

FRI

Villaviciosa, Cabranes y Colunga



Z

ABRIL 2018
Número 7



Mazcaritos de Rozaes

Rozaes rescata los mazcaritos

L'Asociación de Vecinos de Rozaes rescató del pasáu la tradición de los mazcaritos, que facía 45 años que nun se celledren de forma masiva. Disfrazábase dalgún vecín, pero non como esti añu.

Redaición/ Los vecinos de Rozaes rescataron con munchu ésitu la tradición de los mazcaritos. Empezaren hai dos años y puede decise que los mazcaritos yá son una realidá. Hai que'apuntar que fueron destacaos en Villaviciosa, onde tuvieron el detalle de poner ramos de mimosa onde finó'l xoven Adrián Gancedo.

Domingu'l Gordu

El Domingu'l Gordu ye una tradición rescatada por los mazcaraos del pueblu esti añu, visitando los estremaos barrios de la parroquia figuera como yera habitual antañu.

Durante'l franquismu tuvo prohibida la costume del disfraz –supónse que por razones de seguridá-, pero incluso naquellos años dalgún de los vecinos disfrazábase individualmente.

Asina fúi perdiéndose la idea primitiva del Antroxu asturianu de los pueblu, de les aldees, de les



El pueblu de Rozaes rescató del olvidu'l vezu de los mazcaritos que causaron sensación nel Antroxu maliayu

quintanes, colos personaxes reales que describe l'investigador Julio Caro Baroja y Constantino Cabal, ente otros autores.

Les fayueles

Lo que nun se perdió migaya ye la costume de comer fayueles y picatostes n'Antroxu. Les llambionaes yá se sabe, nunca faltaron. ■



INDIZ

1 Rozaes rescata a los mazcaritos

/Redaición

2
3 Ignacio Piñeiro y 'Asturias Patria querida'

/Lluis Portal Hevia

4
5 Centenariu del Club de Fútbol Lealtad (1918-2018)

/Senén Rivero

6
7 Les celebraciones del Antroxu

/Miguel Gonzalez Pereda

8 Caricoses

/Anxel y Mundo

9 Francisco Álvarez

I Premiu Xosé Caveda por 'Mar d'Irlada'

10 Morrió Tino Moriyon

/Mel Riva

11 Pallabres nuestres. Pasacamín. Manforlán. Sahara

/Lluis Portal

12 Cuentu

/Miguel González Pereda

F + R + I + Ú + Z

Cordinador: Lluis Portal.

Conseyu redaición: Miguel Glez Pereda, Xuan Pedrayes, Toño García, Salvador Barro, Marga Solares, Macario Victorero, Rosa Fernandez, Senén Rivero y Mel Riva.



Compañía del Ronchel

elronchel@gmail.com



Col sofitu del:



Conceyu de Villaviciosa

El mulatu cubano-asturiano, Ignacio Piñeiro, rexistró'l 'Asturias patria querida' en 1930

Yera 1929 cuando l'autor cubanu Ignacio Piñeiro, el creador del son, compunxo una pieza que tituló 'Asturias patria querida', pieza con modificaciones na lletra y na música, convirtiéndose nuna de les canciones más populares d'España y nel himnu oficial d'Asturies. Compúnxola pa so padre biolóxicu, pol que sentía gran admiración que volvió a morrer a Asturies.



R. Oropesa

Ignacio Piñeiro Martínez

Lluis Portal

Nació en 1888 nel popular barriu de Jesús María de L'Habana. Yera fíu de la cubana Petronia Martínez Menéndez y del asturiano - de Grau- Manuel Piñeiro Montero, que yera'l so padre biolóxicu, magar que reconoció al pequeñu Ignacio cuando yá mayor decidió volver a Asturies a morrer en 1926.

Asturias Patria querida

En honor a so padre, pol que sentía gran admiración, compunxo'l que col tiempu sedría una de los canciós más populares d'España y l'himnu de la comunidá autónoma d'Asturies.

Según nos cuenta Ricardo Oropesa, nel so llibru *La Habana tiene su son*, la pieza fíu rexistrada por Piñeiro na Secretaría d'Agricultura y Comerciú nel añu 1930.

Estrenaríase nel restorante *Sans Sousi* d'Arroyo Arenas, Miramar, el 7 de marzu d'esi añu. Elli yera collaciú del propietariu del negociu.

El canciu fíu grabáu en 1936 pa Brunswick na Habana, contó con Ignacio Piñeiro y el contrabaxu Bienvenido León. →

ENTRADA No. 1123/1930 11 FEB 1930

Sr. Secretario de Agricultura, Comercio y Trabajo.

535. Señor: *Ignacio Piñeiro Martínez*
El que suscribo, *Ignacio Piñeiro Martínez*
de nacionalidad *Cubano*
vecino de la calle de *Sitios* número *183*
en *esta Ciudad* a Vd. dico: que de conformidad con lo dispuesto en la Ley de Propiedad Intelectual vigente y su legislación complementaria, interesa la inscripción en el Registro General de la Propiedad Intelectual de la obra cuyo título y demás circunstancias expresan a continuación:
Título: *asturias, Patria querida, son*
la música: *dramático Musical*
Nombre y apellidos del autor: *Ignacio Piñeiro Martínez*
Nombre y apellidos del propietario: *los del autor*
domiciliado en *el lugar indicado*
Establecimiento donde se ha hecho la impresión o reproducción y su procedimiento. Manuscrito.
Tomos y tamaño: *papel pintado corriente*
Páginas: *dos* Fecha y lugar de la ejecución o estreno: *7 de Febrero de 1930, en el Restaurant Sans Souci en arroyo arenas, Miramar*
Se acompaña un ejemplar manuscrito de la obra debidamente firmado.
Observaciones:
Habana, *14 de Febrero de 1930*
Ignacio Piñeiro Martínez

