



*vegadeanzo.es*

Nº 4 / Invierno 2016

REVISTA DE LA ASOCIACION DE VECINOS DE VEGA DE ANZO

# índice

Crónicas de una infancia en Vega	PAG. 2
Agua, elemento sostenedor de la vida	PAG. 3
Carretera de Vega de Anzo a Folguera	PAG. 4
Recogiendo setas por Vega de Anzo	PAG. 6
Notas históricas sobre la barquería	PAG. 10
El laurel olímpico	PAG. 12

[vegadeanzo.es](http://vegadeanzo.es)

Publica y Edita: Asociación de Vecinos de Vega de Anzo (AVVA)

© AVVA 2016

Fotografía del índice: José Antonio Sánchez

Fotografías de la portada y otras: Ángel Navarro

Diseño: Andrés Alonso Moutas

DL: AS-01321-2014





## CRÓNICAS DE UNA INFANCIA EN VEGA DE ANZO

*María Isabel González Menéndez. (Mari, Vega de Anzo)*

Toda mi vida ha transcurrido en Vega de Anzo, el pueblo de mis padres Rita y Sindulfo. Como sucedió con mi madre conservo una memoria privilegiada para mi edad y con ella voy a relatar algunos momentos de mi infancia que compartí con mi hermana Emi, con Enedina que fue una hermanan para nosotras y con todos aquellos niños coetáneos.

Era un pueblo lleno de vida por la cantidad de gente que vivía en él. (Había casas de 14 a 17 personas) No como ahora que está vacío. Recuerdo los inviernos en la escuela. Teníamos una estufa que si queríamos que calentara nos obligaba a los niños a recoger leña durante los recreos. Si queríamos beber nos desplazábamos a “La Pipera” casi a medio kilómetro poniéndonos a la cola para coger un poco de agua del hilillo que salía de ella. Si no estábamos en la

escuela nos mandaban a lindiar las vacas y si podíamos ir a alguna clase particular los hermanos teníamos que turnarnos en las labores. En una época no hubo maestros en Vega y nos desplazábamos a Valduno. En un local que hacía igual de escuela que de iglesia, donde hice mi primera comunión. Muchas veces había que interrumpir la clase para celebrar un bautizo, boda o funeral.

Jugábamos al “pío campo”, a la “pesca” y los chicos con un aro que hacían rodar por la carretera. En los veranos nos bañábamos en el Nalón. (No teníamos agua en casa) Pero como el río bajaba negro nosotros salíamos del agua de la misma manera.

Algunas veces nos llevaban al cine a Grado. Nos acompañaban los padres de unos u otros. Íbamos en tren pero teníamos que volver caminando (Otra fies-

ta). No es como ahora que hay muchas formas de divertirse. Entonces teníamos que inventárnoslas, como al final de la recogida del trigo o del maíz. Las famosas “Garullas” donde se unían los vecinos alrededor de algunos manjares como manzanas y nueces. Bailábamos y cantábamos y se tocaba la pandereta. En Carnaval nos disfrazábamos. Íbamos por las casas donde nos ofrecían “bollinas” y “frisuelos” y a cambio los niños cantábamos para la alegría de los adultos.

Tuvimos el privilegio en aquella época de ir a la playa en el verano. Nuestro destino era “El Espigón” en San Esteban. También íbamos a La Arena y cruzábamos la ría en una barca de remos llena de gente que no sabía nadar. Éramos unos osados.

Viene también a mi memoria algo que hoy resultaría impensable. Con apenas trece años llevaba en el tren la leche a vender a Trubia. Recuerdo con gracia cuando nos llevaban a Santa María de Grado a “Foncaliente” a tomar unas aguas que decían “abrían las ganas de comer”. Claro, íbamos en ayunas y a la vuelta (siempre caminando por la vía) nos daban un bocadillo que comíamos con voracidad, pues íbamos con hambre en la ida. Y las madres muy contentas nos decían: Mira ya se les abrieron las ganas de comer. Se celebraban bailes en el salón de Manolín. Como las niñas no podíamos entrar hacíamos nosotras otro baile en la carretera. Oíamos la música desde afuera y ahí aprendimos a bailar.

Viene a mi memoria otro retazo de nuestra historia cuando mientras los trenes llenos de carbón que venían de la Cuenca Minera estaban parados en la estación, aprovechábamos para llenar los sacos y poder calentar nuestras cocinas. Ahora se que todas estas cosas que aquí relato y que contamos a nuestros nietos, les parecen unas películas inventadas pero era la realidad de entonces. Nuestra realidad muy dura muchas veces pero que vista desde la infancia nos pareció estupenda.

# EL AGUA, ELEMENTO SOSTENEDOR DE LA VIDA

Resumen de lo publicado en varios medios de comunicación

Ya sea en su estado líquido, sólido o gaseoso, el agua es de naturaleza un bien primordial para todos los seres vivos que pueblan el planeta Tierra. El acceso a fuentes de agua potable y segura *“son un derecho humano esencial para el goce pleno de la vida y de todos los derechos humanos”*. Así quedó establecido por la Resolución 64/292 de julio de 2.010 aprobada por la Asamblea General de Naciones Unidas. Un acuerdo vinculante que hace efectivo el acceso universal de agua potable. Se trata, pues, de un derecho básico para la vida y la dignidad. Por tanto, el acceso seguro a agua es un derecho legal más que una mercancía o servicio suministrado en términos caritativos.

