

LA ESCANDA

SU ORIGEN - SU CULTIVO

POR

CALISTO ALVARGONZALEZ

GIJON
IMPRESA DE 'EL NOROESTE'
Covadonga, 5 y C. Arenal, 1

1908

A la memoria de
mi buen padre.

Tu primo.



29-12-947

LA ESCANDA

Dedicado por Pepe Luis Alvarogonzalez a mi padre.

LA ESCANDA

SU ORIGEN—SU CULTIVO

POR

CALISTO ALVARGONZÁLEZ

GIJÓN

GIJÓN

IMPRESA DE «EL NOROESTE»
Covadonga, 5 y C. Arenal, 1

1908

PRÓLOGO

De mil medios dispone el hombre para procurarse alguna distracción, después de sus cotidianas faenas.

Utilizan unos á este fin los paseos, las tertulias, los juegos, el teatro, la música; otros la lectura de obras amenas é instructivas, ó las dulces y tranquilas expansiones propias del hogar y de la familia.

Nada hemos hallado nosotros más en consonancia con nuestros gustos y aficiones para entretener de alguna manera los inevitables y por otra parte necesarios ocios de la vida, que el estudio de la *agricultura local*, en el que hemos invertido horas gratísimas durante las largas veladas del invierno.

Ello nos ha proporcionado el placer de dar pábulo á nuestra imaginación en asuntos enteramente distintos de aquellos que constituyen nuestros ordinarios afanes, haciéndonos olvidar por algunos momentos la enfadosa aridez de las tareas habituales y dar de mano á las graves preocupaciones que consigo lleva esta perniciosa lucha por la vida, cada vez más enconada y difícil, á medida que el progreso social crea necesidades nuevas,

dictándonos por modo imperioso el deber de satisfacerlas.

Si este pequeño trabajo, que tan grato nos ha resultado, puede servir para que los labradores de este y otros concejos, lejos de abandonar el cultivo de la *escanda*, se animen á proseguirlo y aún á extenderlo y perfeccionarlo; si los amantes de la ciencia agrícola tropiezan en estos lijeros apuntes con algún dato ó noticia que despierte su interés; si á los entusiastas de nuestra historia local y fieles guardadores de las tradiciones y costumbres de la *tierrina*, les resulta de algún provecho cuanto en estas breves páginas dejamos registrado, para evitar que en los vaivenes de la nueva era industrial, hace años iniciada, llegue á desaparecer tan útil y precioso cereal como es la *escanda*, y si, por último y en todo caso, conseguimos que quede, al menos, un recuerdo de lo que, durante diez y nueve siglos, fué y representó dicho cultivo en la vida agrícola y social de nuestra provincia, nos daremos por suficientemente recompensados, y estimaremos el escaso bien que hayamos logrado reportar como sobrado galardón de nuestra modesta tarea.

Nada más pretendemos ni á otros fines aspiramos.

Calisto Alvargonzález.

Chalet Amalia (Gijón) 28 Febrero 1905.

LA ESCANDA

LA ESCANDA

Dos palabras sobre la Agricultura asturiana

El insigne patricio gijonés, el sabio Jovellanos, á fines del siglo XVIII indicaba en su *Apuntamiento sobre el dialecto de Asturias*, «que se podía demostrar que los romanos introdujeron en nuestra provincia la agricultura, por el sinnúmero de palabras latinas que tenemos en nuestro dialecto», no sabemos si antes ó más tarde insistía sobre el mismo asunto en una carta que dirigió á Ponz, y en la que decía:

«Es solo hacer ver que la lengua latina es, sinó la primera, por lo menos la más abundante fuente del dialecto asturiano, y deducir de aquí una consecuencia muy importante, á saber: que los romanos no sólo dominaron en Asturias y no sólo introdujeron allí su lengua, sinó que de ellos *aprendió aquel pueblo la agricultura* y las artes domésticas. Es decir, que los antiguos trasmontanos se hallaban en estado de barbarie cuando los romanos se establecieron entre ellos. Este punto es bastante importante para la historia, para que no merezca alguna investigación».

Hemos leído los geopónicos latinos y hemos tropezado con usos y costumbres agrícolas tan semejantes á los nuestros, que nos hemos detenido á estudiarlos y compararlos, notando en muchos de ellos perfecta semejanza. Otros, por falta de datos en la historia agrícola de la provincia, no nos ha sido posible descifrarlos, en razón á estar probablemente confundidos con algunos ya implantados en el país, ó que se modificaron debido á las condiciones topográficas ó climatológicas de la provincia; así es que no hemos anotado más que aquellas de fácil comprobación, y que enumeraremos en este pequeño trabajo. Entonces podrán juzgar nuestros lectores con cuánta razón opinaba Jovellanos, sobre tan interesante asunto en la historia de la provincia.

No creemos que haya sufrido importantes variaciones la agricultura en Asturias desde su implantación por los romanos, porque para que esto hubiese ocurrido, se necesitaba que otras razas que se dice ocuparon el país, hubiesen sido razas colonizadoras, como lo fueron aquellos. Lo que sí creemos es, que ni las roturaciones de las tierras al amparo de los foros en el siglo XV, ni el cultivo del maíz en el XVI, ni el cambio del pago de la renta de especie á metálico en el siglo pasado, hayan influido sensiblemente en la forma y medios de cultivo. En cambio estimamos que las reformas que se observan á fines del siglo XIX, han sido debidas á la introducción de la siembra de la remolacha azucarera, la cual obligó el empleo de los abonos químicos y el arado brabant, cuyos dos elementos han producido y producirán en el transcurso de los años, modificaciones progresivas tan importantes en todos los ramos de la agricultura, que seguramente harán desaparecer lentamente usos y costumbres antiguos, de los cuales es posible no queden ni vestigios al finalizar el presente siglo.

Pasemos ahora á ver cómo se hallaba Asturias antes de la guerra cántabra. Estrabon en su libro III, cap. III, dice que Tiberio, por indicación de Augusto, envió á estos países un cuerpo de ejército, compuesto de tres legiones, que no solamente se ocupó en pacificar el país, sino en civilizar una parte de sus pueblos.

Los naturales del país debían dedicarse muy poco á la agricultura, sus principales ocupaciones debían de consistir en la guerra y en el pastoreo. Estrabon, en su Geografía, al describirnos las costumbres de los primitivos asturianos, nos per-

mite conjeturar á qué altura se hallaban en materia de agricultura.

En su libro III, cap. III, refiriéndose á los galáicos, astures y cántabros, dice que todos estos montaraces son «sobrios, no beben más que agua y duermen en el suelo; llevan el pelo largo y suelto como las mujeres, pero para batirse ciñen una banda á la frente. (1) Se alimentan sobre todo de la carne de castrón. (2) En los sacrificios que dedican al dios Marte, inmolan también castrones, así como los prisioneros de guerra y los caballos».

.....

.....

»Durante nueve meses del año, los que habitan las montañas, se alimentan con bellotas, las cuales, después de secas, trituradas y molidas, les servían para hacer un pan que se conservaba mucho tiempo. Una especie de cerveza (3) hecha con cebada, es su bebida corriente, porque el vino es muy escaso y lo poco que se hace se consume en los grandes banquetes que celebran las familias, y que son muy frecuentes en estos pueblos. La manteca se consume en lugar del aceite. (4) Comen sentados, para lo cual, dentro de la casa hay bancos de piedra (5) adosados á los muros, y donde los convidados se sientan por orden de edad y posición social. Los alimentos pasan de mano en mano. En tanto que beben, los hombres bailan, unas veces formando coros al son de la flauta y de la trompeta; otras veces saltan uno á uno, á quien salta más alto, cayendo lo más graciosamente de rodillas. (6) Todos los hombres visten de negro, quitan sus sayas para cubrirse en sus camas, hechas de paja seca; sus mantos, como los de los celtas, están hechos de lana grosera ó pelo de cabra».

Bien claramente se deduce por la anterior descripción, que los astures y cántabros no conocían más cereales que la cebada, y que ésta la dedicaban á hacer una bebida fermentada que Plinio llama *calia* ó *ceria*, y que la paja les servía para sus lechos; no conocían ni el trigo, ni la escanda, ni el mijo, ni el centeno, porque si así fuése, no comerían la harina de bellotas en pan.

Pudiera objetarse á lo dicho por Estrabon lo que Dion Casio escribió en su «Historia de Roma», lib. 53, sobre la rebelión de los astures y cántabros, donde afirma que enviaron á decir á Lucio Emilio, que querían dar para su ejército, *frumentum*.

Parece desprenderse de esta frase de Dion Casio, que los astures y cántabros cultivaban el trigo; nuestro amigo don Julio Somoza, interpreta la lección *frumentum*, no en el sentido literal de *trigo*, sino en el genérico de *viandas ó víveres*.

Los cántabros debían poseer rebaños de cabras, vacas y cerdos, que les servían de alimentos y para vestir, datos que están comprobados con los hallazgos de restos de estos animales en las Termas romanas del Campo Valdés (Gijón), y una huella de pie de cabra en un ladrillo empleado en aquella construcción, y que se halla en el Instituto de Jovellanos.

Creemos que con lo que indica Estrabon queda comprobado que los naturales del país conocían, muy poco de agricultura, y estimamos que al ocupar los romanos nuestro territorio, trajeron también consigo sus conocimientos industriales, sus artes y sus procedimientos agrícolas.

De los primeros ya tenemos vestigios muy importantes tales como la construcción de las termas del Campo Valdés (Gijón) y en la isla de Colunga, donde no solamente se pueden admirar las obras allí ejecutadas, que demuestran conocimientos y ejecución admirables; además, los materiales allí empleados revelan un estado de adelanto tal, que hoy día encontramos difícil pudieran imitarse por los del país; los que tales trabajos ejecutaron, fácil será comprender que hayan asimismo importado sus conocimientos agrícolas, y que durante la permanencia en el país de aquellas legiones, los hayan implantado por serles necesarios para los alimentos de la vida.

Antes de ocuparnos de la *escanda*, objeto principal de esta monografía, vamos á señalar algunos usos y costumbres agrícolas asturianas, que son idénticas á las que relatan los geopónicos latinos y que recomendaban á los agricultores romanos; pero antes de detallarlas citarémos algunas palabras asturianas agrícolas, y de origen latino, que no hemos tenido el gusto de ver apuntadas, por si pudieran servir para un diccionario bable.

Ablana	—Abellinæ	Melera (manzana)	—Melimela
Corripiu	—Corripio?	Mesoria	—Falx messoria
Cuniestros	—Colostra	Ñasa	—Nassa
Escanda	—Escandela	Pisón	—Pison
Estrar	—Stramenta	Rastru	—Rastrum
Esquirpia	—Scirpea	Robla	—Robrar
Fariña	—Far	Seroño	—Serotina
Ferramienta	—Ferramenta	Sestiana (manzana)	—Sceptiana
Fusu	—Fusus		

El más importante de todos los instrumentos agrícolas es el arado, ó *aratrum* de los romanos, el cual en los países llanos era tirado por bueyes, que en los países montañosos de Italia reemplazaban por vacas, á semejanza de lo que ocurre en esta provincia.

Los tipos que principalmente empleaban y que los geopónicos latinos nos citan, son: el *aratrum simplex* que cita Palladio, compuesto de una sola pieza de madera, en cuya extremidad llevaba una reja de hierro. Varron cita el *aratrum auritum*, que consistía en el arado *simplex*, al cual le añadían dos vertederas á los lados, para arrojar la tierra hacia fuera.

El arqueólogo francés Caylus, dice que el *culter* ó cuchilla llamada *sechoriu*, la adaptaban á la lanza ó timón del arado que llamaban *aratrum currus* (7) el cual tenía la particularidad de llevar también dos ruedas delanteras.

Vamos á examinar la semejanza de nuestro arado con los que acabamos de describir; para lo cual reproduciremos el que emplean los labradores de este conejo en la fig. 1.

Como se vé por la descripción antes hecha, nuestro arado es el *aratrum auritum* de Varron, con la diferencia del *culter*, que según Caylus, lo adaptaban á la lanza.

Plinio al describir el *culter* en su Lib. XVIII, 48, dice: «que había» varias clases de rejas; hay una «que llaman *culter*, que corta la» tierra fuerte antes de pasar el «arado y marca la línea del surco» que el hierro del arado levanta y «separa». Como se vé, parece indicar que este instrumento trabaja-

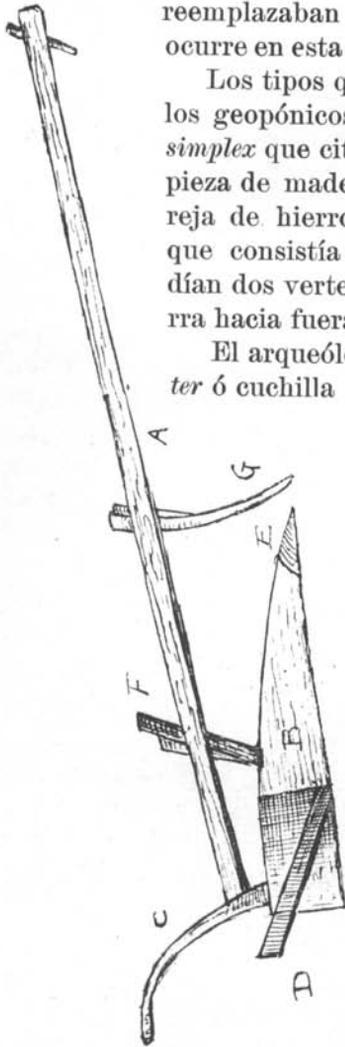


Fig. 1.—Llaviegu

- | | |
|----------------------|-------------------------|
| A.—Timón en Asturias | —Buris ó temo en latín. |
| B.—Cabeza ó timona. | —Dentale. |
| C.—Rabuya. | —Stiva. |
| D.—Oreyes. | —Aures. |
| E.—Reya. | —Vomer. |
| F.—Taragüela. | —Fulcrum. |
| G.—Sechoriu. | —Culter. |

ba completamente independiente del arado, é igual al que aquí se emplea para el mismo objeto y que llaman *sechoriu* según

puede comprobarse por el dibujo adjunto (Fig. 2), copiado de unos que hemos visto en Somió.

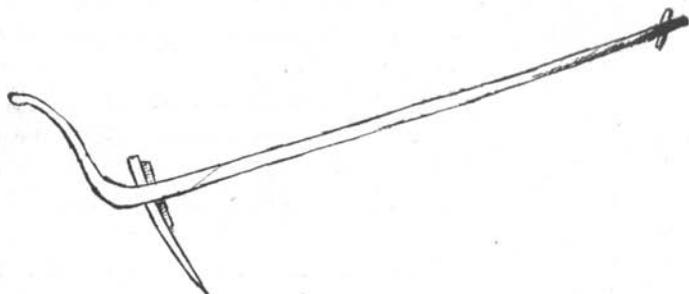


Fig. 2.—*Sechoriu*

Seguramente que más tarde se adoptó al timón del arado, sobre todo para tierras flojas. Jovellanos en el «Apuntamiento sobre el dialecto de Asturias», le había llamado mucho la atención este instrumento, y deducía de su nombre que lo conocían los romanos, derivando del verbo *seco*, *sectum* y de ahí *sectoria*.

Un instrumento que acompañaba al labrador romano cuando araba, era la *ralla*, que hoy acompaña al labrador asturiano en la misma labor, y que llaman *arrayada*; consiste en un palo largo con su aguijón, *guiada*, y en su otra extremidad lleva una espátula de hierro que les sirve para descalzar las tierras que se adhieren al arado. Plinio en su Lib. XVIII, 49, dice: *Purget vomeren subinde stimulus cuspidatus rallo*.

Vamos á ver ahora la operación de arar y el modo que tenían de ejecutarlo; el que tiene alguna idea de esta operación, habrá observado que en Asturias se ara de distinta manera que en las provincias castellanas, y sin embargo, los dos sistemas de arar los empleaban los romanos.

Varron (R. R. I, 29) explica la operación de arar en breves palabras.

«La marca profunda que deja en la tierra la reja del arado »se llama surco (*sulcus*), y la parte saliente entre los dos surcos »se llama *porca*—que en el país llaman *secha*;—terminada la siembra, quedan perfectamente marcados.

Este sistema es el que más emplean en las Castillas, llamado *cerro*, y es digno de admirar, sobre todo en los alrededores de Madrid, la maestría con que aquellos labradores trazan surcos y porcas de cuatrocientos y quinientos metros de longitud, con una rectitud y un paralelismo admirables. Este sistema no

se adoptó en Asturias y se hizo el que aconsejaba Columela II, 4, para las tierras húmedas, que era hacer los surcos tan juntos unos de otros que no se distinguiesen las marcas del arado como si fuese todo unido; además que en los sitios de pequeños declives y muy propensa la tierra á encharcarse, aconsejaba que después de terminar la labor de la siembra convenía hacer con el arado unos grandes surcos que llamaba *hélices* (Columela II, 8) en el sentido de la pendiente, y que servían á desalojar las aguas de lluvia que llegasen á caer en abundancia y que en el país llaman *riegos*.