Ricardo Oropesa

“Asturias, a ti consagro mi vida”

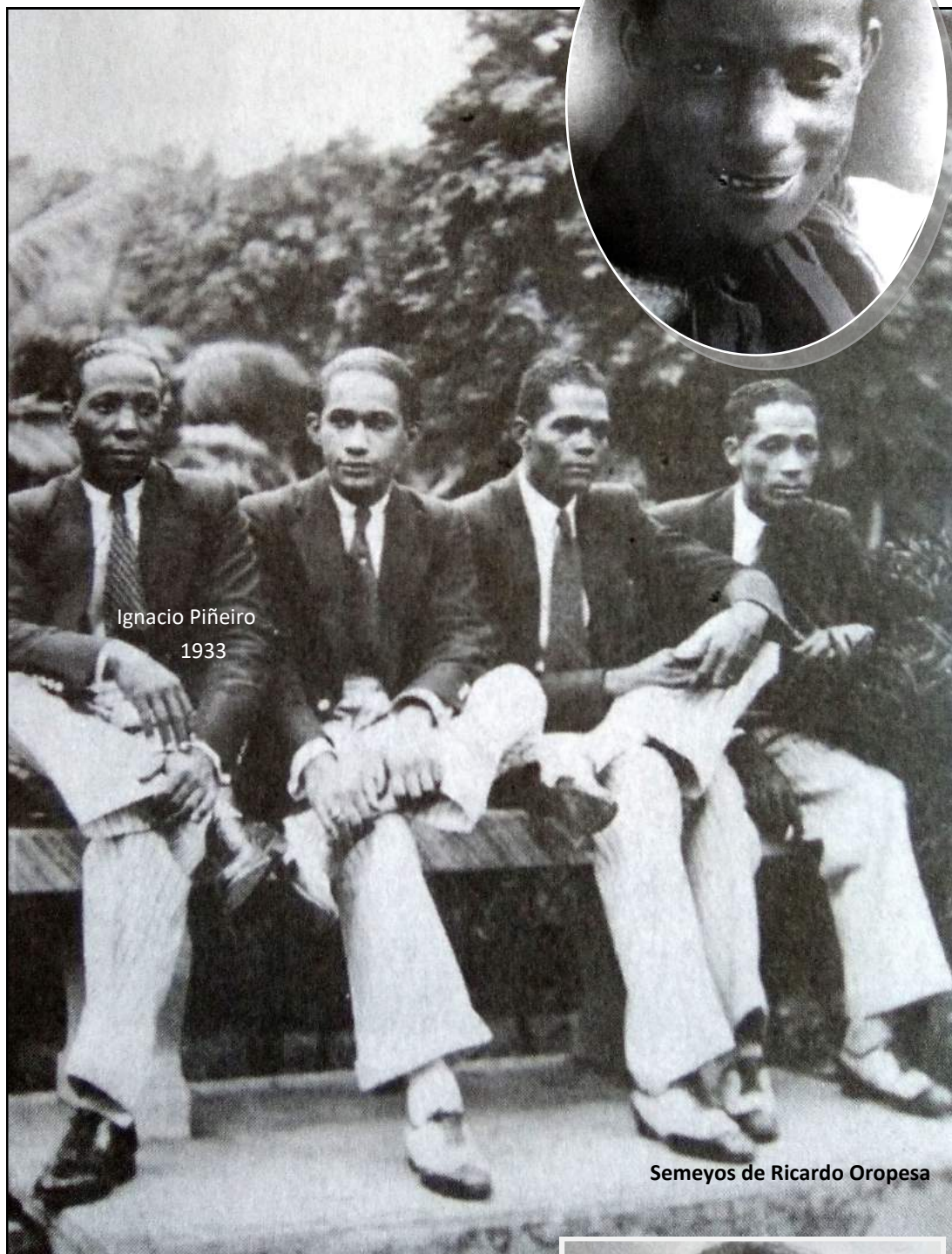
Enterráu en Colón

Ignacio finó nel añu 1969, y está enterráu nel cimiteriu Colón. Cada añu, los compañeros del *Sexteto Nacional de Ignació Piñeiro* van al campusantu a cantá-y delante la tumba. En 2007, dempués que'l folklorista Fernando de la Puente Hevia diera a conocer la noticia, desconocía hasta entós n'Asturies, el conxuntu interpreta'l canciu ante la so tumba de Colón.

De toes maneres la lletra fúi cambiada y la música Piñeiro compúnxola como un son cubanu. Élli yera un magníficu compositor de lletres que componía sobre la marcha; yera'l creador del son y un gran repentista, pero sobre tou esgrana versiones de una mesma canción como nesti canciu.

La lletra diz:

“Alma sensible,/ casta pureza,/ todo es amor,/ es la mujer asturiana,/ con el cáliz de dulzura,/ de la grandiosa natura,/ la hizo dueña del amor,/ con la ternura,/ con la virtud,/ de Diosa./ Asturias Patria querida,/ a ti consagro mi vida”.



