

***Pane et sicera* como elementos identitarios de  
diferenciación en la documentación medieval asturiana  
(siglos IX-XIII) / *Pane et sicera as identity elements of  
differentiation in Asturian medieval documentation  
(9<sup>th</sup>-13<sup>th</sup> centuries)***

AMALIA TRANCHO MENÉNDEZ  
UNIVERSIDAD D'UVIÉU

**RESUME:** A partir de l'abondosa, aunque rala, documentación asturiana (ss. IX-XIII) na que'l pan y la sidra dexen escatafinos en toa clas d'actos xurídicos documentaos, quiximos amosar una realidá, al empar que socioeconómica, tamién cultural. Revélase nos testos el ciclu productivu de los cereales a partir de los que, per aciu de destremaes llabores, enfornaráse'l pan. Un pan que va ser consumíu por individuos de distintos estamentos acordies cola calidá de la fariña. D'esta manera, esos testos fálenos de cultivos de fasteres de monte o de terrenos averaos a la costa en forma d'escanda, miyu o panizu, de molinos que dan anuncia de bonanza económica de magar el sieglu XII, de mercáu con *bregadores* qu'amasen y *panaderes* que faen y vienden pan. Igualmente, d'escedentes de sidra qu'apueren a la ciudá y suponen negociu pa quien lo produz, polo regular el monesteriu, que se fixere con un número estimable de pumaraes. Tamién pal comerciante y pal posaderu. Y nun van ser sólo los llabradores, que nun tienen accesu al vinu, los que beban la sidra que mayaron enantes; tamién lo fadrán burgueses, probes y pelegrinos y quiciabes dalgún clérigu. D'esta miente, pan y sidra ufiértenseos como un binomiu orixinal ya identitariu en rrellación a los demás territorios peninsulares, inclusive hasta d'aquellos onde'l cultivu de los pumares yera un llabor común.

**Pallabres clave:** *scanla, molinaria, pane, pumar, lacar, sicera.*

**ABSTRACT:** Drawing from the abundant, though short, Asturian documents (9<sup>th</sup>-13<sup>th</sup> centuries) in which the traces of bread and cider appear in diverse documented legal acts, this paper attempts to show a cultural, as well as socioeconomic, reality. The texts reveal the productive cycle of the grain from which bread is made. This bread will be eaten by people from different classes, in line with the quality of the flour used. Those texts tell us about mountain crops or lands near the coast with spelt or millet, mills reflecting prosperity since the 12<sup>th</sup> century, marketplaces with *bregadores* who knead and *panaderes* who make and sell bread. We are also told about cider, which involves good business for those who produce it, normally the monastery with

its plantations of apple trees, as well as for merchants and innkeepers. Farmers, who could not afford wine, will not be the only ones who drink cider after crushing the apples, but also the rich, the poor, pilgrims and maybe some clergymen. Thus, bread and cider are two distinctive identity elements in relation to the rest of peninsular areas, even those where the cultivation of apple trees was common.

**Key words:** *scanla, molinaria, pane, pumar, lacar, sicera.*

## INTRODUCCIÓN

El presente artículo forma parte, como pequeña pieza sin pretensiones de ser exhaustivo, del estudio sobre «Recursos, costumbres y usos alimentarios en la Asturias Medieval», materia de mi tesis doctoral en curso<sup>1</sup>. Se han dividido los contenidos en tres epígrafes dedicados el primero al pan, el segundo a la consideración de los dos productos, *pane et sicera*, como elementos de cambio y el tercero a la sidra, que ha sido objeto de muchos estudios, tratados y monografías durante los últimos años y que recibe en este comentario un gran protagonismo como elemento escrito, como sujeto documental, lo que nos permite acercarnos —a partir de la que fue y sigue siendo bebida nacional asturiana— a los aprovechamientos agrícolas y bases económicas de la Asturias de los siglos X-XIII.

## CEREALES Y PAN

De los sucesivos pasos que el ser humano fue dando hacia lo que, comúnmente, entendemos como «civilización», el cultivo de cereales fue el primero de ellos. En efecto, la transformación de nómadas en sedentarios hizo posible la domesticación de la *naturaleza* lo que, a su vez, permitió a los pueblos primitivos lograr lo más necesario para cualquier ser vivo: poder obtener su propio alimento<sup>2</sup>. Así elaboraron pan, que pronto excedió su condición primigenia para convertirse en «un alimento símbolo, un estatus ideológico más que un alimento real»<sup>3</sup>. La arqueología atestigua el uso del pan en ritos funerarios, asociados a ideas de fertilidad y resurrección, y son numerosos los autores que vinculan los cereales a las tumbas de niños como inicio de nueva vida<sup>4</sup>.

<sup>1</sup> En este sentido, queremos señalar específicamente que las fuentes documentales más consultadas para este trabajo han sido principalmente las ediciones consideradas *clásicas* en la historiografía asturiana, contrastando esas lecturas, cuando fue el caso, con ediciones más recientes (cfr. el apartado de «Fuentes» al final del trabajo). Pero es de obligada referencia señalar la existencia de otras ediciones y colecciones que han supuesto, en estos últimos años, una significativa aportación para el conocimiento de las fuentes históricas y lingüísticas asturianas. Debemos citar en este sentido las publicaciones de las colecciones «Fuentes y Estudios de la Historia de Asturias» (ed. IDEA/RIDEA, desde 1991) y «Fontes de la Llingua Asturiana» (ed. ALLA, desde 1994).

<sup>2</sup> La arqueología atestigua el uso de cereales en el Neolítico Medio en zonas de Europa noroccidental. Cfr: González-Quevedo (1995: 5).

<sup>3</sup> Montanari (2011: 120).

<sup>4</sup> Fechner (1992: 43-82).

El pueblo de los ástures no era una excepción, y así tenemos noticia del pan que consumían, además de por las fuentes arqueológicas, por los comentarios, más o menos veraces, de los autores romanos. Estrabón habla de una torta elaborada con harina de bellota molturada que les serviría de sustento durante las dos terceras partes del año<sup>5</sup>, afirmación corroborada por Mela y Plinio<sup>6</sup>. Mas, sin entrar a considerar la exageración o no de estos autores romanos, la arqueología constata la existencia en las viviendas de los castros asturianos de gran número de molinos manuales, además de los conocidos «hoyos de piedras de cazoleta», aptos para la molienda de semillas secas, cereales o bellotas. Esto hace suponer la cotidianidad de la molienda, que podemos poner en relación con la cultura del pan tan presente en el Mundo Antiguo<sup>7</sup>.

