

Exemplar de baldre

verAsturies

www.verasturies.com

VIAXAST

Nº 12 Payares 2020

Recuperando la ilusión

AVILÉS
UNA CIUDÁ CON
MUNCHO QUE DESCUBRIR

CASTRILLÓN
INVIERTE NA SO
XENTE

NAVA
LOS MEYORES PRODUCTOS
NATURALES DE NAVA

NAVIDÁ
LA NAVIDÁ
N'ASTURIES

Númeru 12

Recuperando la ilusión

Remata un añu que foi difícil pal turismu, pa la cultura y pal ociu, pero qu'Asturies supo superar de la meyor manera posible y con responsabilidá. El númeru que tienes ente les manes fai por da-y normalidá a esta situación condicionada pol covid19.

Nesti númeru facemos un repás peles tradiciones asturianas del iviernu y del Nadal, un momentu mui especial nel calendariu tradicional asturianu. Magar qu'esti añu les circunstancies nun van permitir llevar alantre toles actividaes habituales, l'espíritu de les tradiciones asturianas buscara la forma de siguir alantre, y nós echamos un gabitu pa la so difusión.

Esfruta d'esti númeru y d'Asturies con precaución, pa qu'estes fiestes seyan les últimes nes que tengamos que tar separaos de les persones que más queremos.

Inaciú Galán - @Inaciugalan
Director de VIAXAST, la revista de VerAsturies.com



ÍNDIZ

Castrillón comerciu.....	4
Productos naturales de Nava.....	6
Descubri Avilés.	8
El Cabu Peñes.....	10
Mercaos navidiegos.....	11
Los Aguilandos.....	12
Les recomendaciones.....	14
El Ramu Nadal.....	17
L'Asturies urbana	18
Play presta sigue espoxigando ..	20
La tradición del nataliegu.....	22
L'escudu d'armes de Xixón.....	24
Ver Asturias con Beatriz.....	26
Recetes con miel.....	28
Postales asturianos.....	30
Les escursiones de Vero.....	32
Mio güela.....	35
Productos asturianos.....	36
¿Qué sabes de... ?.....	38

¿Ónde puedes Ver Asturias?

**Pues atopar la revista n'hoteles,
restaurantes, centros culturales,
oficines de turismu...**

EQUIPU

DIRECTOR:

Inaciu Galán

DIRECTOR DELEGÁU

VER ASTURIES:

Lluís Fanjul Quelle

XEFE DE REDACCIÓN:

Marcos Salazar

REDACCIÓN:

Vero Suari

Jennifer Berrocal

SEMEYA PORTADA:

Asociación Garabuxada

XESTIÓN EDITORIAL:



DIRECTORA COMERCIAL:

Nuria López García

684 645 846

info@verasturies.com

Teléfonu: 984 086 626

IMPRENTA:

Gráficas Summa

Depóscitu Llegal: AS 03801-2017

©Cuatro Gotes Producciones SL

Númeru 12 - Añu IV - Cuarta dómina



GOBIERNU DEL PRINCIPAU D'ASTURIES

CONSEYERÍA DE CULTURA,
POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y TURISMAU

VEICONSEYERÍA DE TURISMAU



Castrillón invierte na so xente

Nel 2020, la situación esceicional por mor del andanciu de COVID-19 dexónos el tatsu amargu de la perda y la malura; del tiempu y los abrazos perdíos; de los proyectos y viaxes torgaos; y, al cabu y al fin, de qu'esti añu foi un paréntesis nes nuses vides, un mal suañu del que, col puxu y solidaridá de toes y toos, podremos dalgún día esconsoñar. Los mandaos sanitarios sirvieron pa que nos decatáramos de la importancia de les nuses acciones individuais y de la incidencia qu'elles tienen nel bientar común. Midies como la distancia de seguranza, l'usu de la mázcara o'l procuru nos contactos sociales van afitándose na sociedade y empobínennos a asimilar unes dinámiques de cuidaos non solo individuales, sinón tamién pa cola xente que nos arrodia. Precisamente, col enfotu de consolidar esi bien común, de cuidanos y d'afitar redes collaboratives ente la nuesa xente, ún de los finxos fundamentais pa encargar la nueva etapa pos-COVID ye reconstruyir el texu social y económicu dende una perspectiva llocal. Poro, dende'l Conceyu de Castrillón quier dase continuidá a la campaña entamada la pasada primavera baxo'l nome *Invierte en tu gente/ Invierte na to xente*, cola fin d'afalar el consumu nel comerciu y establecimientos hosteleros de proximidá. Siempre cola meta de garantizar

el cumplimientu de tolos protocolos sanitarios y, al empar, sofitar l'actividá económica del pueblu, la corporación municipal collabora xunto cola *Asociación de Comerciu y Hostelería de Castrillón (Castricon)* pa fomentar y promover l'actividá económica de les empreses y llocales del conceyu. La páxina web www.comerciocastrillon.es sirve como plataforma de difusión de la iniciativa na rede y nella sopelénxense anuncios d'interés, conseys y midies pa comerciantes y consumidores, arriendes d'una guía colos y les profesionales del sector que collaboren na campaña. Asina, los oxetivos d'*Invierte en tu gente/Invierte na to xente* pueden resumise nes siguientes estayes: Reactivación y recuperación económica. El paralis que supunxo la crisis sanitaria, obligando al pieslle masivu de toles actividaes non esenciales, afectó, especialmente, al pequeñu comerciu y al sector turisticu y hosteleru. Ye'l momentu de devolver la confianza a la xente trabayador del conceyu, de da-yos l'encontu pa reabrir los sos establecimientos y d'animar a la ciudadanía a que consuma productos cola marca Castrillón. D'esti mou, cola ayuda de toes y toos, contribuiráse a dinamizar la economía llocal, xeneraránse nuevos puestos de trabayu y estimularáse l'apaición de nuevos proyectos emprendedores qu'aporten activos



a la riqueza material y simbólica municipal. Esta riqueza social también ye salú. Garantía de sostenibilidad y calidá pa la xente castrillonense, los beneficios del consumu de proximidá tan nidos. Arriendes de participar de la dinamización económica del conceyu, dase puxu a un mou d'entender los intercambios comerciales d'una manera mucho más sostenible y segura. Ensin falta de facer desplazamientos innecesarios, a la vera de casa, profesionales de distintos sectores sufren los sos productos y servicios de la máxima calidá pente medies d'una atención personalizada y con tol procuru que merecen les sos vecines y vecinos. Per otra parte, les persones que visiten el conceyu también van poder esfrutar de les bondaes de los nuevos comercios y establecimientos especializaos. Ye probable que t'averes a Castrillón pa conocer meyor la so hestoria, marcada pola guapura de les güelgues medievales que dexaron el Camín de Santiago o'l Castiellu de Gauzón. O, quiciabes, prefieras percorrer los sos pueblos y almirar los sos paisaxes, moldaos cola llegra de la minería y el mar. Lo mesmo prefieres optar pola ufierta cultural y deportiva del conceyu y t'animes a garrar unes foles nes impresionantes sableres castrillonenses. Seya cual seya la to escoyeta, vendrás a conocer Castrillón, pero quedarás pol tratu de la so xente, pola so gastronomía saborgosa y por afayate como en casa faciendo pueblu. Pa finar,

el fechu de sofitar el comerciu llocal persigue dalgo tan cenciello y capital como ye facer pueblu. Ensin dulda, les tiendes, los chigres, los restoranes, les iniciatives turístiques y empresariales son l'aliendu d'un llugar y, en tres caún d'estos proyectos, hai milenta persones que ponen tol procuru y ciñu n'ufiertar la meyor atención a los sos veceros y veceres. Demostremos que confiamos nellos y nelles y devolvámos-yos tou esi ciñu. Alitémos Castrillón. Invirtamos na nuesa xente



Los mejores productos naturales de Nava

La seronda trai consigo dellos productos bien importantes pa calecenos y preparanos pal friu iviernu cuando ta a piques de llegar. Esos productos que munches vegaes los antiguos celtes recoyien con esmeru a sabiendes de que yera la última oportunidad del añu pa pañar comida. Y ye bien conocío que si hai un conceyu n'Asturies nel que'esos productos de la seronda son sinónimu de bona calidá y pa rellambese, esi ye Nava. Esti conceyu perteneciente a la Mancomunidá de la sidra vien cuidando los productos de la seronda cuantayá, yá inclusive nestos tiempos tan desconcertantes que tamos viviendo, Nava sigue sofitando la producción y recoyida d'estos productos tan bonos, saludables y, sobre too naturales.