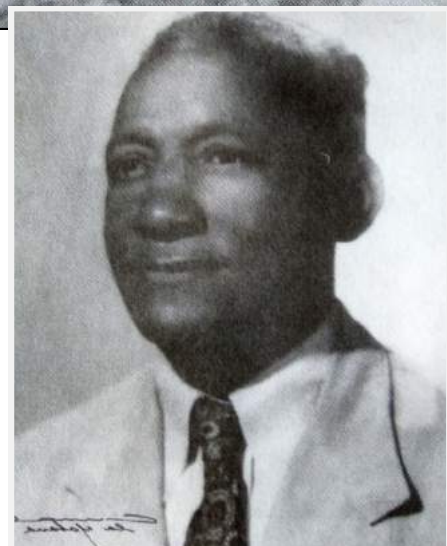
Ignacio Piñeiro
1933

Semeyos de Ricardo Oropesa

L'estrenu del ‘Asturias’ en Santander

Cuando'l *Sexteto Nacional* vieno a España nel añu 29, tuvieron n'Asturies quince dis. Tocaron en Cangas de Narcea, Uviéu, Xixón y Ribeseya. Piñeiro acercóse hasta Grau a buscar al padre, pero desgraciadamente esti había finao apocayá. Na tierra del padre inspiróse pa camudar la lletra del *Asturias patria querida*, y asina nel 3 de septiembre, estando en Santander -nel cine España concretamente-, estrenóse esti canciu. Darréu van a Valladolid y nuevamente a Asturies.

Estando en Madrid toquen na Embaxada de Cuba y nel palaciu de la Marquesa d'Argüelles. Nel Palacio Real toquen pa los Reis. Esi añu yera la Feria Iberoamericana de Sevilla ónde estrenen *Suavecito*, a la que-y mete, Ignacio Piñeiro, una estrofa *sevillana*. ■





Centenariu del Club de Fútbol Lealtad (1918-2018)

Pesie a les polémiques que se plantegaron con anterioridá, nel que se decía que'l *Lealtad* creóse nel añu 1919, o que se celebren les bodes d'oru en 1972, como si s'hubiere fundao en 1922, les de diamante en 1994 como si se fundare en 1919, lo cierto ye que'l 3 d'abril d'esti añu 2018 cumpliránse 100 años de la so Fundación.

Ye un datu irretucable. Nesi añu había dos selmanarios na nuestra villa: *La Voz de Villaviciosa* que defendía políticamente a los reformistes y *Villaviciosa* que facía lo propiu colos conservadores. Pues bien, el miércoles 3 d'abril los dos selmanarios dan la noticia con mui poca varia-



David Alonso

ción: "Constituyóse definitivamente nesta villa una sociedad de *Foot-ball* que cuenta con 40 socios y denomínase *Lealtad*".

Ye presidente D. David Alonso, secretariu D. Víctor Vallín, ayalgueru D. Ramón Rivero, y Vocales D. Manuel Martínez y D. Nicolás Zarabozo.

Como ye d'ignu d'em-

ponderamientu'l fin que persigue la Sociedad, espérase que contribuyan al so sostenimientu les persones amantes de la cultura yá hixene corporal.

De magar que nun se diz en nengún momentu, creo que la idea partió del propiu Ateneu Obrero yá que tolos miembros de la Xunta Direutiva taben arreyaos al Ateneu, onde desempeñaron nos siguientes años cargos relevantes. A la selmana siguiente publiquen: "Espoxiga día a día l'entusiasmu ente los elementos del *Lealtad* que cuenta na actualidá con un importante númeru de socios, y un adecuáu y fermosu campu.

Los abondos inconvenientes y gastos qu'orixina la fundación d'una sociedad, nun sirvieron

d'estorvisa pa que los amantes del ñoble deporte prosiguieren un llabor, acollumbrando l'ésitu. Pa llegar al perfeccionamientu nel xuegu ye condición indispensable medir les fuerces con equipos foriatos y en campos desconocíos pa lo cual se necesitan pesetes. ¿De ú se saquen?

Pensóse primeramente n'acudir a la benevolencia del públicu, pero temiendu nun tener acuatación, determinó dicha sociedad recurrir al beneficiu teatral.

Fúi esti'l mediu más apropiáu que s'atopó, pa nun perxudicar al públicu y pa que tengan ocasión de cooperar al engrandecimientu del emponderable deporte cuantos villaviciosinos lu amen." →

A LA SELMANA siguiente soliciten la creación de los socios proteutores como lo realizao nel Atenéu: “La educación física, una de les cosas que con más interés tenemos que cultivar, magar qu’ella proporcionanos un sinnúmeru de bienes, furniéndonos y preparándonos pa la vida. Si asina lo entendieren tolos villaviciosinos desterraríamos munches enfermedaes que se ceben en xóvenes febles y faltos de desarrollu, por nun prestar atención a so parte animal. Pa practicar la educación física, constituyóse esta sociedad, cultivando’l deporte más completu qu’esiste hasta la fecha: el fútbol. A V. pues acudimos pa que nos ayude na obra entamada cola so valiosa collaboración. Si, como non duldamos, lo fai asina, rogámos-y lle-ne’l boletín axuntu cola so valiosa collaboración. Firmao:
David



López (P) Palmira, Leonelo: Sr Picó (C) Carlos, Jaime de Rojas: Sr Fresno (M) Mariano, Luis de Mendoza: Sr Rivero (R) Ramón, Rodri-

equipiers del *Lealtad y Athletic* nel

go; Sr Vallín (V) Víctor.: 2) Monólogo tituláu, Pepito Pérez por R. Rivero. 3) L’interesante drama históricu nún actu y en versu, orixinal de Lluís Mariano de Larra tituláu “L’Agonía” Nel repartu: Colon el Sr. Fresno; Gil, el Sr. Vallín; Juan, el Sr Picó y Alcalde Sr Rivero. Ricos traxes, armería y calzáu adquiríru nel Campoamor d’Uviéu. Apuntador J. Proenza. Precios: Butaca 1 peseta, Lateral 0,75, Xeneral 0,40. Les llocalidaes venderánse na casa de comerciu de la Sra. Viuda y Fíos de D Félix Vixil hasta dos hores enantes de la función que pasará a la taquilla del teatru.