En la Asturias prerromana la práctica de la agricultura cerealística y de leguminosas, aunque primitiva y de desarrollo muy escaso<sup>8</sup>, está confirmada por el hallazgo de semillas en yacimientos castreños<sup>9</sup>. Se trataba de explotaciones de carácter extensivo, *fesoriando* de modo itinerante, y con sistemas de cultivo arcaicos, como se trasluce de las hoces de cobre encontradas en varios lugares de Asturias o de las dos de hierro halladas en la localidad de Caravia. Ellas ya nos hablan de cómo la metalurgia iría poco a poco encontrando aplicación en los campos productivos y de cómo el adelanto técnico repercutiría en un mejor aprovechamiento agrícola<sup>10</sup>. En cualquier caso, este desarrollo no estaba generalizado pues *secures*, hachas u hoces, y *grades* o *gradies*, fabricados en madera, van a seguir siendo, con toda probabilidad, los instrumentos más utilizados en la mayoría de las explotaciones. Ello nos hace suponer que de utilizar el arado éste sería muy primitivo, también de madera endurecida al fuego o reforzado con simple reja de hierro *-relia-*, similar al *llabiegu* empleado en el campo asturiano hasta el siglo pasado<sup>11</sup>. Si bien no disponemos de trazas materiales, su uso está atestiguado documentalmente, como nos ilustra la única mención que se hace en el Libro Registro de San Juan Bautista de Courias:

[...] *In Freal habet Corias unam terram de tres dies aradura*<sup>12</sup>...

<sup>5</sup> Rodríguez Fernández (1990: 233-238). Cfr. J. Martínez Fernández (1988: 115-122).

<sup>6</sup> García Bellido (1947: 147-170).

<sup>7</sup> Es factible, también, su utilización para la elaboración de gachas (*pulpe*), harinas cocidas, solas o con otros productos (*pulmentum*) que en Asturias se consumieron bajo la denominación de *farrapes* o *fariñas*.

<sup>8</sup> La existencia de polen de cereales en El Llano Roñances confirma la realización de trabajos agrícolas. Cfr. Maya González (1989: 48 y ss).

<sup>9</sup> Menéndez Bueyes (2002: 77).

<sup>10</sup> Maya González (1989: 49).

<sup>11</sup> La reja de arado de L.lindecastiel.lu (Valdés) posiblemente se corresponda con cronología romana. Cfr. Menéndez Bueyes (2002: 79).

<sup>12</sup> Cfr. García García (1980: 242) y Floriano Cumbreño (1950: 105) [doc. 359, sin fecha].

En Asturias, durante toda la Edad Media y hasta la llegada del maíz a finales del siglo XVI, el cereal por excelencia va a ser la escanda menor (*Triticum monoccocum*), cereal de invierno muy apto para zonas montañosas con terrenos pobres y de clima frío y húmedo.

La documentación altomedieval asturiana antes que de pan<sup>13</sup>, sustento principal para gran parte de la población europea durante toda la Edad Media<sup>14</sup>, nos habla de granos o especies de comer, en forma de: *zeuaria* o *ciuaría*<sup>15</sup>. También de *miliun* (mijo), panizo, *ordeum* (cebada) y *scanla* (escanda asturiana)<sup>16</sup>, como atestigua la venta que realiza Sereriano, en 887, de toda su heredad al diácono Indislo:

[...] *et accepi ad te pretium pro ipsam meam portionem, id est, bouem, uacca, equa, zurahamen, atorra linea, linteos lineos (2) duos, oues duas, ciuaría modios II*<sup>17</sup>...

Tradicionalmente, en Asturias, la recolección de la *scanla* se realizaba en verano, separando las espigas de los tallos, utilizando para ello *les mesories*, dos palos de madera unidos mediante una cuerda o correa. Una vez recogidas las espigas y finalizado así el ciclo productivo, se separaba el grano de la cascarilla en los *molinos de rabilar* o tahonas para continuar su molturación en los primitivos molinos de mano circulares. El mijo y panizo se *mayaban* en *pisones* de piedra hasta obtener harina<sup>18</sup>.

Esta harina, junto con otros alimentos, sería almacenada en el hórreo para preservarla de la humedad y los roedores. El hórreo es un edificio-mueble emblemático en Asturias y está presente en la diplomática medieval formando parte de los elementos vinculados a lo que, en el futuro, sería la casería, junto con la casa, el lagar, las cubas, el ganado, la huerta... no sólo en el medio rural sino tam-

<sup>13</sup> En Asturias se panificaron, a lo largo de la Historia, seis cereales: tres de invierno y tres de verano. De invierno: escanda, trigo y centeno. De estío o de verano: maíz, mijo y panizo. Durante toda la Edad Media, la producción cerealística fue limitada, siendo la escanda junto al panizo y el mijo los cereales más extendidos. El trigo, por su difícil aclimatación, es de producción insuficiente y su consumo, dependiente de las importaciones de la Meseta, estuvo restringido en el periodo que nos ocupa, a los privilegiados: nobleza laica y eclesiástica. El centeno, uno de los tres cereales de invierno que citamos arriba, iría adquiriendo con el paso de los años una gran importancia, especialmente en la zona occidental de Asturias.

<sup>14</sup> Cfr: Riera Melis (2008: 23 y ss).

<sup>15</sup> Floriano Llorente (1968: 42) [doc. x, 946]: [...] *Et accepit de uos in pretio ciuaría et biuendum, porcua et kabra que nobis bene complacuit...*

<sup>16</sup> La escanda, en Asturias, se produce de diversas variedades: la escanda de grano rojo; la de espiga negra y grano rojo; la de Somiedu de grano rojo oscuro; la escanda blanca, etc. Todas ellas de la especie *Triticum spelta*. También se llaman escandas en Asturias a la povia de Malveo, la povia roja, la «escanda de la abundancia» y otras, encuadradas en la especie *Triticum dicocum*.

<sup>17</sup> Floriano Llorente (1968: 31) [doc. II, 887].