Una amuesa d'ello son les ablanes de Nava, consideraes d'alta calidá, y que s'esporten a llugares d'Europa como Francia, Inglaterra o dellos llugares del estáu. Y ye qu'en Nava lleva aprovechándose'l frutu de l'ablana dende tiempos bien antiguos. Esti frutu yera protagonista de bien de mitos y tradiciones celtes venceyaes

cola seronda. Sobremanera pa les feches de la nuche d'ánimes. Y ye que les tribus ástures creíen que les almes de los muertos taben zarraes nelles, y qu'al abril, éstes lliberábense. Por eso ye una comida típica d'estes feches. Tamién se consideraba que tenía cualidaes especiales contra les culiebres. Eso último ye dalgo más qu'un mitu, yá que sí ye verdá que'l sabor de les ablanes nun ye dalgo que-yos preste especialmente a les culiebres.

D'unos siglos más p'acá, en Nava foi común la figura de les "ablaneres", que vendíen ablanes bien riques a los guah.es, amás de carambelos y otres llambionaes. Nun podemos escaecer que dalgunos de los dulces más típicos d'Asturies usen ablanes de Nava.

Otru frutu bien cuidáu per Nava na seronda son les castañes. Un conceyu onde l'amor pola naturaleza, lo casero y les caseríes, los castañeos yeren bien importantes. Nun había casería que nun tuviere un o dellos castañeos zarraos con una muria. Estos solien tar nos llugares



más emprunos y ruinos de la casería, aunque tamién había castañales sueltos a la vera de los praos. Esto demuestra dafechu que la castaña lleva siendo dende va munchu tiempu un elementu fundamental de la dieta campesina d'Asturies y más concretamente de Nava, onde amás de comer les castañes, a los guah.es prestó-yos siempre a esgaya xugar cerca de la castañal. Amás, como curiosidá, en Nava tienen bien de calificativos pa estremar unes clases de castañes d'otros.

Asociáu al consumu de castañes ta siempre l'amagüestu, una folixa bien prestosa onde los

amigos y les families xúntense comiendo castañes y sidra del duernu o sidra dulce. ¡Y onde va sabese más de sidra qu'en Nava! El conceyu sidreru d'Asturies por escelencia nun dexó nunca atrás estes variedaes tan de la seronda y que tanto-y presten a los guah.es. La sidra del duernu ye una variedá que debe'l so nome a la escudiella que lo recueye na mayada. Ye'l zusmiu de les mazanes estrayío al esprimise nes maseres de los llagares ensin tener entá nengún procesu de formentación. Pela cueta, la sidra dulce sí tien dalgún iniciu de formentación, polo que tien una pequeña cantidá d'alcohol, aunque mantien una mayor proporción d'azucré.



Avilés, una ciudá con muncho que descubrir

Ta nidio que lo qu'Avilés ufierta non namás a los sos vecinos sinón a cualesquiera que tien el preste de visitalos, ye bien estenso y rico

Avilés ye la tercer capital en población d'Asturies, xusto detrás de Xixón y Uviéu. Y ye qu'Avilés tien una llocalización más que privilexada: xusto ente les dos grandes ciudaes d'Asturies y comunicada con tol país al traviés d'una amplia rede d'autovíes. Una amplia población como la que tien Avilés namás puede traducise nuna amplia variedá de negocios que dibuxen les cais d'esta guapa ciudá. Son estos datos los que faen que'l comerciu y la hostelería de la villa avilesina seyan un de los motores más importantes de la economía asturiana.

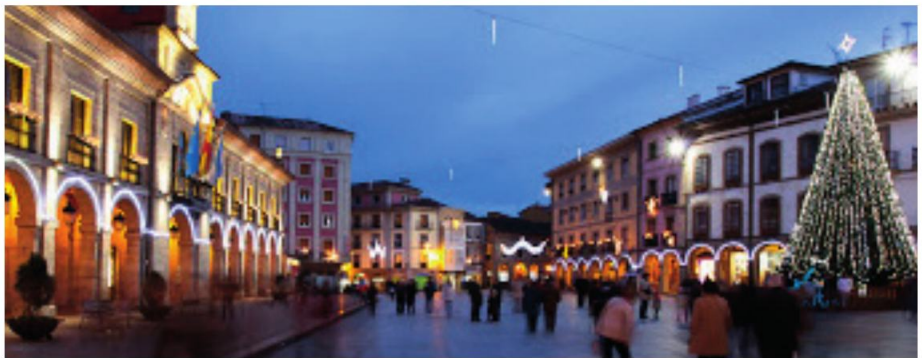
Nun cabe nenguna dulda de que si hai una cai que representa too esto, esa ye la cai La Cámara, la cai principal d'Avilés. Esta cai marca les llendes de l'antigua zona dientro la muria de la ciudá y que debe'l so nome a una antigua fonte medieval, convirtiéndose dende'l sieglu XIX nel exe comercial de la ciudá d'Avilés. Ye una cai d'unos 130 metros de llargor que cunta con una montonera de llocales de comerciu, hostelería y ociu. Negocios por desgracia afectaos por mor de la crisis sanitaria que tamos sufriendo

anguaño, pero que consiguen resistir gracies a la so fuercia, llucha y ganes d'anovase y adaptase a lo qu'estos tiempos esixen.



Como curiosidá namás nesta cai podemos atopar seis óptiques y seis perfumeríes. ¡Nun hai dulda qu'Avilés aviva tolos sentíos!

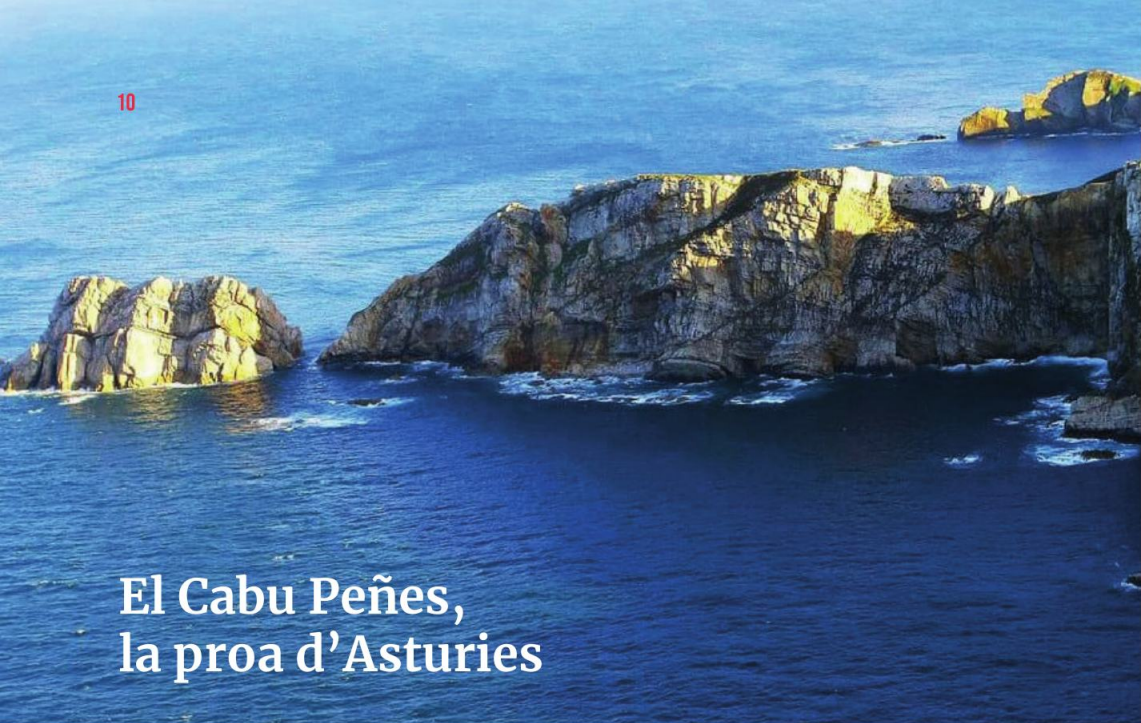
Y ye que pocos llugares hai más urbanos qu'Avilés n'Asturies. Non en vano, ye ehí onde



podemos atopar el Muséu de la hestoria urbana, un muséu qu'esplica la evolución de la ciudá d'avilés y el so desarrollu nos últimos siglos. Un muséu que ta asitiáu na cai La Ferrería, una cai que ye, per se, un paséu pel tiempu. Ehí, el comerciu entamó a dar los primeros pasos de la villa avilesina nesta cai que foi la más transitada en tiempos nos que les muries llendaben la ciudá. Un mercáu medieval que solía recoyer la guapa recreación de los mercados medievales demientres el branu. N'Avilés lo del comerciu vien de bien lloñe.

