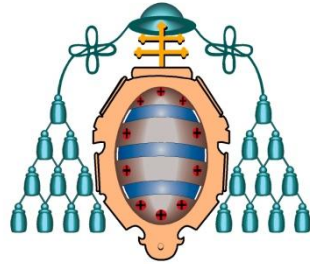


UNIVERSIDAD DE OVIEDO

Departamento de Historia



**ALIMENTACIÓN TRADICIONAL EN LA
PARROQUIA DE SELORIU (VILLAVICIOSA)**

Autora: Andrea García Rodríguez

Director: Adolfo García Martínez

2012

ÍNDICE

1. Justificación e introducción	4
2. El tiempo y las labores en la comunidad campesina	8
2.1 Calendario anual de tareas	9
3. La dieta diaria y la festiva	14
4. Producción agrícola	19
4.1 Los aperos de labranza o herramientas	19
4.2 Los trabajos de la tierra: erías, prados y huertas	21
4.3 Cereales	22
4.3.1 Trigo y escanda	22
4.3.2 El maíz	24
4.4 Las fabas	25
4.5 Otras plantas de consumo animal	26
4.6 La huerta	27
4.7 Abonos y control de plagas	29
4.8 La importancia del monte y su mantenimiento	33
5. Producción ganadera	36
5.1 Las vacas	36
5.2 El cerdo	39
5.3 Otros animales de la casería	39
5.4 La apicultura	40
6. Recolección y caza	46
6.1 Frutales	46
6.2 Frutos secos de otoño: nueces, castañas y avellanas	49
6.3 Infusiones, condimentos y otros remedios	52
6.4 Caza	53
7. Almacenamiento, procesamiento y consumo	55
7.1 Procesamiento del cereal	55
7.1.1 Los molinos	56
7.1.2 El pan	58
7.2 Procesamiento de la carne: la matanza del cerdo	60
7.3 La leche y sus derivados	62
7.4 Las tareas de la mujer, el fuego y la cocina	63

8. Pesca de pedrero y de ría. Pescaderas ambulantes	65
9. Las bebidas	73
9.1 El agua	73
9.2 La sidra	75
10. Qué se compraba y qué se vendía, cuándo y dónde	78
11. La influencia de la Guerra Civil. El racionamiento y el estraperlo	79
12. Conclusiones	81
13. Glosario de términos	84
14. Bibliografía	93

1. JUSTIFICACIÓN E INTRODUCCIÓN

Este trabajo tratará de analizar la alimentación y el trabajo campesino en la Asturias tradicional desde un punto de vista antropológico y etnográfico. Para ello, se hará una revisión de la producción agrícola, ganadera, pesquera y de las actividades recolectoras, así como del procesamiento, la conservación y el consumo de estos alimentos. El trabajo de campo realizado tiene el fin de conservar el patrimonio oral y cultural de la región y los saberes heredados generación tras generación. Finalmente se hará hincapié en la relación que se establece entre el hombre y la naturaleza para cubrir sus necesidades alimenticias básicas y de confort, el trabajar para vivir y vivir para trabajar.

Dado que es un tema muy amplio y con matices según las zonas, el estudio se centrará en una parroquia costera concreta del centro oriente asturiano, Seloriu, de gran interés por lo poco estudiado, debido a que la mayoría de trabajos existentes sobre el tema en Asturias se centran en el occidente y se diferencian de éste por los recursos alimenticios que ofrece la mar y la ría de Villaviciosa en una economía agraria y ganadera de subsistencia y de autosuficiencia muy precaria.

Los objetivos han sido analizar todo el proceso productivo que va desde la tierra a la mesa y en este caso también de la mar a la mesa, lo que significaba dedicar la vida entera a trabajar para comer. ¿Qué se producía? ¿Qué se compraba? ¿Cómo y dónde se vendían o intercambiaban los excedentes?

Se tratará de dar a conocer el modo de vida del campesinado asturiano, cómo, cuándo, dónde y quién trabajaba en cada tarea, así como el concepto de reciprocidad generalizada, equilibrada y negativa. Se trata de tomar conciencia del tipo de vida y la posición social de los campesinos frente a los burgueses o los obreros fabriles, todo ello mediante el hilo conductor de la alimentación como un poderoso medio de enculturación en contraposición con la vida que llevan hoy en día la mayoría de las personas que habitan esos mismos territorios.

Dentro de las Ciencias Sociales, el tema alimentario ha sido tradicionalmente dominado por la Antropología, cuyos estudios se remontan a las últimas décadas del siglo XIX. Sin embargo, en épocas más recientes la Sociología ha mostrado mayor interés por el tema. Por su parte, la Historia a partir de los trabajos de Fernand Braudel y el desarrollo de la llamada Historia de las mentalidades ha tenido gran influencia en algunos enfoques actuales de la Antropología histórica, que se centran en la permanencia de las

costumbres culinarias y alimenticias pese a las transformaciones económicas y políticas de las sociedades.