<sup>18</sup> El molino utilizado en Asturias durante la alta Edad Media fue la *tahona*, molino manual de rabilar escanda. Cfr: Morís Menéndez-Valdés, en línea [con acceso 23-IX-2018]. Para molinos hidráulicos cfr: Aguadé Nieto (1988: 242 y ss).

bién en las ciudades. Así, en Uviéu, fue un elemento común en el paisaje urbano hasta finales del siglo XVI<sup>19</sup>. Las primeras menciones documentales que recogen el término se remontan, seguramente, a donaciones del siglo IX, como la que realiza el diácono Tagelo al presbítero Riciulfo de

[...] *Terras, pomares, uineas, kasas, orea, cupas uel omnia quicquid intrinsecus domorum, caballos, equas, uaccas, bobes, kabras, obiculas porcos...*<sup>20</sup>.

Otro avance importante para la obtención de harinas va a ser la sustitución, como fuente de energía, de la fuerza humana por la hidráulica. Aunque esta clase de molinos hidráulicos son de aportación romana, las *molinas* aparecen tardíamente en la documentación asturiana, no generalizándose su mención y por ende, suponemos, su uso hasta el siglo XII al par que el proceso de desarrollo agrario<sup>21</sup>. Pese a ello, podemos referenciar una temprana mención a *molino* a orillas del río Yerbu, en Tinéu en la primera mitad del siglo X<sup>22</sup>, que puede completarse con algunas otras en el siglo XI para el mismo territorio; una mayor producción de trigo en el suroccidente asturiano justificaría el precoz uso de este tipo de molino<sup>23</sup>. De esta manera, el molino va a ser el primer e importante elemento instrumental, además de económico y social, en la elaboración del pan. Un proceso que comienza con el amasado, a partir del cereal molido y una vez obtenida la harina necesaria, previamente «peñerada»<sup>24</sup>, al que le seguirá, de no ser pan ácimo, la fermentación y por último la cocción<sup>25</sup>.

En Asturias, todas estas tareas eran realizadas tradicionalmente por mujeres, a excepción, en algunos tipos de pan, del amasado<sup>26</sup>. En efecto, el pan se amasa-

<sup>19</sup> Cfr: Uría Riu (2008: 456 y ss.); Álvarez Fernández (2017: 433-463).

<sup>20</sup> García Larragueta (1962: 46-47) [doc. 12, 889].

<sup>21</sup> Los molinos de agua de Asturias aprovechan la corriente de los regatos y riachuelos, pudiendo ser de rueda vertical (aceñas) o el más común de rueda horizontal (de rodezno). Las primeras menciones documentadas de Les Aceñas de Avilés (molino de mar), sitúan su construcción en el primer tercio del siglo XIII. El molino en la simbología medieval se relaciona con el trabajo constante, cualidad asociada a la virtud cardinal de la Templanza. Cfr: Olivares Martínez (2015), en línea [con acceso 20-II-2019].

<sup>22</sup> El trigo aparece citado en diversas ocasiones en el Libro Registro de Courias.

<sup>23</sup> Floriano Cumbreño (1950: 162), [doc. 524, 937]: [...] *Eolalius fecit illam ecclesiam de Sancta Marina de Eruol, et here ditauit illam de illo uillare in quo eam hedificauit, et de medietate de illo molino quod est super ipsam ecclesiam cum suo atondo...*

<sup>24</sup> *Dominicus martiniz pennereru* figura como testigo de la venta de una casa en La Noceda. Cfr: Álvarez Arias (2008: 110-111), [doc. 33, 1233].

<sup>25</sup> A partir del siglo XIII, la harina de trigo candeal, salvo en los periodos de escasez, era la más utilizada por los panaderos en las grandes ciudades europeas, que elaboraban diferentes tipos de pan en función de la pureza de las harinas. El pan de «buen trigo» hecho de harina flor era el que se servía en las mesas de los privilegiados. Otros eran el *semiblanco* o *moreno* y el «pan de trigo entero» que consumían los menos favorecidos.

<sup>26</sup> Las menciones de *forneros* y *fornos* son abundantes en la documentación municipal de la época, aunque no es fácil dilucidar si han de ponerse en relación con el cocimiento de pan o con el tratamiento de cueros y *cabruñas*. Cfr: Ruiz de la Peña Solar (1990: 121 y ss.).

ba a mano y ésta es una de las pocas etapas del proceso de panificación que, por requerir fuerza física, o por un tabú de tipo sexual, era realizado, en ocasiones, por hombres<sup>27</sup>, a los que la documentación medieval ovetense del siglo XIII denomina *bregador* (*Petrus Martínez; Petrus Pedriz; Johan Peliz; Martin Crespo; Martin Rodríguez; Beneyto Pérez*)<sup>28</sup>. Aún hoy, en Asturias, se elabora una variedad de pan blanco de miga muy prieta que se denomina «bregao».

En el caso de Uviéu, todo este proceso de elaboración y abastecimiento estaba perfectamente regulado por las segundas Ordenanzas Municipales de 1274, elaboración en la que, como indicamos, *las panaderas* tienen todo el protagonismo<sup>29</sup>. «Estas panaderas debían tener cada una su señal, con su nombre, puesta en la base de los panes como garantía de calidad y precio, ajustando éste a la valía de las materias primas cerealísticas»<sup>30</sup>.

*//<sup>33</sup> Otrassi estaulecemos que las panaderas fagan bon pan segundo la ualía del Trigo & dela escanda [] & quele metan el sinnal deguisa que se lea bien & nolo dian aennatalla a nenguna muller pora reuender. & la panadera que non posier bien el sinnal que se non lea bien holo ennatar ho non fezier commo decho ye. peche. V. solidos. delos prietos porla primera uez. & porla segunda uez non faga el mester por si nen por otre en sua casa por. j. anno. & so esta pena que nenguna muller non vienda pan silo non amassar en sua casa. & que non fagan pan en nenguna manera sinon díneral. delos blancos & doblenada. & la panadera que lo amassar & el fornero que lo coxier peche. V. solidos. delos prietos & perda el pan<sup>31</sup>.*

La *sinal*, o seña obligatoria para las panaderas ovetenses ya era utilizada por los romanos, que marcaban sus panes con sellos de terracota o bronce<sup>32</sup>. El pan con una cruz o un cuadrado en la base, elemento común en la iconografía de numerosos países, se distribuía entre los pobres, enfermos y peregrinos por las instituciones de caridad. Así, vemos en sus Ordenanzas (1299), como el Hospital de San Juan de Uviéu ofrece a sus acogidos, además de calefacción, pan y sidra<sup>33</sup>.