Amás, tamos falando d'una ciudá que cunta con un privilexu cola que cuenten poques nel mundu: tener namoráu al prestixosu director de cine Woody Allen, cualidá que comparten con

unes poques ciudades europees más (ente les que tamién ta la capital asturiana). Avilés asomóse brevemente na película Vicky, Cristina, Barcelona nel añu 2008. Y foi la plaza'l carbayu (amás d'una guapa escena nel faru d'Avilés) la que se fixo una prestosa apaición na película del director estaonunidense. Otra cai bien afayaiza pa mostrar cómo'l comerciu, y sobretoo, la hostelería ye un pegoyu bien importante p'Avilés. Una plaza con bien de restoranes y sitios onde poder esfrutar de trés de dalgunos de los platos más representativos de la gastronomía asturiana, como la fabada, el pote y el cachopu. Tampoco falten nes cartes, claro, los pexes y mariscos, munches vegaes directos del puertu a los platos de los restoranes.



El Cabu Peñes, la proa d'Asturies

El binomiu monte-mar fai d'esti llugar una fiel representación del nuesu paraísu natural, digne de ser visitáu

Atopámonos nel puntu más septentrional d'Asturies. Más al norte imposible. Falamos del Cabu Peñes, asitiáu nel conceyu de Gozón, que tien por capital la preciosa villa marinera de Lluanco, antiguu puertu balleneru. Dende'l vértigu y abilsu que provoca un de los cabos más impresionantes de la xeografía de tola península. Asomamos al Cantábricu a más de 100 metros sobre'l nivel de la mar y onde esti s'espresa con tola so rabia quedando una espluma blanco, brillante y vivo. Equí podemos sentanos a imaxinar mientres les gaviluetes nos sobrevuelen y esfrutar de les ablucantes dimensiones del cabu y la guapura d'esti espaciu qu'alluga una fauna y flora única.

Dende 2014 el Cabu Peñes pertenez a la Rede Europea Natura 2000. Trátase d'un espaciu protexíu, paraxe d'una esquisita guapura, salvaxe y natural. Llar d'aves marines pero tamién de cetáceos, lo mesmo que d'una vexetación onde destaca l'uz. Podemos aventuranos na busca d'otros cantiles y sableres destacaos como la sablera de Xagó, Bañugues o'l castru

de La Herbosa, la segunda islla más grande na mariña asturiana. Dende lo alto de La Gaviera (94 metros), el picu más septentrional de tol cabu podemos ver dellos cabos más.

Acompaña al cabu'l Faru de Peñes, el más importante y de más algame de la mariña asturiana. Enantes de 1852 señalizábase col fueu, quemando tueros de lleña nuna pantalla de piedres qu'allumaba la nueche ya indicaben el regresu a casa dempués de la xera nel mar.

Dende 1852 alluma a los marineros norteyos siendo la so guía. El so fexe de lluz algama dende les 18 hasta les 41 milles dependiendo de la meteoroloxía. Recular nel tiempu ya imaxinar una señalización tan básica, fainos albidrar una navegación realmente adversa y difícil en prácticamente toles condiciones. Los marineros al ver de lloñe esti faru que yá nos apavoria dafechu a nós, aliviábase al tar a salvu nel so barcu empuestu escontra puertu. Ellí asítiase agora'l Centru d'Interpretación Marina del Cabu Peñes.

3 mercaos navidiegos n'Asturies

Nun hai dulda que si un axetivu va definir estes fiestes navidiegues va ser “atípiques”. Los Conceyos tuvieron que facer un gran esfuerciu pa caltener la seguridá de los ciudadanos y les ciudadanes.



Mercáu navidiegu d'Uviéu

Del 4 d'avientu al 7 de xineru, les lluces, les llambionaes y compres navidiegues xúnense a la seguridá nesti ambiente navidiegu. La plaza d'Alfonso II “El Castu”, con 28 casetes, y la cai Eusebio González Abascal con 13, ofréccennos l'artesanía más guapo, casero y allegre que podemos atopar pal nuesu llar. Xúnese-y la Plaza de Porlier, con 35 casetes onde vamos poder atopar los artículos más navidiegos: dende regalos, llambionaes y una caseta pa hostelería. Árboles, decoraciones, dulces, cuadros, manualidaes, flores de Pascua... Un mercáu onde esfrutar de la navidá.



Mercáu navidiegu de Xixón (Menax)

El Menax ye una clásica tradición pa la xente de Xixón. L'ambiente y les lluces navidiegues invaden el paséu de Begoña pa quien quier esfrutar de dar una vuelta y facer dalgunes compres. Dende'l 1 d'avientu, siempres coles midíes pertinentes pa protexenos del COVID, el centru de Xixón llénase de guirnaldes, boles y tou tipu d'elementos pa decorar la to casa nestes fiestes. Ensin escaecenos de los turrónes, polvorones, xabones, textil y xuguetes pa la reciella de la casa. ¡La lluz de la Navidá nun dexa de rellumar en Xixón!



Mercáu navidiegu d'Avilés

La situación sanitaria d'anguaño impidió celebrar la tradicional axenda navidiega d'Avilés. Los avilesinos cunten asina les hores para torner a les cais y pasiar pel parque de Les Meanes esfrutando del so tradicional mercáu navidiegu d'artesanía. N'Avilés venia siendo tradición allumar esti mercáu que cuntaba con un gran árbol navidiegu, nacimientu, pista de xelu y una amplia ufierta de comida navidiega pa tollos gustos, que nunca ta de más. Anque pasar un añu en blanco ye duro, sabemos que ye pola seguridá de toos y toes.



L'aguilandu, una tradición del iviernu asturianu

A lo llargo de los años, nos pueblos siempre hebo munches costumes coles que celebrar el final d'un añu y l'entamu del siguiente. Los díes diben faciéndose cada vegada más llargos y la torna al trabayu de campu diba venir bien llueu, lo que nes zones rurales foi siempre motivu de celebración. N'Asturies, nestes feches d'iviernu siempre foi mui celebráu l'aguilandu. Siguiendo esta costume, los mozos y les moces van pidiendo perres o comida a los vecinos tres facer dalguna pequeña actuación o dalgún cantar. Pa esto, en munches zones yera importante dir mazcaráu, hasta'l puntu qu'en zones como Tameza l'acción de dir pidiendo l'aguilandu conózse como "mazcaráu".

L'aguilandu pidíase davezu na Nuechebona. Al escurecer, neños y neños bien mozos xuntábense pa pidir nes cases de los vecinos del pueblu, o inclusive nos pueblos de la contorna. Por exemplu, en San Román (nel conceyu de Sariegu) diben a Pedrosa y Verdera (pueblu vecín, pero llocalizáu nel conceyu de Cabranes). Solíen dir con una pandereta, una zombomba y una cesta pa meter lo que-yos dieren. Los guah.es diben picando en cada casa diciendo "¿Cantar, rezar o echar a andar?". Si na casa pidíen rezar, los guah.es rezaben dalgún Padre Nue-su o Ave María por algún difuntu. Esto faciase

davezu nes cases nes que morriera daquién va poco. Si lo que pedíen yera "cantar" los guah.es cantaben coples como, por exemplu, esta:

*Deme l'aguilandu, señora güelina,
Un galipu fabes y una manteguina*

Tres cantar, a los guah.es dáben-yos davezu una perrona, cuatro castañes, mazanes, nueces, dalgún chorizu... que metíen na cesta. Sicasí, tamién podíen atopase con dalguna casa onde nun-yos dieren nada. Nesi casu cantáben-y a los d'esa casa:

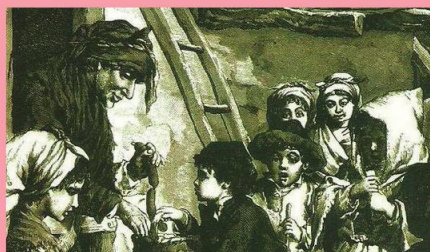
*Esta casa ye de yerro
Y el corredor d'alambre
Vámonos d'equí, señores
Que s'están muriendo d'hambre.*

Al final, los mozos y les moces repartíen ente ellos lo que sacaren.

N'otros llaos ye costume pidir l'aguilando representando una auténtica comedia, como ye'l casu de los zamarrones de L.lena o los guirrios o sidros del Valle del Nalón y Siero. Trátase d'un grupu de mozos mazcaraos que se dividen en trés grupos: unos más alantre (los vexi gueros), que van mazcaraos mientres bliquen,



baillen y mueven palos con vexigues (d'ehi'l nome), facendo sonar campanes y cascabeles que lleven puestos. Dempués taben los esterores, que llevaben unes esteres y dellos lloque-ron pela cintura y el llombu. Al blincar, suenen los lloqueros y tamién van faciendo movimien-
tos provocativos, xeneralmente molestando. Too encabezado por un mozu (nomáu “galán”) y otru mozu mazcaráu (“madama”), que piden l'aguilandu a los vecinos. Preparái dalgo rico pa da-yos por si vos visiten. nestes fiestes na-
daliegues que tanto presten.



