del siglo XVIII (1753), las noticias relativas al concejo de Ribadesella son que hay “tierras que producen un año Pan y otro maíz y favas sin descanso” y que una medida de tierra — en días de bueyes— de buena calidad sembrada de pan de escanda produce en todas las parroquias dos fanegas de pan y sembrada de maíz y alubias produce tres copines de estas y tres fanegas de aquel; el de mediana calidad, fanega y media de pan, dos de maíz y dos copines de alubias y el de inferior calidad, una fanega de pan, diez copines de maíz y medio de alubias.

Tercero, que no solo proporciona alimento a las personas, también al ganado, y que se aprovecha todo: los *tarucos* para atizar el fuego y para hacer tabiques; las hojas (*les jueyes*) para hacer col-

chones, limpiar los peines, liar tabaco; *les barbes* para hacer infusiones. Es parecido al *gochu* del que se dice que se aprovechan hasta los andares...

Por ello, la intensificación del cultivo del maíz tiene consecuencias alimentarias —las personas están mejor alimentadas y el ganado está mejor alimentado—, lo que revierte en la economía campesina. Al intensificar la producción, aumenta el trabajo campesino, aumenta la superficie cultivable pues no descansa la tierra, aumentan las necesidades de estiércol (ese milagro de la economía campesina, ya se sabe que “Dios y el cuchu pueden mucho, pero sobre tou el cuchu”), aumentan las necesidades del ganado: se incrementa la cabana ganadera y la semi-estabulación. La intensificación de la producción del maíz revierte, por otra parte, en la disminución del cultivo de los otros cereales, algo que se observa ya en la primera mitad del siglo XIX; mientras que al principio hay equilibrio maíz-escanda o maíz-trigo, se termina por el retroceso de ambos en beneficio de nuestro cereal de referencia.

Otra consecuencia es la modificación del tamaño del hórreo o granero. La cumbreira horizontal y un número de pegollos superior a cuatro aumentan la superficie de los mismos convirtiendo a los hórreos en paneras.

En los *Papeles* de Martínez Marina, custodiados en la madrileña Academia de la Historia, figura el informe que se elaboró en Ribadesella en 1802 para un diccionario que permanece inédito. En dicho informe se aportan, entre otros datos, los relativos a la producción del pan de escanda y del maíz. En la parroquia de Collera, que comprendía todo el oriente del concejo exceptuando la villa y Cuerres, se cogían anualmente 2.500 celemines de pan de escanda y 8.000 de maíz; en la parroquia de Ucio: 1.200 de pan y 4.000 maíz; en Leces: 2.000 de pan y 12.000 maíz; en Berbes: 600 de pan y 2.800 maíz; en Santa María de Xuncu, 200 de pan y 450 de maíz; en Moru: 2.000 de pan, 2.800 de maíz; en San Pedro de la Llama: 40 de pan y 240 de maíz.

El maíz se convirtió en el alimento básico de la dieta campesina. Con él se hacía

la *borona*, pan cocido en el horno y consumido a diario, *pantrucu* blanco para acompañar les *fabes* a falta de compango de grasa animal, *tortes*, *farrapes* (cocidas con agua), *emberzáu*, morcilla que se hacía cuando la matanza del cerdo, *joyueles* (buñuelos) de *Antroxu*, bolla de Pascua (con tocino, chorizo, jamón). “Tou é lo mismu hechu de distinta forma”.

El maíz desplazó a otros cereales, pero no en todos los ámbitos, pues el pan de escanda siguió siendo el dinero con el que se pagaban las rentas a los señores y los diezmos a la Iglesia. Y el que se usaba para hacer los ramos de pan como ofrenda a las Vírgenes y los santos el día de la fiesta. El de escanda es dinero para usos especiales, con el que se pagan las deudas a los señores tanto terrenales como celestiales. Otras prestaciones —al enterrador, de la casa del Retiru de Meluerda, por ejemplo— se pagaban con maíz.