La *gradia* y el *rastru* son dos instrumentos que emplean en Asturias para igualar las tierras después de ararlas; la primera es el *crates* que indica Plinio, XVIII, 50: *Crates et hoc genus dentata stilis ferreis*.—La forma y construcción del *cratis* es idéntica á nuestra *gradia*.

Sobre el *rastrum* ha habido muchas interpretaciones por los comentaristas: unos creen que era un rastrillo pesado, manejado á mano, otros opinan que era un rastrillo pesado pero tirado por bueyes; somos de este último parecer y corresponde perfectamente bien con el que aquí llaman *rastru*, según representa la figura 3 en el cual el labrador se coloca encima para que con su peso pueda producir mejor efecto en las tierras. No tenemos noticia de que este artefacto se emplee en Castilla, ni en otros puntos de España.

Otro instrumento necesario para los labradores agrícolas, es el carro. En un bajo relieve romano se encontró una copia del carro que llamaban *plaustrum* y que empleaban en los trabajos del campo; consistía en una plataforma de tablas colocadas sobre dos ruedas que no tenían rayos y hechas de una sola pieza de madera redonda y fijas al eje, de modo que eje y ruedas giraban juntas,

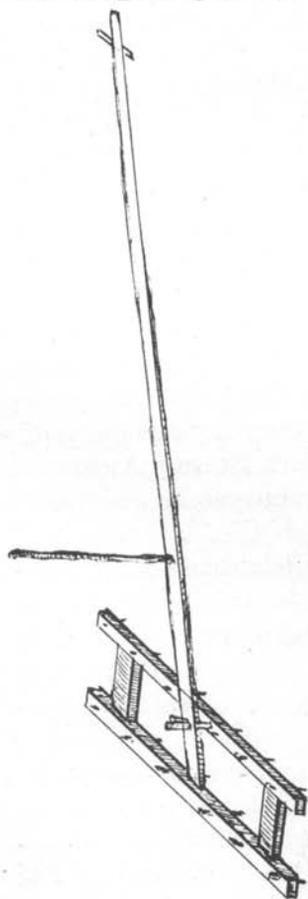


Fig. 3.—*Rastru*

de modo que eje y ruedas giraban juntas,

y es lo que esplica por qué cuando se habla del *plaustrum* es como de un carro que mete ruido, que chilla, *stridens*, (Virg. Geor. III, 536; Ov. Trist, III, 10,59), es decir, que *canta* (8) como hacen los carros del país; el tablero se cerraba con un cuerpo flexible hecho de mimbre que llamaban *scirpea in plaustro* (Ov. Fast. IV, 680); aquí lo emplean idéntico y llaman *esquirpia*. Las ruedas, de una pieza maciza de madera, aún se ven en la provincia de León y provincias vascongadas: en Asturias rara vez se ven, empleando en su lugar una cercha bastante ancha de madera sujeta con otra barra ancha donde se halla fijo el eje del carro, en lugar de llanta, de hierro; para evitar su desgaste la cubren con grandes clavos de hierro de 4 á 5 centímetros de diámetro colocados unos junto á otros. (9)

Este carro se *uncía* á dos bueyes en los países llanos ó por vacas en los países montañosos, sujetándolas por los cuernos al timón del carro, costumbre que empleaban en muchas provincias de Italia y que condenaba Columela, pues estimaba mucho mejor el sujetar los animales por el cuello; aquí en el país se adoptó la primera, utilizando dicha disposición para que en las fuertes pendientes se pueda *retrancar* mejor el carro ayudando con las *trechorias* con que acuñan fuertemente el eje para aumentar la resistencia y entonces es cuando se produce el *canto* en el carro. El que conducía el carro romano empleaba para castigar los bueyes el aguijón *stimulus*; *guiada* la llaman en el país, costumbre que condenaba Columela y recomendaba empleasen el látigo, como hacen hoy día en Suiza y Alemania, que cuando se les diese de beber á los bueyes, se les silbase, costumbres que hoy perduran.

Varron (Lib. I, 13) recomendaba que delante de las habitaciones del campo hubiese un patio grande, *antojana* ó *corrada* como aquí los llaman, donde tirasen todos los residuos de la casa y echasen hoja seca y otras plantas para que con las pisadas de los ganados, las aguas de lluvia y el sol, se fuesen pudriendo y haciendo *abono*.

El cesto de mimbre, *fiscina* lo llamaban los romanos, y aun hoy lo emplean nuestros labradores colocándolos en los hocicos de las vacas para evitar que estropeen los sembrados cuando están trabajando, era esta una recomendación de Caton (R. R. 54).

Según Varron (Lib. I, 31) el forraje verde de primavera llamaban *farrago*, es el que aquí llamamos *alcacer* compuesto de igual clase de forraje, cebada y haba.

Las habas, *fabes prietes*, es la única planta de que tenemos noticia, no se escarda, (*salla*, en Asturias); lo explican porque

la escarda favorece el desarrollo del *pulgón negro*, parásito de la planta. Columela en su libro II, 10, y Plinio, XVIII, 50,

condenaban ya esa costumbre que tenían los agricultores romanos, y que los asturianos siguen, no haciéndoles caso.

Catón, en su R. R., 86, indica la manera de confeccionar las gachas con trigo; es muy posible que en Asturias las llamadas *farrapes*, las hiciesen con harina de escanda (*far*), que más tarde se reemplazó por la harina de maíz.

La vara de castaño, de cuatro á cinco metros de largo, para *bastiar*, *dimir* ó sacudir las nueces y castañas de los árboles, las llama Plinio Lib. XV, *pértica*; aquí la llaman *pértiga*.

El *sardu* es un tejido de varas de avellano, que en todo el país colocan encima de la cocina, *llar*, y les sirve para ahumar las carnes de cerdo, para secar las castañas y tostar las avellanas; los romanos lo llamaban *fumarium*; también asaban en él las avellanas.

Cuando una gallina se hallaba *llueca* y deseaban que no continuase en ese estado, Columela en su Lib. XIII, 5, recomendaba se le atravesase una pluma por las narices; bastantes veces hemos visto practicar esta cruel operación en la parroquia de San Justo (Villaciosa).

Trece son los huevos que se ponen á una gallina para sacar los pollos; trece son los que aconseja Plinio en su Lib. XVIII, 62.

La *torta* que hoy comen nuestros labradores, cociéndola encima de una piedra arenisca calentada al fuego, es una de tantas costumbres romanas que cita Catón, R. R. 65.

La muela ó *vara* de yerba con su palo central y adoptando la forma cónica, la cita Columela Lib. II, 18, forma empleada para que escurran con facilidad las aguas de lluvia; y para evitar que el agua penetre por el palo al centro de la yerba, suelen en el país colocar un puchero ó un caldero viejo en la punta del palo, costumbre que hemos visto también adoptar en el mediodía de Francia y en la costa Cantábrica.

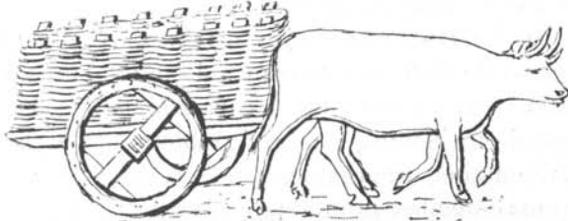


Fig. 4.—Carro asturiano con su esquirpia

Varrón, Lib. II, 5, dice que un buey de cuernos negros vale más que uno con los cuernos blancos; en el concejo de Gijón así lo estiman también.

Los *pisones* de piedra arenisca, que tienen ochenta centímetros de alto por cuarenta de ancho en su parte superior, y de los que aun subsisten varios ejemplares en la inmediata parroquia de Somió, son indudablemente el *fistula farrarium* de los romanos, que empleaban para descascarar la escanda. En algunos concejos aun llaman á los molinos de *ravilar*, pisones. (10)

Los cierres de las fincas adoptados en Asturias, coinciden con los que describe Varrón, Lib. I, 14.

El primero que llamaba *natural*, estaba compuesto de un seto de plantas vivas entrelazadas, que aquí llaman *sebe* ó *bar-dial*.

El segundo se formaba de pedazos de madera hincados en la tierra y enlazados con cañas de árboles, que llaman en el país *bárgamu*.

El tercero era el llamado cierre militar, formado por la tierra y césped que sacan del mismo lindero para formar un foso, *calderu*, y el talud formado por estas tierras y césped constituye la *cárcoba*

Y por último, cerraban también con piedras mamposteras, formando pared y sin ningún mortero.

La aparición y desaparición de la bóveda celeste de ciertas estrellas, les servía para guía en muchas faenas agrícolas. Las *Pléyades* ó *Cabrillas* eran las que jugaban un papel muy importante, sobre todo en las siembras del trigo y de la escanda. En el país las conocen por el *carriquín del Rey* ó *siete estrellu*; más adelante veremos cómo los romanos utilizaban su presencia en la bóveda celeste.

Columela en su «Re Rústica» y en todo el Lib. IX, no se ocupa más que del cuidado de las abejas, y hay un párrafo que dedica á la forma como se deben recoger los enjambres cuando en la primavera se separan de la colmena madre.

«XII. He aquí los cuidados que exigen los enjambres en nuestro país, cuando por casualidad hacen una salida en el tiempo que hemos dicho, y que cansados de su patria, anuncian que van á emigrar muy lejos. Se apercibe uno de que las abejas tienen ese proyecto, cuando se alejan del vestíbulo de su colmena, á tal punto que no se ve entrar á ninguna, y que se elevan, por lo contrario, en el aire. Es necesario entonces

»espantar el joven enjambre en su huida, bien sea con campanillas ó bien metiendo mucho ruido con pedazos de tiestos rotos que se encuentran en todas partes y del momento que el espanto las hubiese llevado hacia la colmena madre y que el enjambre hubiese quedado colgado á la caña de un árbol inmediato á la colmena, el guardia frotará con toronjil el interior de una colmena que tendrá preparada para el caso y la untará al exterior con agua y miel; después se acercará á las abejas y las meterá en la colmena, bien sea con la mano ó bien con una cuchara.

»Después cuando hayan tomado todos los otros cuidados, dejarán esta colmena bien arreglada y bien untada en el sitio mismo donde se hizo la operación, hasta que anochezca; más tarde se colocará en línea con las otras colmenas».

Varron en su Lib. III, 16.—Paladio. Lib. I, 37, y Plinio Lib. XI, confirma lo dicho por Columela.

Veamos cómo se hace dicha operación en nuestros días, y los lectores advertirán que las diferencias son insignificantes.

Al salir un enjambre, la gente de la casería, grita y corre detrás del *ensamble*, tocando campanillas ó calderos viejos, y van diciendo al mismo tiempo: *posa galana, posa galana, posa, posa*; si no se les marcha y hay árboles cerca al enjambre, se *posa* en la caña de un árbol; se prepara una colmena ó *caxiellu* que untan con toronjil (*abeyera*, llaman en el país) y la rocian con agua y azúcar ó agua y miel y ayudan á meterse el enjambre en la colmena; la dejan hasta el oscurecer para que se vayan calmando, y ya cerrada la noche, se coloca en su sitio.

Cuando el enjambre se halla fuera de mano, suelen llevar una sábana para ayudar á recogerlo; Columela dice que empleaban un pedazo de tela limpia para recoger los enjambres, que solían encontrar en los troncos de los árboles.

Los geopónicos latinos recomiendan que se abonen las tierras en menguante; que se abonen los prados cuando la luna no esté visible; que se arreglen las pilas de estiércol en menguante; que se planten los semilleros en menguante; que se corte la lana en menguante y el pelo á las personas también en menguante; cosechar los trigos, podar, castrar, ingerir las higueras, castaños, perales y manzanos, en menguante. Sembrar los trigos en creciente; y poner las gallinas sobre los huevos.

¡Vaya V. á convencer á un labrador que no proceda con arreglo á esas costumbres, y Vds. verán lo que les contesta!

Creemos haber señalado las prácticas agrícolas asturianas que revelan hasta en los menores detalles su origen romano, y pudiera creerse que nos hemos olvidado de un artefacto muy empleado en Asturias, llamado el *hórreo*, que por el sinnúmero de palabras de origen latino con que se designan muchas de sus partes, cabría suponer de origen romano, más hubimos de desistir de tal idea, al leer á Varron en su Lib. I, 57, que dice: «Otros construyen en sus mismas tierras graneros que son como si estuviesen colgados. Se ve hoy modelo en la España citerior y en otros puntos de la Apulia. Estos graneros no solamente están ventilados por los lados, á medio de las corrientes que vienen por las ventanas, sinó que también lo están por el aire que pega en la parte inferior del piso».

Se desprende claramente de lo transcrito, que en la España citerior ya se conocían los *hórreos*, que no son otros que los descritos por Varron, y que Plinio dice eran de madera sobre pilares, expuestos á todos los vientos y también por la parte inferior. La sospecha de que no eran de origen romano, la indicó Jovellanos; así es que haremos punto final sobre tan oscuro origen.

Vamos á ocuparnos del objeto principal de esta monografía, y en su detallada descripción se verá más claramente que todas las diferentes labores que con ella se ejecutan, son de origen romano, y sino fíjense con detenimiento en ellas.

- 1.^o En la etimología de la palabra escanda.
 - 2.^o Epoca de la siembra.
 - 3.^o Forma de sembrar la escanda.
 - 4.^o Pasar la grada cuando la planta está en la 4.^a hoja.
 - 5.^o Cantidad de grana que emplean por día de bueyes.
 - 6.^o Cosechar la escanda.
 - 7.^o Operación de chamuscar la escanda en la era.
 - 8.^o Trillo de mano.
 - 9.^o Molino de descascarar, llamado *ravil*.
 - 10.^o Uso del pan de escanda en las funciones religiosas.
-

ORIGEN

La diferencia más importante que hay entre el trigo y la escanda, es que en ésta el grano se halla envuelto en una vaina que no puede desprenderse sin el auxilio de un molino especial.

En Asturias existen dos especies de estos trigos con vaina: la escanda ó fisga (*Triticum spelta* L.) y la povia (*Triticum dicocum* Scharnk) ó *amyleum*. La otra especie, el *Triticum monococum* L, no se conoce en esta provincia; en Andalucía la llaman *escaña*.

Vamos primeramente á buscar su origen en la historia del mundo.

Examinada la flora de la época paleolítica, ó sea, la del hombre de las cavernas, no se ha encontrado rastro alguno de este cereal. (J. Lubbock.—«L'homme préhistorique».)

En cambio, la neolítica, ó sea, la época de las habitaciones lacustres de Suiza, es la que nos facilita las noticias más remotas sobre las escandas.

El Dr. Heer, en su notable obra «Die Pflauren der Pfahlbauten» (Habitaciones lacustres), expone un cuadro en el cual indica la flora que encontró en aquellas viviendas, que divide en tres clases, las que corresponden á la edad de la piedra, las de transición y las de bronce.

Triticum spelta.—No fué introducida en Suiza hasta la edad del bronce, pues no se hallaron ejemplares de este cereal más que en los palafitos de la Isla Peter.

Triticum dicocum.—Se encontró en los palafitos suizos de la Isla de Wangen, perteneciente á la edad de la piedra.

Triticum monococum.—Se encontró sólo una espiga de la edad de la piedra en Wangen, cerca de Constancia; también se cultivaba en la edad de la piedra en Hungría, por granos encontrados en Aggtelek. (Staub. Engler Bot. Enero 3.)

El Dr. Heer hace observar que mientras las plantas silvestres encontradas en los palafitos, se parecen exactamente hasta en los menores detalles á las especies que hoy viven en Suiza, en cambio las plantas cultivadas difieren de las variedades existentes y tienen los granos y los frutos más pequeños, lo que prueba que el hombre ha mejorado las especies por el cultivo.

En la historia del mundo, la edad del bronce se corresponde, según algunos autores, con la época en que vivían nuestros primeros patriarcas bíblicos.

El Pentatécico no cita ni el trigo, ni la cebada; en cambio el Exodo en el cap. IX, vers. 32, dice:

Triticum autem et far non sunt basæ, quia serotina erant.

«Pero el trigo y la *escanda* no fueron dañados, porque eran tardíos».

Hay una particularidad en este versículo y es que la palabra *far* la tradujeron los hebraístas por centeno; pero hoy los sabios hebraístas (12) aceptaron la palabra *escanda*. Esta opinión la confirma el P. Scio de San Miguel, comentarista, en las notas de su traducción de la Biblia, que reproducimos íntegras.

6. M. S. S. 7. Candia. Ferrar. Espelta. La voz hebrea *kusse-meth* se lee también en Isaías XXVIII, 25, y en Ezequiel, IV, 9. San Gerónimo en ambos profetas no las interpreta FAR, sino VICIA, que es la alverja. En el comentario de Isaías dice *Por farre* al que los griegos llaman ZEAN (pues «los LXX trasladaron ZEAN) algunos entienden la alverja» y al lugar de Ezequiel añadió: La que nosotros hemos interpretado alverja, por la que en el hebreo se dice Kussemeth, los LXX y Theodoción pusieron *olyran* que unos creen ser la avena y otros el centeno. La primera edición de Aquila y Symmaco, interpretaron *zeas* ó *zias* á las que nosotros llamamos, FAR ó con el nombre *comin de Italia* y Pannonia, espiga ó Espelta. En Asturias es abundante la *escanda* y le conviene con más propiedad el Far. Crescentius confirma la veracidad de esta traducción cuando dice «que FAR es sinónimo de Escanda».