El abastecimiento de agua a la población debe cumplir los siguientes requisitos: suficiente, saludable, aceptable, físicamente accesible y asequible. Solo de esta manera podrá cumplir la función de bien público fundamental para la vida y la salud, y el derecho a un nivel de vida adecuado.

Como cualquier otro recurso natural su uso no puede ser ilimitado por cuanto es finito e insustituible. El mundo no se va quedar sin agua, pero el agua potable se está agotando en muchas partes del planeta. De los datos existentes se deduce que *el agua dulce representa el 2,5% del volumen total de agua disponible; el 99,7% de este agua se encuentra en forma de hielo o almacenada en el subsuelo. El 0,3% restante se encuentra en ríos y lagos de la que solo una par-*

*te puede ser utilizada, incluyendo a los acuíferos. El agua dulce que los humanos podemos disponer equivale al 0,014% de la existente en la Tierra. Una cifra que, además de llamar la atención, sufre constante disminución debido a factores tales como el aumento del riego destinado a la producción de cultivos; la contaminación vertida por el sector industrial; los perniciosos efectos del cambio climático y su repercusión en el aumento del nivel del mar, en la salinización de acuíferos, en el caudal de los ríos, en la desertización, etc. Por todo ello, la crisis del agua puede generar problemas en la salud humana, ser fuente de conflictos locales e internacionales y provocar una crisis de la biodiversidad por los efectos del cambio climático. Conforme el crecimiento de la población, la urbanización y el desarrollo económico han ido demandando más agua para los usos agrícolas, municipales e industriales, se ha incrementado exponencialmente el riesgo de conflictos.*

Estudios recientes muestran que para el año 2.030 la demanda mundial de agua superará al suministro en un 40%. Ante esta necesidad objetiva hay que tener presente que *el agua es mucho más que un producto de consumo humano cuyo uso responsable y sostenible merece la consideración de patrimonio más valioso del planeta, imprescindible para el mantenimiento de los ecosistemas y la salvaguarda de la biodiversidad que acogen. De la cantidad y calidad de las aguas dependemos todos los seres vivos del planeta. Es urgente reclamar el dere-*

*cho de la naturaleza al agua.*

Debe asegurarse el agua para todos a través de un acceso garantizado y de calidad, de su titularidad pública y de entender el acceso al agua como derecho humano antes que como servicio mercantil. Con el agua no se debería permitir negociar o especular, como tampoco se puede mantener la percepción social del agua como producto de consumo. Es un problema de gobiernos, también de personas, en especial en los llamados países desarrollados.

Los hechos muestran que los servicios municipales privatizados no son más económicos ni tampoco más eficientes que en la época de gestión pública; ni los derechos sociales que se prestan a la colectividad satisfacen las necesidades al mismo nivel que anteriormente.

El saqueo del Patrimonio público se continúa considerando por una parte de la población como algo “natural” debido a una mentalidad que viene de antiguo. Por otro lado, la propiedad privada dispone de mayor protección jurídica que la propiedad pública y, en general, dispone de mayor cobertura y aceptación mediática en nuestra sociedad. Sin embargo, son las consecuencias negativas que acarrear las políticas privatizadoras, que los ciudadanos, ahora, comienzan a tomar conciencia de la importancia que tienen los BIENES COMUNES para el conjunto de la sociedad. El agua potable es un derecho humano esencial que solo se puede garantizar desde la propiedad y la gestión pública.



# LA CARRETERA DE VEGA DE ANZO A FOLGUERA

## Unión y trabajo de los vecinos hacia el progreso

*Margarita Suárez Flórez, Sobrepeña*

(redactado por su hija, Ana Belén Rodríguez Suárez)

Me piden que le pregunte a mi madre qué recuerda sobre la construcción de la carretera que va de Vega de Anzo a Billota, Sobrepeña, La Caborna, Los Valles y Folguera. Así lo hago y entre recuerdo y recuerdo y algún detalle olvidado que nos pudiese conducir a algunos errores, por los cuales ya pedimos disculpas de antemano, mi madre me da la información para que yo pueda componer este texto.

Mi madre recuerda que se empezó allá por el 1.967-1.968. Se tardó mucho en construir, pues no se inauguró hasta septiembre de 1.970 (aunque desde principios del año 70, desde marzo, ya pasaban coches).

Según recuerda, la idea partió de Vindo y Maximiliano (Sobrepeña), Manuel Martínez "Manolo" (La Caborna) y

Fin (Folguera). Hicieron reuniones con los demás vecinos y todo el mundo estuvo de acuerdo.