El 5 de xunu celebróse’l Campeonatu llocal de fútbol y la crónica camuda munchu según el semanariu: “Un *match* ente los

campu del primeru y el partíu fúi perríñu. Con abonda concurrencia principiú’l *match* favoreciendo la suerte al *Lealtad*, pues los del *Athletic*, magar que perdieron esti partíu, nun hai dulda de que cola decisión, la rapidez, y la llimpieza cola que xueguen, tienen que llegar a ser, nun tardando munchu tiempu, campeones de Villaviciosa. Por esti club distinguiéronse el defensa José Fernández, y los delanteros Emilio Posada, Arturo Villaverde y Alvaro Suárez, que tuvieron de lo meyor. Por parte del *Lealtad* tenemos que dar la nuestra norabona al porteru, Lluís Fernandez, del que puede dicise, ensin temor a equivocase, que ye’l meyor y el que más disposición tien güei n’esta villa pa xugar nesi puestu, al defensa derecha César Prieta, que se portó perbién, a los medios y a los delanteros Nicolás Zarabozo,

Ramón Ballina y Cesar Sánchez. El *referee* David Alonso, mostróse mui imparcial. Termináu’l partíu, organizóse un gran baille nel campu del *Lealtad* hasta entrada la nueche.” En *La Voz* dizse’l resultáu’l partíu tan “igualáu” *Lealtad* 7, *Atleti* 0. El 23 de xunu xuégase partíu amistosu contra’l *Gijón Realista*. Terminó con empate a 2 goles “Nuestro tema lu componen: Fernández L., Pinilla A., R. Ramón, Pedrayes M., Alonso David, Sánchez C., Vallín Víctor, Robledo Ernesto, Ballina R. Zarabozo N., Oriyés C.”

El 17 de xunetu xugóse contra el *Deportivo Piloñés*. Con empate a dos goles. El 7 d’agostu escontra’l *Siero FC* con 4 a 0 a favor del *Lealtad*. Al final del partíu, romería con organillu. La vuelta en Siero’l 21 d’agostu 3-1 a favor del *Siero*,” a la final obsequiaos con una fabadona na qu’hubo eloquentes brindis y continúes manifestaciones de simpatía hacia la nuestra villa.” ▶

100 AÑOS

Alonso, presidente y Víctor Vallín, secretariu.”

Y pa que nun se diga qu’embarcamos a la xente y quedamos en tierra, *Villaviciosa* apuntase con dos modestes pesetes. El 11 de mayu nel Salón Alonso, gran velada artística entamada pol *Club Lealtad* pa sufragar los gastos d’organización de la Sociedad, onde tomarán parte valiosos elementos d’esta llocalidá.

Programa:

1) El drama nun actu y en versu debió a la *laureada* pluma del mallográu D. José Echegaray entituláu “El prólogo d’un drama” puestu n’escena pol Sr Picó y baxu’l siguiente repartu: Mariana: Srta

A FINALES D'AGOSTU xugóse escontra l'*Arenas Gijónés* con empate final a 1. A partir d'ochobre escómienza haber problemes nel Club y convócase una asamblea firmada por un nuevu secretariu, José Alonso Bedriñana. Nun se celebra por nun dir el presidente y reitérase'l 10 de payares y el 4 d'avientu a la qu'acude'l presidente pero non el secretariu." Momentos dempués d'empezada la reunión, y cuando ésta yera más interesante "retírense infundadamente los señores secretariu y presidente, alegando tener munches ocupaciones, dexando con tal motivu con plena llibertad a los aconteyaos pa resolver les anormales circunstancies poles que atraviesa'l *Club*. Los reuníos acuerden nomar nueva direutiva que queda constituía por mayoría de votos na siguiente forma: presidente Víctor Vallín, secretariu Nicolás Zarabozo, ayalgueru Alvaro Piniebla, vocal 1 Manuel Martínez, vocal 2 Manuel Pedrayes."

A finales d'avientu la nueva xunta acuerda ente otres coses "Los que conspiren escontra la buena marcha de la sociedá, serán espulsaos d'esta, y de ningún mou sedrán readmitíos, pa cumplir esto faráse una *llista negra* que será sometía pa la so aprobación na Xunta Xeneral de xineru prósimu".

L'añu siguiente, n'agostu de 1919 el *Lealtad* dase d'alta na Federación Asturiana de Fútbol, lo que pudo dar llugar al enquivocu del añu de la so fundación.

Senén Rivero

Les celebrazones del Antroxu

Nes celebrazones del Antroxu, danse una serie de ritos y tradiciones que se remontan a les de los pueblos indíxenas, les allegaes pelos romanos, qu'a so vez bebieren les griegues y les de oriente, más les que trexeren los pueblos centroeuropeos y los celtas; un maravayu cultural que se caltién en parte gracias a la evanxelización de la Ilesia católica, que tres un llargu períodu d'intransixencia con respetu de les tradiciones paganes, y dándose cuenta que algunes yeren inestirpables, foi anexionando unes, reconvirtiendo otres y suavizando les menos aceptables.

Na so mayor parte son ritos sosticiables, que falen de la muerte l'iviernu y de cuando'l sol llega l'equinociu de primavera y entra nel períodu de máximu esplendor y enerxía. San Antón, La Candelera, Antroxu, Ceniza, Cuaresma, son celebrazones con ritos d'escuridá y lluz, purificadores y penitenciales, de muerte y resurrección, tiempu de preparar y purificar a l'home, los animales, la tierra, de facer sacrificios y propiciar a los dioses pa un nuevu ciclu de vida.