En lo referente al versículo de Isaías XXVIII, 25, el Prof. alemán E. Kautzsch también confirma la cita.

Nonne cum adæquaverit faucun ejus, seret gith, et cyminum spatget, et ponet far, por ordinenet hordeum, et nilum et viciam in finibus suis.

«Luego que ha igualado su superficie, siembra el anís, es-

parece el comino, pone con orden y en los límites de la tierra, siembra *la escanda*, la cebada, el mijo y la alverja».

Se ha discutido mucho, respecto á la interpretación de este versículo en cuanto á lo de sembrar en los límites de las tierras ó entradas de las eras. H. Stoll, en su lib. «Speltz», cree que era porque esas tierras eran las más duras, por estar pisadas por los animales y las personas, al pasar por las fincas, y por lo tanto estaban en mejores condiciones para sembrar la escanda ú otro cereal.

Tenemos noticias de que en Suabia (Alemania), se siembra la escanda haciendo pasar los rebaños de ovejas por las tierras, para que las pisen bien: sistema que fué reemplazado por el empleo de un fuerte rodillo de piedra ó hierro.

Esta misma idea la tenía mi antiguo criado Trabanco, el cual nos aseguraba que nacía mejor la simiente en los sitios donde pisan las vacas al efectuar la siembra.

La tercera vez que la Biblia cita la escanda es en el versículo de Ezequiel VI, 9.

Et tu sume tibi far et hordeum, et faban et lentem et millium, et viciam, et mittes ea in vas unum, et facies. tibi panes. numero dierum quibus dormies super latus tuum: trecentis et nonaginta, diebedes comedes illud.

«Tú, pues, haz provisión de escanda y cebada y habas y »lentejas y mijo y alverja; y pónlo en una vasija y te harás de »ellos panes, según el número de los días en los cuales dormirás sobre tu costado; trescientos y noventa días comerás de »ellos».

La India y la Persia no tienen nombres apropiados á la escanda; hay dudas sobre si la conocieron los chinos, pues en el «Diccionaire Illustré» de Dupyonez, cita un grano, el *chittah*, y los comentaristas no saben si es el *T. sativum* ó el *T. spelta*.

En Alemania conocieron la escanda y aun hoy día la cultivan en la Suabia; en Polonia y Rusia la conocían también, y aún se siembra hoy día.

En Italia se tiene abandonado su cultivo casi por completo.

De Candole (13) dice que las probabilidades históricas y sobre todo las lingüistas, son en favor de un origen de la Europa oriental templada, y de una parte vecina al Asia, y respecto al hallarla al estado silvestre en la Mesopotamia por Olivier en el siglo XVIII y por el botánico A. Michaux, que dice haberla visto en 1783 cerca de Hamadan (Persia), lo ponen en duda algunos

naturalistas; de ahí la creencia de Candolle de que la escanda proviene del cultivo del trigo ordinario, de donde salió una forma intermedia en la época prehistórica, no muy antigua. Las experiencias de H. Vilmorin sobre cruzamientos de la escanda con el trigo blanco veloso, han producido mestizos fértiles con mezcla de los dos caracteres, sobresaliendo los de la escanda. En cambio el Prof. Anheron, de Berlín, cree que la escanda es probablemente la forma primitiva de donde el trigo trae su origen.

Continuemos investigando las civilizaciones antiguas, para ver la luz que nos dan sobre este asunto.

Ad. de Candolle en «L'origine des plants cultivés», dice que la existencia de la verdadera escanda (*T. spelta*) en el antiguo Egipto y en los países vecinos le parece dudosa, *la olyra* de los egipcios, de que habla Herodoto; no era la *olyra* de los griegos, pues algunos autores creen que era el arroz, *oryza* (14) y que la escanda no se cultiva en países de tanto calor.

En los monumentos egipcios no se encontró ninguna especie de escanda.

El mismo autor dice que la escanda no tiene nombre en samskrito, ni tampoco en las lenguas modernas de la India y de la Persia. (35)

Pasemos adelante en nuestro estudio.

Homero (1200 A. de C.) cita en su odisea IV, 39-41, que alimentaban los caballos con cebada y escanda y también pondera sus bondades en la Iliada II, 548.

Hesíodo (120 A. de C.) cita en una de sus obras este solo detalle: que se escardaba la escanda cuando estaba en la cuarta hoja, lo que más tarde recomendaba Columela, en su Lib. II, 9.

Herodoto (484 A. de C.) en su libro Euterpe, XXXVI dice que los egipcios comían la cebada y la escanda, y tenían gran preferencia por este cereal; ya hemos indicado la opinión de Ad. de Candolle sobre la interpretación de la *olyra*.

Teofrasto (380 A. de C.) en su «Historia Natural» se ocupa del cultivo de la escanda, que llama *zea*.

Los romanos, tan adelantados en la agricultura, conocían las dos especies de escanda que cultivaban, el *far* (*Triticum dicocum*) y la *zea* (*T. spelta*).

Veamos lo que nos dicen los geponicos latinos sobre estos cereales.

Hemos leído á Catón, Varrón, Plinio, Plalladio y Columela:

todos tratan del cultivo del trigo, y de las escandas, citando sobre todo el *far* y el *zea* que llamaban *adoreum*, *semence ador*, *olyra* y *tiphe*, y es tal la confusión que se observa en sus citas, que solamente después de muchas controversias entre los sabios, se llegó á una clasificación de las escandas por ellos conocidas, que cultivaban en aquella época, y que son las siguientes:

Zea (*Triticum spelta* L.) es nuestra escanda y cuya calidad era muy estimada en aquella época, llamándola también *semen* (14 a). Plinio, XVIII, 19, dice que los que usaban el *zea* no tenían el *far*.

Far. (*Triticum dicocum*) ó sea la escanda almidonera, llamada en algunos concejos de Asturias *povia*, los latinos la llamaban también *adoreum*.

Tiphe (*Triticum monococum*) no conocida en Asturias, es la que llaman en Andalucía *escaña* y donde abunda mucho.

Las dos primeras sirven para hacer pan, la última, se dá en su gluma para alimento del ganado.

El gaditano Columela, que vivía en tiempo de Augusto, y que escribió su hermosa y detallada obra *Re rustica*, nos señala en su Lib. II, 6, tres tipos de escandas: dos de la especie del *far* ó *Tr. dicocum*, y una de la escanda *zea* (*Tr. spelta*).

De la primera especie cita el *clusinum* que era de color blanco brillante; de la segunda el *vennaculum*, de la cual había dos variedades, una blanca y otra roja.

De la *zea* tenían la llamada *halicastrum*: era un grano de mejor calidad y de más peso que los anteriores.

Plinio el Viejo en su «Historia Natural» diferencia perfectamente las dos clases de escandas que principalmente cultivaban los romanos: la *zea* ó (*Tr. spelta* L.) ó escanda mayor, y el *far* ó (*Tr. dicocum* L.) ó la *povia*, como ya hemos dicho.

Dice que estas dos clases. Lib. XVIII, 19, eran las más extendidas en Italia: el *far* llamado por los antiguos *adoreum*, y la *zea*, que cultivan en la Campania, llamada también *semen*, y que les servía para preparar la tan renombrada *alica*: (16) esta escanda no tenía barbas.

Dice también que la *zea* tenía cáscaras y que los que la cultivaban no tenían el *far*. La *zea* se supone haya sido importada de Grecia donde era muy estimada, así como en Asiria; que el *far* tenía aristas y que era de los trigos el más duro y fuerte y que resiste mejor los inviernos; lo mismo fructifica en los pai-

ses fríos que en los templados ó en los secos: fué el primer alimento de los antiguos habitantes del Latium; lo diferencia del trigo en que éste tenía aristas.

Varron en su R. R. I, 2, pondera el *far* de la Campania, y Verrius dice que el pueblo romano no comió otro cereal durante 300 años.

Estrabon (Lib. v, 2,) nota que la Umbría era fértil y muy montañosa; por esa razón produce para alimentos de sus habitantes más escanda que trigo; en el capítulo III añade que para mejor juzgar de la fertilidad de la Campania, basta decir que se cosecha el mejor trigo, llamado escanda, que sirve para confeccionar *la alica*.

Hemos señalado extensamente los países que conocían el cultivo de la escanda, y el origen probable de ésta, según autoridades científicas, sacando como consecuencia que las escandas se cultivaban y producían excelentes resultados, en los países templados del Asia Oriental y en la Europa Occidental.

Nos falta por ahora averiguar quiénes fueron los introductores de este cereal en nuestro país, y dadas las condiciones que acabamos de enumerar, de que en los países cálidos no se cultivaba la escanda, tenemos que desechar la idea de que su introducción en la península fué por invasiones que se hicieron por el Africa.

Hemos tenido dudas respecto á los fenicios, en su presencia probable (17) en las explotaciones mineras del occidente de Asturias y nos fundábamos en que el Prof. Nilsson (Los habitantes primitivos de la Scandinavia) indica que los fenicios cosechaban el trigo separando las espigas de la paja; pero desistimos de esta idea por la poca seguridad que tenemos de su permanencia en aquella zona, y haber otras naciones invasoras que empleaban igual modo de cosechar.

Los iberos pudieron haber sido los introductores, pero cabría objeccionar que el idioma vasco carece de palabra para designar la escanda; por la misma razón, los celtas, según opinión de autores franceses, no tienen tampoco palabra especial con aquel objeto.

Pudiéramos abrigar alguna duda respecto á los suevos cuando invadieron nuestro territorio en el siglo v, por la razón de que hoy día en la Suabia se cultiva la escanda; pero hemos desistido de la idea de que fuesen los suevos los que introdujeron la escanda en nuestra provincia, porque, según opinión autori-

zada, éstos en sus incursiones no penetraron en Asturias, siguiendo por las provincias limítrofes hasta Galicia, donde ocuparon muchos siglos aquel territorio.

Los vándalos, nación eminentemente guerrera, tampoco tenemos noticia hayan ocupado á Asturias, siguiendo el camino trazado por los suevos hasta Galicia, donde se establecieron mezclándose con ellos en aquel país.

Los árabes no conocían la escanda, pues el Doctor Abu-Zacaria en el siglo XIII, al citar en su obra la «Agricultura Nabatheá» no cita más que la escaña (Tr. monococum) que no utilizaban más que para alimento de ganado.

Nos quedan los romanos, cuya permanencia en nuestra provincia pasó de 400 años y estimamos que con tantos usos y costumbres agrícolas romanas como aún subsisten en el país, había lo bastante para probar que todos son de origen romano, pues de otro modo no cabía explicar la coincidencia de tantos hechos como los ya citados.

¿No es lógico suponer, en vista de lo expuesto, que la escanda, cuyos detalles de cultivo, siembra y recolección son tan idénticos á los que recomendaban, no un autor, sinó varios autores romanos, fuese introducida por ellos durante la ocupación del país donde tantas otras obras importantes nos dejaron?

Pudiéramos equivocarnos en nuestras apreciaciones por no tener datos concretos y fidedignos sobre su verdadera introducción en Asturias; pero entretanto que no se nos pruebe lo contrario con otras razones más poderosas que las expuestas, seguiremos en esta opinión.

Hemos perdido un rastro que seguramente nos hubiéese dado alguna luz sobre este punto y vamos á señalarlo. En las escavaciones de las Termas del Campo Valdés (Gijón), encontramos un trozo de enlucido compuesto de cal y guijo mezclado con pajas y glumas de un cereal, ejemplar que guardamos cuidadosamente para estudiar con detenimiento aquellos residuos que seguramente nos hubiéesen dado la solución de este enigma; nuestros amigos D. Julio Somoza y D. Alejandro Alvar González vieron el ejemplar cuando se sacó de aquellas termas; pero con motivo del traslado de los hallazgos al Instituto de Jovellanos y vernos obligados á mudar de local, aquel pedazo de enlucido, se extravió, perdiéndose el único testigo que nos hubiéese podido dar alguna luz sobre aquellas pajas y glumas de un cereal.

No debemos perder la esperanza de volver á hallar vestigios similares, único medio práctico para aclarar este punto oscuro de la agricultura asturiana; así es que recomendamos á los amantes de la historia de Asturias, que si llegasen á tropezar con algún hallazgo romano, cuiden de fijarse en los enlucidos de los edificios, sobre todo en los interiores, porque los romanos solían emplear la paja y las glumas en los morteros para evitar que se resquebrajasen, lo que recomendaba Vitruvio en su Lib. II.

La primer noticia que tenemos de que se cultivase la escanda en Asturias, es en el Cronicón Albeldense (24) escrito en el año 883 (Epoca Goda), citando entre los productos célebres de España «La Escanda en Asturias».

En el siglo xv ya tenemos noticia de que se empleaba en Asturias para el pago de los foros: nuestro amigo D. Julio Somoza, nos facilitó una copia de la escritura de 1476 de un foro perpetuo con cláusula de comiso y de indivisión, término de San Nicolás del Mar (parroquia de Ceares, Gijón) cuyos linderos son como siguen:

«De la una parte el rio et mar, de la otra parte hereditat de »Cefontes que es del dicho bachiller et de sus herederos, et de »la una fruenta, la pedrera et caño de agua et heredad del dicho bachiller et de Cefontes», cuyos terrenos pertenecian al cabildo de Oviedo y los aforó al bachiller Juan de Gijón, á su mujer y á Tristán Valdés, por la cuantía *de una fanega y tres cuartos de otra de escanda*.

Del siglo xvi sabemos que existe una lápida (25) cerca del altar mayor de la parroquia de Santiago (Sarriego) de la casa de los Vigil Quiñones, en la cual consignan una donación *á la Iglesia de dos fanegas de escanda cada año*.

En el mismo siglo xvi el célebre Alonso Herrera publica su libro de Agricultura que la Real Sociedad Económica Matritense publicó en 1818 con adicciones de varios profesores y naturalistas y en ella no cita ni la escanda, ni ninguna de las otras especies.

El Padre Carballo, en su obra «Antigüedades de Asturias», dice que hay todo género de pan, pues se coge en ella trigo de escanda que es el mejor del mundo.

Del manuscrito del archivo de Simancas (1752) sobre el catastro del concejo de Gijón, por orden del marqués de la Enseñada, sacamos los siguientes datos:

De los 95.714,66 días de bueyes que tenía de superficie el concejo en 1752, los terrenos que se hallaban dedicados al cultivo de la escanda, se dividían en tierras dedicadas á escanda con cosechas alternas de maíz y habas, que ocupaban una superficie de 23.043 días de bueyes.

Tierras dedicadas á escanda todos los años, 4 $\frac{1}{2}$ días de bueyes.

Tierras dedicadas á escanda un año, descansando un año, 364 $\frac{1}{2}$ días de bueyes.

Tierras dedicadas á escanda un año, descansando dos años, 276 días de bueyes.

A fines del siglo pasado, los Sres. Mínguez y Llana, en sus obras sobre la agricultura en Asturias, dedican alguna atención á su cultivo; pero sin hacer indicación alguna sobre la importancia de este cereal en la historia de Asturias.

Estos son hasta ahora cuantos datos hemos podido recoger sobre su historia en la vida de la provincia desde el siglo IX hasta nuestros días.

La falta de tiempo, y sobre todo la falta de conocimientos en paleografía, nos ha impedido dedicarnos á repasar escrituras antiguas, en las cuales es muy posible encontraríamos algún dato interesante sobre este importante cereal que en tanta veneración tenían nuestros antepasados, cuando aún perdura dicha veneración en los actos de la recolección y sobre todo en los religiosos.

Lo que sí es extraño, cómo después de tantos siglos no haya degenerado en lo más mínimo, encontrando hoy ejemplares tan ricos y tan hermosos como los primeros que se plantaron en el país, creemos sea debido á la costumbre romana que aconsejaba Columela y Virgilio en sus *Georgias* I, 197-199, de escoger para simiente los granos más perfectos y más hermosos de las cosechas.

DESCRIPCION

TRITICUM SPELTA L.

España	— Escanda	Rusia	— Pobla
Francia	— Blé épeautre	Inglaterra	— Spelt wheat
Alemania	— Speltz weitzen	Italia	— Ferro-spelta, scandella
Bajo Rhin	— Dinkel	Hebreo	— Kussemeth
Wurtemberg	— Besen	Latín	— Zea, semen
Antiguo Saxón	— Spelta	Griego	— Zeia
Polonia	— Orkisz	Chino	— El chittah?

Asturias	— Escanda	— cuando está en grano
»	— Fisga	— cuando está en la tierra
»	— Erga	— cuando está en sus glumas

La palabra *spelta*, que significa la variedad del trigo, es de origen sajón, de *spelze*, que significa grana contenida en una vaina. La raíz, *spalten*, significa rajar. Linneo la adoptó en su nomenclatura.