La idea de hacer la carretera surge por la necesidad de mejorar y agilizar las comunicaciones, pensando especialmente en atender de forma más rápida urgencias médicas o personas enfermas. Se quería mejorar el acceso y favorecer si había alguien enfermo, o que no pudiese caminar, si surgía una emergencia o si tenía que venir el médico. Los médicos venían a caballo o caminando y cuando había un enfermo había que trasladarlo como se podía (con palos y mantas hacían una especie de camilla...). Eso fue lo que principalmente llevó a hacer la carretera, ya que para el día a día se iba por las tierras y por los praos (a pie se iba todo recto por los praos para acortar el

camino) y por una carril (para los carros) que pasaba por la Piñeya y Billota y que llegaba a la carretera general, donde la casa de Cándido Fernández.

Vindo, Maximiliano, Manolo y Fin realizaron muchos viajes a la Diputación de Oviedo y al Ayuntamiento de Grao... pero solamente para conseguir los permisos para hacer la obra. Al ser un acceso que daba a una carretera general se necesitaban muchos permisos.

No recibieron ayudas económicas de ningún tipo. El ayuntamiento de Grao les dejaba alguna herramienta y puntualmente les daba algún material. Pero la ayuda general recibida fue muy poca. Los vecinos asumieron y decidieron aportar dinero y trabajo.

Para el trabajo había un representante de cada casa. Iban hombres de cada

casa y una mujer, la única, Concha, de la Caborna. Su marido, Mero, estaba enfermo y no podía ir. Si no fallan los recuerdos iban:

- De Billota: Pepe o Tino
- De casa Benjamín: Paco
- De casa Alfredo y Ernesta: Alfredo y Rogelio
- De Sobrepeña: Juan y algunas veces, Maxi.
- De Sobrepeña: Vindo y Luis y algunas veces, Enrique y José Luis.
- De casa Trófimo: Trófimo
- De Los Valles: Pepe
- De Folguera: Fin y algunas veces, Laureano.
- De casa José: José y algunos veces, Sabino y Manolo
- De casa Jovino y Oliva “la Nena”:  
Jovino
- De casa Mero: Concha
- De casa Marcelina y Manolo: Manolo

Desde meses antes de comenzar la obra, los vecinos pagaban cada mes una cantidad de dinero y los sábados iban a sestaferiar para arreglar los caminos y cunetas.

La obra la realizaban los sábados por la tarde, algunas tardes de la semana y se paraba algo en época de yerba, pero poco.

El trazado se realizó entre todos los vecinos mediante acuerdos. Decidieron seguir en la medida de lo posible el del camino y la carril que iban por las tierras y praos. Iban desde la escuela hasta Rondiella... y los dueños les permitieron hacer la carretera por allí. Tuvieron que cambiar en algunos puntos, como lo que llevó a pasar por la pomarada de Carmina Bárbula, que se incluyó en el trazado porque ella les dejó paso por la misma.

Los materiales los iban consiguiendo como podían.

La carretera era de cemento. Casi todo fue amasado a mano con la pala aunque alguna vez tenían una hormigonera. El cemento y la arena los compra-

ban en Grao, en su mayoría, aunque algo de arena la traían de Folguera, del monte Carril y de cualquier sitio, había mucha.

La piedra la traían de la cantera comunal de Verruga (más allá de Los Valles), con carros tirados por bueyes y vacas.

Las herramientas eran manuales.

Para la realización de la carretera: lo primero, siguiendo la carril, ensancharon, hicieron la cuneta y echaron piedra. La piedra era de la cantera y de la que iban sacando de las paredes del camino al hacerlo más ancho. Esto era para preparar la “caja”. La piedra la machacaban con porros, todo a mano. Esto les llevó mucho tiempo. La piedra de capas inferiores era más grande y la de capas superiores, más menuda. La última capa que se echaba era de hormigón.

La carretera se hizo de abajo a arriba aunque el “muro”, comienzo de la carretera, donde se enlaza con la carretera general, se dejó para el final. Fue lo más trabajoso y caro. Además de lo laborioso y dificultoso de su construcción hubo muchos trámites y viajes a Obras Públicas para conseguir los permisos pertinentes, pues daba a la carretera general.

Después de varios años se asfaltó y en esto ya colaboró el Ayuntamiento de Grao.

Mientras se trabajaba, las mujeres del pueblo, salvo Concha, no solían ir allí. De forma puntual les llevaban frixuelos... pero pocas veces. Anita y Julita que tenían tienda, sí les solían dar galletas y los bares de Vega de Anzo, algunos litros de vino. A veces algún vecino más también les daba algo de vino.

La inauguración se celebró en septiembre de 1.970. Se hizo una fiesta en la Campa Zricera. Se juntaron todos los vecinos de todas las casas y las mujeres del pueblo llevaron tortillas, empanadas, empanadillas, frixuelos, vino, refrescos... y merendaron allí en una mesa muy grande.

La carretera se utilizó mucho ya desde el principio aunque en aquellos mo-

mentos no abundaban los coches en el pueblo. Disponían de él: La Nena, Fin, Manolo (casa José), Manolo (casa Marcelina), Enrique y Amado (Sobrepeña).

Después de unos años, se abrió el tramo de La Crucina (donde el actual cruce de Folguera) hasta San Pelayo, también con el trabajo de estos vecinos y de los San Pelayo que ya tenían también su propia carretera hasta Reconco.