Puede dar la impresión de que con el maíz todos los problemas se hubieran resuelto. Nada más incierto. Había condiciones estructurales que suponían todo un lastre. Una de ellas era el pago de rentas, una importante preocupación de los campesinos. Veamos lo que escribe Purificación Viyao en 1920, en *Datos antropológicos de la parte oriental de Asturias*, precioso ensayo que vio la luz editorial en 2007, nada menos que 87 años después de haber sido escrito:

“como la renta de la casa, del establo, del hórreo, de los prados y las tierras se pagaba en especie, mejor dicho, solamente en este cereal [escanda] no quedaba apenas para alimentar a un viejo o a un enfermo, ya que los niños y las personas jóvenes no lo probasen en todo el año. A esos terratenientes nos hemos referido cuando citábamos los abusos crueles con las medidas y los acaparamientos. Los ricos, los señores, los *fanagueros*, que vivían en la capital, en las villas o en las casas solariegas, comían pan; los colonos, los jornaleros, los propietarios de poca hacienda, que eran casi equivalentes comían borona, ¡ah! y ya que fuese abundante.”.



El hambre está siempre al acecho, bien es verdad que en las tierras de la marina se tuvo mejor suerte que en las del interior. Continúa Purificación Viyao:

“Pues una nueva calamidad afligía a estas pobres gentes. El *pintón* dañaba el maíz. Desde principios de septiembre se veía que las tierras empezaban a colorearse de rojo; los gusanos consumían las plantas y las mazorcas quedaban reducidas a polvo cuando se aproximaba la época de la recolección, hasta tal punto que se perdía anualmente más de la mitad de la cosecha. He aquí por qué era forzado que las gentes de la montaña viniesen a los almacenes de Ribadesella a proveerse del maíz —del mismo modo que los de la parte central acudían a Oviedo y los de la occidental a Lluarca— y transportarlo al hombro en aquella época en que sólo había caminos de herradura. Así se explica, que en la época de las nieves, en el invierno, de todas las montañas saliesen gentes en forma de *manadas*, compuestas de madres e hijos “a dar una vuelta”, esto es, a pedir limosna en la ribera, ya que aquí no ofrecía pavor una capa de nieve de un metro, que suele ser inseparable compañera del hambre. Nuestros convecinos ancianos y aquellos que hemos encontrado por los pueblos y aldeas que visitamos, recuerdan aún con terror el año 1866, llamado “año del hambre semejante al año del cólera”.

En la ribera, que comprende los concejos de Villaviciosa, Colunga, Caravia, Ribadesella, Llanes y las proximidades del cauce del Sella y el Piloña, ya no era tan precaria la vida del labrador, porque los terrenos son más fértiles, el país más llano y las comunicaciones más fáciles. [...]

Entre estos, la alimentación a mediados del siglo pasado [XIX] era mejor que en la montaña, pues aunque no comían pan, la borona no faltaba, porque las cosechas eran más abundantes y, si faltaba parte de este cereal, les era más fácil adquirirlo a los pobres, ya que

los almacenistas de Ribadesella ya lo importaban de América. [...]

Los jornaleros del campo en la ribera eran quienes corrían peor suerte, pues se hallaban pobremente remunerados y su vida era tan precaria como los de la montaña.”

El maíz contribuyó a mejorar la vida, pero, como hoy, el hambre no depende tanto de la abundancia o no de comida, como de las estructuras sociales injustas.

Pero volvamos a la fiesta, a la *esbilla*. En las *esbilla* se trabaja, qué duda cabe, y se toma la *garulla*, que sirvió, obviamente, para quitar hambres. También se cuentan cuentos y hay baile que promueve las relaciones entre los sexos. Por ejemplo, el de la raposa, un baile de desaparejados, que Consuelo, la partera que me ayudó a nacer, cantaba así: “Baila, mariposa, baila/ la raposa está rabiada,/ está a la orilla del baile/ tratando de hacer colada”. No hacía falta gaitero ni instrumental, pues podían acompañar al canto con un *vañu* o aventador de grano que hacía las veces de pandero, un ejemplo de uso de instrumental agrícola para la percusión musical.