En cambio, la palabra *escanda* es de origen latino, y nos ha preocupado cómo habiendo importado los romanos las escandas que llamaban *zea* y *far*, no haya quedado alguna de estas palabras ó raíces para designarla en nuestro idioma bable, habiendo quedado en cambio las de *fariña* y *farrapes*.

Vamos á indicar los datos que hemos recogido sobre la etimología de esta palabra.

Jovellanos la hace derivar de la palabra latina *escanna*.

Roque Barcia dice en su Diccionario etimológico, que escanda viene de *escandecer* (verbo catalán) ó de *escandere*.

El Sr. Unamuno, á quien consultamos sobre el particular, ha tenido la amabilidad de contestar lo que sigue:

«En el *Lateinish-romanisches de Worterbuch*, de Gustavo »Korting, me encuentro con que hay una antigua palabra latina scandálâ, œ, que significa *escanda*, *spelt*, de donde escanda y escandia é italiano *escandella*.

«Cuál es la etimología dentro del latín de scandálâ, no la »hallo. No puede ser lo que dice Roque Barcia, de escandecer, »porque este proviene de un verbo bajo latino ex-cande-scere,

»y la forma *scandálá* excluye todo origen con un ex-prefijado.
 »Hay, pues, que desechar toda raíz *cand* (candente, cándido,
 »candor, escandecer, etc.), y en cuanto á *scand*, esta raíz signi-
 »fica en latín bajar, y no se ve la relación. Es, pues, una de esas
 »palabras cuyo origen no veo claro».

El profesor del Instituto de Palencia, D. Julio Tejador, nos contesta á la consulta que le hicimos sobre la palabra escanda, lo siguiente, que agradecemos:

«Suelen los romanistas traer del latino *scandala*, el italiano
 »*scandella*; catalán, castellano y portugués, *escandia*. Diez no
 »reconoce como antiguo latino el vocablo *scandala* y prefiere
 »derivar esta palabra de *candidus* blanco ó *cundido*. El *scanna*
 »de Jovellanos es latinización medioeval del vocablo vulgar.
 »Escalla, escanda, escandia y escaña, son variantes dialectales
 »de un mismo vocablo: del latino *scandala*, pronunciado de una
 »ú otra manera en una ú otra región de España; el cual parece
 »venir de *scandere*, subir, alzarse, probablemente del crecer de
 »estas gramíneas.

»Nota.—Olvídaseme añadir en el «*Edictum Diocletiani*» se
 »habla de la *scandala* ó *scandula* como de una clase de spel-
 »ta, y que de ello trata Neumich Phil, Andr. *Allgemeines Po-
 »lyglotteulweikon des Naturgeschichte*. Hamburg y Leipzig,
 »1773, pág. 1.494.»

Nuestro amigo el Sr. Somoza nos proporciona la siguiente nota:

«Escanda (mitología India), hijo de Siva, es la personifica-
 »ción de la guerra.

»¿Tendrá alguna relación el grito del *ixuxú* que lanzan los
 »dos bandos cuando cosechan dicho grano?»

Pasemos ahora á señalar su posición en el reino vegetal; la familia de las gramíneas es seguramente una de las mejor caracterizadas del reino vegetal, entre las cuales se encuentra la tribu de las hordáceas, figurando entre éstas el trigo.

Esta, á su vez, la han subdividido en varias especies:

Triticum sativum, que son los candeales y tremesinos que se hallan representados en esta provincia por el llamado *trigo rapín*.

Triticum turgidum, son los trigos redondillos; en Asturias los representa la clase llamada *boroñón*.

Triticum durum, ó sea el trigo moruno ó moro vellosos.

Triticum polonicum, ó sea el trigo de Polonia, llamado de *bona* en las Baleares.



Fig. 5.—1 Escanda (*Triticum spelta*).—2 Povia (*Tr. dicocum*)
3 Escaña (*Tr. monococum*).

Entran después en las especies de trigos, las escandas que se dividen en tres especies:

Triticum spelta.—Escanda.

Triticum dicocum ó *amyleum*.—Llamado *povia* en Asturias, escandia en Navarra y *spelta* basona en Cataluña.

Triticum monococum.—Escalaña menor.—Escala en Jaca y carraón en Barbastro.

Vamos á ocuparnos de las escandas, que es lo que nos interesa, y explicarlas bien, para hacerse cargo de su posición agrícola en el cultivo de la provincia.

Entre las diferencias que separan los trigos de las escandas, la más importante es la de que en estas últimas el grano se halla adherido á una cáscara ó gluma y que no se separa á no ser por medio de un molino especial.

También se diferencian del trigo en que el eje de la espiga se desarticula á cada artículo.

En que cogiendo una espiga de trigo y frotándola entre las manos, se desprenden los granos.

La paja de la escanda es más dura y más fuerte que la del trigo.

El grano de la escanda es más brillante y tiene los cantos pronunciados.

Fig. 6.-- Una espiguilla de la escanda en sus glumas.

El eje de la espiga en la escanda es más frágil que en el trigo.

Al nacer la planta, se conoce la escanda en sus hojas pequeñas, que son más verdes que las del trigo.

La vegetación es más corta en la escanda que en el trigo, y según el Prof. Strebel, señala una diferencia de 20 á 30 días á favor de la escanda.

Se ve que las diferencias son bastante marcadas, para conocerlos á la simple inspección de ellos.

Ahora bien: la escanda ó *Triticum spelta*, el antiguo ado-

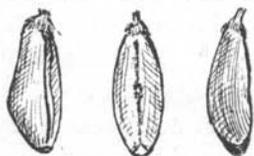


Fig. 7.—Grano de escanda

reum de los romanos y el único que se cultiva en forma extensiva de toda España; en Asturias, pertenece á una de las doce variedades de escandas hoy existentes y conocidas, las cuales se diferencian por las aristas y por el color de las glumas.

H. de Vilmorín las clasifica en la siguiente forma:

A. ESPIGA SIN BARBAS Ó ARISTAS

1.º ESPIGA BLANCA

Escanda blanca sin barbas
Escanda común

2.º ESPIGA DE COLOR

Escanda rubia ó dorada	
Escanda rosa imberbe	Philipar (1831)
Escanda morena	Conrad Appel (1880)
Escanda Duhamelianum	Prof. Kornicke (1889)

B. ESPIGAS CON BARBAS

Escanda blanca con barbas	Londón (1836)
<i>Triticum spelta</i> Arduini	Prof. Kornicke (1889)
Escanda negra con barbas	Sernige (1832)
Escanda azul	Philipar (1841)
Escanda gris	Philipar (1841)
<i>Triticum pruinatum</i>	Jar. bot. de Palermo (1872)

Vamos á ver á qué variedad pertenece la única clase que se siembra en Asturias; de cuantos ejemplares hemos adquirido del Centro, Este y Oeste de la provincia, son todos idénticos, de glumas blancas con aristas; remitidos algunos ejemplares al Prof. Kornicke, de la Universidad de Bonn, nos manifestó que pertenecían á la variedad del *Triticum spelta Arduini*.

En la obra de Alonso Herrera, adicionada por la R. S. Económica Matritense y publicada en 1818, leemos en la adición que presenta D. Simón Rojas Clemente al cap. VIII indica que se conocen siete especies de escandas en España: designamos aquí por esta palabra todos los trigos que llevan su envuelta ó gluma que hay que desprender por medio de un molino especial.

1.ª Escanda lampiña, ó escanda grande ó mayor sin pelo. (Trit Spelta L.)

La compresión de sus espigas lampiñas, laxas y barbadas, es en sentido inverso de las otras especies; también se diferencian por las estrias de su caliz ó ventallas exteriores, las cuales encierran tres granos ó por lo menos dos, y rematan en una fuerte

truncadura ó cercén con su rejoncillo recto y cortísimo á un lado del ápice.

Se coje en Asturias, Alemania, Suiza y el Delfinado y otros países montañosos. Los antiguos la estimaban sobre todos los cereales.

2.^a Escanda vellosa ó escaña mayor peluda (Trit. Forkal N.) es una variedad de la anterior y solamente su espiga está poblada de vello blanco en unas variedades y negro azulado en otras.

3.^a Escanda mocha. (Trit. Spelta muticum.) Se diferencia de la primera por lo escaso y corto de sus aristas y varía con espigas blancas y rubias.

4.^a Escaña melliza ó de dos carreras (Trit. Cienfuegos N.) conocida en Navarra por *Escandia* y por espelta bassona en Cataluña.

Difiere de la escaña menor lampiña por sus espigas mucho mayores y menos apretadas por contener siempre en cada espiguilla parcial dos granos rollizos y no aplastados; por los dientes que terminan las glumas, un poco encorvados como uña de pájaro y á veces solitarios.

Tiene dos variedades muy marcadas por la dirección de las espigas, que son en la una arqueadas ó cabizbajas, rectas y derechos en la otra.—Se cultivan misturadas con las dos mayores, en Asturias y algunas regiones extranjeras, debiendo sembrarlas aparte segun lo ejecutan en los montes Prats de Llausanés y de Navarra.—

Esta escanda es la que se llama también (*Trit dicocum de L. ó amyleum*), que existe en algunos concejos de Aller, Teverga y que llaman *Povia ó pevia*, en otros les es desconocido.

5.^a Escaña mazorra (Trit. Baubini N.) La espiga es muy densa, cubierta de un vello suave como seda y los vasillos ó ventallas exteriores trincadas y sin dientes. Incluye cada espiguilla dos ó tres simientes hinchadas y su raspa iguala en lo frágil á la de las escañas pequeñas.

6.^a Pequeña escaña.—Escaña menor lampiña (Trit. monocum Lin) llamada *espelta común* en Cataluña, *Espirilla* y *escalla* en el partido de Jaca, y *carraon* en el de Barbastro, su espiga es aristada y opuestamente comprimida, pero más tableada y más estrecha—carece de vello; las glumas exteriores terminadas con dos dientecitos, desiguales, rectos, y que envuelven una semilla ó á lo más dos, lateralmente aplastadas.

Su grano suele reemplazar á la cebada, da buena sémola, harina excelente para puches y fideos y un pan muy blanco, sabroso y digestible; pero no muy nutritivo, que necesita comerse de cosecha reciente. La dificultad de despojarlo de las cáscaras hace que lo muelan todo junto para comida de cerdos y caballerías, su paja dura y áspera, es poco apetecida de las bestias, y aunque hueca y delgadísima, se reduce muy lentamente á estiércol.—En Ferran, del corregimiento de Cerbera, labran con el entrenudo ó cañuto superior de ella, cajitas, cestillas y otros utensilios primorosos. Se cultiva en todas las provincias de España, en lo más estéril de Suiza y aún en toda Europa; en algunos pueblos sólo para forraje, en otros, como en Jaca, mezclado con el chamorro, con el candeal y con la avena, mayormente en los sitios húmedos, donde según aseguran, es muy beneficiosa su compañía á estos cereales, lejos de perjudicarles.

Este tipo de escanda hasta la fecha no tenemos noticia de que se cultive en Asturias.

7.^a La pequeña escaña vellosa (*Trit. monococcum pubescens*) más común que la anterior en los estados del Norte, se encuentra confundida con ésta en otras partes, no distinguiéndose notablemente de ella sinó por el vello que cubre su espiga.

CULTIVO Y RECOLECCIÓN

Vamos á ocuparnos de las condiciones que reúnen las tierras que se dedican al cultivo de la escanda, así como de las épocas en que se efectúa la siembra y la forma de cosecharla.

Notamos una diferencia entre las tierras que recomendaban los romanos para sembrar la escanda y las que hoy emplean en esta provincia; convienen todos los geopónicos latinos que la escanda se presta muy bien en los terrenos húmedos y el trigo para las tierras secas.

Catón, cap. 34, dice: que se siembre la escanda en los terrenos arcillosos, rojos y húmedos; en las tierras secas, limpias y abiertas, sembrar el trigo.

Varron Lib. I, 9, dice: que los labradores inteligentes siembran la escanda en tierras húmedas.

Columela, Lib. II, 9 y 16: que el trigo resulta mejor en las tierras secas y que la escanda está menos expuesta á estropearse con la humedad. Las tierras húmedas y fuertes son á propósito para el *siligo* y la escanda.

Las que son firmes, gredosas y frescas, son muy buenas para la escanda, far y el trigo, dice Paladio, Lib. I, 6.

Plinio, Lib. XVIII, 17, dice: que para la escanda se necesitan tierras frescas, gredosas y rojas; para el trigo tienen que ser secas, las más ricas y las más fuertes, y que en las tierras bajas conviene mejor la escanda; lo mejor es en terrenos húmedos.

Es natural que recomendasen para el cultivo de la escanda aquellas tierras que se adaptaban mejor en aquellas provincias limítrofes al Latium, la Etruria y la Campania, donde cosechaban la mejor escanda; ahora bien, entre la topografía de aquellas tierras bajas y poco accidentadas y las de Asturias, hay una diferencia muy grande, las tierras húmedas que allí abundan, aquí no las hay; en cambio, aquella humedad de las tierras que tanto recomendaban para la escanda, la naturaleza la reemplazó

aquí por las lluvias constantes de otoño ó invierno, superiores por todos conceptos al desarrollo de la planta, por esa razón en Asturias se adoptó con gran éxito la siembra de la escanda en las laderas de las montañas, cuyas tierras ligeras les permite admitir grandes cantidades de agua de lluvia que favorecen el desarrollo de la planta.

Estas tierras han respondido tan bien al cultivo de la escanda, que por eso se explica su persistencia durante los diecinueve siglos en la provincia, sin que se haya alterado en lo más mínimo en ninguna de su operaciones agrícolas, ni degenerado el grano que hemos heredado; sin embargo, en aquellas provincias romanas, no queda hoy ni rastro de su cultivo.

El sistema de preparación de la tierra en la parte de la montaña, como por ejemplo, en los concejos de Aller, Proaza y otros concejos altos, es éste, al llegar el mes de Agosto descepan (*destapinan*) un trozo de terreno inculto y preparan los hormigueros, aquí *borrones*; después de apagados, se esparcen sobre el terreno las cenizas y residuos; llegando el mes de Octubre, proceden á la siembra de la escanda en su cáscara que llaman *erga*, tirándose á la volea, y luego después ó bien con el *llaviegu* ó arado remueven la tierra para enterrar la grana; otros, aprovechando que la tierra esté húmeda por copiosa lluvia, proceden á la misma operación, empleando la azada ó *fesoria* para enterrar la grana; alguno más diligente lo allana con la *gradia* ó rastro y lo dejan fructificar; está en la tierra cerca de diez meses, sufriendo todas las inclemencias del tiempo, de nieves, vientos y hielos, sin que nada de esto le afecte en lo más mínimo en su desarrollo, hasta su recolección, que suele ser en Julio; durante ese tiempo le hacen las operaciones de la rastra, que se suele efectuar al romper la primavera. Al año siguiente, sin más abono ni otro estiércol, lo siembran de nuevo y al año siguiente por tercera vez, abandonando después la tierra á barbecho algunos años para dejarla descansar y nitrificarse de nuevo con los elementos atmosféricos.

En otros concejos, donde hacen la rotación con el maíz como en *Les Mariñes* (concejo Villaviciosa), es así: Terminada la recolección del maíz, cuyas tierras abonaron, y si no lo hicieron, algunos lo suelen hacer para la escanda, por más que no lo adopta la generalidad, á causa de la tendencia de la planta á *encamarse* con motivo de las lluvias de primavera. Para abonar las tierras emplean el mismo sistema que recomendaba

Columela, Lib. II, 16, que dice: «aquél que quiere preparar las »tierras para sembrar granos, debe formar montones pequeños »de estiércol en el mes de Septiembre, cuando la luna está en »menguante».

Paladio, en su Lib. x, 1, dice: «que se debe extender el es- »tiércol cuando la luna se halle en menguante, porque en vista »de las observaciones, se destruyen las malas hierbas»; y por último, Plinio, en su Lib. XVII, 9, dice: «que para sembrar haga »un tiempo seco, y que el viento sea del Oeste, y que la luna »se halle en menguante; los efectos fertilizantes del estiércol, »se ven aumentados cumpliendo con estos preceptos».

Algo más tarde del mes de Septiembre se efectúa hoy esta operación por tener que esperar á la recolección del maíz, pero el estiércol se deposita en igual forma y se esparce en el menguante de luna en el momento mismo de arar la tierra para enterrar la semilla, como recomendaba Columela, Lib. II, 5 y 16, y Paladio, Lib. x, 1.

Respecto al mover y esparcer los abonos en el menguante de luna, está tan arraigada esta costumbre en nuestros labradores, que no hay cuidado de que se modifique en lo más mínimo; y muchas veces nos hemos detenido á pensar sobre este punto, sin poder llegar á una esplicación satisfactoria. ¿Era una superstición de los romanos ó era el resultado práctico de observaciones que se habían hecho en aquella época? Nada podemos asegurar, ni nos inclinamos por el pró ni el contra de la influencia de la luna en los abonos, mientras que científicamente no nos prueben lo contrario; lo que sí podemos asegurar, que hombres de ciencia (18) indican que la luna ejerce gran influencia en el curso de ciertas enfermedades contagiosas; así es que pudiera muy bien influir también en el sinnúmero de seres que viven y se desarrollan en la fermentación de los fiemos. Nada más podemos decir sobre este asunto; á otros más competentes les dejamos el estudio de este problema.