En definitiva, la carretera a Vega supuso una gran mejora de las comunicaciones y accesos en la zona. Facilitó los traslados y desplazamientos y acortó los tiempos y el trayecto.

Consiguió por tanto, mejorar la calidad de vida de los vecinos de las casas de arriba.

Se hizo gracias a la colaboración y al esfuerzo y trabajo duro de todos los vecinos y ahí permanece, recientemente arreglada y dándonos servicio a día de hoy a muchos.

Sirva este texto de humilde agradecimiento a todos ellos.



# RECOGIENDO SETAS POR VEGA DE ANZO

*Luis Aurelio Álvarez Usategui*

Los asturianos nunca nos hemos mostrado particularmente atraídos por las setas. Conservamos un carácter micófilo quizás inculcado por nuestros ancestros, en donde pesan mucho las raíces celtas, que veían a los hongos como una parte más bien imbricada en las ceremonias de chamanes o de brujería que como frutos de la tierra para consumir y fagocitar.

Vega de Anzo no es una excepción. En las casas tanto de vecinos como en la propia no vi desde crío que se hiciese ningún plato con ellas. Son quizás los catalanes y los vascos quienes tienen un mayor conocimiento gastronómico y por ende botánico de las distintas especies a lo largo del tiempo y que exportan su cultura micológica a nuestra región.

Hay que hablar entonces de los pioneros en esta tierra norteña del Principado de Asturias, que tiene como referente sin lugar a dudas en una de las primeras asociaciones en divulgar y conocer

las setas existentes aquí. Me refiero a la Asociación Micológica “La Corra” de Oviedo, primera sociedad de este tipo creada en Asturias en el año 1971, y una de las primeras de España, que se mantuvo operativa hasta el año 2004 que cerró su sede, y dejó de tener actividad continuada.

Juan Sánchez-Ocaña, fue nombrado Director Científico de la Sociedad impulsando el reconocimiento y las actividades de la asociación. Los ciudadanos, también tenían una cita obligada para poder conocer las especies que recogían en el campo ya que acudían a su local para que les dictaminaran si la especie era comestible o no, y de este modo se encontraban allí los lunes, que era el día de consulta oficial. Todo ello contribuyó a crear una base que hasta entonces era prácticamente inexistente en el conocimiento y divulgación de las setas en esta región. Más tarde y con el pasar de los años la afición ha crecido hasta tal

punto que han ido naciendo una buena cantidad de asociaciones micológicas en distintos puntos de la geografía astur \*(ver anexo al final del artículo) y que por otra parte, el consumo parejo de este recurso de nuestros montes impulsado por la moda gastronómica con jornadas al efecto han hecho el resto.

De ser un bien poco o nada apreciado, se ha pasado a lo contrario, e incluso hay montes en Asturias donde se ha regulado su recogida o se ha prohibido la recolección para todos aquellos que no sean los usufructuarios del mismo.

Por Vega de Anzo recuerdo una año que “Kiko” (Aquilino Caramés), traía una navaja especial para cortar setas, con esa forma tan peculiar que tienen. De aquella “sonaba a chino” una cosa así, y yo era la primera vez que veía una. Recuerdo que nos dijo: “*Podeis llevarla para que corteis alguna seta que veáis por ahí*”. Y así lo hicimos, desde el desconocimiento y casi la desconfianza en esos

pequeños seres vivientes entre lo animal y lo vegetal que son los hongos. Siempre hay que utilizar una herramienta de corte para recolectarlos ya que, lo que nosotros vemos, “el sombrero” de la seta, es el fruto y el medio de diseminación de esporas, de una parte mucho más extensa y que la une al terreno como es el micelio, un entramado de pequeñas redes a modo de raicillas que la nutren de los elementos en descomposición del monte, y que cumple la importante función de integrar esos elementos de nuevo en el ciclo de la renovación y la vida. De esa manera, separando con un corte limpio la seta por su tallo o pie, el micelio no se resiente, quedando en perfectas condiciones para futuras recolecciones. De ahí la importancia de cortar y “no arrancar”.

Para su consumo, no cabe otra alternativa o posibilidad que la determinación botánica. Aquellos dichos antiguos de que si se cocían con una cuchara de plata y ésta se ennegrecía, eran tóxicas, o de que si estaban algo “empezadas” por las babosas o limacos eran comestibles, hay que desterrarlo totalmente. Se necesita una buena guía de identificación y a ser posible el asesoramiento de algún experto en la materia, o ayuda de alguna asociación micológica, para llegar a la correcta identificación de cada especie. La contribución que a ello han hecho estas asociaciones micológicas llevando a cabo certámenes, jornadas, excursiones, conferencias, etc. ha sido decisivo.

En el concejo de Grado, y lógicamente en el territorio de Vega de Anzo perteneciente al mismo, abundan los prados de siega y las matas de árboles planifolios como los castaños y de otras frondosas mixtas, de roble, plágano, fresno, cerezo, abedul, etc. y con presencia alguna plantación de pino radiata y de eucalipto intercaladas. También posee algo de bosque de ribera asociada al río principal, el Nalón y afluentes, donde hay alisos y sauces fundamentalmente.