L'agua bendita que col Ramu la Pasión s'asperxa peles finques, la llechi que fasta non ha munchu s'echábase na tierra que se diba a semar y nos praos pa yerba, son dalgunos de los ritos p'atrayer la gracia y xenerosidá de les divinidaes proteutores, hai quien ve nel xestu de tirar el final del culín de sidre una membranza d'esti ritu.

En Tazones, hasta mediaos del pasáu sieglu, corrínse gallos que dempués, colgaos d'un cabu, los Mordicientes, que llegaben pela mar —dicín que de Santa Mera— mázcaros y con grandes

sombreros asustando a los ñeños, cortábeyos la cabeza con unes espades de madera. Así lo dicía la copla del Antroxu tazoneru:

"Esti añu los Mordicientes vienen muy gafos, y traen unos sombreros mui grandes y unes espades de madera pa matar los gallos".

La sangre del gallu decapitáu, caía na tierra y na mar, consumando la ufierta. Dempués, los Mordicientes,

comín los gallos y diben a facer travesures tirando plumes y restos por finques y güertes de les parroquies vecines, aguilandiendo peles cases y durmiendo per cuadros y tenaes hasta que finaba l'Antroxu.

Alienda, nesti ritu de corta-yos la cabeza a los gallos, el qu'esistió en munchos pueblos d'Europa occidental, de sacrificar al *dios*, encarnáu n'orixen nel rei o xefe la tribu, qu'asina vuélvese daor de fertilidá pa tol so pueblu, y que cuando esti rei empienzaba a avieyar y perder capacidá y fuercia, sacrificábase pa qué la divinidá que s'aloxaba n'elli, non envieyara y afableciera tamién, y trespasábase l'espíritu del *dios* a un rei más xoven y fuerte, que lo yera mientes nun decayera so fuercia y proteución. La so execución y muerte facíase degollándolu o derrabando sangre, de modu que cayere so la tierra, desmembrándolu y enterrando los cachos pelos campos, o quemándolu y esparciendo les cenices peles tierres. Estos sacrificios o execuciones, solín coincidir col equinociu de primavera.

Miguel Glez. Pereda



Calamiel.la de C. de Narcea, xíntase n'Antroxu

Güevitis

-Cualesquier actu, eventu, función, gala, fiesta, deporte, manifestación, concentración, procesión, feria, mercáu, esposición, muestra, atracción, verbena, xuegu, pasatiempu, exhibición o espectáculo públicu que se faga na Villa, si non se fai n'El Güevu, resulta un fracasu pa los organizadores del mesmu, y caen ena más fonda les melancolies.

-Claro, la güevitis duel.

-¿Güevitis?

-Güevitis: inflamación que se produz nun güevu.

Cuchu

-¿Visti esto, ho? ¿A ver si lo entiendes? Resulta que'l cuchu, que lu teníamos al empar de Dios a la hora de da-y puxu a la tierra, agora van tener que enterralu o llevalu a una empresa de Navia, onde, per un módicu preciu, saquen-y el metano pa producir la enerxía llétrica y dempués venden-yos el sobrante pa que fertilicen la tierra.

-N'esti país siempre hubo empresarios muy llistos y políticos muy fatos.

-¡O muy llistos tamién!

-En tou casu que más te da, pa matos y bardiales, la tierra tien viciu bastante.

-Eso ye biomasa, que también produz lletricidadá.

-Pues non lo entiendo, si tou produz tanta lletricidadá, ¿porqué'l mio recibu sube cada mes más?

-Eso ye que son precios de personalidá política.

-Pero, ¿los precios políticos nun son a la baxa?

-Non lo entendisti. Son de personalidá política, o sea pa les personalidaes polítiques que coloquen nos consejos d'alministración de les empreses llétriques. Si non, nun algama.

-Pues sabes que te digo, que güel munchu meyor el cuchu qu'esos consejos d'alministración.

Vergoña

El domingo ventiochu febreru, presentábase nel teatru Campoamor d'Uviéu, la ópera "Pelléas et Melisande", una parte del públicu abucheó la salutación y bienveni-

¿Qué rediós vos pasa col cuchu? ¡Eh!



da que se fizo n'asturianu, non lo fizo a la que se fizo n'inglés, quiciaves porque non lo entendín.

-Home nun digues eso, n'Uviéu falase muuuunchu inglés, l'otru día nuna cafetería vi como señalaben los aseos como "bathroom", pa que supiesen onde tenín que dir a mexar ensin equivocase, y los escaparates de daqué comercios ponín "Sales", y el casu ye que nin yeren de Colunga, nin vendín cloruro sódicu, vendín ropa. Al tocín entreverao llámen-y "bacon", a les fieambreres "taper", a...

-Val, val, nun me digues más, el públicu d'Uviéu conoz l'inglés, y de seguru que también el francés, polo menos la obra, que ye en francés, pero dalgunos pasamos tristura al oyer aquella manifestación de desagráu a la nuesa llingua en xente que presumen de cultos, polo menos na música.

-Sí pero hay qu'estremar l'oyíu musical de les oreyes, aquellos pataleos y xiblios, taben desacompañaos y faltos de musicalidá, yerren ruíos perfeos que non tenín ná que ver cola música cromática, la poesía y les impresiones y les imáxenes sonores de Debussy, lo que dexa bien a les clares que una parte del públicu que taba esi día

nel Campoamor, nun tien oyíu nin educación musical tampocu. Lo único que ficiere foi, como Melisande al final de la obra, una parida.