Pasemos ahora á señalar la época de la siembra, la cual depende mucho del estado del tiempo y condiciones de las tierras; por lo regular empiezan á sembrar la escanda hacia mediados de Octubre, sobre todo en la parte de la montaña, y hasta fines de Noviembre en la parte de la marina; y algunas veces, cuando persisten las lluvias, suelen sembrar en Diciembre y Enero.

Estas fechas coinciden con las que indica Columela en su

Lib. II, 8. Dice que no debe sembrarse el trigo ni la escanda antes de acostarse las Pléyades, y según el mismo autor, las Pléyades se acuestan el día 31 del equinocio de Otoño, hacia el 9.º día de las Calendas de Octubre (22 Octubre), y podía sembrarse la escanda durante los 46 días de su desaparición, es decir, hasta el 8 de Diciembre, Varrón y Plinio lo confirman.

Las Pléyades es una constelación que se encuentra en la prolongación de Siro (blanca) y Aldebaran (roja): á la simple vista y en días claros, se ven hasta seis estrellas; el astrónomo Wolf, con un potente telescopio llegó á ver hasta 625. Flammarión dice que es un grupo clásico y donde la celebridad está por encima de las mayores constelaciones; los chinos, los egipcios, los caldeos, los griegos y los latinos, las citan á cada momento para cualquier operación agrícola; era como un guía necesario para todas las siembras y recolecciones. En Castilla las conocen por las Cabrillas (19); en nuestra provincia las llaman *carriquín del Rey ó Sietestrellu*. Dicha constelación es conocida de nuestros labradores porque les sirve de horario por las noches claras; hemos preguntado si las utilizaban de guía en la siembra de la escanda ú otros cultivos y nos han contestado que nó; solamente el antiguo maestro de Sariego nos manifestó que antiguamente se guiaban por su desaparición para la siembra de la escanda, pero desde que los labradores fueron adelantando la época de sembrar para ganar tiempo en la cosecha, habían dejado de guiarse por ellas.

La forma de sembrar la escanda es también costumbre romana. Plinio, en su Libro XVIII, 10, dice que la escanda debe conservarse en su cáscara; también lo confirma Columela en su Libro II, 8. En toda la provincia se sigue la misma costumbre y también la de escoger las mejores espigas para simiente. Estudiadas las causas que les obligó á sembrar la escanda en su cáscara, *erga*, suponemos sean las siguientes: la *erga* destinada á la siembra no se chamusca en la era por el perjuicio que puede ocasionar en su embrión; además el *ravil* pudiera muy bien, al descascarar la *erga*, destruir con el roce de las piedras la parte germinativa del grano é impedir su nacimiento en la tierra; además recomendando los geopónicos latinos para su cultivo los terrenos húmedos, y siendo en este país las tierras muy húmedas en esa época del año á causa de las lluvias, el cultivar el grano en su cáscara evita que se pudra con el exceso de humedad. También la cáscara protege la grana de los animales nocivos al

tiempo de la siembra, y de la voracidad de los pájaros antes de la recolección.

La cantidad de *erga* que sembraban por *yuguero*, según Varron, Plinio y Columela, variaba entre 8 á 10 *modii*, el doble de la que empleaban cuando era trigo; estas medidas reducidas á nuestras medidas asturianas, representan $7 \frac{1}{3}$ á $9 \frac{1}{4}$ galipos por día de bueyes, ó sean: 277 á 339 litros por hectárea.

En esta provincia varía según la calidad de las tierras; pero por regla general la diferencia es muy pequeña. En el concejo de Villaviciosa siembran medio ochavo, que equivale á 7 galipos de *erga* raídos, sembrando para el trigo solamente 6; en el de Salas no emplean más que 6, y por regla general, son 7 los que emplean en otros concejos.

Después de distribuir la simiente á la volea en la tierra, é inmediatamente sin dejar de la mano, se *uncen* las vacas al *llaviegu* y aran la tierra, con cuya operación se entierra la semilla y las malas hierbas; luego se pasa el *rastru* para igualar la tierra. Este método de sembrar la escanda, también lo aplican para la siembra del trigo *boroñón* (redondillo) ó *el rapín* (chamorro), únicas clases que hasta hace poco sembraban en Asturias; pero desde hace unos años, desde que emplean los superfosfatos para la remolacha, siembran otra clase de trigo que llaman *de Castilla*.

A los quince ó veinte días, la planta comienza á salir y crece muy lentamente hasta el desarrollo de las cuatro hojas, que es cuando procede pasar la grada ó *gradia* por encima de la planta. Plinio llamaba esta operación *artrare*, XVIII, 49, y Paladio II, 9, lo confirma. Parece que á primera vista arrancarían todas las plantas las púas de hierro de la grada; pues nada de esto ocurre, y resulta todo lo contrario: hace desaparecer todas las malas hierbas y deja la tierra tan suelta, que airea las raíces de las plantas y les da mucho vigor.

Al llegar el Domingo de Ramos, se sigue una costumbre romana, y es que en ese día los labradores bendicen grandes cañas de laurel que colocan en medio de la pieza de escanda ó trigo para bendecir la cosecha y que ésta salga buena y abundante. Plinio en su Lib. XVIII, 45, dice que los romanos para quitar el mal del añublo (*rubigo*) en un sembrado de escanda, colocaban en medio del sembrado un gran ramo de laurel, donde resulta que una costumbre pagana se perpetúa, cambiando la forma, en otra cristiana.

Las aguas y el sol de la primavera hacen levantar la planta, y los calores del estío maduran el fruto; entonces procede la recolección que se hace de *andecha*, es decir, con la ayuda de los vecinos y las vecinas de la parroquia.

La recolección de la escanda en Asturias empieza á mediados de Julio y dura hasta fines de Agosto, según los terrenos y los sitios donde se cultive, y el medio de cosecharla no se conoce en ninguna parte del mundo; el sistema es exclusivo del país; en la duda, hemos escrito á varias granjas agrícolas del extranjero donde se cultiva la escanda, y para ellos el procedimiento les es desconocido. Profesores Ansherson, de Berlín, y Korniche, de Bonn, con quienes nos hemos comunicado, así como el Sr. H. Vilmorin, de París, todos nos han contestado negativamente: hemos escudriñado y preguntado en nuestros viajes por Francia, Inglaterra, Dinamarca, Suecia, Noruega, Norte de Rusia, Suiza, Norte de Alemania y Estados Unidos, y á todos con quienes hemos hablado sobre el particular, les extrañó el procedimiento. En todos esos países, ó emplean la hoz para formar los haces, ó la gadaña provista de unas costillas de madera, que hace caer el trigo con regularidad y permite engavillarlo con facilidad; en otras muchas zonas agrícolas de aquellos países, ya emplean las máquinas segadoras y engavilladoras norteamericanas, que siegan, recogen y amarran los haces con sólo dos hombres y con una rapidez asombrosa; estas máquinas ya las hemos visto funcionar en el valle del Ebro, y estamos seguros que también las emplean en Extremadura y Andalucía.

De todos los escritores que se han ocupado de esta provincia, solamente tenemos noticia del vizconde de Saint Saud, que le haya llamado la atención el procedimiento de recolectar el trigo en el Oriente de Asturias, y que cita en su obra «De Oviedo á Santander». No cabe duda que el procedimiento aquí empleado será lento, anticuado y de mal resultado para el grano por lo que se estropea al hallarse comprimido fuertemente al tiempo de arrancarlo; pero basta que nadie se haya ocupado de esta operación, para que le dediquemos alguna atención y expliquemos las causas que les han impelido á adoptarlo, y es posible que al describirlo se aclaren algunas dudas que han tenido los traductores latinos sobre este procedimiento, y nos servirá también para señalar una costumbre más que dejaron los romanos durante su estancia en el territorio asturiano.

Veamos los medios que tenían de cosechar el trigo los antiguos; en los países orientales cortaban el trigo con la hoz, y hacían gavillas. Genesis (XXXVII, ver. 7), en Grecia, después de haberlo cortado, lo liaban en haces: lo cita Homero en el ver. 67, lib. XI, de La Iliada.

El Prof. Nilsón en su obra sobre la época del bronce en la Escandinavia, dice que los Fenicios tenían la costumbre de cosechar el trigo cortándolo cerca de la espiga; ya hemos dicho que basándonos en esta cita, habíamos creído que éstos habían sido los importadores en esta provincia del sistema que hoy conservamos, y hemos aducido algunas razones para hacernos desistir de esta idea, y es muy posible que hayan sido ellos los que la introdujeron en Italia. Vamos, pues, á ver quiénes más cortaban los trigos por las espigas.

Diosdoro de Sicilia, lib. v, dice al hablar de los habitantes de la Gran Bretaña, que cosechaban sus cereales *cortando las espigas* y depositándolas en sitios subterráneos; suponemos que esta costumbre la hayan introducido los romanos cuando la conquista por Julio César, si no lo habían hecho anteriormente los fenicios cuando visitaban aquellas islas en busca del estaño. Esta costumbre no se debía conocer en la Gran Bretaña á mediados del siglo XVIII, porque A. Dickson en su notable obra sobre la agricultura de los antiguos, nada indica (1.764).

Los romanos tenían varios métodos de cosechar el trigo y la escanda, y los instrumentos por ellos empleados eran variados.

Plinio en su H. N. Lib. LXXII, 72, nos da la siguiente descripción:

«Se cosecha de varios modos. En las extensas llanuras de la »Galia grandes máquinas (20) huecas y llenas de dientes por su »parte delantera, son empujadas hacia adelante por medio de »dos ruedas y en medio de los sembrados por un buey sujeto á »un yugo que se halla en la parte posterior de la máquina, *las »espigas son serradas por los dientes* y caen en un cajón que tiene la máquina».

»En otros puntos cortan la paja por el medio con una hoz »y las espigas se separan de la paja entre dos *mergites* (especie »de instrumento). (21) En otros sitios se arranca la planta con »sus raíces; los que siguen este método creen que sirva al mismo tiempo de labor para la tierra, porque así le quitan la savia. Hay mucha diferencia entre los sistemas de cosechar, se-

»gún las circunstancias; en los países donde se cubren los tejados con paja, se corta ésta para que tenga el mayor largo posible, y allí donde el heno es escaso, la emplean para la cama del ganado».

Paladio, lib. II, cap. 2, no habla de otro medio de cosechar los trigos más que el indicado por Plinio y que empleaban en la Galia, solamente que la descripción de este autor es algo más detallada.

Varron en su lib. I, cap. 50, es algo más extenso en los medios que tenían para cosechar el trigo y las escandas; dice:

«*Messis*, cosecha, del cual *meto* es la raíz. Se cosechan los granos de tres maneras. La primera que se usa en Umbria, consiste en cortar la paja á raíz de la tierra y amarrar los haces según se van cortando. Cuando se tiene cierto número, entonces se le separa *la espiga de la paja*; se recojen todas las espigas y se llevan á la era en cestos. La paja que ha quedado se coloca en pilas».

»El sistema que emplean en el Pícenio es un instrumento de madera (*batillum*), curvado, á cuya extremidad adoptan una pequeña sierra de hierro. Este instrumento reúne en un haz las espigas y las corta dejando la paja en pie para ser cortada más tarde».

»Existe otro método en los alrededores de Roma y que también lo emplean en otros países. Cortan la paja por el medio (22) cogiéndola por la punta con la mano izquierda. Yo creo que el origen de la palabra *messis* (cosecha) proviene de *medium* (mitad). Se corta después la parte inferior; en cuanto á la paja, á la cual adhiere la espiga, se coloca en cestos y se lleva á la era».

Plauto Poen v, 2, 58, cita las *merga* como sirviendo para cosechar el trigo.

Columela en su lib. II, cap. 20, indica también los distintos modos que empleaban los romanos para cosechar los trigos, y dice: «que tenían varios modos de cosechar; muchas personas cortan la paja por el medio con hoces mangadas á un palo, algunas tienen la estremidad curva, otras tienen dientes; otros recogen las espigas bien sea con unas *mergis* ó bien con unos peines; lo cual es muy fácil de ejecutar cuando la cosecha es escasa, pero cuando es abundante, se hace con dificultad.

»Si se cosecha con la hoz y por consiguiente hubiesen cortado la paja por el medio, se precisa colocar las espigas en monto-

»nes ó bien llevarlas al pórtico de la casa. Después que se secó
 »al sol, se bate con el trillo de mano; pero si no han cortado
 »más que las espigas, entonces se llevan directamente al grane-
 »ro, esperando el invierno para batirlo con palos ó bien hacerlo
 »pisar por los animales».

Por lo que se desprende de los diferentes procedimientos para cosechar los trigos y la escanda, se ve que cualquiera que fuese el método por ellos empleado, el final de la operación era siempre separar la espiga de la paja; para el trigo no les era necesaria esa última operación, pero para la escanda, indispensable, pues sin ella no podían separar con facilidad la cáscara con el grano de la espiga. Como los romanos sembraron durante los tres siglos primeros de la República la escanda, y fué su principal alimento, como indica Plinio, el método de cosecharla se adoptó también para el trigo cuando se introdujo en el país, exactamente igual á lo que pasa en Asturias, donde ya no se siembra escanda, que se sigue empleando idéntico procedimiento para cosechar el trigo.

En la era, las espigas de la escanda al batirlas con el látigo trillador no hace más que romper las aristas y separa la *erga* (23) de la espiga para guardarla; en cambio al colocar en la era las espigas del trigo y batirlas con el trillo de mano, el grano se separa con facilidad de la espiga y se recoge.

Si los comentaristas latinos hubiesen conocido el procedimiento de cosechar la escanda en Asturias, es muy posible que se hubiesen dado cuenta de los instrumentos que llamaban *merga* y *mergites*, que separaban la espiga de la paja.

Veamos cómo las interpretaron.

M. Balbuena en su diccionario latino dice:

Merga.—Col. Horquillas ó palas para hacinar montones de los frutos.—Hoces para segar.

Merges.—Plin. Hoz de segador, haz de espigas.

M. Nissard—traductor de la obra de Columela—dice:

Merga.—Horquillas.

E. Littré—traductor de la H. N. de Plinio.

Mergites.—Especie de instrumento.

E. Rich.—Dicc. antiquités romaines (1861), dice:

Merga.—Util empleado en las cosechas.—¿Servía á cortar el trigo ó recogerlo del suelo? ¿De qué material era y á qué se destinaba? Son estas preguntas que nos es imposible contestar con seguridad. Festus dice que era una horca (*fúrcula*) con la

»cual el labrador cargaba y llevaba la hierba de las tierras; pero
 »Plauto (Poen. V., 2, 58) y Paladio II., 20, 3, hablan como de un
 »instrumento que servía á cosechar el trigo, y Plinio (H. N.,
 »XVIII 72) indica que empleaban á la vez dos de esas *mergæ* en-
 »tre las cuales se encontraban cogidas las espigas del trigo y
 »cortadas. La lección de Plinio no está clara, parece designar
 »una manera de cosechar análoga á la que prefieren hoy día los
 »belgas, y que designan por la palabra *saper*. De la mano iz-
 »quierda traen y aguantan con un gancho largo varias espigas,
 »que en seguida corta una hoz ó mango corto que llevan en la
 mano derecha y llaman *sape*.

A Dickson. Agricultura de los antiguos (1762) dice comentando la *merga* de Columela, que no se sabe con certeza lo que era, sabían solamente que cortaba las espigas y que la paja quedaba en pie, supone que debían tener unos dientes abiertos en su parte inferior para recibir las pajas y estrechos en su parte superior, que al tiempo de levantarlo aprietan las espigas y las cortan; cree posible que el *batillum* de Varrón era un instrumento muy parecido. Comentando las *mergites* de Plinio, dice que varios comentaristas creen sea de igual clase que las *merga* de Columela, pero que eran instrumentos para separar las espigas de la paja después que habían cortado la paja con una hoz.

Como se vé, ninguno explica bien lo que eran las *merga* ó *mergites*, que estimamos eran las mismas; pero Plinio con la frase *inter duæ mergites* nos aclara lo que era el instrumento dedicado á cosechar el trigo y la escanda—*dos* son las *mesories* que aquí emplean los labradores y *entre* ellas sujetan las espigas; describiendo minuciosamente dicho artefacto y su modo de funcionar, podrán los lectores apreciar si nuestra opinión es cierta. Las *mesories* consisten en dos palos de madera de castaño, gruesos como los palos de un tambor, y largos como de un metro, que el hombre ó la mujer cojen con la mano derecha introduciendo entre ellos un manojo de espigas; luego apretando fuertemente uno contra otro, ayudados de la mano izquierda tiran de ellos hacia arriba arrancando las espigas de la paja que queda en la tierra.

Nos llama la atención cómo un instrumento llamado *merga* por los romanos, se denomina aquí *mesories*; creemos que haya sido por sustitución; en efecto: para cosechar trigo empleaban la hoz que llamaban *Falz mesoria*, cuyos ejemplares hemos visto en el museo de Nápoles, procedentes de Pompeya; pro-

viene de *messor*, segador, y parece natural que en este país hayan adoptado la palabra *mesoríes* al artefacto que producía igual resultado para cosechar.



