

# Téuniques a pequeña escala pal tratamientu de cereales comu alimentu

ALEXANDER FENTON

Escocia ta nun cabu d'Europa y el norte y l'oeste d'Escocia formen l'aresta exterior de Gran Bretaña. Ye una fastera periférica onde les práutiques tradicionales a pequeña escala pa procesar granos de cereales pa l'alimentación sobrevivieron más tiempu qu'en fasteres agrícolas más avanzaes. Podemos atopar les pruebes con trabayos de campu, de fontes documentales y, a veces, de fontes arqueolóxiques. Pero enantes de qu'esas pruebes seyan prestamoses pa pescanciar estayes na hestoria la humanidá necesitamos munchos estudios comparativos. Inclusive ensin esto, ensin embargu, esos estudios son un encontu p'atalantar lo que quier dicir el que la xente dominare les sos condicionés vitales de manera estremada en dómines estremaes. Cómu manexaron estos medios ye lo que nos da ñicios valoratibles de la vida de los seres humanos en circunstancies rexonales, temporales y sociales específiques.

---

\* Esti trabayu espublizóse en *Du grain au pain*, collection «Ethnologies d'Europe», 1992, edición aguada por M. Mesnil.

Les Tierres Altes y les Isles carautericense pola so guapura escénica y por una natura de pocu valir agrícola. Les mayores ayalgues son la madera, minerales y ganáu de vaques y d'oveyes. Les fasteres de llabrantíu suelen ser pequeños y tar mui dixebræes. En proporción ocupen el 48% de les tierres d'Escocia. L'entornu dientru d'esta gran fastera, por embargu, nun ye homoxeneu. Hai una faza *interior* privilexada que va dende Kintyre, nel suroeste, a les mariñes de Moray Firth, nel nordeste, marcada por una agricultura más asemeyada a la de les Tierres Baxes y con villes, más que pueblos. Hai una segunda fastera que podemos denominar *de transición*, nel requexu más llonxanu del nordeste, que ye la de Caithness y les isles Orkney, de carauterístiques mui asemeyaes a les de la fastera interior. Pa finir, tenemos la fastera *esterior*, la braera periferia, con -en comparanza- pocos recursos, grupos de villes de pequeños arrendatarios onde tovía falen normalmente'l gaélicu en Skye y les Hébrides Esteriores, y con un dialeutu del inglés en Shetland que tien munches influencies del noruegu pola mor de los primeros colonos escandinavos (Caird 1972, 5-6).

Toa esta variedá dientru d'una fastera -magar que, dende un puntu de vista européu o inclusive británicu, podemos, cenciellamente, mecer les variaciones- puen remanales los etnólogos polo menos de dos maneres en función de los oxetivos que marcamos agora. Primero, si un fenómenu ye enforma frecuente na fastera esterior y a veces, inclusive si ye de ralo en ralo, na fastera interior (quiciás comu una reliquia respetada hestóricamente) ye xusto barruntar que'l fenómenu taba mui espardíu, inclusive nes fasteres de les Tierres Baxes averaes y más p'allá, cuanto más vaigamos p'atrás nel tiempu. Segundo, los estremaos orixenes étnicos -viquingu, escocés, irlandés- dexaron una güelga na cultura material, les téuniques y la terminoloxía. Ye perinteresante desaminar los resultaos d'esti entemecimientu pa cola dinámica de la cultura rexo-

nal y rellacionao col factor de control primariu o entornu físicu.

Na fastera exterior el cultivu principal yera'l *bere*<sup>1</sup> con cuatro o seis fileres d'espigues (en gaélicu *eórna*) y *l'avena*, «Avena sativa» o «Avena strigosa» (en gaélicu *coirce*). Mentantu que'l *bere* yera un pan perimportante, el so pariente con dos fileres d'espigues, la cebada, «*Hordeum distichum*», cultivábenlo más que nada pal preparador de malta, y cuchábenlo de manera estremada porque'l so conteníu, altu en nitróxenu pol muncho cuchar, nun yera bonu pa destilar. L'usu la cebada comenciopió a esparidise durante'l sieglu dieciochu (Grant (1924) 1981: 48).

A principios del sieglu diecinueve *l'avena* llegó a ser el pan de tres cuartos de la población de les Hébrides. Inda cultiven muncha *avena* porque va bien pa les tierres de llabranza llixeres, alcalines y arenoses de les mariñes (Findlay 1956: 28).