Los neños y los mozos xuntábense nel pueblu y decidien quien yera l'encargáu de dir peles cases.

Les recomendaciones de **verAsturies.com**

**SOFITA AL
COMERCIU
LLOCAL**



Casa Alicia

Av. del Mar, 2 Piedrasblancas

Teléfonu: 985 53 10 72



Sidrería Montera - Casa güela

Cai la Unión, 1- Avilés

Teléfonu: 985 57 94 02



El Pintu

Cai La libertad, 11 - La Pola Llaviana

Teléfonu: 984 045 505

**MERCA
PRODUCTOS
ASTURIANOS**

**SOFITA A
LOS TOS
VECINOS**

FANTASÍA

NEW COLLECTION FW20

comounaregadera

www.comounaregadera.com



Cesárea Alonso Cuesta sentada xunto al so primer árbol de Nadal que se punxo na so casa de Pénxamo (Llangréu). Semeya d'hacia 1965.



El Ramu de Nadal recupera puxu n'Asturies

Los adornos navideños son esa costumbre tan prestosa cola qu'entamamos a da-y pasu al Nadal. Axuntámonos cola nuesa familia, amigos o compañeros de pisu y preparamos les lluces, l'árbol, el nacimientu... Pero si hai un que presta que tea ganando bien de protagonismu nos últimos años esi ye'l Ramu Nadal.

El Ramu Nadal tien un orixe bien antiguu. Muchos coinciden en que tien un orixe precristianu que nació como una especie de preludiu a la primavera (por eso se facía nel solsticiu d'iviernu), una ofrenda pa los dioses y como cultu a la fertilidá. Ye por esto que se facía con fueyes d'árboles perennes como'l texu o'l llo-réu.

Esta tradición acabó tomándola la ilesia y al traviés de les "pastoraes" fixose bien popular

en zones como Salamanca, Zamora, Llión y Asturias. Anque al entamu namás se ponía nos templos ya ilesies pasu ente pasu fueron metiéndose nes cases de la xente d'un mou bien asemeyáu al de los árboles de Navidá.

N'Asturies, el ramu consiste nuna cadarma de madera de forma triangular, fecha con fueyes de texu, abetu o carrascu nel que s'alluguen 12 veles simbolizando los meses del añu. Del mesmu cuelguen estremaes ofrendes, como chorizos, rosquielles y frutes como naranxes o mazanes, asina como elementos ornamentales como filos de llana, puntiles, bordaos. L'armazón principal sofítase nuna vara de madera allugada verticalmente con una peana que fai d'encontu pa tola cadarma. Tamién, al pie del ramu, suel ponese un cestu con castañes o nueces. ¿Tu yá punxisti'l tuyu?

Asturies tamién foi urbana (I)

Vida cotidiana urbana n'Asturies (1900 - 1950)

La denominada “vida urbana”, escontrapónse a la “vida rural” por dellos aspectos bien definíos. Con esti artículu ayude, quiciás, a facer diferencia ente dambes la definición de los términos llingüísticos referíos al tema. Ciudá ye una población importante, de categoría superior a villa, con munchos habitantes. Capital ye un términu definíu como una población onde residen los órganos alministrativos d'una provincia, distritu etc, y villa primero yera un pueblu pequeñu y después una población más importante qu'un pueblu; emplégase agora esti términu, por motivos hestóricos, pa designar dalgunes poblaciones, ensin importar el so tamañu -exemplu: la Villa de Madrid-. Existe también el términu pola, qu' antes yera puebla, referíu a una población pequeña, y conserváu en dellos toponímicos -por exemplu, La Pola Siero.

La vida rural asturiana ye más conocida que la urbana, porque la cultura autóctona fue siempre abondo agrícola, y munchos aspectos (folclóricos, xeográficos, y económicos...) relacionáronse tol tiempo col campu y sos habitantes. Sicasí, hubo n'Asturies en toles époques núcleos perhabitaos con funciones industriales,

comerciales, sociales, administratives, culturales, etc...

D'otru llau, los asturianos tuvieron dende tiempos remotos muncha rellación cola tierra: la xeografía impónese y la naturaleza viva ta en tolos sitios mui presente -namás salir d'una ciudá, ya alcontramos praos, montes, ríos, mar bravíu...- y los habitantes urbanos d'Asturies tienen, los más d'ellos, rellación colos pueblos y aldegues -ye difícil, tovía na actualidá, alcontrar dalguién totalmente urbanu, que nun seya procedente d'un pueblu o aldea, y ya ensin familiares nesi llugar.

Uviéu, la capital, ye'l llugar onde taben y tán la mayoría de los órganos alministrativos a los que teníen de dir los asturianos p'arreglar munchos asuntos, polo que tuvo dende tiempos bien antiguos una importancia cultural, social y económica distinta a les otres poblaciones. Ente 1900 y 1930, anque hubo emigración, aceleróse'l crecimentu de la población.

Dalgunes poblaciones duplicaron el númber de vecinos pola industrialización de la zona y el movimientu obreru -Xixón, Llangréu y



Beatriz Rato asoleyó'l trabayu Vida cotidiana urbana n'Asturies (1900-1950)

Mieres-. N'Avilés, el crecimientu demográficu importante vendría un pocoñín más tarde, con ENSIDESA; pasó de ser, una villa pequeña, con tráficu marítimu escasu, a desarrollase muncho. Otres poblaciones abondo habitaes en 1900 -Lluarca, Cangas del Narcea- mengüen col tiempo, porque los vecinos marchen a los núcleos industriales mencionaos.

Nel casu d' Uviéu, el crecimientu de población débese más que nada a que yera la capital, polo que'l movimientu políticu y alministrativu taba allí. Diben a vivir allí los asturianos ñacios n'otros llugares que tenían aspiraciones polítiques y culturales.

Yera una sociedá formada por capes sociales bien diferenciaes y poco relacionaes ente elles; ensin convivencia ente grupos, l'únicu acercamientu producíase por cuestiones llaborales y económicques. Nun había grupos d'amigos heteroxenios, formaos por persones del pueblu y señores terratenientes, por exemplu, que salieren a divertise xuntos, sinón que, como muncho, damos grupos sociales taben rellacionaos porque unos yeren criaos de los otros.

Play presta

Play presta, la ventana moza sigue espoxigando

¡Cómo pasa'l tiempu! El pasáu mes de payares la plataforma de conteníu audiovisual Playpresta cumplió yá 3 años. Paez que foi ayeri cuando conocíemos a Maggie, Hortensia, Blanca (Shiroychigo) y Laura Marcos al traviés de los nuestos dispositivos. Dende entós, fueron munchos los proyectos que se fueren xuniendo a la canal, que foi medrando en cantidá y calidá de conteníos hasta llegar a ganar un Gava a la meyor innovación tecnolóxica nel sector audiovisual nel añu 2019. Dende les clas invisibles más interesantes, los refritos más curiosos, les tendencias más destacaes (fueren o non de la cai), pasando pela aventura de facer una web-serie y la responsabilidá de curiar una casería, Playpresta ye ensin dulda ún de los proyectos más destacaos del audiovisual n'asturianu nos últimos años. Asina lo recoyeron otros medios como La Nueva España, Radio Intereconomía, Onda Cero o la RTPA en delles menciones y entrevistes a miembros de la canal.

El mayor retu qu'atopó Playpresta esti añu 2020 foi'l mesmu que'l de toos: seguir hacia alantre magar de les dificultaes que se presentaren esti añu, de sobra conocíes. Col hastag #QuedaEnCasa, Playpresta amenizó la cuarentena de los asturianos con dellos programes fechos.

fechos dende casa, ente los que destacó el ciclu “La Reciella en casa: ¡La cuarentena presta!”, con talleres y programes en llinia pa los más neños. Ensin dexar de llau otros clásicos como *La Cla Invisible*, *Refritu*, o'l nuevu programa de Blanca Fernández *Deprendi asturianu*, onda la moza yerbata mos da unes poques nociones sobre la llingua del país.