Fig. 8.—Cosechando la escanda con las «mesoríes»

Para evitar el rozamiento que suele producir en los dedos del labrador, colocan en los dedos unos cueros; si el tiempo está húmedo suelen muchas de las espigas no arrancar al tirón que se les dá, y entonces en el cesto ó *macón* (25 a) donde depositan las espigas, tiene una cuchilla fija que sirve para cortar las más rebeldes.

Como muchas veces las espigas, al tirar de ellas, saltan y caen al suelo, entonces las mujeres van detrás de la gente recogíéndolas, operación que llaman *apelucar*; antiguamente esta operación debían hacerla los niños por lo que se desprende del refrán asturiano que dice

apelucaí mios neños
si queréis mantenebos.

La paja pisada se deja en la tierra, y cuando el labrador tiene un momento desocupado, la corta con la gadaña y la guarda en una muela ó *vara*, aprovechándola en el invierno para alimento del ganado.

Vamos á explicar la forma cómo se lleva á cabo la recolección de la escanda, que por cierto es bastante original. En la pieza sembrada se colocan, en las dos extremidades, dos hombres, que son los que llevan el trabajo principal de arrancar las espigas, trabajando á porfía al que llegue el primero al final de la pieza; aquel que lo consigue coge en la mano el último manojo de espigas y levantándolas en el aire en señal de triunfo, lanza dos sonoros *ixu xús* que son repetidos por los concurrentes; en muchos concejos piden como recompensa la *cuayada* (leche cuajada), que el ama de la casería les reparte en hojas de higuera; muchas veces durante la recolección cantan todos, aires asturianos, al finalizar la última *secha* nos dicen que en el concejo de Laviana los mozos y mozas bailan y se echan á rodar unidos por la tierra y que llaman *engarapiellaos*.

Nuestro amigo D. Julio Somoza nos ha hecho observar que es la única labor de campo en Asturias donde se oye el grito del *ixu xú*.

Según A. Dickson (Agricultura de los antiguos), dice que las costumbres en Grecia para cosechar el trigo, se colocaban dos bandos, unos en frente de otros, para ver quien llegaba el primero á la meta marcada.—Homero en la Iliada Lib. XI, 67, al comparar los dos ejércitos de los Troyanos y Griegos que van á pelear, los compara con los segadores, y dice:—«Se parecen á dos grupos de segadores colocados á las extremidades de una gran heredad, donde Ceres despliega todas sus riquezas; se adelantan con bríos uno contra otro, haciendo caer las espigas caldeadas por el sol.»

Los geopónicos latinos nada nos indican sobre esta curiosa costumbre.

En el concejo de Campo Caso tienen la siguiente costumbre.

Recogidas las espigas en la forma mencionada en los *maco-nes* ó sábanas de lino, si son pocos, los llevan en carga los mozos, y si son muchos los cargan en carros de vacas y encima se encaraman y sientan las mozas y rodeados los carros de los mozos, entran cantando en el pueblo hasta llegar á la casa del dueño, donde luego de descargados los carros, dá principio la

cena que consiste en todos los casos con el clásico plato de *pan con mantega* (26) y el correspondiente *tarreñu* de leche termina la cena, dando principio el baile con que concluyen las endechas.

A los pocos días de cosechar la escanda y con un día de mucho sol, y viento fresco, se procede á practicar en la era la separación de las glumas ó cáscaras de las espigas; si el tiempo se presenta húmedo y se cree que la espiga no romperá bien bajo el golpe del látigo trillador, entonces se procede á la operación de prender fuego á las espigas (chamuscárlas), para quemar las aristas y secárlas para que cedan á los golpes que han de recibir del látigo trillador.

Esta operación la practican solamente en diez y ocho concejos de la provincia.

A pesar de no citar esta costumbre en los países donde siembran la escanda, sin embargo Plinio, Lib. XVIII, 10, aconsejaba que la escanda, el mijo y el panizo, antes de limpiarlos, se precisaba pasarlos por el fuego, conservando la escanda en su gluma y no pasando por el fuego la que se dedica á la siembra.

Colocadas las espigas en la era, se procede á la operación llamada de *garrotiar ó mayar* después de chamuscarla, operación que se ejecuta con 4 ó 6 hombres, cada uno con su látigo trillador ó trillo de mano, que aquí llaman *mayu*. Este artefacto se compone de un astil de dos metros de largo llamado *asta*, que termina en una contera de asta, la cual tiene perforados unos agujeros donde se amarran unas correillas llamadas *allorios*, y éstas, á su vez, se amarran á otro palo más delgado y más corto, por lo general hecho de madera de *acebo*, llamado *moquín*. Este trillo no se conoce en España más que en las provincias montañosas del Norte, teniendo mucha aplicación en toda Europa, que hoy ha desaparecido por completo siendo reemplazados por las máquinas de trillar. ¿Cómo es que empleando en España la trilla (*tribula*, de los romanos), hayan adoptado en esta provincia el trillo de mano?

La explicación es muy sencilla, nos la dá en breves palabras Columela en su Lib. II, cap. 21, que dice:

Ipsæ autem spicæ, melius futibus tunduntur.

«Cuando no hay más que espigas en la era, un látigo trillador es lo que mejores resultados produce».

Y el caso se aplicó bien en Asturias, puesto que á las eras no llevan más que espigas de la escanda.

Volviendo á nuestra operación de la trilla, diremos que colocados los hombres unos en frente de otros, empiezan á dar golpes acompasadamente con el trillo encima de las espigas para ir quebrantándolas, hasta que la *erga* se halle completa-

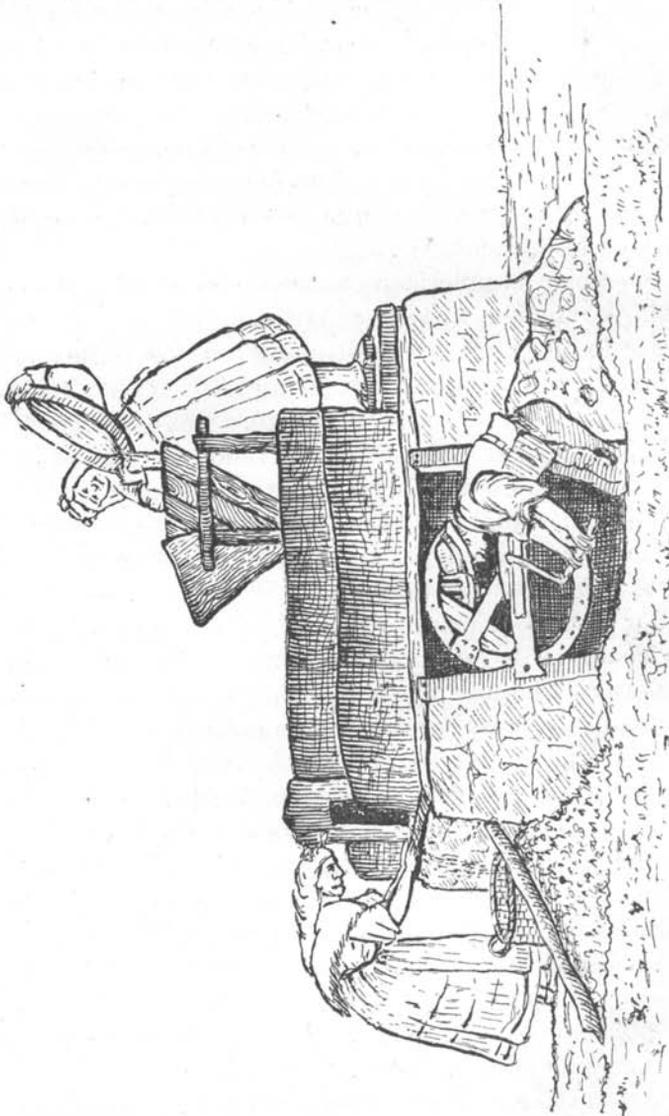


Fig. 9.—El Ravil. (Reproducción de la «Ilustración Gallega y Asturiana», por A. Cuevas.)

mente separada de la espiga; luego proceden á *ventearlo*, es decir, á separar por medio del viento la parte inútil y las pajas; la *erga* se guarda en los hórreos, en cestos, otras veces extienden sobre el piso del hórreo cal apagada y encima la *erga*

para que no la ataque el gorgojo, si es que se sospecha lo hubiese de cosechas anteriores.

Más adelante, durante el invierno, y según las necesidades de la casa, bien sea que lo necesiten para vender en los mercados ó bien para pagar alguna renta ó foro, entonces acuden al molino que llaman *ravil*, *pisón* ó *erguero*, que separa la cáscara del grano, y como el aparato es bastante curioso, precisamos explicarlo con un dibujo á la vista.

Como se vé en el dibujo, el molino de ravilar viene á ser de la misma forma y dimensiones de un pequeño molino *maquile-ro* de los del país, para moler maiz, solamente que la muela superior se la hace girar por medio de un manubrio horizontal movido por uno ó dos hombres, quienes transmiten la fuerza á un piñón de madera; la *erga* se echa por una tolva y al caer entre las piedras, con el roce se desprende el grano de la cáscara; todo lo cual sale mezclado; se lanza al viento para separar el grano de la *ponxa* ó cáscaras; ésta la suelen emplear para los colchones de los niños; los latinos lo llamaban *acus* y según Plinio, Lib. xxx, 19, dice, lo empleaban para fundir el oro (27).

En el concejo de Aller, estos artefactos son movidos por el agua y también en Teverga tienen algunos funcionando.

Plinio nos dice que en algunas partes de Italia emplean unos molinos de agua para separar el grano; pero por regla general la manera de operar para separar el grano de la cáscara, era el siguiente: empleaban un gran pilón ó pisón de piedra y con un hierro que tenía en su parte inferior una estrella adornada con dientes en forma de sierra, se echaba la *erga* dentro de él, y á fuerza de golpes lo separaban; los esclavos que hacían esta operación los llamaban *pistor* y el apellido célebre de *Pisones* viene, según el mismo autor, de *piso*, limpiar el grano de la corteza.

¡Los grandes pisones de piedra arenisca que miden 0,80 de alto por 0,40 de diámetro en la parte superior y que encontramos en muchas caserías del concejo, no tendrán relación con los que indica Plinio y que hubiesen servido para descascarar la escanda!, Existen hoy muchísimos concejos en que á los molinos de *ravilar* los llaman también *pisones*.

En el concejo de Teverga emplean otro aparato para efectuar la misma operación y que llaman *pila*, muy semejante al que se emplea para descascarar el lino; es un tablero que oscila sobre un eje al cual se le imprime un movimiento de básqu-

la teniendo á un extremo una masa que es la que quebranta la cáscara, para separar el grano. D. Juan A. Mendoza, de Teverga, nos ha comunicado estos detalles.

El grano de la escanda, después de limpio, se recoje en los *macones* y se guarda en el hórreo ó panera, con una particularidad, que dentro se colocan *las mesories* entre el grano; nos han dicho que esta operación se hace con objeto de que el grano se ventile.

De los 79 concejos de la provincia, hay 23 que no conocen los dichos molinos; en otros los llaman *molinos de rabilar*; en 6 los llaman pisones, y en el resto los denominan *molinos de pisar*, *molinos de desergar*; en uno *rabilón de desergar*.

En el concejo de Gijón el único que existe, y en muy mal estado por cierto, se halla en la casería de Vicente el Coñu, de Somió, detrás del Molino de viento.

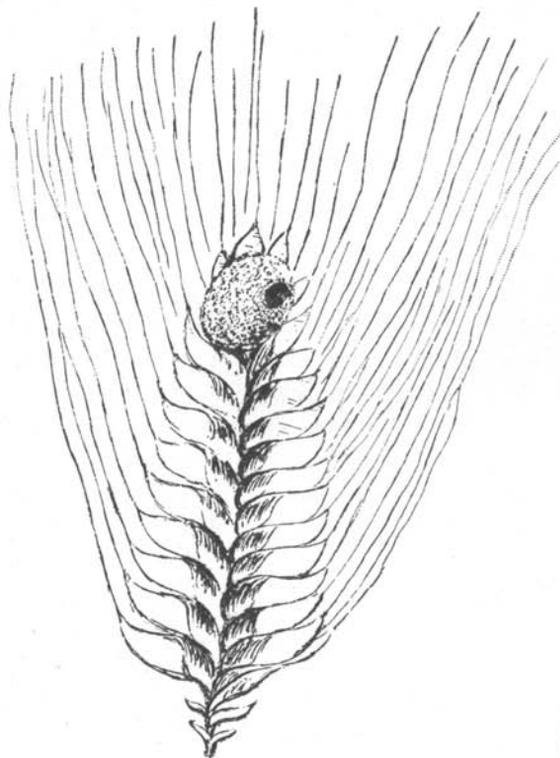


Fig. 10. — Un horru en una espiga

En los sembrados de trigo y de escanda, y en el momento de cosecharlos, se suele encontrar en las aristas ó barbas de alguna espiga, un nido redondo de barro, como indica el dibujo, en tamaño natural; está construído por una pequeña avispa, donde deposita un huevo que se transforma en crisálida; en el mes de Julio, con los fuertes calores, se rompe el nido, saliendo una pequeña avispa negra

con anillos amarillos en el vientre. El nido recibe la denominación popular de *horru* ó *panera*. En la época de la recolección de la escanda, se consideraba privilegiada á la persona

que encontrase un *horru*, y en premio dejaba de trabajar y se le obsequiaba. Por eso narrando una *coida* el poeta anónimo de *La vida de la aldea* (Caveda. Colección de poesías asturianas, Oviedo 1839), dice

y al que *atopás un horru* dai cumplidu
el bolu y el torrendu de costumbre.

Nuestro amigo D. Julio Somoza nos facilitó un *horru*, que por cierto es difícil de encontrar, y nuestro amigo el profesor del Instituto de Jovellanos D. Cesáreo Martínez, ha tenido la amabilidad de manifestarnos que es un himenóptero de la familia de los fosarios subfamilia de los erabroninos.

VENTAJAS DE LA ESCANDA

SOBRE LOS TRIGOS

Las ventajas que tiene la escanda sobre todas las otras clases de trigos son de tanta importancia, que no podemos comprender como disminuye de día en día su cultivo y se remplace por el *boroñón* (redondillo) y el *rapin* (chamorro) cuya calidad es más inferior.

Vamos á enumerarlas:

1.^o Es un grano que germina en su cáscara en terrenos pobres y montañosos.

2.^o Las operaciones del cultivo son ligeras y económicas.

3.^o Ninguno resiste mejor que ella á los vientos fríos y vicisitudes atmosféricas de las grandes alturas; ni la humedad, ni el calor, ni las sequedades prolongadas le hacen mella; vegeta meses enteros bajo la nieve; jamás se hielan ni se enferman.

4.^o Ninguno se aviene mejor en terrenos de menos jugos y de menos abonos.

5.^o Ninguno se acomoda mejor á los muy arcillosos ni apelmazados, ni los empobrece menos.

6.^o Ninguno se defiende mejor del ataque de los insectos y pájaros en tanto que se conserve entre sus glumas.

7.^o Es un grano exento de enfermedades parasitarias, roya, herrumbre, carbón, carie ó tizón cornezuelo.

8.^o Necesita menos cantidad de grano para el sembrado á superficie igual.

9.^o El peso por hectólitro, se halla igual con los trigos buenos castellanos.

10. Las harinas de la escanda son más blancas, más finas y más sabrosas que las del trigo, sinó que lo diga el pan tan

afamado de la Camposa (Avilés) y el de Siones y Fitoria (Oviedo).

11. Producen tanto salvado como los trigos.

12. Tiene más productos alimenticios digestibles que el trigo según el Prof. Wolf.

	Trigo	Escanda
Proteína.....	11,70 %	12,20 %
Hidratos de carbón	64,30 »	64,40 »
Grasa.....	1,20 »	1,30 »
El... ..	77,20 %	77,90 %

13. La harina, á peso igual que el trigo, produce más pan y admite más agua caliente para amasarla, necesitando también más levadura y más sal que el trigo. Tiene también la ventaja de que se conserva más tiempo fresco.

14. Las glumas ó *ponxa*, mezclada con salvado, la come muy bien el ganado y en algunos concejos lo emplean para las camas de los niños.

15. La producción por hectárea es mayor que la del trigo en las regiones castellanas, pues el promedio que arrojan las estadísticas oficiales, es de 10 hectólitros por hectárea, y en Asturias la producción de la escanda en muchos concejos llega á 18 hectólitros.

16. En los mercados de Asturias la escanda tiene un sobre precio en fanega de pesetas 5 ó sean pesetas 6,70 por hectólitro; á fines del siglo XVIII, ya existía esta diferencia; se vendía en los mercados el *copin* de escanda á 1,50 pesetas y el de trigo á 1,35. Cuando se pagaba la venta en trigo *borroñón*, la fanega se evaluaba á pesetas 15 y cuando pagaban en escanda, la evaluaban á pesetas 20 y en estas cantidades se transformó el pago de los arriendos.