Pero es momento también en que se hacen juegos con cierto contenido erótico, como el de esconder la alpargata. La propia *panoya* sirve para hacer bromas y juegos ya sea por su forma fálica o por su color. Cuando sale una rojiza, se dice que es el rey, lo cual permite ciertas licencias en cuanto a besos y abrazos, siempre bajo la atenta mirada de la generación mayor. Son estas ocasiones en que se provoca el temido contacto entre los chicos y las chicas:

“Un día echaban a suertes y tocó y a Luisín da-y un besu a toles mores... y eso fue la hecatombe. No querían, no querían y no querían... y luchaban y luchaban.... Y a mí diéronmelu pero no luché. Total, por dame un besu aquí [*señala la mejilla*] yo no pierdo nada”.

Hay un temor, producto de esa tensión que se produce entre, por un lado, el

deseo de que se relacionen los jóvenes y que se casen para dar continuidad al linaje y mantener la casa y, por otro, el miedo a esas relaciones entre ellos y a la pérdida del honor femenino. Los matrimonios nuevos eran cuestión familiar, no individual, afectando incluso a toda la comunidad, siendo el interés primordial el económico, no el sentimental o romántico. Existía la figura del *embusteru*, que era quien se encargaba de realizar un, digamos, peritaje de la dote aportable, que era en especie más que en metálico, y quien realizaba la mediación entre los padres. El acuerdo se establecía entre el padre del novio y el padre de la novia, luego intervenían las madres, y también los futuros cuñados y cuñadas, interesados en dicho acuerdo ante el temor de poder quedar perjudicados. Muchas veces se deshacían los tratos de boda por desacuerdo económico acerca lo que iría a aportar cada parte al nuevo matrimonio.

Jovellanos, a finales del XVIII, refiere que, ante la inminencia de una boda, la novia y su madre recorren las casas de los vecinos, quienes les regalan una riestra pequeña de maíz. Así, esa nueva familia gana “para sembrar y comer el primer año”. La mitad de lo recaudado es para la madre; sin embargo, esta se lo puede donar a su hija, suponiendo esa donación un adelanto de la parte legítima de la herencia.

En la sociedad rural tradicional el núcleo económico-social es un grupo doméstico familiar que habita una unidad de explotación agraria, la casería. La casería es muchas cosas: una institución, un espacio, una unidad de producción y consumo (se trabaja para comer; para comer y pagar las rentas y los diezmos), una unidad de reproducción biológica y social. Formalmente está compuesta por la casa de vivir, la cuadra —para cobijar el ganado vacuno— el hórreo o panera (que es el granero o despensa), la tenada (donde se guarda la hierba seca), y otras dependencias: cubil de los cerdos, etc.

La casería la habita un conjunto de personas organizadas en una familia que proporciona la fuerza de trabajo, distribuyendo las tareas según edad, sexo y ran-

go. Y también sus animales domésticos, que proporcionaban la fuerza de tiro, el estiércol, la proteína de origen animal: leche, huevos, carne para el autoconsumo, pago de rentas o intercambio. Cuenta con superficies agrarias: tierras de labor, prados...; con herramientas y medios de transporte; con un conjunto de derechos y deberes: —derechos de aprovechamiento de los montes comunales, del agua, de lavaderos, fuentes, caminos; deber de ir a caminos, etc—.

En tanto que casa como institución, esta tiene un nombre que proporciona identidad, vinculado al nombre del padre o de la madre o bien al del topónimo, que es la forma más antigua de crear apellidos. Así, los individuos se identifican como Joseín el del Retiru, Fernando el del Cuetu, Asunción la de Alonso, Teresa la de Juaco, Jesús el de Xica, José el de Juana, Gloria la del Monte, María Audilio, Manolo el de Abelardo, María Alfredo, Maruja la de Félix.

La casa es una unidad de reproducción biológica; la mujer ha de traer hijos al mundo y perpetuar biológicamente la casa. Y una unidad de reproducción social: la educación, la endoculturación de las generaciones jóvenes se hace en la casa fundamentalmente. La educación obligatoria, en una España atrasada cuyo analfabetismo rondaba el 75%, es regulada por primera vez con la Ley Moyano, de 1857, que dictaminaba que niños y niñas realizaran unos estudios primarios mínimos desde los seis a los nueve años.