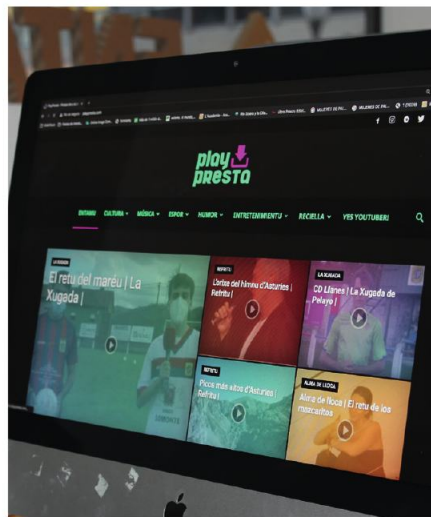


Y ye que a pesar de les dificultades, les novedades en Playpresta nun dexaren de llegar: en *Castiando*, Marcos S. L. (*Bertucu Show*, *Proyectu Webserie*) comenta in situ a mou d'humor dalgunos de los videos virales d'Internet más raros, o experimenta (y carez) dalgún videoxuegu extravagante. N' *Agüeyando*, el nuevo programa de cine de Playpresta, Rubén Arena recoméndanos y analízanos brevemente dalgunes de les películas más destacaes que podemos disfrutar en casa. Por último, n' *Alma de lloca*, la xoven Alma intenta superar, col so arremangu y enerxía, dellos retos llocos y divertíos. Too esto ensin dexar atrás otros programas que lleven ya delles temporaes como *Refritu*, *Crónicas Ocultas*, *La Xugada* o *Cuentos de Trazu Sueltu*, ente otros.

La nueva sorpresa que mos va ofrecer Playpresta sedrá la torna a dar les campanaes de fin d'año, como ya ficiere en 2017 con Hortensia y en 2018 con Maggie y Bertucu. Esta vegada sedrán Arantxa Margolles y Alma les encargaes de despedir esti año que toos y toes tamos nuguando porque termine. Dos xeneraciones de muyeres que van facer qu'entremos nel 2021 con bon pie. Pero nun tarán soles, van tar acompañaes de delles sorpreses, actuaciones musicales, recuerdos de los mejores momentos de la canal... Amás, hai rumores de qu'un vieyu

collaciú de Playpresta, Bertucu, nun ta mui contentu de nun dar él les campanaes esti año, y promete da-yos dalgo de guerra.

Un fin d'año que promete ser divertíu, amenu y que va facenos escacer les coses males d'esti 2020. La gala promete tar enllena de risas, bailles y bonos deseos pal 2021. Dempués de too, con un equipu tan esperiméntau como esti pa facernos sorrir, da-y al play siempre presta.



El nataliegu, una tradición que puxa

El Nadal ye una época de costumbres que mos caletienen xuníos a la nuesa familia. Y poques nos caltienen más cerca y con más calor que la del nataliegu, una tradición que ta anguaño en puxu.

El nataliegu trátase d'una tradición pagana perantigua pola que les families quemaben el tueru d'un árbol (xeneralmente de carbayu) cada 24 d'avientu. Amás de dar calor, el fueu del nataliegu protexe a la casa de relámpagos, gorrios, bruxes... y garantizaba un bon añu pa la casa. Dempués, cada 25 d'avientu, guardabase'l tizu pa dar esa bona suerte a la casa. Davezu, tamién se tiren les cenices peles tierres, yá que se creía qu'aseguraba una bona fertilidá a la tierra. Esto, amás de ser creencia, ye verdá dafechu: la ceniza tien propiedaes beneficioses que favorecen a que les tierres seyan más fértiles. Tamién se dicía que les cenices del nataliegu espantaben los males, aunque eso yá tien más de creencia que de ciencia.

Amás, en zones como Llaviana a los neños la nueche de Nadal regalábense-yos a los unos bollinos de pan dulce mui parecíos a lo qu'anguaño son les marañueles d'Avilés. Tamién n'otros llugares como Caliao (nel conceyu de Casu), esta nueche solíen regala-yos un puñadín de castañas amagostaes.

La tradición del nataliegu ta anguaño en puxu, recuperándose nes cases o bien cola quema de verdá de dalgún tueru o adornándolu poniendo

lluces alreor de so. Nos últimos años ye cada vegada más común ver al Nataliegu como un oxetu de decoración navidiega más. Encima del tuxu hai xente que pon los bollinos, dibúxen-y una cara sorridente o hasta pónen-y una montera picona pa da-y un calter simbólicu asturianu.





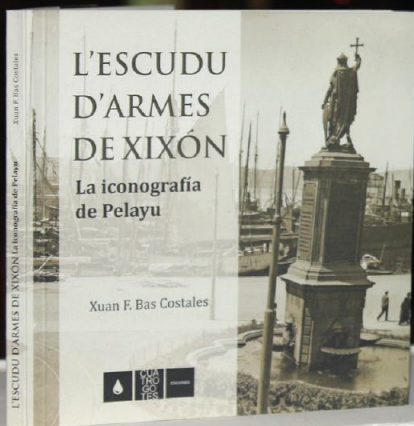
De va años van rexistrándose vezos paganos mui asemeyaos al del nataliegu, sobre tou en países como Francia (onde tien el nome de bûche de Noel) o Reinu Xuníu (nomáu Yule log). Nestos países, amás d’espardir tamién el tizu pa favorecer la fertilidá y la salú del ganáu y la so agricultura demientres tol añu, ye tamién vezu quitar la corteza del tueru enantes de quemalu. D’esta costumbre naz amás un postre típicu navidiegu nestos países: un bizcuechu de chocolate rellenu de crema con forma de tueru que comparte’l nome del tueru que quemen.

Anque ensin dulda la más curiosa y popular ye la tradición del Tió de Nadal, que tolos años celebren en Catalunya. Nel vezu catalán, el “tío” ye un árbol máxicu que s’escuende nes viesques demientres tol añu y sal n’iviernu pa dar llambionaes y regalos a los guah.es, que-y dan con palos pa que los cague. Al llevar al Tió a casa, dáse-y de comer y cúbrese con una manta pa que tea calentín. Al terminar el Nadal, igual que’l nataliegu, quéname y esparden les cenices pelos praos.

«Hasta fai unes décadas, el 24 d’avientu tenía presencia en munches cases d’Asturies el Nataliegu». Los importantes cambeos sociales y culturales que sufrieron les nuses sociedaes nes últimes décadas foron provocando la desapaición de munchos d’estos-vezos y costumes del nusu ricu patrimoniu cultural.



Sicasí, paez qu’hai una lluga de sol, un grupín de persones enfotaes n’asoleyar otra vegada estos vezos, güei cásiq’ue escaecíos. Esti nuevu romanticismu asturianu, que nós quiximos nomar «L’asoleyada», nagua, como diz el so nome, por asoleyar, sacar a la lluz del sol los nusesos vezos escaecíos, facer ver a la xente la importancia de caltener les nuses costumes. Una perguapa tradición que cada vegada va garrando más puxu n’Asturies.



Percorriendo la hestoria del escudu de **Xixón**

Dende la ordenación de dividir el territoriu asturianu en conceyos nos siglos XIII y XIV per aciu de la concesión de cartes pueblos, fueron surdiendo una serie núcleos de población qu'actuaben como centru de les actividaes alministratives, xurídiques y económiqes de la contorna y tenien un sellu propiu p'autenticar los documentos de so. Esos sellos más alantre darien llugar al "escudu d'armes" que cada conceyu comparte entá anguaño colos sos territorios. Nel casu de Xixón, ye inconfundible la figura del rei Pelayu nesi escudu.

En *L'escudu d'armes de Xixón*, Xuan F. Bas Costales (llicenciáu en Xeografía y Hestoria pola Universidá d'Uviéu) convidanos a danos una vuelta pelos cambios polos que pasó esi sellu distintivu de la ciudá, dende entamos del sieglu XVII, cuando s'acordó facer un sellu d'armes cola persona del infante Pelayu. Una imaxe que foi camudando y usando modelos estremaos hasta qu'en 1949 el Conceyu dexó afitao l'escudu oficial de Xixón cola figura del rei Pelayu afatáu como un guerreru godu, con cota de mayes, túnica, capa, corona y cruz de la victoria con blagu na manzorga y espada apuntando al suelu na mandrecha. Una evolución que l'autor analiza minuciosamente, acompañada por ilustraciones bien interesantes

onde vamos ser a ver los cambios pelos que pasó D. Pelayo en sellos, edificios y otre instituciones oficiales onde s'usó esi escudu d'armes.

Según cuenta a ViaxAst el propiu Xuan F. Bas Costales, l'orixe d'esta investigación asoleyada por Cuatro Gotes Ediciones "alcuéntase nun capítulu d'un llibru sobre la hestoria de Xixón qu'espublizó'l Conceyu en 2006, tituláu *Una historia de papel. 500 años en los documentos del AMG*, como catálogu de la esposición del mesmu nome. Yá daquella pensé que yera un testu bien guapu p'asoleyar de forma independiente; de mou que, años depués, con dalgo de tiempu, pudi dedicame a enanchar el testu orixinal a la par que-y daba un enfoque distintu y lu tornaba al asturianu".