<sup>27</sup> González-Quevedo (1995: 23).

<sup>28</sup> Ruiz de la Peña Solar (1990: 103).

<sup>29</sup> El abastecimiento de cereal fue sin duda la mayor prioridad para las ciudades medievales; éste podía provenir de las tierras de labor de la propia ciudad o ser importado, caso de Asturias donde la producción de trigo, como apuntábamos, era tan escasa que resultaba insuficiente para alimentar la ciudad.

<sup>30</sup> Ruiz de la Peña Solar (1990: 120).

<sup>31</sup> Cano González & Torrente Fernández (1996: 45) [OCU 1274].

<sup>32</sup> Cfr: Gijón Gabriel y Bustamante Álvarez (2010: 15-30). Cfr: Cano González & Torrente Fernández (1996: 35) [OCU 1245]: *//<sup>3</sup> -Otrassi estaulecieront que las panaderas ouïessent cadauna so sinnal en que seuisse so nomne por saber quix qual pan fazia & so Nomne fos metudo enpan que fezies. de manera que se podies leer ye connucer.*

<sup>33</sup> Sanz Fuentes (1997: 25) [doc.10, 1299/1300]; cfr: Ruiz de la Peña Solar y otros (1990: 176 y ss.).

## ELEMENTOS DE CAMBIO EN TRANSACCIONES

Otra particularidad que nos habla de la importancia del pan, y también de la sidra a la que nos referiremos a continuación, viene dada por su función como elementos de cambio en todo tipo de transacciones: compras, ventas, permutas, donaciones, enajenaciones, tal y como vamos a ver en una pequeña muestra de entre múltiples diplomas. La mención explícita a pan, como apuntábamos, no es común en nuestra documentación hasta la segunda mitad del siglo XI, si bien su uso junto con los cereales, como medio de pago, perdurará en el tiempo<sup>34</sup>.

Durante los siglos X-XI, incluso XII, rigió en Asturias una economía natural, sin moneda física, es decir de pago en especies agrícolas, animales o materiales, como paños u otros objetos, con valores de cambio que fijaban las proporciones, que ya eran conocidas en el reino de Asturias desde los siglos VIII y IX, en que aún corrían las especies físicas visigodas<sup>35</sup>. Caso inusual, para el territorio asturiano, es un documento del monasterio de San Vicente de Uviéu que refiere la venta, año 917, de una heredad y cinco *pumares* por un «tremise»<sup>36</sup>.

En los documentos más antiguos podemos encontrar que los censos a pagar o a percibir no siempre son cuantificados con precisión. Como leemos en este diploma del 908 sobre la venta que realizan los nueve nietos de Feliciano de los *busta* heredados de su abuelo a Fredesinda, sin especificar cantidades ni equivalencias:

[...] *et acebimus de te precium quo nobis bene conplacuit It es: sicera cebaria et kaseum et de ipso precium nicil abut te remansit de odie die et tempore abeas*<sup>37</sup>...

A lo largo del siglo X, se van a ir generalizando los patrones-mercancía con valor estipulado de antemano. Así, pueden venderse unas tierras por una pieza de tela de lino, un *cuartario* de escanda, un *cuartario* de panizo y dos *sextarios* de sidra:

<sup>34</sup> Floriano Llorente (1968: 109-110) [doc. LI, 1055]: [...] *pro que acepimus de uos in pretio, boue ualente m(odios...), et in kabras II cum filios, et in pane, et in pannos modios VI...*; Floriano Cumbreño (1950: 113) [doc. 389, 1055]: [...] *et accepit de ea in precio VI. bues, et duos modios de pane...*; Floriano Llorente (1968: 118-119) [doc. LVIII, 1057]: [...] *pro que acepimus de uos in pane, et carne, et companio, quartarios VI sicut a plurimis pretiatum fuit, I. Torrente Fernández (1982: 224) [doc. 16, 1297]: [...] Esto arriendo de uos commo dicho ye, con todos sos derechos e pertenencias deste (San Martino) que primero vien de la era desta carta ata seys annos conplidos porque uos deuo a dar a cada anno de rienda quatro fanegas de pan, ela meatat descanda, ela meatat de segundo...*

<sup>35</sup> En la documentación del Reino de Asturias se pueden encontrar algunas referencias a denominaciones monetarias anteriores (*tresmisses* y *solidus*). Cfr: Floriano Cumbreño (1951: 225) [doc. 155, 897]: «Venta realizada por Nunilo y su hijo Bonello a Apazi de una tierra junto a Castro del Rey»: [...] *et preendimus de te In comoderato et aderato prtjo, quantum nobis uene conplacuit, solidos. U. et in ipso pretjo nicil aput te remansit...*

<sup>36</sup> Floriano Llorente (1968: 37) [doc. v, 917]: [...] *Et accepi de uso pro ipso que in carta resonat in tremisse que mihi bene conplacuit, et nicil penis uso de ipso pretio remansit, set omnia ad implestir ...*

<sup>37</sup> Floriano Cumbreño (1951: 372-373) [doc.193, 908].



[...] *ut facerem tibi cartula de uenditionis uel donationis de terras [...] quos accepit de te in precio linteo lineo, quaerterio I de scanla, quarterio I de panizo, de sicera sextarios f*<sup>38</sup>

En este documento del 994 ya vemos como se explicitan las cantidades en forma de *quartario* y *sextario*, ambos submúltiplos del modio que a su vez se utiliza como moneda de cuenta y también como medida de grano e incluso de superficie.

A partir del siglo XI, las medidas agrícolas, junto con el buey, serán en Asturias elementos de valoración en la compra-venta de productos, estableciéndose hasta avanzado el siglo XII como patrones ponderados<sup>39</sup>. El uso de medidas de peso en metal, «libra» y «talento», son mencionadas en las *corroboratio* de algunos diplomas del reino de Asturias<sup>40</sup>, como medio de pago estipulado para las multas por incumplimiento de contrato, generalmente en escrituras de donación, no correspondiendo éstas con ninguna realidad y siendo sustituido, el talento, a lo largo del siglo XII por *solidos regalis monete, morabetinos o aureos, libras y solidos argenti*<sup>41</sup>.