Aunque hay que hacer mención especial, también en este territorio, a un

árbol de carácter mediterráneo como es la encina (*Quercus ilex*), especie protegida y con plan de gestión en el Principado de Asturias. Hay que buscar entonces en este terreno y con estas características las setas que salen asociadas a ese tipo de suelo, y a ese tipo de árboles. Eso ayudará en gran medida a su identificación. Debemos tener en cuenta que muchas setas “micorrizan” a los árboles, es decir se “hacen socios” de alguna manera, acompañándolos durante toda su vida.

Por ejemplo, encontrar trufas en zona de encina, roble o alcornoque, amanita muscaria en zona de abedul, boletus edulis en robledal, morchelas en bosque de ribera, etc. Y la gran “estrella” de las setas buscada por todo aficionado, de un género donde esta “lo peor”, y “lo mejor” de las mismas, las Amanitas. Me refiero a la Amanita de los Césares u Oronja (*Amanita cesarea*). Muy fotogénica y portada en innumerables guías de identificación, por su bonita coloración naranja o anaranjado huevo, por su forma típica de amanita con el pie, anillo y sombrero, y sobre todo por ser un manjar gastronómico, siendo posible consumir hasta cruda. Es la antítesis a su otra congénere la oronja verde (*Amanita phalloides*), seta **mortal**, donde la ingestión de unos pocos gramos, de un solo ejemplar, nos llevaría directamente al fallecimiento.

La primera, la amanita cesárea, es una seta ligada al calor, al clima mediterráneo, conocida por aparecer a finales de verano o principios de otoño en zonas donde hay arbolado autóctono que necesita esos requerimientos: robledales, encinares o alcornoques. Se encuentra con mayor profusión en Extremadura.

En Vega de Anzo se localizó tan sólo en una ocasión, por mi hermano Clemente, en la zona de encinar cercana a “la Capilla”, casi en el límite con los prados. Es una seta, ésta, que aparte de su belleza, buena apariencia y calidad indiscutible gastronómica, siempre se quiere también tener para las muestras,

certámenes y exposiciones que organizan las diferentes asociaciones micológicas durante la temporada. La mayoría de las ocasiones son ejemplares recogidos fuera de Asturias, ya que aquí es muy, pero que muy escasa y localizada.

Por el contrario, la Amanita phalloides, u oronja verde, se encuentra en buen número repartida por las zonas de bosque con humedad, durante toda la estación otoñal, e incluso también a finales de verano. Abunda en bosques caducifolios, *castaños* y también en otros montes con frondosas. Hay que tener siempre un especial cuidado en su determinación y separación del resto. Ya ha habido casos de intoxicación en Asturias con fatales consecuencias. Nace, al igual que el resto de las amanitas como de un “huevo”: la volva. De ella crece un tallo donde queda pegado “el anillo”, para desplegar el sombrero, de coloración verde olivácea en la parte superior, y de color blanco en la inferior donde se disponen las láminas y las esporas. En Vega de Anzo, se ha encontrado en muchos de los montes arbolados ya descritos. O sea, que mucho cuidado y extremar precauciones si se van a coger setas en zonas arboladas.

Son quizás las setas que crecen en prados y praderas, las que más se recolectan para consumo gastronómico, tanto por su abundancia, como por su más fácil localización, y las primeras con las que comienzan los neófitos.

El parasol o lepiota (*Macrolepiota procera*), es una de las especies más prolíficas en prados, visible a distancia por su gran sombrero, y por ello de las que “se ven desde lejos”. Considerada como comestible exquisito y de aroma a nueces. El sombrero puede llegar a medir hasta 30 cms y está cubierto por escamas grandes, pardas sobre fondo pardo ocre o grisáceo. Muy adecuada para hacer a la plancha, vuelta y vuelta, tan sólo salpimentándola, o incluso con jamón York y queso, tipo cachopo. Seta versátil donde las haya en la cocina, y sobre todo, por

su abundancia en otoño, aunque ya puede aparecer desde julio, dependiendo de lo lluvioso que venga el estío.

Los champiñones, setas del género *Agaricus*, que tienen muchas especies, la gran mayoría buenos o excelentes comestibles, a excepción del Champiñón amarilleante (*Agaricus xanthodermus*), siendo una de las pocas setas de este grupo que causa molestias al ingerirlo y es mejor rechazarlo. Dos cuestiones básicas en su identificación son, que vira a color amarillo al tocarlo y que su olor es desagradable, fénico o a tinta.

Los champiñones son también las setas más cultivadas para comercio y venta, estando presentes en casi todas las grandes superficies y mercados. Se sirven en bandejas, y aunque todas las setas son productos bastante perecederos, estas suelen aguantar bien varios días. Otra de las setas que rivalizan con la anterior son las llamadas setas o pleurotos en forma de ostra (*Pleurotus ostreatus*) pero que para su cultivo se utilizan pacas de hierba. Han ido domesticando su micelio, para conseguir los frutos en mayor número y calidad en esas condiciones artificiales, ya que en la naturaleza es una seta que crece en los troncos de los árboles. En Asturias se localiza a menudo en los hayedos (*Fagus sylvatica*).