Comadres

Pasasti y non te vieren.

Ya non van los ñeños púberes al bosque a ti consagráu, mudaren los tos altares a otros dioses.

De cuantes ufiertes y sacrificios te ficiere nel monte Esquilino a lo llargu los sieglos, joh, Xuno, diosa amiga!, solo queda un bollupreñáu.

Sidre

-Dístite cuenta que d'unos años a esta parte, munchos piden un cullete de sidre, en llugar del culín que se pidió siempre.

-Si, ho. Ye un estranxerismu que llega a la Villa de la mano de la xente d'Uviéu, sobre tou, La Pola y les Cuenques. Debe ser que culín suena-yos un pocu amariconao, o de muyeres, y cullete debe parece-yos más fala de paisano. El casu ye que ya ta mui metíu nel mundu la sidre. Que vas facer. Ye igual que los que llamen caldu a la sidre.

-Bueno, eso ye un cultismu que punxo de moda dalgún periodista por que lo deprendió col vinu. Pero lo de cullete a min non me gusta, que quies que te diga, dame que tien un puntu despeutivu y que lo tan pidiendo con desgana.

Tiempu y ñeve

Cuando ya empalagaba y escaecía el tema del procés, llegó la ñeve pa enllenar el tiempu y l'espaciu nos medios, y con dalgo de Pugdemot en Bruseles y unos metros de ñeve fueren tirando periódicos y llenando espacios.

El casu ye que ñevó, cosa que nel mes de febreru, nestes dómines y polos altos, ye lo que suel pasar. Na Villa non cayó un trapu, y xeló pocu, quiciaves per ello non fuimos noticia. ■

Francisco Álvarez, I Premiu Xosé Caveda de cuentos por 'Mar d'Irlanda': "Oficializar ye pagar una delda histórica col asturianu"

Ye periodista y traductor, autor d'una gran novela titulada 'Lluvia d'agostu', ganadora del premiu X. Xovellanos 2015. Ye una revisión de la vida del anarquista José Bonaventura Durruti. Escribe tantu en castellán como en bable, hai que destacar 'En poques pallabres' (cuentos), 'Navíos emblemáticos de todos los tiempos (divulgación)', 'La tierra de la libertad'. Tien varios títulos traducíos como 'Estirpe' de M. Fois

-¿Qué ye 'Mar d'Irlanda'?

- 'Mar d'Irlanda' ye la historia d'un rapaz maliayu qu'abandona la so casa pa embarcarse nuna de les naves de l'Armada Invencible. Nagua por volver a les sos tierres mariñanes, suaña con ellos delante de les costes d'Irlanda, pero la empresa del regresu nun ye fácil...

-El xuráu diz qu'un motivu pa da-y el premiu ye la "rigurosa documentación histórica".

-Cuasi tolos cuentos qu'escribo nestos años últimos son de xéneru históricu, tán ambientaos en llugares y en dómines distintes. Y préstame ser seriu y rigurosu, hasta onde puedo, no que cinca a los fechos y a les feches, a los preseos y a los escenarios. Hai casos nos que me lleva más tiempu'l procesu de documentación histórica que la escritura de la historia. Eso pasóme, por exemplu, con 'Lluvia d'agostu', la novela cola que gané'l Premiu Xosefa Xovellanos; escribía en malpines dos meses, pero eché otros dos meses llargos documentándome sobre la vida de B. Durruti, que ye'l protagonista del llibru.

-Y que ye un tema orixinal na lliteratura asturiana.

-Esi ye otru de los desafíos qu'asumo a la hora d'escribir n'asturianu. Gústame navegar n'agües abiertes, por usar un símil cercanu a 'Mar d'Irlanda'. Escribo poques histories que tengan

como escenariu Asturias. Los míos cuentos son histories qu'asoceden nes campañes napoleóniques, nes dos guerres mundiales, nuna reserva india, nel Río de Janeiro de les faveles, nel Nueva York de los años 50... Creo, y esto dígolo como llector más que como autor, que la lliteratura n'asturianu habría de ser más internacional y más internacjonalista temáticamente, más ambiciosa escoyendo escenarios. Ye ún de los pasos qu'habría que dar pa siguir normalizando l'idioma. Porque esta llingua val pa falar y pa escribir de cualesquier asuntu, propiu o ayenu, presente o pasáu, mundanu o divinu.

-El tema de l'Armada Invencible ¿cree que ye un asuntu suficientemente conocíu?

-Hai muncho escrito y en munches llingües, sobre too n'español y n'inglés, lóxicamente. Y en munchos xéneros, dende la poesía al ensayu pasando pola novela. Yo yá tocara esti tema un pocoñín nel llibru 'Rumbo a la Historia. Navíos emblemáticos de tolos tiempos', que publiqué con Ediciones Seronda va unos años. Ellí cuntaba la historia del 'São Martinho' o 'San Martín', un galeón d'orixe portugués que sobrevivió a la derrota y volvió a España dempués d'arrodar Escocia y Irlanda, y con solo la metá de la so tripulación.



Vicenti A. Naredo

Alejandro Vega entrega-y una mazana a Paco Álvarez

-¿Sábese cuantu costó aquella aventura?

-Ye difícil afinar coles cifres, y anque les supiéramos de poco diba valer, porque tamos falando de dineru del sieglu XVI, de ducados y de maravedies, non de pesetes o euros. En cualesquier casu, aquella llocura traxo más prohibu pa les xentes que vivien na Península Ibérica. Esa ye la constante de toles batalles y de toles guerres de la Historia y de la Humanidá, que traen muerte, destrucción y miseria.