Poco a poco, los sistemas de pago por mercancías o servicios van a ir evolucionando según podemos observar a partir de los documentos. Las primeras y excepcionales menciones a numerario –sueldos de plata– en el siglo XI las encontramos repartidas entre el archivo de la catedral de Uviéu<sup>42</sup>, y de nuevo, en la documentación vicentina [...] *et accepi de uos in precio in argento solidos C*<sup>43</sup>. Sin embargo el pago en *solidos*<sup>44</sup> ya aparece en el Libro Registro de San Juan de Courias en una venta fechada en 1077 en la que el abad Munio Ectaz adquiere una villa por diez bueyes y treinta *solidos*<sup>45</sup>, aunque el uso de moneda no se generalizará hasta avanzado el siglo XII como vemos en esta carta de venta, fechada en 1150, de una heredad en Carreño por 30 maravedís de oro:

[...] *pro qua accepimus a uobis iam dictis domno Petro abbate et Gondissaluo Menendi, et ceteris fratibus XXX<sup>o</sup> moabbitinos, auri purissimi*<sup>46</sup>

<sup>38</sup> Floriano Llorente (1968: 64-65) [doc. xxv, 994].

<sup>39</sup> El numerario se utilizó al sur de la cordillera desde el siglo X, no así en Asturias, en donde la circulación monetaria estuvo restringida a los grandes propietarios. *Cf.* Floriano Llorente (1968: 171 [doc. xcix, 1086]; 176-177 [doc. ci, 1087]; 178-179 [doc. ciii, 1088]; 203-204 [doc. cxxiii, 1101]; y 228-229 [doc. cxxxix, 1110]).

<sup>40</sup> Floriano Cumbreño (1951: 206-207) [doc. 149, 895]; García Larragueta (1962: 46-47) [doc. 12, 889].

<sup>41</sup> Para circulación monetaria entre los siglos IX y XII, *cf.* Gautier-Dalche (1969: 43-96).

<sup>42</sup> García Larragueta (1962: 234-235) [doc. 80, 1078]: «El obispo de Astorga compra la villa de Natahoyo en Gijón» [...] *in precio trecentos quinquaginta solidos de argenyo kazmi et ... [...] et uno Kauallo amarillo spina nigra cum sella, subsella et freno preciato in centum quinquaginta solidos de argenyo kazmi et uno uaso de purísimo argento pesante septuaginta quinqué solidorum;*

<sup>43</sup> Floriano Llorente (1968: 171-172) [doc. xcix, 1086].

<sup>44</sup> En estos casos podría interpretarse como moneda de cuenta, no acuñada. Un sueldo es la suma de doce dineros.

<sup>45</sup> Floriano Cumbreño (1950: 49) [doc. 156, 1077]. Durante el mandato del abad Munio (1063-1118) se registran otras dos compras con pago en sueldos: *id.*: 61 [doc. 199, sin fecha].

<sup>46</sup> Sanz Fuentes (1986: 103) [doc. 5, 1150].



Pero estos cambios en la forma de pago son lentos y siguen alternándose con otros más tradicionales, de tal manera que todavía en el siglo XV sigan pagándose rentas en vino o escanda<sup>47</sup> y así continuará haciéndose en algunos lugares de Asturias hasta entrado el siglo XX.

## PUMARES Y SIDRA

Comenzábamos este sucinto artículo refiriéndonos a la noticia que facilitaba Estrabón (III, 3, 7) respecto al pan que consumían los *astures trasmontani*, información que completa relatando lo que bebían, en tanto que aporte calórico en forma de bebida alcohólica. Así, afirma el geógrafo e historiador griego: «Beben también *zhytos*». Éste término, que en algunas ocasiones fue interpretado como cerveza, debe referenciarse en realidad a la sidra, según dejan perfectamente claros los eruditos estudios del profesor Perfecto Rodríguez Fernández que así lo argumenta y justifica. Y es que, en la documentación altomedieval asturiana en latín «no hay ni una sola mención a cerveza o cualquier otra bebida alcohólica que no sea la sidra y el vino»<sup>48</sup>, con gran diferencia en cantidad de la primera sobre el segundo, lo que nos conduce a los cultivos arbóreos más comunes en Asturias durante el periodo que nos ocupa.

Los frutales, y en especial los *pumares*, ya aparecen en la primera diplomática medieval<sup>49</sup>. El ejemplo más paradigmático sería la donación de Fakilo al monasterio de Santa María de Lliberdón:

[...] *in uillas quam etiam in busta siue in uineas et pomifera omne ipsa quinta qui me competet concede uel abrenuncio ad Sancta Maria in Liuerdonem*<sup>50</sup>

Efectivamente, desde los primeros siglos medievales vemos documentados *pomiferis*<sup>51</sup>, *pomares*<sup>52</sup>, *pumares*<sup>53</sup>, *pumare*<sup>54</sup>, *pomare*<sup>55</sup>. Si bien *pomum* puede interpretarse en los primeros tiempos como árbol frutal, su huella en la toponimia

<sup>47</sup> Cfr. García Leal (1998: 129-132) [doc. 57, 1403; doc. 58, 1404].

<sup>48</sup> Rodríguez Fernández (1990: 237).

<sup>49</sup> En cuanto al término *manzanare* que encontramos en diplomas (entre 800 y 903, nueve en total), ninguno de ellos afecta al territorio objeto de estudio. Uno, de dudosa autenticidad, se corresponde con Liébana, lugar *Mazane*, cfr. Floriano Cumbreño (1951: 86-87) [doc. 106, 873]. También, sobre *manzano* y *pumar* en los diplomas (siglos IX-XI) cfr. Floriano Cumbreño (1950: 549-550).

<sup>50</sup> García Larragueta (1962: 3-4) [doc. 1, 803].

<sup>51</sup> Floriano Llorente (1968: 31-32) [doc. II, 887]: [...] *et in adem uillas terris pomiferis dommos cupas uel omnem intrisecu domus uargarnum arboribus fructuosis et infructuosis...*

<sup>52</sup> *Ibidem*: 33-34 [doc. III, 905]; 36-37 [doc. V, 917]; 46-47 [doc. XIII, 949]; 47-48 [doc. XIV, 950]; 50-52 [doc. XVI, 969].

<sup>53</sup> *Ibidem*: 35-36 [doc. IV, 916].

<sup>54</sup> *Ibidem*: 37-38 [doc. VI, 929]; 39-40 [doc. VIII, 937].