Xuan F. Bas Costales ye profesor d'educación secundaria y bachilleratu de Xeografía y Hestoria y de Llingua asturiana y Lliteratura, amás de corrector ortotipográfico y traductor. Espublizó trabayos d'investigación como editor *Dos estudios etnográficos sobre el oriente de Asturias* (2007) y *La Pesca del Eo. Cultura y tradición ribereña* (2007). El llibru ta yá nes llibreríes.

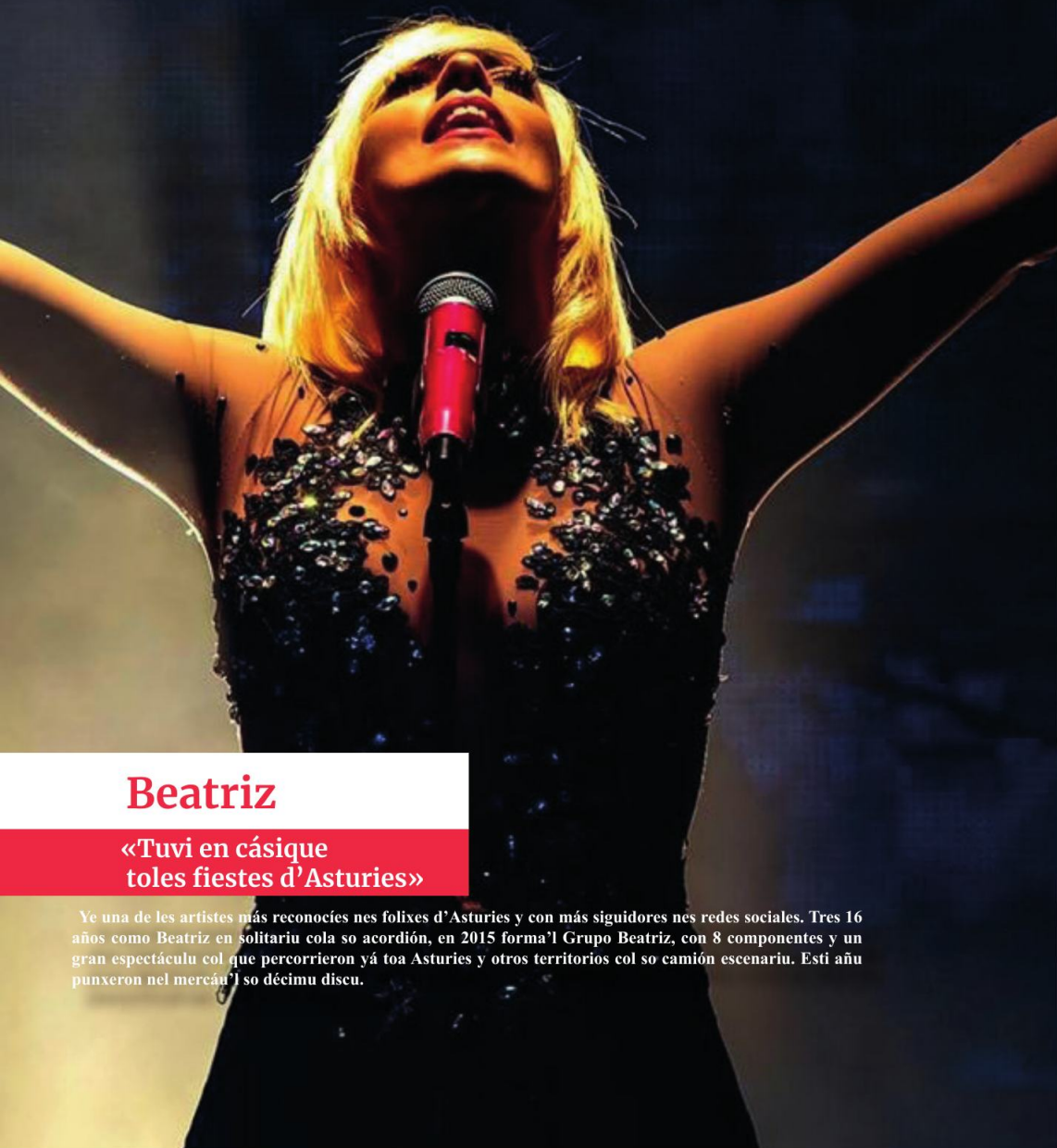
XixónALDía



Un bañu d'información

Noticies de Xixón, Asturias y el mundu
pa que nun pierdas nada de lo que pasa.

xixonaldia.com



Beatriz

«Tuvi en cási que
toles fiestes d'Asturies»

Ye una de les artistes más reconocíes nes folixes d'Asturies y con más siguidores nes redes sociales. Tres 16 años como Beatriz en solitariu cola so acordeón, en 2015 forma'l Grupo Beatriz, con 8 componentes y un gran espectáculu col que percorrieron yá toa Asturies y otros territorios col so camión escenariu. Esti añu punxeron nel mercáu'l so décimu discu.

Un llugar pa perdese una fin de selmana...

La Aldea Soñada, un llugar máxicu con hotel rural enllenu de detalles guapos y un paisaxe espectacular.

Anque escoyería tamién cualesquier paraísu asturianu que tenga playa.

Un llugar pa vivir...

Encántame Llanera pola so situación y la so cercanía a toles partes de la nuesa tierrina pero tamién me namora Uviéu pola so elegancia, Xixón pol so ambiente braniegu cuasi tol añu, pero ensin dulda prestaríame vivir nun pueblín tranquilu con playa como por exemplu Celoriu en Llanes o tamién me llama l'atención Lluanco.

Un platu...

La Fabada Asturiana ye unu de los manxares más ricos que tenemos na nuesa gastronomía y a mí préstame pola vida!

Un postre...

Tarta de quesu y lleche frito y nun puedo escaecer los frixuelos!!

Una sablera pa pasar el día...

Siempre me prestó la de Cueva, nel conceyu de Valdés, pero agora nun me perdonaría nun falar de la de Los Quebrantos, en L'Arena; viví ellí un añu y picu y, anque los oriundos nun la pisen muncho, pa min siempre va ser un llugar especial.

Un pueblín que nun podemos dexar de ver...

La mio Cangas del Narcea onde destaco les sos fiestes patronales que desborden pasión y tienen una tradición que reclama l'atención de turistes de toes partes que cuando vienen siempre quieren repetir.

Un chigre o zona pa tomar unos culinos...

El Chicote en Cangas del Narcea qu'amás de beber bon vinu y comer mui rico nun has escaecer los conseños y ocurrencies del so amu Antón

Un parque natural pa visitar... ¡¡Muniel.

los ensin dulda!!

Una fiesta a la que nun faltar...

Por suerte y pola mio profesión tuvi en cási que toles fiestes d'Asturies pero quedariame ensin dulda col Carme de Cangas del Narcea. Llámame pesada pero ye que ye una fiesta mui especial!! (rises)

Un muséu pa recomendar...

Préstame pola vida'l Muséu Marítimu de Lluanco y tamién el MUXA, en Colunga, que te tresllada al maraviosu mundu de los dinosaurios.

Un momentu de la hestoria...

Prestaríame vivir el momentu en que Pelayo fundó'l Reinu d'Asturies cola capital en Cangues d'Onís.

Un balle pa pasalo bien...

El Xiringüelu!!!

Una pallabra n'asturianu que te preste...

Arbeyu!! (rises) Siempre que digo esa pallabra per Andalucía o otru llugar mírenme raro (rises) y recetifico... ¡guisantes! Que sa brán ellos de llinguaxe guapu y prestosu!!

Una tradición que nun pue perdese...

El descensu de les piragües ensin dulda!

Una espresión n'asturianu que te preste...

Gústenme dos!! "Calla, ho!!" Pero la mio preferida ye "Vamos entamala!!"



Sígui a Beatriz nes sos redes sociales:

@Grupobeatrizasturias



Casadielles con miel, ron y nueces

Nuna escudiella mecemos la harina y el formientu. Per otu llau calecemos la lleche a una temperatura ambiente y xuntámoslo col aceite y la mantega que yá tenemos preparaos a la mesma temperatura. Cuando yá echáramos tou a la mezcla vamos añadir un mizcu de llimón y vamos echar l'agua pa poder amasalo.