-N'España paez que los grandes acontecimientos bélicos nun tienen un tratamientu veraz: Cuba, Marruecos...

-Hai historiadores, escritores y periodistas que s'enfóten en da-y un tratamientu veraz a toes eses campañes, otros pequen de patriotismu o, peor tovía, de patrioterismu. Yo siempre pongo empeñu n'evitar los tonos panfletarios y maniqueos no qu'escribo, vengo del periodismu y pa mi la honestidá y el rigor son importantes a la hora d'escribir, lo mesmo si ye ficción que si se trata de non ficción.

-Paez qu'está pa la man la oficialidá. ¿Bona noticia, non?

-A ver si yé verdá. Llevamos tantos años lluchando

por ello y dando voces en castañeu con una parte importante de la clas política que cuesta facese a la idea de qu'a la fin la tenemos a tiru. Oficializar la llingua nun ye otra cosa que reconocer un derechu civil que tenemos les xentes que falamos esti idioma y pagar una delda histórica coles xeneraciones muertes, con toes eses persones qu'a lo llargo de más d'un mileniu usaron l'asturianu pa falar, pa trabayar, p'amar, pa crear, pa lluchar, pa suañar, pa vivir...

-¿Que proyeutos tien nestos momentos?

-Son tiempos abegosos, asina qu'anguaño tengo que compaxinar tres oficios pa poder llegar a final de mes: el periodismu, la traducción lliteraria y la lliteratura. Nestos momentos toi acabando de tornar pa la editorial xixonosa Hoja de Lata 'Luz perfecta', una novela del autor sardu Marcello Fois que pieslla una triloxía qu'empezamos con 'Estirpe' y siguimos con 'El tiempo de en medio'. Como autor, toi preparando un llibru de relatos de xéneru históricu n'asturianu con tolos cuentos que me van premiando nestos años. La idea ye publicalu pa finales d'esti añu. ■

Morrió Tino Moriyón

Ñació en 1937 y morrió unos meses atrás. Nun fúi una muerte esperada; al nuestro amigu Moriyón gustába-y la conversación mientras tomaba un café; yera bon tertulianu. Pocu antes de finar tuvimos falando con él llargamente de La Trocha, de Carda... y diónos la fotocopia d'un periódicu sobre Nicolás Rivero del qu'él mesmu yera familia.



Vicenti Alonso y Farn. Alonso Silva

Mel Riva/ Morrió, de forma inesperada, Tino Moriyón. Tino yera una persona amistosa y amable y tuvimos, pocu antes de finar, falando llargamente con él. Inlusu diónos periódicos antiguos nos que fai referencia a la llegada a La Villa de Nicolás Rivero en 1910.

vendíolu a la empresa *Valle, Ballina y Fernández*, El Gaiteru. Con parte d'esi dineru, 5.000 pesetes, una de les fíes de José, Ignacia –bisgüela de Tino-, construyó la casa de La Trocha. Esto fúi hacia l'año 1900, más o menos.

Pola parte d'atrás de La Trocha pasa una riega que

La parroquia de Carda va quedando vacía de la-xente que ña-ciera nel pue-blu. Agora falta-y un de los últimos vecinos: Tino Moriyón. Des-canse en paz

pa la construcción del templu. Concretamente Nicolás Rivero amás de facilitar dineru pa les obres contribuyó con la compra de dos imáxines pa la nueva ilesia.

Familia Ciaño

Ye conocida yá la rellación ente los Ciaño y los Rivero con motivu del matrimoniu ente Nicolás Rivero y Teresa Ciaño. Conociéronse nel año 1880, cuando'l primeru vieno a La Villa castigáu pol xeneral Blanco, Capitán Xeneral de la isla de Cuba; cesáu esti, rápidamente fúi reclamáu pa que Rivero volviése antes de tiempu pagándoy inlusu'l viaxe.

Entós prometiérase cola rapaza y casáronse por poderes nel año 1882, consérvasé'l documentu d'equí. En Cuba caltíense un documentu asemeyáu nel Arzobispáu.

A finales d'esi mesmu año, 1882, en setiembre, marcha Teresa –como la llamaba él– col hermanu que l'acompañaba, Carlos –que posiblemente fueren hermanos ximielgos si les feches que se manexen son ciertos-. Tres una navegación complicada, el barcu nel que viaxaben, el *Gijón*, llegó a L'Habana.

Ellí, nel muelle de La Luz, desembarquen. De xuru qu'estaría esperándolos Nicolás. Él taba satisfechu d'estar viviendo na Habana, pero pocu antes yera obligáu a vivir en Cuba como comandante carlista. Na isla sintíase nuna importante urbe, col traxín continuu d'una ciudá que s'está faciendo. Cásense nel conventu de Colón, y a los 9 meses ella contrae'l *vómitu negru*, y fallez. ■



La Trocha

Él mesmu yera de La Trocha, topónimu llamativu dientro del nomenclator asturianu que fúi puestu por un cubanu d'adopción, Nicolás Rivero; na isla antillana ye frecuente l'usu de la pallabra *trocha* –sienda, caleyu– qu'equí nun s'usa.

José Rivero, el padre de Nicolás, yerá'l dueñu de los praos que se conocen como La Espuncia: dos hectáries de terrenu poles que sacó, nel año 1895, 10.000 pesetes.

La mayor parte del tarrén

se llama La Espuncia –un fitotopónimu-, que da nome a los praos pelos que va pasando.

Valle d'Abéu

Tamién nos contó que la ilesia antigua de Carda estaba asitiada, más arriba del cimenteriu d'anguaño, llamáu Valle d'Abéu.