Muchas de estas ventajas de la escanda sobre los trigos, las confirman en sus obras los Prof. Thaer, en su libro *Bases de la agricultura*. Prof. Schuvertz en su *Dirección sobre la agricultura práctica*, y Nowaski sobre la *Dirección para el cultivo de los cereales*. El Prof. Golz en su Tratado de Agricultura aún añade que la escanda sirve muy bien para efectuar la rotación de cultivo con las patatas, la remolacha y otras raíces, abonando después muy poco para la escanda.

El Prof. de Agricultura Wielhaur, en el periódico semanal de los agricultores de Baden (1900) pide que se debe conservar

el cultivo de la escanda; añade que es más resistente y menos crujiente en el invierno que el trigo, y su cosecha es siempre mejor, que aún de las mejores que se presentan de trigo, dice que se precisa hacer propaganda de su cultivo; que la Suabia no la abandone y haga su fruto querido. Esto mismo lo recomienda el Prof. Rissler (cultivo del trigo).

Debemos imitar á tan sabios propagandistas de la escanda; no debemos abandonar su cultivo sinó aumentarlo á imitación de los concejos de Riosa y Quirós, que de año en año lo aumentan; y seguramente por las grandísimas ventajas que obtienen, pues el único inconveniente que tiene sobre el trigo, es la operación del *ravil*, y este trabajo es tan insignificante, que no merece la pena tenerlo en cuenta á cambio de las ventajas que hemos enumerado.

¡No es triste pensar que un cereal que ha vivido entre nosotros cerca de veinte siglos, vaya desapareciendo poco á poco del cultivo!

Hemos indagado las causas que motivaron su descenso y no vemos más que una razón poderosa, que fué la que inició su desaparición contribuyendo otras causas á aumentarla; desde el momento que el propietario admitió el pago de la renta en metálico, en lugar de en escanda y trigo, inició su muerte; el labrador quedó libre de sembrarlo ó no y entonces buscó lo que más le convenía para remplazarlo con el menor trabajo posible; en esos momentos fué cuando se desarrolló el consumo de la carne y aumentó de precio en toda la península y se dedicó con más ahinco á la cría del ganado, que ya conocía sus rendimientos, y entonces fué cuando transformó aquellas tierras en pastos naturales, que tan bien se prestaban el clima y las tierras á su desarrollo sin trabajo alguno; así se comprende que alcance hoy la ganadería en Asturias un valor de unos 50 millones de pesetas y representa unos 5 millones el valor de las ventas anuales que se dedican para el consumo provincial y del resto de España. Así es que creemos que en plazo no lejano esta cifra se ha de duplicar, el día que lleguen los abonos químicos á aquellos puntos donde se les hace imposible llevar el abono de sus corrales, y que aprovechen todos los residuos de las fábricas de aceites vegetales y azucareras para alimento de invierno.

Las tierras en Asturias, por término medio, son de mediana calidad, en cambio el clima, que es lo más importante para los cultivos, es excelente ni fríos ni calores excesivos, con nieves

abundantes y lluvias copiosas en todas las épocas del año; así es que con estas condiciones Asturias debiera figurar como una de las principales provincias en riqueza agrícola, y sinó lo es, de ella es la culpa, porque si la tierra es mediana, el labrador puede hacerla buena, si quiere; compárense muchas caserías de treinta ó cuarenta días de bueyes (4 á 5 hectáreas) que dicen apenas les dá para vivir y en cambio conocemos muchos individuos que viven perfectamente bien, con dos ó tres días de bueyes.

El primero quiere la tierra porque le dá, porque le hace vivir; la quiere como quiere al pariente rico que llega de América, que le dá dinero, y el día que deje de dar, lo atribuye á *un mal querer* á que *i lo quiten de la cabeza*, sin pensar que es muy posible que no haya recibido de ellos, ni una palabra de gratitud, ni una sonrisa cariñosa, ni una atención, ni un agasajo; así les pasa con la tierra, quieren que les dé, sí, pero ellos á la tierra no la quieren dar nada, ni cuidados, ni desvelos, ni trabajos, ni *cuchu* y el día que no les produce, lo achacan al sol, al viento, á la seca, al *orbayu*, á los caldíos, á la lluvia, en fin á todos, sin pensar ni ver que la tierra es agradecida, que les devuelve ciento por uno; cuantos más cuidados y desvelos tengan con ella y cuantos más abonos la dén, más hermosa y más lozana se pone al llegar la época de engalanarse con los frutos que produce.

¡Qué diferencia del amor que tiene por la tierra el aldeano y del que tienen los pequeños horticultores de los alrededores de Gijón, que viven con dos ó tres días de bueyes y muchas veces trabajan solamente en un cuarto; aquello es amor verdadero á la tierra; hay que verlos cómo la trabajan, con qué cuidado la palean, cómo van retirando las raíces de las malas hierbas que en ella se crían y poniéndolas á un lado para inutilizarlas; después con qué cuidado echan la palada de tierra para que el terreno quede perfectamente horizontal, sin altos ni bajos que mañana les estropée la vegetación; cómo hacen los surcos en la tierra para colocar la planta, que con gran cuidado sacan de sus semilleros, con qué mimo la colocan, con qué cuidado la examinan para ver si está en buenas condiciones, con qué esmero le echan el abono después de clasificarlo, lo fresco para la patata y las verduras; lo viejo para la cebolla, zanahorias y otras; si es verano, cómo ayudan todos á la puesta del sol, á sacar el agua del pozo por medio de aquellas ingeniosas palancas de madera, sistema universal en estos cultivos, que lo mismo los emplean

en Cádiz, que en Polonia, que en el Norte de Suecia, para regar temporalmente la planta; cómo limpian y escardan más tarde todas las malas hierbas que crecen alrededor de la planta; cómo más tarde allegan tierra al pié de cada una para que reciban sus raíces el aire necesario á su alimentación; cómo para animarla á que se desarrolle pronto, le echan el agua enriquecida con deyecciones humanas que llaman *el caldo* (28) y cómo de nuevo fecundizan á esa tierra que en el espacio de doce meses les dió tres y hasta cuatro cosechas devolviéndoles con creces lo que en ella gastaron.

Y el hombre que esto hace, es de la misma cepa del otro; necesita emigrar de su casería natal para transformarse en otro completamente distinto; de inactivo y rutinario, se vuelve trabajador y progresivo, ¿qué otro mejor ejemplo podemos citar? Las Américas que se hallan hoy plagadas de riquísimos agricultores asturianos, con cientos de leguas cuadradas de tierras, las cultivan con los últimos adelantos modernos y obtienen toda clase de productos, que compiten en los mercados mundiales en calidad y bondad, con sus similares.

¿Por qué no habían de hacer lo mismo nuestros labradores á semejanza de nuestros buenos horticultores de los alrededores de Gijón, Grado y Candamo?

Entonces, para hombres así, les aconsejaríamos que no modifiquen su principal base de cultivo; que sigan sembrando el maíz, lo mismo que la escanda, en los terrenos apropósito para ello y sinó trigo bueno; que continúen con la remolacha, abonándola bien, que abonen bien sus praderías, pero que aren bien la tierra, que la enriquezcan con variedad de abonos y de otros productos naturales, como el *sellón* (margas), las algas marinas, la arena del mar, la cal mezclada con sinnúmero de césped y otros residuos de los caminos, que efectúen con esmero todas las labores; si después les dejan tiempo estos principales cuidados, dedíquense al plantío de la patata fina de riñón, cuyo valor alcanza la cifra de 130 á 140 pesetas la tonelada, cultive buenos tomates, lechugas, repollos y coliflor, que llegan á producir desde 1.000 á 1.500 pesetas por dia de bueyes.

Si desean más artículos que les produzcan bienestar, dedíquense en forma, y en cultivo extensivo, á la plantación de la cebolla fina redonda, cuyo mercado de Inglaterra adquiere todo lo que se produzca.

¿Quieren las mujeres de los labradores alcanzar algunos in-

gresos más en sus casas para sus pequeñas necesidades que han de mejorar insensiblemente el bienestar interior de su hogar? Pues dedíquense á cuidar una pequeña esparraguera de clase buena, que venderán siempre á la fabulosa cifra de 1.500 pesetas la tonelada. ¿Desean más productos que les proporcionen ahorros? Tengan mucha fresa, buena fruta, sobre todo buena guinda y cereza, pera de *marco*, peros de *mingan*, que siempre se vende en todas partes y á todas horas á precios elevadísimos; pero para conseguir todo esto, ya lo hemos dicho, y no nos cansaremos de repetirlo, se precisa trabajar con asiduidad y con esmero, porque este trabajo, ayudado por la observación, hace desarrollar la forma y medios de conseguir lo bueno y con poco dinero; y si sus conocimientos de instrucción elemental son regulares, ya les permitirán leer alguna cartilla agraria, que les ilustre sobre ciertas rutinas que les conviene eliminar.

Lo primero crear el bienestar, después estudiar.

Vean, pues, cómo lo que les aconsejamos no altera en nada la marcha agrícola de su finca; roten y preparen trozos de tierra incultos á la medida de sus fuerzas y necesidades, para ese sinnúmero de plantas en las cuales invertirán todo el tiempo que les sobre, y que son las que han de traer á su hogar el bienestar y riqueza á que aspiran todos los pueblos civilizados.

PRODUCCIÓN

Asturias es la provincia que produce mayor cantidad de escanda (*Triticum Spelta* Lin); su producción anual alcanza á la cifra de unas 20.000 fanegas asturianas, unos 15.800 hectólitros.

Para que se tenga conocimiento de la producción por concejos y de las particularidades que ofrece el cultivo en cada uno de ellos, vamos á enumerarlo en detalle según los informes que nos han comunicado en parte, algunos de los señores secretarios de los ayuntamientos de Asturias, dándoles las gracias por su atención.

ALLENDE.—No cultivan la escanda en este concejo.

ALLER.—Se siembra la escanda en todo el valle de Aller y también de *alcacer* para el ganado; siembran la escanda almidonera (*Triticum dicocum*) que llaman *pavia*.

AMIEVA.—En este concejo ya hace muchos años que se dejó de cultivar la escanda; la de Seberga era muy renombrada.

AVILÉS.—Apenas se cultiva hoy; las causas que contribuyeron á la disminución de su cultivo fueron á su mala calidad con relación á los trigos rojos del extranjero y á las harinas llamadas de fuerza, de Rusia.

BIMENES.—Ha dejado de sembrarse, debido á sus múltiples faenas y escasa producción, amén del exorbitante gravamen que hasta hoy pesaba sobre los cereales.

BOAL.—Hace bastante tiempo que no se cultiva la escanda, y tan es así, que hay muchos foros que consignan la pensión en dicho grano. Hoy no se cultiva y las causas han sido lo inseguro de la producción y la dificultad en la recolección, muy desventajosa á la del trigo; pero éste se siega con hoz pequeña y se hacina como el centeno.

CABRALES.—No se cultiva más que el maíz y patatas; la inmensa mayoría de sus habitantes se dedican á la fabricación del queso que lleva el nombre del concejo.

CABRANES.—Se cosechan al año unas 180 fanegas asturianas, disminuyendo su cultivo por ser más trabajoso y tener mayores rendimientos con otros cultivos.

CANGAS DE ONIS.—En Saintienes de Ola, tienen una escanda muy afamada, pesa 120 libras la fanega asturiana.

CANGAS DE TINEO.—En este concejo no se ha cultivado nunca la escanda.

CARAVIA.—Se siembra hoy muy poco; ha contribuído á esta baja el que el desarrollo de la ganadería, aumentó la circulación de la moneda, que sustituyó en el pago de la renta á la especie con ventaja para todos. El quedar de praderas mucha tierra antes cultivada y el gran plantío de pomaradas que se hace en este término.

CARREÑO.—No se siembra.

CASO.—Cultivan en pequeña escala la escanda, cosechando 800 fanegas.

CASTRILLÓN.—No hemos recibido contestación.

COAÑA.—No se siembra en este concejo.

CASTROPOL.—Es desconocida en este concejo; pero en los arrendamientos de hace tres siglos y pico, aparece que la renta se pagaba en escanda, y desde entonces acá resultan los arrendatarios á pagar en trigo.

COLUNGA.—Se cosechan unas 100 fanegas; la causa principal de la disminución de su cultivo consiste en que requiere mucho más trabajo que el del trigo, no compensando la diferencia de precio este exceso de trabajo.

CORVERA.—No hemos recibido contestación.

CUDILLERO.—Id. íd. íd.

DEGAÑA.—Nunca se sembró.

EL FRANCO.—No se conoce su cultivo.

GLJÓN.—En el día apenas se cultiva en el concejo; lo poco se dedica en forma de *erga* para pienso de las yeguas dedicadas á la cría de muleros.

En la estadística del marqués de la Ensenada, del 1752:

Las tierras dedicadas á escanda eran	4,50	días de bueyes
Tierras descansando un año	364,18	» »
» » dos años	276	» »
» alternando con maíz y habas	23.043	» »

TOTAL DIAS B. 23.687,68

En el concejo emplean las *mesories* para cosechar el trigo.

GOZÓN.—Se cosechan unas 1.000 fanegas.

GRADO.—Se cosechan al año unas 1.800 fanegas. En Sabiedo es donde dicen se cosecha la mejor escanda de Asturias. La producción de este concejo representa un 9 % de la producción total de la provincia.

GRANDES DE SALIME.—No hemos recibido contestación.

IBIAS.—No se cultiva.

ILLANO.—No hay noticias de que en este concejo se cultivase la escanda.

ILLAS.—No hemos recibido contestación.

LANGREO.—Produce unas 300 fanegas. El aumento de vías de comunicación que facilitó la entrada de otros trigos y harinas; el desarrollo de las industrias minera y metalúrgica, que apartó muchos brazos de la agricultura, y el subido precio que han ido adquiriendo los ganados, dedicando con este motivo los terrenos á pastos, son las causas de la disminución del cultivo de la escanda.

LAVIANA.—Se cosechan unas 1.500 fanegas. Ha disminuído la siembra de la escanda, debido á que los dueños del directo de los foros, empezaron á cobrar en dinero y no en escanda; y los colonos desde entonces dedican á yerba los predios porque les tiene más cuenta.

LENA.—Se cosechan unas 600 fanegas; la disminución de la siembra obedece á las comunicaciones fáciles con Castilla, que introduce mucho trigo, y la gente se provée en las tahonas del pan cocido.

LEITARIEGOS.—No se sembró nunca. El hallarse este puerto cubierto de nieves ocho meses del año, impide el que maduren los cereales.

LLANERA.—Se siembra muy poco, cosechando solamente unas 150 fanegas; se abandonó su cultivo por no rendir el producto como los trigos candeal, *rapin* y *boroñón*.

LLANES.—En toda esta zona sembraban la escanda hace unos cuarenta años y dejaron completamente de hacerlo; pero aún conservan el empleo de *las mesories* para la recolección del trigo *rapin*.

MIERES.—En 1903 se cosecharon unas 735 fanegas de escanda.

MIRANDA.—No hemos recibido contestación.

MORCIN.—Se siembra la escanda, pero va disminuyendo su

cultivo á causa de lo inseguro del tiempo que en la florescencia pierde la cosecha.

La parroquia de Peñanes de San Esteban, la produce riquísima. Se cosechan anualmente unas 100 fanegas.

MUROS.—Se cosechan unas 150 fanegas; disminuye el cultivo á causa de la competencia que en el precio le vienen haciendo el trigo y sus harinas, de fuera de la provincia.

NAVA.—No se siembra. La causa principal de su abandono ha sido la competencia de las harinas de Castilla y del extranjero, fomentando las tahonas que acabaron con las panaderas de hornos de casa, que eran las que hacían pan de escanda, además los propietarios establecieron las rentas á dinero y antes se pagaban todas en escanda.

NAVIA.—No se cultiva.

NOREÑA.—No se cultiva á causa de la naturaleza del terreno que según los antiguos no se presta para dicho cultivo.

ONIS.—No se cultiva.

OVIEDO.—Se cultivan las dos clases de escanda, la fisga y la povia.

Disminuye su cultivo porque los arriendos se hacen en dinero; porque en igual terreno produce más cantidad de trigo, y porque les tiene mucha más cuenta sembrar remolacha azucarera. La escanda de Siones tiene gran fama.

PARRES.—No se cultiva. En Collia cosechaban buena escanda.

PESOA.—No se cultiva.

PILOÑA.—Se cultiva bastante. Los arrendatarios ya no satisfacen en escanda el precio del arriendo; ésta es una de las causas de la baja del cultivo; además la escanda es menos productiva que el de otros cereales.

La clase buena se cosecha en Sieres.

PONGA.—No hemos recibido contestación.

PRAVIA.—Cosechan unas 400 fanegas; se abandona su cultivo por las malas cosechas y mayor producción de otras plantas, especialmente la patata.

PROAZA.—Se recogen unas 600 fanegas. La ganadería hace que se dejen las fincas á prados, disminuyendo con esto su cultivo.

QUIRÓS.—Se cosechan unas 3.000 fanegas. Su cultivo no disminuye, al contrario. El Sr. la Llana cita el dueño de una finca

que le producía 4 fanegas por día de bueyes equivalente á 23¹/₂ hectólitros por hectárea.