Cuando yá tea amasao, dexámoslo reposar na mesma escudiella tapándolo. Pa facer el rellenu vamos xuntar les nueces molíes na batedora col miel, la mantega y el ron. Mecémoslo too creando una masa homoxéneo. Pa los cilindros, y cola ayuda d'un rodiellu, vamos estender la masa sobre la encimera cortando trocinos d'un tamaño averáu de 12x8 centímetros. Echamos un pocu de rellenu a los trocinos de masa y endolcámoslo teniendo munchu cuidáu en zarrar bien los cantos pa que nun pueda salir perhí la masa.

D'últimes tostamos los cilindros con abondosu aceite d'oliva hasta que se doren y cuando yá tean fríos decorámoslos con azucre glasé.

Ingredientes:

- 260 gramos de farina de trigo
- 40 gramos de farina de fuercia
- 75 mililitros de lleche templao
- 50 mililitros d'agua templao
- 45 gramos de mantega
- 30 mililitros d'aceite d'oliva
- 6 gramos de formientu químico
- 2,5 gramos de sal
- 120 gramos de nueces molíes
- 30 gramos de mantega
- 45 gramos de miel
- 10 mililitros de ron

Recomendaciones pa una receta perfecta >

4 marques de miel d'Asturies



Mermelás
Licores
Zumo
Miel

985485808 - Casomera

L'Ayerán

Casomera - Ayer - 985 48 58 08



Miel de Pertierra

33876 Tueres, Tinéu - 626 00 29 06



Lenamiel

Sotiel.lo s/n L.lena - 630 14 01 37



El sabor más dulce de Asturias

Brañes, 25, Ca'l Requena 620 02 052 Mabel
33194 Oviedo, Asturias 660 068 524 Graciano



Ería de Valles

Brañes, 25 - Uviéu - 620 05 10 52



Postales asturianas

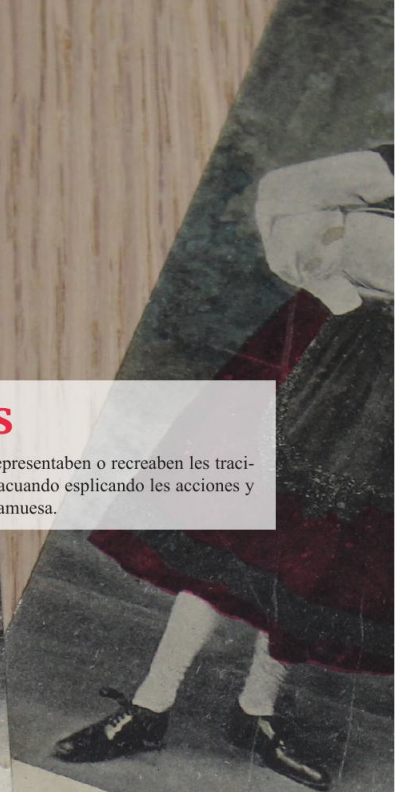
A lo llargo de la hestoria son munches les postales qu'usaron motivos nos que se representaben o recreaben les traciones asturianas. Munches d'elles reforciaben esa identidá con testos n'asturianu, dacuando esplicando les acciones y n'otres con testos lliterarios d'autores conocios en cada momentu. Ufrimos equí una amuesa.

La Soberana.

5. Señor San Pedro — — — —
Non tuñes!

— Si yo fos vaca
no emporcaba en ti los cuernos.

Bernardo Acebedo.



Bendición? ye una llocu
— Tas bona de la cabez
o pienses que soy el cura





llocura!
cabeza,
cura?



— Lloro por que tengo gana . .
¿Non dixisti á Lin que yo era
focicona y folganzana?





Una xornada pel Eo-Navia

Pel occidente costeru d'herencia romana

Nesta vegada, vamos movenos ente los conceyos d'El Franco y Tapia. Entamamos escursión na villa d'El Porto / Viavélez, asitiada nel conceyu d'El Franco, onde se fala conaviegu o gallegu-asturianu.

La hestoria'l conceyu remóntase a la dómina celta y romana, siendo alcontraos restos de castros na parroquia d'Arancedo nel Cabo Blanco, clave nel estudiu de la cultura castreña y yá mencionáu nel sieglu XVIII como xacimientu asociáu a les mines d'oru de la zona.

El Porto / Viavélez o Via Velae (significa camín de la navegación), tien un nome que nun pue ser más acorde al sitiu si pensamos que foi un importante puertu de comerciu de fierro, madera y estilleru, pero tamién d'una gran actividá ballenera na primer metá del sieglu XVII. D'esta dómina queden prestoses pallabres como L'Atalaya (llugar pa ver ballenes).

DETALLES DE LA RUTA: El Porto - Cabo Blanco - Sablera Porcia
Dir / tornar: 12 kms
Dificultá : Baxa
Tiempu: 3 - 4 hores

El senderu arranca nel marxe izquierdu d'El Porto Xubiendo un pindiu camín que va llevanos al mirador del pueblu. Siguiamos caminando un cachu hasta alcontrar la zona urbana de San Polayo, guapa zona llena de maizales, llueu malapenes caminaremos pela carretera N-634 unos metros pa ensiguída volver a tomar el camín hacia la mar, travesando una viesca de pinos y ocalitos que va llevanos directos a la sablera de Monellos, de xuru paga la pena baxar les escaleres pa descubrir esti prestosu requexu escondíu.

Depués de visitar la sablera y el posible chapuzón, volvemos al camín hacia Cabo Blanco, perfectamente señalizáu. El senderu ábrese ensin avisar a la impresionante rasa costera enllena de maizales y un cementeriu esquisitamente cuidáu hasta danos de frente colos restos del castru del Cabo Blanco. Esti imponente paisaxe, onde los restos de les muries del asitiamentu son perfectamente visibles, tuvo habitaú ente los sieglos IV y I.A.C.

Malapenes unos metros más alantre toparemos col miradoriu del Cabo Penas, onde un



panel explicativu cunta la hestoria xeolóxica de la zona y onde podremos disfrutar del soníu de la mar chocando contra la roca blanca del cabu.

Dende esti puntu hasta la sablera de Porcia diremos tol camín paralelos a la mar y teniendo delante los nuevos güeyos como paisaxe la Punta da Atalaya, un saliente con precioses vistas que yera puntu de vixilancia de pirates y ballenes, y llugar yá de baxada hacia la sablera de Porcia, onde acabada la ruta podemos xintar nel area recreativa si nos apetez. Dende equí, podemos facer el camín de vuelta o dirixinos hacia'l pueblu d'El Franco, que ta a 2 kms de la sablera, lo que sumaría 4 kms más al total de los quilómetros andaos). Al tratase d'una ruta cenciella con malapenes desniveles, si nos sobra tiempo y enerxíes, una vegada que tornamos de vuelta al pueblu, podemos dirixinos en coche hacia les llagunes de Salave tomando la N-634 dirección Tapia, y en malapenes 20 minutos toparemos con elles. Trátase de tres llagunes artificiales pero non por ello menos guapes enclavaes nuna viesca de pinos y ocalitos que apenes dexen pasar la lluz del sol pola abundante vexetación. Les llagunes son en realidá les cavidaes que dexaron les escavaci-

ones mineres d'oru y estaño romanes nos siegos I y II dc. Si entovía queremos más, la capital del conceyu Tapia ta a namás a 15 minutos en coche, onde podremos dar un paséu pel puertu o conocer la so famosa piscina natural d'agua saláu.



Curiosidá: La escritora Corín Tellado, fía predilecta del conceyu d'El Franco. Equí pue contemplase la so casa natal, na cai que-y da nome. Les puertes de la casa son tan grandes porque ye onde se facien les veles pa los barcos.



Horru en Tazones, nel conceyu de Villaviciosa

BAR EL MERCAU

MENU DIARIU, TAPES
CORDERU A LA ESTACA POR ENCARGU
EL MERCAU s/n - LA POLA LLAVIANA
T. 627 415 341



Mio güela (II): Anita

Mio güela llamábase Ana, Anita pa la mayoría de la xente, Annie pa la so meyor amiga, Niti-na pal mio güelu y güelita Nita pa nós. Nació nel añu 31 y quiciabes eso definió'l so calter de dalguna forma. Yera republicana y roxa como ella sola. Feminista ensin sabelo y creía en dios a la so manera.

Nun llegó a conocer al so padre, so madre (mio bisgüela) al enviudar tuvo que trabayar d'interna, asina qu'ella crióse cola so güela.

Vivió los horrores de la Guerra siendo una neña, pos tuvo que ver a tíos na cárcel enantes de que los fusilaren o ser testigu de cómo la Guardia Civil llevara a la so güela a ser torturada pa que confesara ónde taben los fíos, fugaos nel monte.