Nesti sitiu diz qu'había xanes mui guapes que salín a la vista de la xente cuando llavaben ropa.

La ilesia actual fíxose durante'l sieglu XIX, y contó cola collaboración de los indianos

Pasacamín

Lluis Portal/ Sabemos que ye una pallabra d'usu en Villaviciosa. Nun vien recoyida nos diccionarios bables espublizaos, nin sabemos la estensión xeográfica del términu. La única rellación qu'atopamos nel ámbetu románicu afáyase nel provenzal, magar que con un significáu más acodiáu a la etimoloxía de la pallabra.

Pasacamín significa llimpiar un daqué por enriba [pa que dea tiempu de facer otra cosa dempués]. Dizse por exemplu: *“Vo da-y un pasacamín a la sala que tengo hora col médicu”*, o *“Güei doi un pasacamín a la casa que voi con priesa, otru día ya la iguaré con más tiempu”* o *“Di-y pasacamín cola gamuza, mañana llimpio más a fondu”*.

Manforlán

Manforlán o manferlán ye un abrigo o gabardina d'home. Tamién una prenda vieya o de poca calidá, o de forma más xenérica un farrapiezu que sirve p'abrigase. Asina dizse: *“¿Nun lledes un manforlán?, va a llover”* o *“¿Tira esi manforlán que nun presta!”*.

La pallabra manforlán/manferlán vien del nome propiu d'un escocés que convirtió'l so apellíu, *MacFarland*, en marca comercial. Esti sellu británicu púnxose mui de moda a principios del sieglu XX con un abrigo ensin mangues que tapaba los costazos y el tórax.

L'abrigo o la gabardina de *McFarland* foron garrando –en bable– un significáu peyorativu, de prenda ensin muncha importancia. Esti términu nun s'atopa nos vocabularios bables pero sí vien nel diccionariu de la Rae como *macferlán*: *“Abrigo sin mangas y con esclavina”*.



Sáhara

Estes son tres pallabres d'usu n'asturianu.

Nenguna d'elles vien nos diccionarios; sobre tou llama l'atención la presunta conexón col árabe de la pallabra sáhara

La pallabra sáhara/u o saharita/u –úsase más en femenín qu'en masculín– son pallabres d'abondu usu en Villaviciosa pa denominar cariñosamente a una rapacina o rapacín de curtia edá, que ye sonriente y de bon calter: *“Mira que ñeña más saħara”* o *“Que saħarita ye la rapacina”*.

Pero tamién se-y da'l significáu de ñeña/u con zuna, qu'aparentemente sabe de lo que tán falando delante d'ella, o qu'estrema lo que ye d'ella y de los demás, anque estos seyan los sos proxenitores. Tamién se-y da'l significáu de persona descarada.

La pallabra paez estar rellacionada con el términu árabe *saħara* -pallabra llana-, mui estendía, que tien el significáu de persona zuniega, bruxa qu'echa les cartes del tarot y qu'adivina'l futuru. ■

Hai Merucos de Cuchu!!!



CENTOLLU



ÑOGLA



ANDARICA

Mosca de corral con shirataki

El camareru, con estil y galanu ademán, levantó la tapa'l tarru de lloza blanco y con un sacudión áxil, rápidu y certeru, arroxó les pieces sol platu sopa. Les mosques, forníes, ñegres y de rescamplos verdosos, vínse que yerren fresques y taben vives. Esñalexaben y espatuxaben de siguíu devalando'n cercu, azuñando per devollar y fuxir d'aquel llíquidu

NUEVA COCINA

que les abrasaba. Una d'elles, ablayaos y rendíos, algamó ún de los fideos que nalaben pela sopa, aferróse a elli con afogu esperanzáu; a pesar del intentu frayador per subise a la pasta foi esbariando hasta cayer atravesada nel caldu. Pocu a pocu los sos movimientos fueron faciéndose más lletos y espaciaos hasta quedar quietes flotando muertes, cocíes, per tol platu.

El comedor taba llenu, la sopa de mosca de corral con fideos *shirataki*, yera amosada pel afamau *chef* de moda como lo caberu en gastronomía; el cocineru yera'l creador de la cocina *food getting back to the origin*, "tornando al orixe" la llamaben. N'ella, el cliyente sibarita podía saborgar l'alimentu de los primeros primates con un toque de modernidá. "La comida de los nuegos primeros pás adautada'l sieglu XXI", anunciaben. "La que güei díe, solo siguen haciendo nel reinu animal, aportando'l gustu más esquisitu a les carnes más apreciaes de la cocina más emponderada" decía un críticu, y amestaba: "el bocáu más deseáu pel esguín más esixente, la comida más apetecía pola rana de más gustoses zanques, y l'almuerzu más codiciáu pol más refinau gourmet ente los páxaros". Ensin embargu, don Gregorio, quiciaves porque nun-y gustaba la sopa, les mosques, el *shirataki*, o porque nun tenía muncha fame, refugó la sopa y entrugó-y al camareru pol segundu platu.

-Pergustosu, señor: merucos de cuchu en salsa ro mescu.

-¿Merucos?.

-Sí, señor, nun son conxelaos, son frescos, sacaos güei pela mañana.

-¿De cuchu, dixo?.

-Si, señor, más grandes, gordos y xugosos que los de güertu. Desfáense na boca.

Y nuna atitú que plasmó al personal de la casa, don Gregorio quitó la serviyeta prendía nel cuellu la camisa, pónxola so la mesa, levantóse y con un xestu perdinu y altaneru, marchó del restorante de nueva cocina ensin pagar.

Miguel González Pereda

¡¡MERUCOS, HAI MERUCOS... DE CUCHU!!