Últimamente también se están empezando a comercializar otras especies procedentes de China y oriente, como el Shiitake (*Lentinula edodes*), o (*Lentinus edodes*), (en japonés shiitake u hongo del árbol shii) que significa "seta fragante" o "seta deliciosa", y que están ganando terreno a las anteriores.

Otras setas muy abundantes en márgenes de caminos y prados son las del género *Coprinus*. En Asturias, y por ende, también en Grado y Vega de Anzo, hay dos especies presentes y de las más conocidas del género mencionado: La "barbuda" o matacandil (*Coprinus comatus*), y el coprino entintado (*Coprinus atramentarius*).

Son setas muy frágiles, que enseguida ennegrecen y descomponen, licuando como una especie de tinta negra. Ambas especies son comestibles, aunque con los *Coprinus atramentarius*, no se puede beber alcohol, ya que causa una profunda reacción en menos de 30 minutos, con palpitaciones y vómitos y sensación de lengua "metálica". Con esta salvedad, la primera de ellas, la barbuda o matacandil es un manjar exquisito. Recogida y consumida en el mismo día es una auténtica delicia para el paladar.

\*(Pongo como anexo, al final del artículo, una receta de las que suelo hacer yo con esta especie, que personalmente me encanta y creo que hace una buena combinación con los ingredientes que le añado, aunque en sabores no hay nada escrito y cada uno tiene sus gustos y preferencias).

Otra pequeña seta que crece en corros o corrillos, en los prados y muy apreciada es la senderuela (*Marasmius oreades*), valorada especialmente por la calidad de su carne, aunque el consumo se concentra en los sombreros de los ejemplares más jóvenes. Tiene un color pardo, la carne es blanca y el sabor ligeramente dulzón con aromas almendrados. Combina muy bien para complementar platos de carnes y sopas. Una característica para su identificación es la tenacidad del pie, que al ser tan fibroso puede torcerse sin romper, pudiendo girarlo hasta una decena de veces y aguantando tal torsión. Es una seta idónea para la desecación y su consumo posterior rehidratando la misma.

En Vega de Anzo, fuera de la zona de prados, y si se entra a buscar setas en espacios arbolados, se abre un amplio abanico para la localización e identificación de nuevos ejemplares y especies. Un género donde casi todas son comestibles son los *Boletus*. En este tipo de setas, la parte inferior del sombrero, en vez de láminas presenta poros. Tanto en pinas como en planifolios aparecen profusamente. Algunos son muy apreciados

como el *Boletus edulis*, rey de los hongos en Francia. En la cocina se puede consumir hasta crudo en ensaladas partido en finas láminas, y también a la plancha, aderezando carnes, pescados, etc. Un auténtico manjar donde el tallo o tronco también es aprovechable. El problema es que se "agusanan" fácilmente. Admiten muy bien la congelación

El mundo de las setas es tan amplio y diverso que se necesitarían volúmenes inmensos y se llenarían bibliotecas, sin que pudiésemos abarcar su amplio espectro de posibilidades y sin llegar a conocerlo nunca plenamente. Cada día se descubren cosas nuevas en la micología, nuevas aplicaciones médicas, gastronómicas, etc. Un mundo muy recomendable y a explorar por todos aquellos que quieran adentrarse a la naturaleza y acercarse a su conocimiento. Acaba "enganchando", os lo garantizo.

#### \*Receta con *Coprinus comatus* "Barbuda o matacandil"

Ingredientes para 4 personas

- 400 g. de barbudas (*Coprinus comatus*)
- 100 g. de jamón
- Un paquetin de gulas de 180 g.
- 250 g. de gambas peladas
- 2 ajos
- 2 cayenas, guindilla
- Pimienta negra
- 1 cucharada de vino blanco
- Una pizca de perejil picado

El mismo día de recolección de las setas, y dada su fragilidad y ser tan perecederas, se limpian con un pequeño trapo de cocina ligeramente humedecido. Se trocean al medio y se retiran los fibrosos pies de las mismas desechándolos.

Se prepara una sartén con aceite (no mucho) donde una vez templado se echará el jamón para que vaya dorando, luego las setas, que enseguida empezarán a soltar el agua dejando la fritura más acuosa. Se echan los ajos picados y las guindillas.

En otra sartén aparte, se calientan las gambas peladas y se les añaden las guilas. Estas ya con muy poco tiempo están.

Se vierten luego en la sartén principal donde se están haciendo las setas, manteniendo a fuego lento y removiendo con frecuencia hasta que se reduzca más la salsa. Se vierte la cucharada de vino blanco aguantando algún minuto más, se echa la pimienta negra (al gusto), el perejil picado...¡ Y listo para servir!

#### ASOCIACIONES MICOLÓGICAS DE ASTURIAS

##### **Asociación micológica 'La Corra'**

33002 OVIEDO (Asturias)

Teléfono: 985 221 242

<http://personal.telefonica.terra.es/web/quad/LaCorra/smast.htm>

##### **Club Deportivo Marqués de Casariego (Sección Micología)**

Apdo de Correos nº 47

33747 TAPIA DE CASARIEGO (Asturias)

Tlf: 985 63 40 48

cdmcmicologia@gmail.es

<http://cdmcmicologia.webcindario.com/>

##### **Asociación Micológica "Lena"**

Ramón y Cajal nº 20.

