



El Parque Histórico fala

“PALABRAS VIVAS”

A Mayega



TAPIA DE CASARIEGO

“PALABRAS VIVAS”

A Mayega



ESCANEA ESTE CÓDIGO
Y ACCEDE A OS VÍDEOS
DE “PALABRAS VIVAS”.

A Mayega
Por **Eugenio Lanza Fernández**
(Reiriz, 1965)

1. Quén nos informa

Eugenio nacéu nel poble tapiego de Reiriz, núa familia vinculada ás llaborías del campo, xa que na súa casa sempre tuveron horto y gao.

Estudióu nel I.E.S. Marqués de Casariego, y el sou gusto hacia a vida nel poble fixo que, anque teña que salir fora a trabayar, viva na casa de Reiriz, onde ten como aficións fer cuitellos y navayas núa pequena forxa que fixo pra pasar dalgún bocadín llibre que ye queda.

Tamén destaca a súa vinculación col meiz del país, un cultivo qu'inda pranta y cuya farina sale del molín de Peñaxelad, explotao nel réximen de quedas ou calendas por varios vecíos del poble. Eugenio tamén é membro del Asociación de vecíos que fai a Feria Tradicional da Roda y, entre outras cousas, todos os anos fain úa recreación da mayega pra que nun se perdan as costumes d'antias.

El vídeo de "Palabras Vivas" sobre a mayega nace del conocemento que ten Eugenio sobre os labores del campo, xunto al xeito de falar que viviu na casa dende pequeno, dándonos términos que nun debemos esqueicer sobre esta actividá tan importante pral sustento da xente.



2. "Palabras Vivas" da Mayega

En Reiriz, como en tantos outros poblos da comarca, condo chegaba el brao os vecíos tían que fer a mayega del trigo y, hasta a chegada das máquinas, tía que ferse a mao.

El trigo prántase nos meses de decembre ou xeneiro, y nel mes d'agosto ten que recoyerse. Eugenio ségallo a foucín, como antias, y vai poñéndolo en **gavelleiros**, que son úas filadas de trigo igualadas cuas espigas pra un llaio y os cules pral outro. É mui importante qu'os gavelleiros queden ben igualaos pra facilitar as tareas que vein despós.

Úa vez que temos todo el trigo segao y colacao, faise un llabor que sempre yes tocaba ás mujeres, trátábase d'ir **encolmando**: coyer úa porción de trigo y fer un **colmo**, qu'é neste caso un feixe de trigo, pro que tamén pode ser d'outro cereal como el centén ou a cebada.

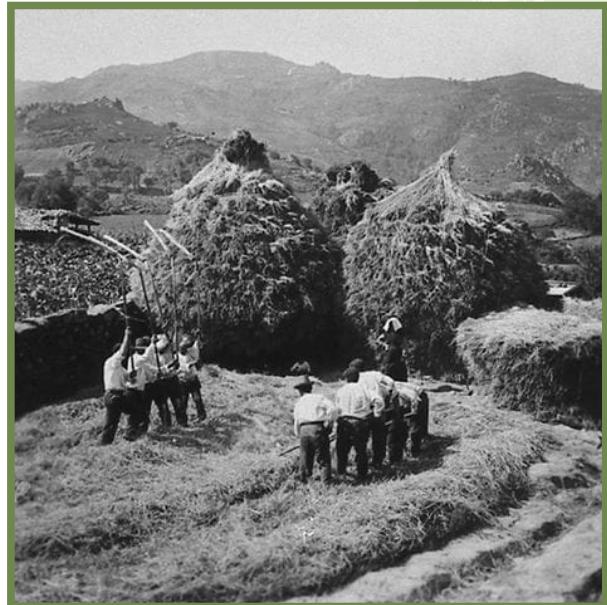
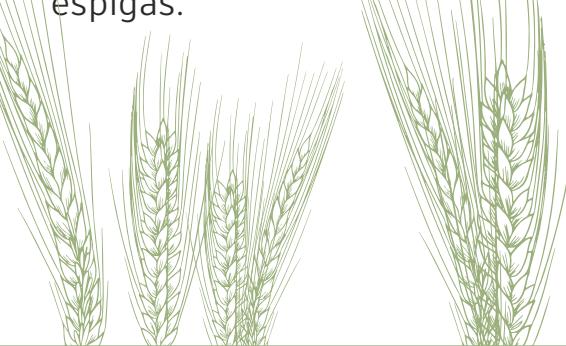
Pr'atar os colmos, úsase el **venceyo**, qu'é un puñao de payas al que se yes dá un par de voltas y se ye fai un nougo. Muitas veces tense qu'usar el **espeto** d'atar, que se fai con un palo torto que sirve de palanca condo nun se ten forza abonda nos didos pr'atar el colmo.



Condo xa temos el colmo atao y preparao, xuntamos todos os colmos nun **maragouzo** durante us días; un maragouzo é un grupo de colmos todos xuntos.

Dende que llevan us días curando nel maragouzo, acarrétanse pra delante da casa y faise úa **meda**. Esta meda vai tar nel aira dalgús días mentres que se prepara a mayega.

Condo xa temos el trigo preparao para fer a mayega, lo primerio qu'hai que ter é úa máquina de mayar, que se move con un motor estático ou col tractor. Antias, condo nun había máquinas, usábanse os **mayos**, que son us palos llargos, ensamblaos entre sí con tiras de coiro pra que xiren sobre sí mesmos, cos que se ye atiza al cereal pra soltar el grao das espigas.