<sup>55</sup> *Ibidem*: 49-50 [doc. XV, 962].

como lugar poblado de pomares nos evidencia que los *pomarium* o *pumaregas* serían plantaciones de manzanos. Así, vemos claramente diferenciados los pomares de otros frutales:

[...] *terras, pomares, zeresales, kastaniales, prunales, ficares, nissales uel quantum arbusto ibidem abuerit [...] pro quo accepit de uso in pretio: id est zuramen linteo, manta, porca, ziuaria, sizera et compane...*<sup>56</sup>

La reiterada referencia a *pomares* o *pumares* como manzanos o huerta en la que están plantados (*pumarega, pomarium, pumario, pomario, poreriis, pomice-lum...*), más el hecho de que se los cite en primer lugar cuando se relacionan frutales, evidencia la importancia de este cultivo. Por tanto, no es de extrañar que en la diplomática altomedieval (siglo X) ya encontremos referencias ciertas a la sidra –*sicera*– en su forma más común. Se trata en la mayor parte de las ocasiones de documentos de compra-venta en los que la sidra forma parte del precio a pagar en especie, pero también, al igual que el pan, en donaciones, testamentos, arriendos, usufructos, pagos de *calumnia*, como *oblación pro anima*.

Resultaría demasiado prolijo reseñar en este trabajo todos los documentos en los que la sidra es protagonista de algún tipo de transacción, dentro del periodo estudiado: más de una treintena. Por ello vamos a citar solamente un par de ejemplos: el primero refiere la venta de una heredad en *Pitatcios* (L.lena) por un medro de *sicera* entre otras especies:

[...] *Nobis precio mici Sisemundo lentjo lineo In modio III et metro de sicera et gauallo In Angrario...*<sup>57</sup>

La importancia que tiene es que se trata del diploma, original y auténtico, más antiguo conservado en el que se expresa una cantidad de sidra determinada como medio de pago. El segundo, por su distancia en el tiempo con el anterior y lo singular de la ofrenda que han de realizar los perceptores de una donación, nos ilustra sobre los variados usos que se le dio a la sidra en el pasado:

[...] *et quod in vita mea serviatis mihi et pus mortem meam de anno in anno faciatis cantare una missa ad festa Sancti Micahelis cum una ofrenda de media emina et cum uno vaso de sicera...*<sup>58</sup>

Estamos, pues, ante un binomio formado por los dos elementos, *pane et sicera*, de una importancia extraordinaria. Y es que, a través de los numerosos documentos asturianos en los que, a partir del siglo XI, se cambian *scanla* y *cebaria*

<sup>56</sup> Floriano Llorente (1968: 47-48) [doc. XIV, 950].

<sup>57</sup> Floriano Cumbreño (1951: 290) [doc. 172, 904].

<sup>58</sup> Fernández Conde, Torrente Fernández y De la Noval Menéndez (1978: 111-112) [doc. 54, 1219].

por pan ambos, pan y sidra, van a formar parte, como elementos imprescindibles, en todos los actos jurídicos o piadosos. Lo cual nos habla de su enorme importancia, primero en la alimentación y, como consecuencia de ello, en la economía. Veamos, a modo de ejemplo, algunos diplomas que por su variedad temática resultan ilustrativos de lo que acabamos de decir.

*Pane et sicera* como parte del precio que se paga en especie por una heredad:

[...] *Et accepimus de uos precium boue ualente modios V, et panem, et siceram et...*<sup>59</sup>

[...] *accepimus de uobis in precio IIII boues, de IIII et IIII moios, et pane et sicera...*<sup>60</sup>

[...] *Pro que accepimus de uos in precio uacca I cum suo filio bona, et I porco de I modio, et pane et sicera...*<sup>61</sup>

*Panis de scanlla et sicera* parte de un canon a pagar en especie<sup>62</sup>; *III panes de emina et III calices de sicera* canon anual en donación *sub conditione*<sup>63</sup>. *Et ordinauimus incesi pro ad Sancte Marie et ad [...] qui ibidem fuerit panes II-II et quarnero I et otere de cizera ...*<sup>64</sup>. No siendo tampoco inusual el incumplimiento, por parte del arrendatario, del abono total o parcial de las cantidades estipuladas en *pane et sicera*, lo que podía suponerle un pago de *calumnia* por daños muy superior a la equivalencia que desde la perspectiva actual se impondría<sup>65</sup>.

*Rationem panem et sizera...* vitalicia ha de darle el Monasterio de San Vicente a la otorgante de una donación<sup>66</sup>. Y también lo contrario [...] *Do etiam medietatem de toto hauere meo ab integritate ad ipsum monasterium, excepto pane de horreo et sicera de cuba...*<sup>67</sup>. En algunas donaciones *post obitum* el donante se reserva por vida, parte o todos, los frutos de la finca donada entre los que se encuentran *pane et sicera*<sup>68</sup>. Menos infrecuente aún es encontrar *pane et sicera* como ofrenda *pro anima* [...] *et post obitum nostrum dum uita uexeris in die Sancti Emiliani oretiis sacrificium cum oblacione in pane et sicera...*<sup>69</sup>

<sup>59</sup> Floriano Llorente (1968: 122-123) [doc. LXI, 1058].

<sup>60</sup> *Ibidem*: 235-236 [doc. CXLIV, 1113].

<sup>61</sup> *Ibidem*: 271-272 [doc. CLXIX, 1124].

<sup>62</sup> *Ibidem*: 434-435 [doc. CCLXXIV, 1161].

<sup>63</sup> Floriano Cumbreño (1960: 88-89) [doc. 14, 1146]; 70-71 [doc. 6, 1140].

<sup>64</sup> García Larragueta (1962: 149-150) [doc. 44, 1033].

<sup>65</sup> Floriano Llorente (1968: 194-195) [doc. CXVI, 1096]; 201-201 [doc. CXXI, 1099].

<sup>66</sup> Floriano Llorente (1968: 224) [doc. CXXXVI, 1108].

<sup>67</sup> *Ibidem*: 482 [doc. CCCVI, 1173].

<sup>68</sup> *Ibidem*: 294-295 [doc. CLXXXV, 1133]; 333-334 [doc. CCXI, 1143].

<sup>69</sup> García Larragueta (1962: 467) [doc. 192, 1177].