33630 POLA DE LENA (Asturias)

##### **Sociedad Micológica-Gastronómica "Edulis"**

Valentín Andrés, 4, 4.º D.

33820 GRADO (Asturias)

##### **Universidad de Oviedo Facultad de Biología (Sec. Micología)**

33080 OVIEDO (Asturias)

decabiol@correo.uniovi.es

##### **Asociación Micológica del Valle del Nalón "GEOTROPA"**

c/ Avda. de la Reguera, 24

33934 - La Felguera - Langreo (Asturias)

Tfnos: 652412196 - 699203486

##### **Asociación Micológica Vegadense**

La Galea, 1 (Casa Cuervo)

33770 VEGADEO (Asturias)

##### **Asociación Micológica "La Pardina"**

La Vega, 32.

33600 MIERES (Asturias)

Telefono: 985452056

info@lapardina.com

<http://www.lapardina.com/>

##### **Sociedad Micológica "La Faya"**

Apartado Correos 65.

33430 CANDAS (Asturias)

Telefono: 985 87 08 33

##### **Sociedad Cultural Santa Apolonia**

Sección Micología Pañada Nueva, 17.

33189 SIERO (Asturias)

##### **Asociación Micológica Naranco 'Cibarius'**

Centro Social C.Iglesias, despacho 9.

C/ Fernández de Oviedo.

33012 OVIEDO (Asurias)

##### **Sociedad Asturiana de Micología (SAM)**

Avelino González Mallada, 42. 33204 - GIJÓN (Asturias)

Teléfono: 985 096 631 - 678354313

asturianademicologia@hotmail.com

<http://asturianademicologia.com/joomla/>

##### **Asociación Micológica de Avilés**

Plaza del Carbayo, 2, 1º. AVILÉS (Asturias)

Sociedad Micológica de Piloña 'Peu de Llobu'.

Apdo. de Correos nº 2. 23530 INFIESTO (Asturias)

peudellobu@infiesto.com

##### **Sociedad Micológica Pañada Nueva**

PAÑEDA -SIERO (Asturias)

Telefono: 985 92 06 83

<http://asetasporasturias.blogspot.com/2008/10/xix-jornadas-micolgicas-de-paeda-nueva.html>



# NOTAS HISTÓRICAS SOBRE LA BARQUERÍA DE VEGA DE ANZO

*Guillermo Fernández Ortiz*

Hubo un tiempo, no muy lejano, en el que vadear el curso de un río no resultaba operación sencilla. Hasta bien entrado el siglo XIX, escasos eran los puentes que facilitaban la tarea. De hecho, a mediados del setecientos, solamente se contabilizaban cerca de una docena en todo el concejo de Grado. Levantados mayoritariamente en madera, su mantenimiento corría a cargo de los vecinos de las parroquias inmediatas. La única excepción era la infraestructura que atravesaba el Cubia, que era responsabilidad de todo el concejo, y de cuya construcción y reparaciones en los siglos de la Edad Moderna no estamos mal informados. Al margen queda, por supuesto, el de Peñaflor.

De entre los ríos asturianos, acaso fuera el Nalón, de copioso caudal y sinuoso recorrido, el que menos oportunidades concedía a vecinos y transeuntes. A su paso por el concejo histórico de Grado, el puente de Peñaflor, ampliamente documentado desde el siglo XII y que presentaba su fábrica en piedra desde entonces, era la opción más fre-

cuentada por viajeros, mercaderes y romeros. Sin embargo, no era el único ingenio que dentro de los límites concejiles permitía, especialmente a los vecinos, cruzar el Nalón sin gran dificultad. Estoy pensando en las barquerías o barcas fluviales, de las que conocemos buenos ejemplos en época histórica y cuyos derechos de tránsito -los llamados barcajes- estaban en no pocas ocasiones en manos de señores, laicos y eclesiásticos.

Una de las barcas que comunicaban el concejo histórico de Grado con su vecino de Las Regueras a través del Nalón era la de Vega de Anzo-Valduno una de cuyas arrancadas aún puede verse en la actualidad.

A continuación se ofrecen unas notas sobre este singular ingenio que sirvió a los vecinos de ambas orillas durante más de 500 años y que fue sustituido poco antes de la Guerra Civil por un puente, de cuya primera fábrica aún conserva parte de la estructura.

Estas informaciones han sido entresacadas del fondo documental de la colegiata de San Martín de Gurullés y del

archivo de la casa de Ania. También la literatura científica ha proporcionado materiales.

A inicios del siglo XV, sino con anterioridad, la barca de Vega ya estaba funcionando. El ingenio, que facilitaba la comunicación con la vecina parroquia de *Santa Olaya del valle de Unio* (así figura en un documento del año de 1157), permitía a los vecinos de la localidad satisfacer ya entonces sus necesidades espirituales en este templo, en lugar del más lejano de San Martín, feligresía en la que entonces se incluía Vega.