El grupo doméstico, que habita y trabaja la casería, está formado por una familia. Se trata de una familia extensa, ecológicamente adaptada a unas tareas agrícola-ganaderas determinadas. Una familia extensa troncal, formada por tres generaciones: dos unidades conyugales, la de mayor edad que tiene un hijo casado en casa y la prole de este último, pudiendo vivir también hijos solteros de las generaciones mayores, pero solo una unidad conyugal por generación. Este es el modelo dominante e ideal, porque no siempre la troncalidad se da. La idea básica es transmitir, mejorar y conservar la casa, nunca romperla.

La sociedad antigua es una sociedad de colonos, no de propietarios. La casa está sujeta a foros que podían ser a perpetuidad, a rentas que hay que abonar periódicamente. El tipo de familia, la pauta de residencia, el modelo de matrimonio y de herencia, son estrategias que están al servicio de la casa. En cualquier caso, la casa como institución se halla por encima de los individuos que la trabajan. Bien porque esté impuesta por los señores, bien por el interés económico, hay que defender su unidad, defender su capital productivo y su capital social.

No es posible la supervivencia al margen de la familia. No es posible la individualidad, vivir solo; las tareas agrícolas exigen una complementariedad de los sexos y de las generaciones. Por ejemplo, un niño puede *llendar* el ganado y llevarlo a la ería, pero el amo es quien representa a la unidad en el *conceyu* o junta vecinal donde se toman decisiones como abrir o cerrar las portillas de las erías para que entrar el ganado, ir a arreglar caminos, etc. El ama a su vez tiene encomendada tareas de prestigio: hacer pan, guardar la llave del hórreo, administrar el alimento.

Tampoco es económicamente factible vivir aislado de los vecinos. Es absolutamente forzoso tejer una red de relaciones intercasales. A la *esbilla* acuden los vecinos. Acuden en tanto que una casa no puede sobrevivir sola y se necesitan las ayudas mutuas que se establecen en forma de reciprocidad equilibrada: el hoy para que me des. Existe otros dos tipos de reciprocidad: la generalizada, que es el puro don, la limosna, el dar sin esperar nada a cambio y la negativa, que tiene que ver con la usura, el robo o el mismo mercado, donde lo que se pretende es maximizar los beneficios. A mayor cercanía —por ejemplo, la familia más cercana—, más reciprocidad generalizada; a mayor lejanía, con extraños, más mercado, más robo. Con los vecinos, en cambio, se establece una reciprocidad equilibrada, el hoy por ti, mañana por mí. Ello estructuralmente trabaja para crear alianza, establecer la concordia y la buena vecindad.

De nuevo este es el modelo ideal. Sin embargo, no podemos olvidar que la *esbilla* no podían hacerla todas las casas, solo las más fuertes. Enriqueta González Rubín, la escritora riosellana que escribe en nuestra variedad oriental la primera novela en lengua asturiana, *Viaxe del tío Pacho el Sordu a Uviedo*, en 1875, advierte:

“los probes solamente andamos per entre los tarrones turrándonos al sol de mayu, para ver de coyer cuatro panoyes que después tendremos que vender pa pagar la taya grande” [se refiere a la contribución territorial].

Por eso, el final de este proceso productivo, la *esbilla* y la *garulla*, son a la vez el principio, porque la cadena de la reciprocidad es interminable. La *garulla* es el cierre simbólico y coyuntural de la cadena, el sello de la comensalidad, la esencia de la fiesta: comer juntos, divertirse juntos, anudar relaciones sociales.

“Pachín, Pachín, la danza sale de la panza... Y sima Díos, qué razón tenía. Non vi otra cosa que entrístezca a la xente como el non tener borona pa llenar la barriga”. [Enriqueta González Rubín *Viaxe...*].

Hablábamos del peligro de la noche. Las *esbillas* son nocturnas y hay que regresar a casa por caminos sin luz. El mismo peligro que cuando se iba a moler el grano. Una vez seco el maíz, se desgranaban les *panoyes* y el grano se llevaba a moler en los molinos apartados. Según el catastro del Marqués de la Ensenada había en el concejo de Ribadesella, en mejor o peor estado, los siguientes molinos: cinco en Collera, cinco en Santianes, once en Moru, cinco en Ucio, cuatro en Berbes, dos en San Pedro, seis en Cuares y nueve en San Esteban. En total, cuarenta y tantos molinos, algunos de ellos arruinados.