Queda, pues, meridianamente claro que entre los siglos IX-XIII, el pan y la sidra se nos revelan como elementos complementarios y base de la alimentación cotidiana de la mayor parte de la población que habitó este territorio. Y como cierre de esta pequeña muestra de documentos vamos a referir el siguiente:

[...] *fuera[n]t casse, cuppe, orrea, torcularia, pane et sicera et stramenta et supellectilia domorum...*<sup>70</sup>

Todos estos elementos son donados por Pelayo, Obispo de Uviéu a Pedro García y a su mujer Eldoncia Pelagi bajo condición de que a su muerte todos los bienes que allí hubiera reviertan a la Catedral incluidos el pan y la sidra.

Podemos observar a través de las líneas extraídas del documento, que la casa disponía de los medios precisos para elaborar sidra. El acceso a la tecnología por parte de monasterios y pequeños propietarios es materia bien documentada, si bien los avances tecnológicos para estos últimos, en la práctica, fueron un instrumento más de endeudamiento a favor de los primeros.

Sin embargo la importancia de estos dos alimentos, pan y sidra, no sólo se nos muestra a través de los negocios entre particulares y los grandes centros eclesiásticos, los más beneficiados en estas transacciones, sino también en los Fueros como norma jurídica de convivencia entre personas de diferente condición, al organizar la vida cotidiana de los vecinos, con una estricta regulación de su comercio:

*1/25 Todo omme que pan o sidra ouier de vender vendalo qual ora si quisier sen calona & nolo dexe por nul omme.*<sup>71</sup> [FUviéu, 1145 (or.).]

*Thot omne, qui pane aut sícera aver a vender, véndalo qual ora si quisier sin calumpnia (e)non lo dexe nullo omne*<sup>72</sup> [FAvilés, 1155].

De lo antedicho se deduce la gran importancia de la sidra en este país. Por un lado, como un medio de producción y consumo igual que el de cualquier otro alimento, pero por otro, como un elemento cultural de primer orden, origen de una simbología que traspasa lo meramente material para instalarse en la propia esencia del ser y estar de los asturianos. Así, a diferencia de otras comunidades en donde también se obtiene el zumo de la manzana, en Asturias la sidra se ha ritualizado según unas pautas muy especiales a la hora de consumirla (escanciado, vaso, forma de beberla, lugares donde se consume...) dando lugar a una cultura propia que, en el momento en que escribimos esto, está propuesta a la UNESCO para ser reconocida como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.

<sup>70</sup> *Ibidem*: 374 [doc. 146, 1127].

<sup>71</sup> Cano González & Torrente Fernández (1995: 33) [FU (c. 1295)].

<sup>72</sup> Benito Ruano (1992: 19) [doc. 1, 1155].

\* \* \*

Concluimos entonces volviendo a lo ya anotado arriba: la presencia del pan y de la sidra en actos jurídicos documentados en Asturias entre los siglos IX-XIII nos permite constatar una realidad no solo socioeconómica sino también cultural, tanto en lo referente al ciclo del pan como al consumo de la sidra y la importancia de estos dos elementos en todos los estamentos sociales de aquel tiempo, presentándosenos *pane et sicera* como un binomio original e identitario con respecto al resto de territorios peninsulares, incluso en aquellos en los que el cultivo del manzano es común.

#### FUENTES

- ÁLVAREZ ARIAS, Celia (2008): *Documentos orixinales del Monesteriu de San Vicente d'Uviéu I. (1231-1238)*. Uviéu, Academia de la Llingua Asturiana.
- BENITO RUANO, Eloy (1992): *Diplomática del Archivo del Excelentísimo Ayuntamiento de Avilés (siglos XII-XIV)*. Avilés, Excmo. Ayuntamiento de Avilés.
- CANO GONZÁLEZ, Ana M<sup>a</sup> & Isabel TORRENTE FERNÁNDEZ (1995): *Fueru d'Uviéu. Facsímil del manuscritu del s. XIII del Archivu Municipal de la Ciudá d'Uviéu*. Uviéu, Academia de la Llingua Asturiana.
- (1996): *Ordenances del Conceyu d'Uviéu. Facsímil de los manuscritos del s. XIII del Archivu Municipal de la Ciudá d'Uviéu*. Uviéu, Academia de la Llingua Asturiana.
- FERNÁNDEZ CONDE, Francisco Javier & Isabel TORRENTE FERNÁNDEZ & Guadalupe de la NOVAL MENÉNDEZ, (1978): *El Monasterio de San Pelayo de Oviedo I: Colección Diplomática (996-1325)*. Uviéu, Monasterio de San Pelayo.
- FERNÁNDEZ-GUERRA Y ORBE, Aureliano (1895): *Fuero de Avilés*. Madrid, RAE. [Ed. facs., Uviéu, Academia de la Llingua Asturiana, 1991].
- FLORIANO CUMBREÑO, Antonio (1949): *Diplomática Española del Periodo Astur (718-910) I*. Uviéu, Instituto de Estudios Asturianos.
- (1950): *Colección de Fuentes para la Historia de Asturias II. El Libro Registro de Corias*. Uviéu, Instituto de Estudios Asturianos.
- (1951): *Diplomática Española del Periodo Astur II*. Uviéu, Instituto de Estudios Asturianos.
- (1960): *Colección Diplomática del Monasterio de Belmonte*. Uviéu, Instituto de Estudios Asturianos.
- FLORIANO LLORENTE, Pedro (1968): *Colección diplomática del Monasterio de San Vicente de Oviedo (Años 781-1200)*. Uviéu, Instituto de Estudios Asturianos.
- FU: v. CANO GONZÁLEZ & TORRENTE FERNÁNDEZ (1995).
- GARCÍA LARRAGUETA, Santos (1962): *Colección de documentos de la Catedral de Oviedo*. Uviéu, Instituto de Estudios Asturianos.
- GARCÍA LEAL, Alfonso (1998): *Colección diplomática del Monasterio de San Juan Bautista de Corias*. Uviéu, Universidad de Uviéu.
- OCU: CANO GONZÁLEZ & TORRENTE FERNÁNDEZ (1996).
- RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, Perfecto (1990): «Estrabón (III, 3, 7)», en *Memoria de Historia Antigua*, 11-12: 233-238.