REGUERAS.—Se recojen unos 338 hectólitros. En el pueblo de Somines hay escanda muy buena.

RIBERA DE ARRIBA.—Produce unas 60 fanegas. Abandonan su cultivo para dedicar las tierras á otras simientes.

RIOSA.—Asciende á 1.500 fanegas la cosecha de escanda; en este trigo su cultivo no ha disminuido, antes bien, vá en aumento.

RIVADESELLA.—Siembran la escanda, pero solamente la utilizan para forraje en verde y la llaman *simiente*.

RIVADEDEVA.—En Collar siembran la escanda para forraje en verde y la llaman también *simiente* (14.^a).

SALAS.—Su cosecha asciende á 2.100 fanegas y disminuye su cultivo porque les produce más la patata. La mejor escanda de este concejo es la que siembran en la cuesta de la Espina en dirección á Tineo. También en la cuesta de Castañeda, la hay muy afamada.

Desde el alto de la Espina hacia Occidente ya desaparece el cultivo. Hemos observado en un viaje por esa zona la muy notable variación que se observa en este punto viniendo de Occidente, tanto en el paisaje, en las construcciones como en el cultivo y la ganadería. ¿Es la divisoria del terreno siluriano del devoniano ó es la divisoria de dos antiguas razas separadas por la cuesta de la Espina?

No conocen el nombre de *fisga*; á la escanda la llaman *erga* y al molino de *ravilar* lo llaman *pison*.

STA. EULALIA DE OSCOS.—No se conoce.

SAN MARTIN DE OSCOS.—No se conoce.

SAN MARTIN DEL REY AURELIO.—Se cosechan unas 300 fanegas alternando el cultivo con el maíz. El módico precio que alcanza este grano, y sobre todo, la abundancia del pan de tahnas, es lo que ha hecho disminuir su siembra.

SAN TIRSO DE ABRES.—No se conoce.

SANTO ADRIANO.—Tienen la escanda de Castañedo; pero es floja y poco glutinosa; en cambio la de Labares es una de las mejores de la provincia, que ya ponderaba Jovellanos.

SARIEGO.—Se cosechan unas 500 fanegas. El cultivo de la remolacha azucarera, que es más productivo, y el aumento del valor del ganado, hace que se abandone su cultivo.

SOBRESCOBIO.—Se cosechan 450 fanegas.

SOMIEDO.—Se cultiva en algunos pueblos del concejo y producen 500 á 600 fanegas. Se abandonó su cultivo por ser los terrenos de poco subsuelo; muy pendiente y montañoso.

SOTO DEL BARCO.—No hemos recibido contestación.

TAPIA.—No se siembra ni conocen la escanda, y el trigo se siega con la focilla.

TARAMUNDI.—No se cultiva clase alguna de escanda.

TEVERGA.—No hemos recibido contestación.

TINEO.—Las 158 fanegas que se cosechan, son de las parroquias de Pedregal y La Pereda; en las 42 parroquias restantes, no se siembra á causa de la ligereza y finura de la tierra.

VALLE ALTO DE PEÑAMELLERA.—No hemos recibido contestación.

VALLE BAJO DE PEÑAMELLERA.—Se cultivaba antiguamente.

VALDÉS.—No se cultiva la escanda.

VEGA DE RIVADEO.—No se cultiva.

VILLANUEVA DE OSCOS.—En ninguno de los tres concejos de Oscos se cultiva la escanda.

VILLAVICIOSA.—Se cosechan unas 2.500 fanegas y debido al cultivo de la remolacha, se abandonó su siembra.

VILLAYON.—No se cultiva hoy.

YERMES Y TAMEZA.—Se cosechan unas 1.200 fanegas.

Habiendo alcanzado la ganadería buen precio, se abandonó el cultivo de la escanda, transformando las tierras en prados.

Nos hemos dirigido á algunas granjas agrícolas de España y he aquí las contestaciones recibidas sobre el cultivo de la escanda en sus regiones:

MURCIA.—No conocen el trigo de escanda, ni tampoco en la de Alicante.

VALENCIA.—Tampoco conocen en aquella región el trigo de escanda.

BARCELONA.—La casa Nonell é Hijos, comerciantes de granos y semillas, nos manifiestan que tampoco conocen en aquella provincia el cultivo de la escanda.

Hemos examinado los listines de precios de mercado de cereales y no hemos visto ninguna cotización de precios de ese grano.

MADRID Y CIUDAD REAL.—No la conocen ni la cultivan.

Iguales noticias alcanzan á las provincias de Lérida, Pontevedra y Huesca.

En la provincia de Santander y en algunos pueblos del Occidente en Treviso (juzgado de Potes) hace muchos años que recuerdan aún se sembraba la escanda.

En Baviera, según carta del Sr. Director de la Academia agrícola de Weiheustaphan, cultivan dos clases de escanda: la blanca, de invierno, y la roja sin barbas, también de invierno; allí, como en Alemania, emplean los peores terrenos para su cultivo, resistiendo temperaturas muy bajas.

Para descascarar el grano emplean unos molinos que llaman *garbau*.

Siembran la escanda con su cáscara, y en la Baviera del Sur, entre el Danubio y los Alpes se corta la planta á medio metro del suelo, se amarra en haces, y más tarde se siega la paja que queda en el sembrado y que dedican á la cama de ganados.

La povia ó sea la escanda á dos ringleras. (*Triticum dicocum*) la siembran en algunos concejos de la provincia; hasta ahora no la cultivan más que en el de Proaza, Teverga y Aller.

La escaña ó (*Triticum monococum*) no se conoce en Asturias; en las vertientes de los Pirineos la suelen sembrar como alimento del ganado; el Sr. Higuera, de Zaragoza, ha tenido la amabilidad de remitirnos algunos ejemplares recogidos en el distrito de Jaca; en Gerona y Teruel, lo dedican en verde para alimento del ganado.

En Andalucía se siembra muchísimo; por los datos que publicó el Sr. Morato en el «Heraldo de Madrid», producen las ocho provincias andaluzas unas 12.000 toneladas. En Sevilla se vende para los mercados de la península al precio de 14 $\frac{1}{2}$ pesetas los 100 kilogramos, empleándose para alimento del ganado.

Según los datos que hemos recogido sobre la siembra de la escanda en Europa, resulta, según el Prof. H. Stoll, en su obra «Der Spelz», que en

Wutemberg, recogen.....	171.099	hectólitos
Baviera.....	73.485	»
Baden.....	58.630	»
Prusia.....	15.223	»
Hessen.....	3.385	»
Provincias Renanas.....	379	»
En Suiza.....	39.612	»
Austria.....	4.819	»
<hr/>		
Total promedio de varios años....	366.632	»

Además, en el resto de Europa se siembra un poco en el Este de Francia hacia los Vosgos y el Delfinado; en Rusia, según el mismo Prof. Stoll, con referencias al Prof. Fruwirth, de Nohenheim, indica que también se siembra la escanda en los gobiernos rusos de Kassam, Ufa, Don, Bjatk, Perm, Niski-nowgorod, Sama, Simbirst y Saratow; pero no puede decirnos la superficie cultivada ni la cantidad de producción.

En Noruega se cultivaba la escanda, pues un señor profesor, en un viaje por Suecia, nos manifestó que se había encontrado la escanda en las tumbas antiguas del país.

En un periódico comercial de los Estados Unidos de América, cortamos un suelto que literalmente decía así:

Spelta, produce 50 bushels (ó sean por un bushel de simiente); apareció en Dakota (E. U. A). (Capital Bismark).

¿Esa *espelta* ó escanda fué importada de Europa ó era originaria del país?

SÍMBOLO EN LOS ACTOS RELIGIOSOS

Los romanos empleaban el pan de escanda como un símbolo en las ceremonias religiosas, y vamos á citarlas.

Plutarco (Vidas paralelas) dice que Numa Pompilio implantó los ritos incruentos de Pitágoras haciéndose por lo común con *farro*.

Plinio H. N. XVII, 3, dice *Confarreatio*, ceremonia religiosa que precedía al matrimonio y establecía sobre la mujer el *manus* del marido. Esta ceremonia tenía lugar ante diez testigos, del gran sacerdote y del *flamen dialis*; se acompañaba de rezos y sacrificios de una oveja cuya piel se extendía sobre los asientos de los novios.

El nombre de *Confarreatio* venía de una costumbre que era de llevar ante los novios un bollo de harina de escanda *far* á la vuelta de haberse casado. La torta de escanda ya dicha se llamaba *farreum*.

A la diosa Vesta también le hacían ofrendas con un bollo de escanda.

Farro pio venerare Vestam

Las fiestas de la torrefacción de la escanda como ofrenda á los dioses, se llamaban *fornacales*.

Veamos ahora en Asturias en qué funciones religiosas emplean la escanda.

Jovellanos apunta que en el convite matrimonial de los *Vaqueiros de alzada* se sirve un pan ó bollo que á manera de *eulogia* se reparte entre los convidados.

En el concejo de Caso, amasan el pan de escanda para las bodas y regla general en todas las fiestas de los Santos Patronos de los pueblos, y el día de la fiesta del Corpus, en la mayor parte de los concejos de Asturias, llevan un *ramu* que consiste en una pirámide truncada cubierta de pañuelos de seda y cintas colgando á su alrededor grandes bollos de pan escanda que después de la procesión venden en pública subasta y con el pro-

ducto costean la función religiosa. En Caso, las mozas salen á pedir casa por casa espigas de escanda y reunidas fabrican doce panes y una rosca que cuelgan del *ramu*, buscan un mozo para llevarlo, yendo á la cabeza de la procesión.

En los concejos de Laviana, Morcín, Oviedo y Somiedo, llevan los vecinos, por turno, á la misa parroquial del domingo, un pan de escanda del cual parten pedacitos que ofrecen á los oyentes al referitorio de la misma, que en pago de cada uno, rezan un Padre Nuestro por el interesado á quien se ofrece; lo llaman *el pan de la caridad*.

Nuestro amigo D. Fermín Canella, en su *carta fuegos* de Asturias, confirma esta costumbre y dice: En algunas localidades más antes que ahora se repartía á los fieles pan bendecido al ofertorio ó después de la comunión, en recuerdo de los *agapes* ó convites de caridad de los primitivos cristianos, (sínodos del obispado).

En la parroquia de San Justo (Villaviciosa), cuando fallece un vecino, el día del entierro, los amigos y parientes del difunto, entregan al cura ofrendas en dinero y efectos; la familia solamente envía como ofrenda un bollo de pan de escanda cubierto con un paño y una cinta negra.

En el concejo de Cabranes, además de hacer la ofrenda del pan de escanda como en el de Villaviciosa, también el día de difuntos suele hacerse entrega de escanda con destino á las ánimas.

En el de Tineo se usaba el pan de escanda en las bodas, bautizos y funerales y los párrocos hacen las hostias con harina de escanda.

Por la Pascua, en Asturias, renace la alegría y á cambio de los ramos de *lloreus*, los padrinos regalan á sus ahijados sendos bollos de pan de escanda (29).

En los de Yermes y Tameza, el día de Candelas, las mujeres llevan un panecillo á la iglesia cuyo panecillo de escanda lo reparten luego por la noche entre la familia.

D. Elías López Morán cita en su meritísima obra «El Derecho consuetudinario en la provincia de León», lo siguiente: «En tierra de maragatos, en las bodas, *la moza del caldo* lleva un bollo de pan (30); también esparcen trigo en grano á la puerta de la casa de los novios, y la madrina deposita en una canastilla pequeños bollos de pan, que luego reparten».

PARA MEJOR EXPLICACION DE LA OBRA

Medidas de superficie

La hectárea.....	7,95 días de bueyes
Día de bueyes (en la vega).....	16,200 pies ² ó 1.257,72 mts ²
Día de bueyes (en el monte)....	16,400 pies ²
Yugero romano.....	2,489,72 metros ²
El pie romano.....	0,m ² 2947

Medidas para aridos

El éxodo de la fanega.....	=	16 celemines castellanos
Fanega asturiana tiene.....	=	74,14 litros
ó 4 celemines.....	=	18,53 litros cada uno
ó 8 copinos.....	=	9,26 » »
ó 16 galipos.....	=	4,63 » »
ó 96 maquilas.....	=	0,77 » »
Ochavo.....	=	32,41 » »
Conge.....	=	3,24 » »
Modius.....	=	8,53 » »
Anfora.....	=	25,59 » »
Corbis (31).....	=	42,67 » »

NOTAS

(1) Los del pueblo de Casomera (Aller), únicos en Asturias, llevan un pañuelo estrecho amarrado á la frente, parecido á los que usan los aragoneses.

(2) En las vertientes cantábricas de la provincia de León, los habitantes continúan aún hoy día alimentándose con carne de castrón, que conservan salada durante el año.

(3) Plinio H. N., Lib. XII, 25, lo confirma; con la cebada hacían una bebida llamada *coelia* ó *ceria*. En Asturias, en los siglos XIII y XIV, la llamaban *vicera*. (A. Rato. «Vocabulario bable».)

(4) ¿Sería ésta una costumbre que perduró, cuando la Iglesia tuvo que promulgar en Asturias el uso de lacticinios en Cuaresma?

(5) Los *poyos* de piedra que hay en el interior de las cocinas de nuestros labradores, adosados á los muros, ¿no serán reminiscencias de costumbres cántabras ó célticas?

(6) Se supone sean los bailes que aún hoy conservan en el país vasco.

(7) En el concejo de Valdés hemos visto este tipo de arado.

(8) Cervantes («El Quijote») dice que en Aragón los empleaban para ahuyentar los lobos; en Asturias sirven para avisar cuando bajan de la montaña.

(9) En la Mandchuria también emplean estos clavos con el mismo objeto («Ilustración Inglesa» 1905)

(10) Nuestro amigo D. Miguel Adellác, profesor de Agricultura, nos dice que en la provincia de Zaragoza también los conocen y los emplean para apretar el orujo de uvas.

(11) En la carta á Ponz (Jovellanos).

(12) J. Lubbock. «Homme préhistorique».

(13) De Candolle. «L'origine des plantes cultivées».

(14) Delile. «Plantes cultivées d'Égypte».

(14 a) En Ribadesella llaman al alcacer de escanda *simiente*. ¿Tendrá alguna relación con la palabra *semens* con que los romanos asignaban la escanda?

(15) Ad. Pictet. «Les origines indo-européens», edición 2, volumen 1, página 348.

(16) Especie de pasta que se hacía con la harina de escanda y que mezclaban con una creta fósil que existía cerca de Leucogé (Nápoles), alimento que era muy estimado por los romanos.

(17) Schultz y Hubner.

(18) C. Darwin. «Origen del hombre».

(19) Las conocía Sancho Panza cuando fué pastor y las volvió á ver cuando subió en el Clavileño. («El Quijote». Cervantes.)

(20) Hacia el 1873, en el *Far-west* de los Estados Unidos, en los grandes cultivos de trigo, donde la paja no tenía valor alguno, empleaban unas máquinas que no cortaban más que las espigas del trigo.

(21) Nota del traductor M. Littré.

(22) Lo emplean en la Suabia (Alemania).

(23) El grano con sus glumas ó cáscaras.

(25 a) Jovellanos estima su procedencia de los árabes.

(26) El pan de maíz mezclado con pan de trigo y las migas desmenuzadas con manteca fresca de vacas, se les agrega azúcar en proporción.

(27) Poco calor nos parece debe producir para fundir el oro.

(28) Costumbre de origen china, se supone hayan sido los franceses los introductores en esta zona. (E. Zola también lo cita en «La Terre».) En el «*Brittish Husbandry*» (1834), leemos lo siguiente: «En un barril de grandes dimensiones se colocan las deyecciones humanas; un mandarín ó un oficial del Gobierno chino presencia el relleno de la vasija; se cierra y se coloca los sellos; en ese estado, el propietario lo conserva durante seis meses, por lo menos. Después de este plazo, el mandarín rompe los sellos y garantiza por medio de un certificado el resultado de la operación, cuyo documento lo enseña el propietario al efectuar la venta por las calles, vendiendo el líquido por cantidades de medio litro en adelante, que lo emplean en los jardines y huertas, diluyéndolo en cuatro ó cinco veces su volumen de agua. Una cuarta parte de los abonos que emplean en China, son de igual procedencia».

(29) «Asturias», t. III, Bellmunt y Canella.

(30) ¿No estaría hecho el bollo de pan con harina de escanda, y que esta escanda procedía de Asturias? Debe ser cierto este dato, pues don Pedro Cangas, que conserva un granero en Libardón (Colunga), nos aseguró que en los libros de cuenta y razón de su casa, existían muchas partidas de venta de ese grano á los maragatos.

(31) Los romanos, según F. Rich («*Dictionnaire*»), lo empleaban para medir la escanda en su cáscara.

ERRATAS

Página	Línea	Dice	Léase
12	17	bárgamu	bárganu
14	19	Jovellanos	Jovellanos (11)
15	6	Triticam	Triticum
18	22	(35)	(15)
25	12	cundido	candido
40	2	Planto	Plauto
50	2	crujiente	exigente