La naturaleza es continua. Pero en todas las sociedades existe una segmentación cultural del espacio. Todos los límites son interrupciones artificiales de lo que es continuo por naturaleza. Los mo-



linos se hallan al lado de los ríos, en los límites, fuera del espacio social habitual; por lo tanto no están sujetos a control social. Estar fuera de los límites representa peligro; para conjurar el peligro del límite se usa el ritual. Es esa la razón por la cual los antiguos santuarios están en lugares peligrosos, al borde de los acantilados (Guía), en la cima de una montaña, al lado de una cueva de la que surge una corriente de agua (Covadonga). Por medio del ritual, del edificio sagrado que alberga un icono religioso, que será fuente de curación y de otro tipo de beneficios naturales y sociales, se conjuran los peligros de los lugares liminales.

Los molinos, además, están necesariamente unidos a la principal fuente de vida, el agua, un elemento y un símbolo de la fertilidad vegetal y humana. Y de esa doble consideración acerca de los molinos —el estar en lugares apartados y el estar al lado de una corriente de agua— nace el temor, la sospecha, porque son espacios sin control que dan mucho que hablar.

Es un tópico en el folklóre la consideración de molineros y molineras como ladrones o gente de vida un poco alegre; cobraban la maquila que era una cantidad en especie de la molienda. Tenemos el ejemplo del propio Lázaro de Tormes, que nació en una aceña o molino de río, de padre ladrón y madre amancebada con un negro. O de cantares típicos como: “Vengo de moler, morena,/ de los molinos de arriba,/ dormí con la molinera,/ no me cobró la maquila”; “Tiene la molinera/ ricos corales/ con la harina que roba/ de los costales”; “La molinera trae corales/ y el molineru corbatín;/ d’ donde sale tanto lujo/ la molinera trillarà/, si non sale del molín/ ¡qué bien trilladito está”.

A los molinos se acude, por al propia especificidad del trabajo de la molienda (un molino tiene que trabajar sin descanso) también de noche. La noche es muy peligrosa. No hay luz, hay peligro de agresión sexual y también de relaciones consentidas, con la subsiguiente consecuencia de niños nacidos fuera del matrimonio. Pero hay peligros nocturnos mu-

cho peores que estos: los accidentes mortales y, el colmo, que aparezca la procesión de ánimas del purgatorio, llamada la santa compañía, anunciadora de la muerte próxima y que es necesario evitar.

En la ideología antigua no hay interrupción total entre el mundo de los vivos y el mundo de los muertos; hay muertos que se han quedado en los límites, en la indefinición, en el desorden, en el purgatorio. Cuando aparecen esos muertos que no han traspasado el umbral definitivo hacia el más allá, lo hacen para anunciar la muerte. Las apariciones están asociadas al mal tiempo (meses fríos) y a la noche. La muerte es contagiosa y por lo tanto amenaza todo tipo de vida. Por eso los cortejos fúnebres no atraviesan los campos. Aunque también es verdad que no siempre eran muertos sino algún grupo de graciosos vestidos con sábanas e interesados en amedrentar a alguien, como se cuenta en un caso ocurrido en San Miguel de Ucio.

Los peligros se conjuran a través de los rituales. Los rituales son actos formalizados y estereotipados, portadores de una dimensión simbólica, que tienen un sentido para quienes lo comparten, y sirven para, entre otras cosas, combatir el mal. Hay una interconexión entre el calendario agrícola y el calendario ritual, entre el ritmo agrario y el ritmo social. Estamos ahora en el mes de noviembre, empezando los meses muertos e iniciando el mes precisamente con la celebración de los Difuntos. Ahora también es momento del fin de la cosecha, señalado por la emblemática fecha del 11 de noviembre, San Martín, “la collecha fecha” que dicen los documentos medievales, momento en que se pagaban las rentas a los amos de la tierra, en escanda, como se ha dicho.

En este mes de noviembre se culmina la recogida del cereal de verano que es el maíz, las castañas (con sus *magüestos*), se elabora la sidra dulce, se hacen los *samartinos* (la matanza del cerdo). Hay que prepararse para sobrevivir al invierno, llenar los hórreos y paneras, administrar con sabiduría unos recursos que no son precisamente abundantes.