- SANZ FUENTES, M<sup>a</sup> Josefa (1986): «Más documentos del Monasterio de San Vicente anteriores a 1200», en *Asturiensia Medievalia* 5: 89-109 (doc. 5, 1150).
- (1997): *El hospital de San Juan de Oviedo en la Edad Media. Nuevos documentos para su Historia*. Uviéu, Real Instituto de Estudios Asturianos.
- SANZ FUENTES, M<sup>a</sup> Josefa & Miguel CALLEJA PUERTA (2005): *Litteris Confirmetur. Lo escrito en Asturias en la Edad Media*. Uviéu, Caja de Ahorros de Asturias.
- SANZ FUENTES, M<sup>a</sup> Josefa & José Antonio ÁLVAREZ CASTRILLÓN & Miguel CALLEJA PUERTA (2011): *Colección Diplomática del Concejo de Avilés en la Edad Media (1155-1498)*. Uviéu, Ayuntamiento de Avilés-Universidad de Uviéu.
- TORRENTE FERNÁNDEZ, Isabel (1982): *El dominio del Monasterio de San Bartolomé de Nava (Siglos XIII-XVI)*. Uviéu, Universidad de Uviéu.

## BIBLIOGRAFÍA

- AGUADÉ NIETO, Santiago (1988): *De la sociedad arcaica a la sociedad campesina en la Asturias medieval. Estudios de historia agraria*. Alcalá de Henares, Universidad de Alcalá de Henares
- ÁLVAREZ FERNÁNDEZ, María (2017): «Del Oviedo medieval. La ciudad y sus campos, siglos XIV-XVI», en *La España Medieval* 40: 433-463
- FECHNER, Kai (1992): «Le pain avant l'histoire: un bilan archéologique et paleoethnologique pour le Nord-Ouest de l'Europe», en *Du grain au pain. Symboles, savoirs, pratiques*, en M. Mesnil (ed.), *Colletions Ethnologies d'Europe*, 2, Les correspondances de Civilisations. Brussels, Institut de Sociologie de l'Université Libre de Bruxelles: 43-82
- FERNÁNDEZ-CATUXO GARCÍA, Javier (2011): *Supra Terra, Granaria. Hórreos, cabazos y otros graneros en el límite de Asturias y Galicia*. Xisón, Muséu del Pueblu d'Asturies-REDMEDA.
- GARCÍA ÁLVAREZ, Luis Benito (2013): *Sidra y manzana en Asturias*. Uviéu, KRK Ediciones.
- GARCÍA BELLIDO, Antonio (1947): «Plinius, SVI, 15», en *La España del siglo I de nuestra era (según P. Mela y C. Plinio)*. Madrid, Espasa Calpe: 147-170
- GARCÍA GARCÍA, M<sup>a</sup> Élide (1980): *San Juan Bautista de Corias*. Uviéu, Universidad de Uviéu.
- GAUTIER-DALCHE, Jean (1969): «L'histoire monétaire de l'Espagne septentrionale du IX<sup>e</sup> au XII<sup>e</sup> siècles: quelques réflexions su diveers problèmes», en *Anuario de Estudios medievales*, 6: 43-96
- GIJÓN GABRIEL, M<sup>a</sup> Eulalia & Macarena BUSTAMANTE ÁLVAREZ (2010): «Los sellos romanos de panadero: una aproximación a su estudio a partir de los depositados en el Museo Nacional de Arte Romano (Mérida)», en *Huelva en su Historia*. Vol. 13: 15-30
- GONZÁLEZ-QUEVEDO GONZÁLEZ, Roberto (1995): «El pan astur», en *Cultures, Revista Asturiana de Cultura* 5: 9-35
- HEVIA LLAVONA, Inaciu (2015): «Léxicu asturianu de la sidra con delles esplicaciones etimolóxicques y comentarios», en *Lletres Asturianas* 112: 89-126.
- MARTÍNEZ FERNÁNDEZ, Jesús (1988): «La alimentación del hombre de los castros», en *Boletín Instituto de Estudios Asturianos* 125: 115-122
- MAYA GONZÁLEZ, José Luis (1989): *Los castros en Asturias*. Xixón, Silverio Cañada Editor.
- MENÉNDEZ BUEYES, Luis Ramón (2002): *Reflexiones críticas sobre el origen del Reino de Asturias*. Salamanca, Ediciones Universidad de Salamanca.
- MIGUEL VIGIL, Ciriaco (1889): «Fuero o Carta-Puebla concedido á la villa de Oviedo por el Emperador D. Alfonso VII». I. *Colección Histórico Diplomática del Ayuntamiento de Oviedo*. Uviéu, Imp. De Pardo, Gusano y Comp<sup>a</sup>. Editores.

- MONTANARI, Massimo (2011): «Sistemas alimenticios y modelos de civilización», en *Historia de la alimentación*, Xixón, Ediciones Trea: 115-129
- MORÍS MENÉNDEZ-VALDÉS, Gonzalo: «Molinos y Molineros», *Recuperando la memoria*. [En línea: <[asturias.grao.net/oficios/molineiros/molinos.htm](http://asturias.grao.net/oficios/molineiros/molinos.htm)>].
- OLIVARES MARTÍNEZ, Diana (2015): «Virtudes simbólicas», *Base de datos digital de Iconografía Medieval*, Universidad Complutense de Madrid. [En línea: <<https://www.ucm.es/bdiconografiamedieval/granada>>].
- PRIETO ENTRIALGO, Clara Elena (2012): «Onimia empresarial asturiana: el sector del vinu y de la sidra», en *Lletres Asturianas* 112: 75-92.
- RIERA MELIS, Antoni (2008): «Tener siempre bien aprovisionada la población. Los cereales y el pan en las ciudades catalanas durante la Baja Edad Media», en Beatriz Arízaga Bolumburu y Jesús Solórzano Telechea (eds.), *Alimentar la ciudad en la Edad Media*. Logroño, Instituto de Estudios Riojanos: 23-58
- RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, Perfecto (1990): «Estrabón (III, 3, 7)», en *Memoria de Historia Antigua*, 11-12: 233-238.
- RUIZ DE LA PEÑA SOLAR, Juan Ignacio (1990): *El Comercio Ovetense en la Edad Media. I: De la «civitas» episcopal a la ciudad mercada*. Uviéu, Cámara Oficial de Comercio Industria y Navegación.
- RUIZ DE LA PEÑA SOLAR, Juan Ignacio *et alii* (1990): *Las peregrinaciones a San Salvador de Oviedo*. Uviéu, Servicio de Publicaciones del Principado de Asturias.
- URÍA RIU, Juan (2008): «Oviedo, ciudad de hórreos», *Obra completa III. Estudios sobre Oviedo*. Uviéu, Universidad de Uviéu.