Así, en 1414 los canónigos de la colegiata al enumerar sus ingresos decimales en la parroquia de Gurullés reconocían que “del diezmo de la aldea de la Vega de Anzo lieva la iglesia de Santa Olalla de Valduno cierta parte que usó levar porque a veces baptiza ende los de San Martino porque están açerca dende e lexos de San Martino” (M<sup>a</sup> J. Sanz Fuentes: “La abadía secular de San Martín de Gurullés. Sus propiedades a comienzos del siglo XV”, pág. 388). Solo con una barca en funcionamiento puede entenderse



esta práctica. Es una prueba irrefutable de su existencia ya entonces.

Las referencias son ya más explícitas al llegar el siglo XVII. En un deslinde de propiedades del lugar de la Vega de Anzo efectuado a petición de los regulares de Gurullés en la primavera de 1603, hallamos la primera mención explícita. Los testigos que asisten a la pesquisa ante notario declaran que a los canónigos pertenecía una tierra “en el término de La Barca del Balle del Bojedal que tiene un día de bueyes” (ARIDEA. CG/C3 nº 20, folio 48rº).

A mediados de Sescientos, en 1655, tomamos contacto con sus propietarios. Como la inmensa mayoría de las barcas, los derechos de barcaje pertenecían a familias de la hidalguía regional. Es entonces cuando la praviana María de Arango,

que había entrado por vía matrimonial en la parentela de los Ania, adquiriría para dicho mayorazgo, de Diego de Areces, “el prado de la Barca en el lugar de la Vega de Anzo, cerrado sobre sí, y el medio bojedal, bosque, y término correspondiente a dicho prado, y el pozo de Anzo, barquera y puerto con siete nogales, junto a las orillas del río Nalón” (BPJG. Matrícula de las escrituras, títulos de pertenencia de la Casa de Ania). La barca que lindaba con tierras de los religiosos de Gurullés había pertenecido a Juan de Areces de Valduno “el Tato”, de modo que en la familia de los Areces había estado desde el siglo anterior.

Atestiguada la existencia de la barca desde la Baja Edad Media e identificados, ya en la Edad Moderna, sus propietarios

dentro de familias de la pequeña hidalguía regional cabe ahora como colofón recordar uno de los episodios más importantes de su plurisecular historia.

500 años más tarde de la fecha más antigua en que hemos podido documentarla, hacia 1914, sabemos que se valió de ella para cruzar el Nalón el Nobel don Santiago Ramón y Cajal, cuando junto con un equipo de prestigiosos arqueólogos (Eduardo Hernández Pacheco, Juan Cabré o Paul Wernett) iban cargados de huesos, herramientas y utensilios prehistóricos obtenidos de las excavaciones que habían efectuado en la cueva de la Paloma (Soto, Las Regueras). Ya en Vega cogerían el tren que habría de llevarlos a Oviedo, de dónde, sin cambiar de medio de locomoción, partirían para Madrid.



## EL LAUREL OLÍMPICO

A medida que se acerca la fecha de la celebración de los próximos Juegos Olímpicos de Río de Janeiro, los diversos medios de comunicación aumentan paulatinamente las noticias sobre el que está considerado como “el mayor espectáculo del mundo”, información que llega a millones de personas, muchas de las cuales, solo tienen referencia del movimiento olímpico una vez cada cuatro años y en ocasiones, con evidentes contradicciones en función al origen de las fuentes.

Los tópicos de los laureles olímpicos, o los campeones olímpicos premiados con la corona de laurel, se han hecho ya tan normales, que pasan desapercibidos para la mayoría de las personas.

Con objeto de contribuir con mi granito de arena y aún reconociendo de antemano la imposibilidad de aportar una información exacta, teniendo en cuenta las fechas, los orígenes de las fuentes y en ocasiones, hasta las diferencias de opinión entre algunos autores, trataré

de hacer un poco de historia, brevemente, recordando las diferentes formas de premiar a los vencedores en los Juegos de la antigua Grecia.

Los Juegos Panhelénicos de la antigüedad eran cuatro, a saber: Juegos Píticos, Itsmicos, Nemeos y Olímpicos.

Los Juegos Píticos se celebraban en DELFOS, en honor de Apolo, donde estuvo situado el famoso oráculo y eran en sus orígenes un concurso musical que se celebraba cada ocho años, pasando más tarde a cuatro, con inclusión de certámenes poéticos, dramáticos y deportivos.

Los vencedores eran premiados con una coronal de laurel.

Con el paso de los años, este tipo de galardón, así como la palabra laureado, pasó a ser considerada como premiar, honrar, enaltecer. En España sirva de ejemplo una de las condecoraciones militares más apreciadas, la Cruz de San Fernando, que al ser laureada, es más conocida como la Laureada de San Fernando.

Los Juegos Itsmicos, en honor del dios Poseidón, se celebraban en el istmo de Corinto. Su periodicidad era bianual y existían pruebas deportivas, además de musicales y poéticas.

El vencedor era coronado con ramas de apio seco y más tarde de pino, tomado del pinar sagrado de Poseidón, con el fin de distinguirlo de otros Juegos, como el laurel de Delfos.