A lo largo del período de más de un siglo se han realizado tal cantidad de estudios partiendo de diferentes puntos de vista y disciplinas que resulta imposible para este trabajo pretender abarcarlos todos. Por lo tanto, se mencionarán aquellos que han hecho aportes decisivos y que ayudan a sustentar teóricamente la discusión sobre la alimentación y el modo de vida del campesinado asturiano.

“La alimentación era muy diferente entre señores y campesinos, los primeros tenían una dieta más variada y rica, comían abundante carne y pescado; los segundos basaban su dieta en pan, castañas, fabes, patatas y leche, su comida era pobre y rutinaria. Hasta 1880 los periodos de hambre fueron frecuentes en Asturias”¹.

El lugar que se ha escogido para este trabajo es la parroquia de Seloriu, la más grande del concejo de Villaviciosa. Linda al norte con el Mar Cantábrico, al oeste con la ría de Villaviciosa, al sur con las parroquias de Tornón, Priesca, La Llera, y al este con Lué y Lastres, ya del concejo de Colunga. Las diez unidades de población o barrios de Seloriu son las siguientes: La Busta, Santa Mera, La Rasa- Castiellu, Olivar, Vega, El Terienzu, La Cai, Espina, Villar y Bárzana. Recorriendo cada una de ellas, se ha encontrado que existe la creencia popular de ciertas diferencias en la calidad de las tierras según las zonas, para uno u otro producto. Así es frecuente encontrar aseveraciones como: “los ajos nunca se dieron pa aquí” o “pa Seloriu había nozales, aquí nunca se dieron”. Y es que parece ser que en la zona baja costera de la parroquia había mejor tierra, tal como se desprende de la siguiente afirmación: “lo de aquí era montés, había agua donde excavaras”. El mote o apodo de los de Seloriu es *Carneros*, dato que no se podía obviar en un trabajo sobre la alimentación, aunque no se ha podido indagar más del porqué. Esta denominación podría derivar de primo *carneru* o primo carnal, o de una persona cabezona, terca o necia. De todas maneras, correspondería a una investigación de tipo filológico, que queda fuera de los márgenes de este estudio, esclarecer el origen y significado de tal apodo.

¹ J., LÓPEZ ÁLVAREZ, *Los asturianos en la cocina. La vida domestica en Asturias, 1800-1965*. [Catalogo de la exposición]. Xixón, Muséu del Pueblu d’Asturies, 2005, p. 53.



Mapa del Concejo de Villaviciosa y sus parroquias.

Los núcleos de población y las casas de la parroquia no destacan por su gran riqueza. En general, son construcciones pobres, hay dos o tres casas grandes en toda la parroquia, ya que como se suele decir en la zona: “les families eren riques en tierres, no en dinero”. El tipo de construcción que más abunda es una casa de pocos metros de planta, de uno o dos pisos, y algunas de ellas se adosan a otra. La vivienda está rodeada por las dependencias auxiliares necesarias para los animales y el almacenamiento de alimentos: cuadras, *tenadas*, *tendeyones*, hórreos, talleres para los oficios artesanos, gallineros, *corripas* para los cerdos, *llagar*, etc. Todo este conjunto de construcciones es lo que llamamos la casería. Formarían también parte de la casería, el huerto, los frutales, los prados y las tierras dedicadas al cereal.

La casería era una unidad de explotación que se transmitía por herencia, creando un patrimonio familiar que con el tiempo podía crecer o dividirse entre los hijos. Pero no todos los hijos tenían posibilidad de heredar. Por lo que había hombres y mujeres que se dedicaban a servir, y no tenían terreno ni casa propia hasta que se iban al servicio militar o se casaban y formaban su propia familia. Un hombre cobraba hace 60 años 100 pesetas al mes por ayudar en las tareas de la casería, *rozar*, segar y cuidar el ganado.

El hogar familiar era a su vez unidad de producción, almacenamiento, procesamiento y consumo para todos sus miembros, por lo que todos ellos estaban implicados en el trabajo de la casa, ya que la producción repercutía en todo el núcleo familiar, indistintamente del trabajo realizado. La producción de la casería, antes de la llegada de la economía de mercado, estaba muy diversificada, pues las necesidades de consumo son muchas y diversas: la casa tiene que producir multitud de cosas diferentes, desde las más necesarias y de uso diario a las de uso más esporádico.

El hogar genera pocos excedentes, la mayoría de lo producido se dedica al autoconsumo, pero cuando éstos aparecen se intercambian con el exterior, para obtener dinero y con ello otros productos que la casa no puede producir.

La familia también se debe a la reciprocidad equilibrada que se generaba con los vecinos, el “hoy por ti y mañana por mí” es un hecho que se va perdiendo poco a poco.



Vista parcial de la parroquia de Seloriu desde Cual Mayor.