El ciclo invernal es tiempo de reposo para las plantas, de recuperación de la fertilidad. Es el menos peligroso para la planta, la naturaleza no tiene fuerza; por eso el árbol puede cortarse en el meneguante de enero. Pero en la primavera comienza el peligro. El peligro de desbaratar un año de trabajo que acabe prematuramente con la cosecha y que conduzca inexorablemente al hambre. Todo el ciclo productivo es incierto, expuesto a peligros, peligros cuya lógica desconoce el labrador antiguo que, poseedor de una mentalidad precientífica, trata de propiciar la fertilidad a través del recurso a lo sagrado.

El maíz es cereal de verano; tiene un ciclo corto de seis meses. Se siembra en las erías, grandes terrenos divididos en hazas (*jaces*); en las juntas vecinales se acordaban las fechas de apertura y cierre de las erías para sembrar, recoger la cosecha o echar el ganado a pastar. La tierra se prepara antes, para entre abril y mayo realizar la sementera (a *voléu* o a riega) junto con *les fabes*. Durante este periodo incierto que comienza el mes de mayo y acaba el último día de la recogida de la cosecha, hay distintos ritos para conjurar los peligros, para proteger los campos, para alejar el mal. Si falta el agua, si hay seca (“agua de mayo, pan para todo el año”) se hacen rogativas, en procesión por los límites del pueblo. Con una rama de laurel bendito el día de Ramos y agua también bendita el ama recorría las fincas de labor y las bendecía con el conjuro: “Salí sapos, salí ratos, salí toda comezón, que aquí está el agua bendita y el ramu de la Pasión”. Para estimular la fecundidad de la tierra el primer día de mayo se hacía la plantación del árbol (llamado *joguera* o *ramu*) que permanecía plantado durante todo el mes.

Se creía en la existencia de un personaje mítico apodado Nuberu o Xuan Cabrita, responsable de traer la nube y el pedrisco. Para ahuyentarlo y que fuera a descargar la tormenta a otro pueblo, se tocaba la campana de la iglesia con un toque especial que más o menos parecía decir: “Tente nube, tente tú, que Dios puede más que tú”.

No podemos olvidar en este recorrido la densidad ritual en torno a San Juan, el 24 de junio, la fecha que marca el solsticio de verano, cuya víspera es la noche mágica del año, momentos que se hallan asociados a rituales de purificación y fecundidad en torno al fuego, el agua y ciertos vegetales.

Todo esto son una serie de cultos paganos de carácter naturalista relacionados con la fertilidad de los campos y las cosechas. En principio son rituales populares que propician el crecimiento de las plantas cultivadas y las protegen de posibles amenazas. Luego serán enriquecidos con el culto a los seres sagrados del panteón cristiano. Igual que a nivel social la juventud es lo más peligroso, la etapa de cuidado de la planta es la que más rituales produce, debido a que con ellos se ayuda a proteger una etapa.

El cuidado de la planta del maíz comienza con el primer *sallu*, en junio, que consistía en quitar las malas hierbas. Si para San Juan no se había terminado de *sallar*, los vecinos ponían *sandungos*, pelleles hechos con paja, trapos, sombrero y un palo a modo de azada. Jovellanos afirma que, como eran las mujeres las encargadas de esta labor, la crítica se dirigía especialmente a ellas. Luego estaba la operación de *arrendar*, arrimar tierra a la planta. Se decía: “El que non perarrienda, non va a la Madalena”, festividad que se celebra el 22 de julio. Estas ideas y prácticas muestran cómo en la sociedad tradicional la vida individual está expuesta a una sanción social constante.

Cuando los rituales de bendición y conjura han sido eficaces, el final es la abundancia de la cosecha y la salud de la empresa agraria, de lo que se deduce el subsiguiente bienestar, la salud y la suerte de las personas que forman la casa, ideal no siempre alcanzado.