Enterró a un fíu de sólo 23 años víctima d'un cáncer, pero entá asina sacó fuercia xunto con mio güelu pa criar al mio padre, qu'entós tenía 3 años. Y llueu pa facelu tirar p'alante cuando

él tuvo la mesma enfermedá que'l so hermanu.

Enxamás permitió que naide torgara la so llibertá, humildá-y o faltá-y al respetu. Tenía un calter arrollador. Tan brava yera y tantu remangu tenía qu'una vegada, pegó-y un feso-riazu na cabeza a un vecín por faltar y facer llorar a la so madre.

Foi una llectora incansable, siempre la recuerdo con un llibru. Inculcóme l'amor pola llectura y, cuantimás, pola poesía. Tamién yera coqueta y presumida, gustába-y dir siempre maquillada, arumada y bien peñada. Y atrevi-da, pos cercana a los 70 decidió viaxar sola a Arxentina y Chile pa realcontrase cola familia que s'exiliara.

Pa min ye un exemplu de muyer lluchadora, independiente y valiente. Y a min préstame pensar que dalguna manera parézcome a ella.

4 productos asturianos que trunfen pel mundu



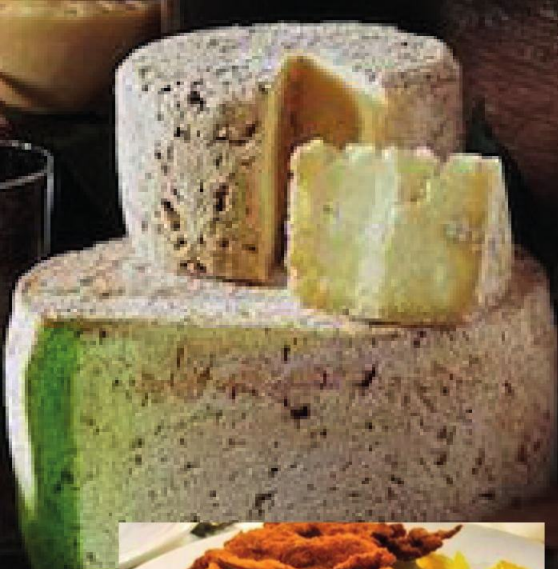
La fabada

La fabada ye quiciabes el platu más conocíu de la gastronomía asturiana, magar que nes décadaes últimes el cachopu tien un gran puxu dientro y fuera de les llandes d'Asturies. Con too, nun hai güela que nun faiga la meyor fabada - o a lo menos eso dicimos los nietos de caúna d'estes espertes en fabes. Pel iviernu nun hai nada meyor que la fabada al calorín del llar. La primer referencia a esti platu apaez en 1884 nel diariu El Comercio de Xixón, anque'l so orixe ha ser muncho anterior. Pero n'Asturies, amás de la fabada, la tradicional, acompañada del "compangu", con chorizu, morciella y tocín, hai munchos otros platos con fabes.



Quesu cabrales

El Quesu de Cabrales ye un quesu natural, ellaborao artesanalmente polos mesmos ganaderos, con lleche crudo de vaca o con amiestu de dos o trés clases de lleche: vaca, oveya y cabra. Tola lleche empregao na ellaboración vien de ganaderíes establecies na zona de producción y controlaes pol Conseyu Regulador. Una vegada ellaborao'l quesu, pasa a cueves naturales nel monte pa la so maduración ente dos y cuatro meses. Nestes cueves, el mugor relativo ye del 90% y la temperatura bazcuya ente 8 y 12 graos. Estes condiciones, favorecen el desenvolvimientu de mofos del tipu penicillium nel quesu mientres la maduración, lo que-y apurre les zones y vetes de color azul-verdosu. El sabor ye un pocoñín picante, más acusáu cuando ta ellaborao con lleche de cabra y oveya puro o n'amiestu.



Cachopu

Esti platu ye'l de más recién incorporación, anque'l so orixe nun ta claru del too. Les primeres referencies sobre'l cachopu asturianu recoyóles el doctor Gaspar Casal, a primeros del sieglu XVIII. Nel llibru de cocina de la gastronoma Adela Garrido, de 1938, el platu apaez denomimado como "filete a l'asturiana". La so popularidá entama na década de 1950, dempués de qu'en 1947 el restorán Pelayo d'Uviéu incorpore'l platu a la so carta. Dende entós nun paró d'esposixigar la so fama y cada añu celébranse concursos n'Asturies, en Madrid y en munchos otros llugares pa escoyer el meyor cachopu. Un platu del que lo más fartones son amantes poles abundantes cantidaes que suel contener.



Frixuelos

Los frixuelos o fayueles, son unu de los postres más estendíos n'Asturies. Anque existen n'otros territorios recetes asemeyaes, la fórmula asturiana del frixuelu, con farina, lleche y güevos, con azucre y acompañaos dacuando de dalgún llicor o anís, pa da-y un estra de sabor, ye la preferida nel país. Lo meyor del frixuelu ye la capacidá que tien pa empatar con tou tipu d'ingredientes, acompañando a platos dules, como mermelaes o xelaos, a platos salaos, como carnes, mariscos o pexe, en numberoses recetes de toa triba. Estudialos paez que non muncho, pero comelos, ye verdá que se comen abondo.

¿Qué deprendisti nesti númeru de Viaxast?

¿Lleisti con atención esti númeru de la revista? Ponémoste a prueba con un cuestionariu sobre los temes trataos.

1. ¿En qué añu apaez per primer vegada documentáu'l cachopu?

- a) 1950
- b) 1999
- c) 1884
- d) 1902

2. ¿En qué conceyu ta'l llugar de Viavelez?

- a) Tapia
- b) Bual
- c) Navia
- d) El Franco

3. ¿Qué día ha quemase'l nataliegu?

- a) 25 d'avientu
- b) La nueche del 24 d'avientu
- c) La nueche del 31 d'avientu
- d) 6 de xineru

4. ¿Quién apaez nel escudu de Xixón?

- a) El Rei Pelayu
- b) Arturo Fernández
- c) Munuza
- d) L'Eloxo del Horizonte

5. ¿Qué cabu ta más al norte d'Asturies?

- a) Cabu Vidiu
- b) Cabu Peñes
- c) Cabu Negru
- d) Cabu Torres

6. ¿Qué nome recibe'l Mercáu Navidiegu de Xixón?

- a) NAVIXÓN
- b) MERXIXÓN
- c) MENAX
- d) MEXXINAL

7. ¿Qué ye l'aguilandu?

- a) Un ser mitolóxicu
- b) Una tradición del iviernu n'Asturies
- c) Un pueblu de Llanes
- d) Un quesu típicu del occidente

8. ¿A qué equival el Ramu de Nadal n'otres cultures?

- a) Al nacimientu
- b) Al árbol de Nadal
- c) Al nataliegu
- d) Al roscu de Reis

9. ¿Qué frutu secu tien sonadía en Nava?

- a) Pistachu
- b) Almendra
- c) Cacagües
- d) Ablana

10. ¿Qué quesu asturianu ye'l más conocíu fuera d'Asturies?

- a) Quesu Cabrales
- b) Quesu Afuega'l pitu
- c) Quesu Casín
- d) Quesu Gamonéu

CARTES NEL HORRU

(y delles hestories más)

INACIU GALÁN

PUNTOS DE VENTA

XIXÓN

- CUATRO GOTES PRODUCCIONES
CAI EMILIO TUYA, 51

- LLIBRERÍA PARADISO
CAI LA MERCÉ, 28

- LLIBRERÍA CENTRAL
CAI SAN BERNALDO, 31

- LA REVOLTOSA LLIBROS Y CAFÉ
CAI JUAN ALONSO, 12

- LA BUENA LETRA
CAI CASIMIRO VELASCO, 12

UVIÉU

- LLIBRERÍA CERVANTES
CAI DOCTOR CASAL, 9

- LLIBRERÍA TRABE
CAI FERNANDO ALONSO, 17

AVILÉS

- CLARÍN LLIBRERÍA Y PAPELERÍA
CAI ALCALDE FRANCISCO OREJAS SIERRA, 4

- LLIBRERÍA CASONA
CAI RIVERO, 64

MIERES DEL CAMÍN

- LA LLOCURA LLIBRERÍA-CAFÉ
CAI AYER, 1

- LLIBRERÍA LA PILARICA,
CAI VALERIANO MIRANDA, 5

NOREÑA

- COPISTERÍA LA SEMEYA
CAI JUSTO RODRÍGUEZ, 5

Cartes nel horru (y delles hestories más)
Inaciu Galán



Cartes nel horru (y delles hestories más) - Inaciu Galán

1





Tiempu de mazanes

Seronda / Iviernu 20



mamatayoe

mamatayoe.com