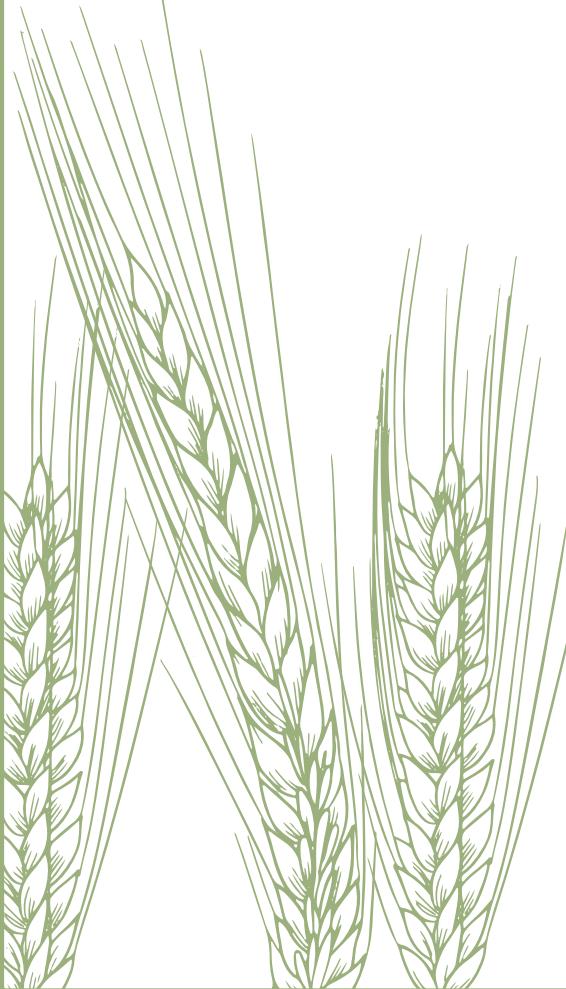
Durante a mayega, a xente qu'axuda, xa sían vecíos ou a familia, ten diferentes postos de trabayo:

- Hai un paisano que ta nel pico da meda, botando os colmos embaxo.
- **El apurridor** qu'acheaga os colmos a os que tán na mesa da máquina.
- Os que tán na mesa **descolmando** ou **descabezando**; a máquina que tein na casa d'Eugenio é de descabezar, que consise en mayar solo el grao da espiga. El primeiro dos paisanos que tán na mesa mete el colmo na máquina, sácalo y daye a volta; y el segundo volve a metello y xa lo tira pra fora.
- Úa vez qu'el colmo xa ta mayao ou descabezao, sin el trigo, tímase embaxo da máquina, pral tarrén. De costume, hai dúas personas que tan col foucín pra quitar ye as espigas que ye quedasen alrededor al colmo. Ese trabayo é feito de costume a cargo das mujeres da casa, pos Eugenio diz qu'os trabayos da mayega taban diferenciaos entre os homes y as mujeres, y que sempre yes tocan ás mujeres os más ruíos.
- Outro paisano ta colocao detrás da maquina, onde sale a **paya miuda**, que son restos que quedan de mayar, payas partidas en pedazos, que despós se vai usar pra fer el **payeiro**, axuntándolos col **angazo** tamén chamao **garabato**.
- Úa vez que ta en pleno auxe a mayega, hai outra paisana que quita de debaxo da máquina a **puxa** del trigo, que son as **arganas** ou restos da pranta que tapan el grao del trigo. Tamén avezaba a ser úa mujer quen taba llimpando y enchendo el grao en sacos ou núa cesta, que condo s'enchía llevábase al desván.

- Hai tamén otros dous ou tres homes que llevan os colmos y os restos de paya al payeiro, pral de dentro que quedaría a cuberto ou pral de fora al intemperie feito de pranta rectangular y cuberto a dúas auguas cua propia paya, pra que nun se moye condo chova; d'este xeito queda almacenada a paya pra dar al gao durante el inverno.

El grao de trigo, de costume, almacénase nel desván. Primeiro tense que poñer estragayao nel piso pra que seque, pra llougo baxallo y llimpallo col **aventadora**.

Condo ta limpo, métese núas **houchas** grandes ou nun caxón con tapa pr'almacenallo; a xente que ten horro, mételo dentro d'houchas pra que nun lo coman os ratos, quedando guardao nellas hasta que faga falta preparar a farina pral pan.



3. Llibros recomendados

- AYKROD W.R.; DOUGTHY, Joyce (1970): *El trigo en la alimentación humana*. Roma: FAO. p. 185.
- GARCÍA MARTÍNEZ, Adolfo (1991): *Cruce entre lo de antes y lo de ahora a propósito de la cultura del pan*. En *Boletín del Instituto de Estudios Asturianos*, Año nº 45, Nº 137, pp. 147-200.
- GARCÍA MARTÍNEZ, Adolfo (2007): *La cultura del pan en Villanueva de Oscos*, KRK, Oviedo.
- GARCÍA MARTÍNEZ, Adolfo (2020): "Etnografía de la pala del pan: de la casa asturiana a la dualidad del patrimonio tangible-intangible", *Perifèria: revista de investigación y formación en antropología*, Vol. 25, Nº 1, p. 184-212.
- RUIZ CAMACHO, Rubén (1981): *Cultivo del trigo y de la cebada*, Bogotá: Temas de Orientación Agropecuaria.
- SUÁREZ FERNÁNDEZ, Xose Miguel (1995): "As llaborías del pan na marina occidental d'Asturias", *Revista Cultures*, nº 5, p.p. 181-195.



PARQUE histÓRICO dEL NAVIA



A Mayega
TAPIA DE CASARIEGO

El Parque Histórico fala

“PALABRAS VIVAS”



GOBERNO DEL PRINCIPAO D'ASTURIAS

CONSEYERÍA DE CULTURA,
POLÍTICA LLINGÜÍSTICA Y TURISMO

Actividá subvencionada pola Conseyeiría de Cultura,
Política Llingüística y Turismo