La borona de maíz coexistió, hasta que este cereal fue sustituido por el trigo proveniente de Castilla, con el pan de escanda, cuya elaboración estaba sujeta también a numerosos rituales. Es el ama, la mujer mayor y experimentada, la que semanalmente prepara el *jornu*, prepara la masa y hace el pan. Ha de estar limpia,

y la limpieza afecta a otros órdenes: si tiene la menstruación, no podrá hacer pan. El tabú de la sangre existe en numerosas culturas y supone que la sangre contamina y es peligrosa, llegando a arruinar cualquier labor que una mujer menstruante realice. El ama hará alguna cruz en la masa y la introducirá en el *jornu* rezando un padrenuestro, unas avemarías o diciendo alguna jaculatoria.

No quisiera terminar sin hacer una breve referencia a lo que significa hoy, en el contexto de nuestra sociedad post-industrial, tecnológica, globalizada e individualista, con modelos familiares cada vez más diversos, volver a poner de actualidad la *esbilla* y la *garulla*. El contexto cultural que daba forma y producía la cultura del maíz ha desaparecido. Fíjense que hace ya cincuenta años ante la pregunta de qué era la *esbilla* o *esfoyaza*, un informante del concejo de Aller contestó: “Sí, eso era antes, pero ahora caún esfueya pa sí”. “Caún esfueya pa sí”, decir, ha triunfado el individualismo, ya no hay labor comunitaria ni ayudas mutuas.

Si el contexto ha desaparecido, si ese mundo agrario ya no existe, ¿qué sentido tiene traerlo hoy aquí?, ¿qué sentido tiene recordar la cultura del maíz?, ¿se puede recuperar algo de ese mundo que ha desaparecido?, ¿para qué? El sentido que tiene traer aquí una pequeña parte de aquella cultura del maíz es reivindicarla como patrimonio cultural. El patrimonio es una selección que se realiza de la cultura (no de toda la cultura; a nadie se le ocurre reivindicar el maltrato, el hambre, el machismo, la injusticia social o la falta de hábitos higiénicos). Los objetos que vemos en una exposición, en un museo etnográfico, están fuera de uso y fuera de su contexto de origen. Un arado, una azada sirven para trabajar la tierra, pero si están en una exposición es que son otra cosa: forman parte del depósito de bienes patrimoniales, convertidos en símbolos culturales para transmitir ideas respecto a una determinada identidad (en este caso, riosellana o asturiana). También para buscar una historia común, reconocer y fomentar una cohesión social perdida, lograr un reencuentro interge-

neracional, ser un recurso turístico o producto gastronómico...

La Asociación Etnográfica ha realizado un memorable esfuerzo organizando una exposición en torno al maíz. Cuando vayan a ver la exposición recuerden que esos objetos no son solo cultura material; detrás hay todo un mundo, una ideología, unas creencias, unas relaciones sociales. Detrás hay, sobre todo, unas personas depositarias de un saber milenario, que ejercieron y ejercen una profesión desprestigiada. La prueba es que hoy nadie quiere ser campesino. Hemos despreciado el campo y hoy nadie quiere trabajar allí, lo que está empezando a ser un problema grave.

Mis padres abandonaron el campo porque querían una vida mejor y estudios para su hija. Hoy, que tenemos todo tipo de comodidades en cualquier aldea, necesitamos dar otras alternativas a la gente del campo, que no sean solo el turismo rural —del que no se han beneficiado— ni la imposible huida hacia adelante de la construcción. Las opciones no pueden ser únicamente dos: convertir toda la tierra en parcelas para hacer chalés a los veraneantes o dejar que todo vuelva a ser monte. Que no se me malinterprete, no hablo de ningún modo de volver al pasado, no solamente porque es imposible sino porque nadie quiere una vida dura y unas condiciones sociales injustas.

De nuestro paraíso natural se ha expulsado a la población campesina precisamente ahora que se ha instalado en él el confort urbano. Por eso es preciso que haya personas con formación y prestigio para mantener y conservar el paraíso, personas que deseen trabajar la tierra y el ganado porque sea factible económica, tecnológica y socialmente. Porque sin campesinos y campesinas lo rural se evapora, el campo se urbaniza y el equilibrio ecológico se rompe.

“Yo ahora cuando voy y no oigo los pájaros... ¡qué pena! Acabóse'l campu. Ahora los pájaros van a ciudad también. Antes iban a les ristes de maíz a comer”.