La castra de cereal influyía nes téuniques de procesamientu, empezando pela manera de facer la collecha. El *bere*, de tueru curtiu pola mor del suelu y el clima, delles veces arrancábenlo de raíz. Anque lo segaben más sero que *l'avena* (ente últimos d'abril y últimos de mayu, mentantu que *l'avena* ente últimos de febreru y últimos d'abril) yera aconsejable que les espigues tuvieren más maurecías y más dures que les de *l'avena* en tiempu de collecha. El *bere* arrancao col raigañu podía asentar en prau en medes, pa que les espiges pudieren llenar y endurecer comu nun podrien facelo de nenguna otra manera. Paez ser que la isla de Lewis yera nomada por esta práutica; «Tampocu nun maurecen el *bere* comu n'otros llugares, sinón que lo arranquen col raigañu» (McKay 1980: 43), dixo un viáxeru, y hai tamién otres referencies de Lewis y de les isles de Harris y Skye (Robertson 1768: II, F.40; Jonnson 1775: 72; Heron 1794: 18) y de Lochaber yá en tierra, na fastera sur del condáu d'Inverness en 1750. Esta práutica taba rexistrada en Skye y Lewis en 1845, en St. Kilda nos años

setenta del sieglu diecinueve y en Callernish na isla de Lewis alredu del 1900 (NSA 1845: XIV, 285, 131; Mackenzie 1911: 9; Sands 1876-8: 190; Beveridge 1911: 315).

L'anterior referencia a Lochaber debe indicar un espardimientu primeru más ampliu en Tierra Firme, magar que les otres fontes indiquen una concentración en fasteres de Skye y Lewis. Inda más, la supervivencia nel sieglu venti de la téunica en Lewis yera una nota d'estremamientu social, yá que dende la metá del sieglu diecinueve habíalos que señalaben (Buchanan 1793: 154; Mackenzie 1911: 9) que'l *bere* arrancábenlo «pequeños arrendatarios». Esto vien tamién xunió al espoxigue continuu de *bere* ente estos pequeños arrendatarios cuando a niveles más altos éstos teníen camudao pa cola cebada.

Había tamién una sida téunica p'arrancar el *bere*. Remanaben les raíces pa techar les cases depués de que les tronzaren con una foz, que nesti casu nun usaben horizontalmente comu na siega normal, sinón con un corte vertical, teniendo mentantu polos fexes con un encontu de madera. El corte facienlu un migayu penriba de la cinta (que taba puesta mui alto) cerca del cabu la espiga. Esti procesu llamábenlu *sgathadh an eórna* en gaélicu. Asina que lo que semeyaba ser una cenciella aición d'arrancar, yera parte d'una riestra d'actividaes, y éstos, comu vamos ver, continuaben nel procesu de secáu.

Ensin embargu, el granu, especialmente l'avena, sego-tábenlo davezu cola foz (en gaélicu *corrán, falaid*). L'arrancar nun dexa güelga nenguna nel testimoni u arqueolóxicu, pero l'usu de la foz vien verificáu por afayos nel periodu prehistóricu. Yera l'aperiu universal hasta que la gadaña la sustituyó lentamente de magar el sieglu diecinueve. El so movimientu rítmicu afalaba'l que les muyeres cantaren, elles que la usaben davezu en grupos de parientes y vecinos y asina calteníen el fluxu comunitariu de l'aición. Podíamos observar na isla de Raasay en 1775 que

«les mueres focetaben el maíz y los homes ataben los fexes. Los güelpes de la foz taben sincronizaos cola modulación del canciu de la collecha, nel que toos xunien les voces». (Johnson 1775:56). La foz ye entós, de dalguna manera, un símbolu de la vida en comuña. Diznos munchu'l que los cancios de la siega entamaron a morrer en cuantes que l'usu de la gadaña s'espardió, anque polo menos ún sobrevivió lo suficiente na memoria pa que lu recoyera un colecionista de cancios populares, Francis Tolmie, a principios d'esti sieglu en Skye (Tolmie 1910-12: IV).

Ensin embargu, el cambiu de la foz a la gadaña foi lentu y esporádicu y delles veces había un reblagu teunolóxicu de la foz direuto a la segadora de caballos. Quiciás la sida pa esti cambiu d'aición allanciada yera que la foz constituía un aperiu mui de muyer (comu n'otres fasteres del mundu). La gadaña remanábenla principalmente los homes; la so adopción, poro, implicaba un camudamientu fundamental nos papeles del home y la muyer que nun yera fácil d'algamar en comunidaes dominaes pola tradición. Al empar, por embargu, la introducción de la gadaña nun finó cola actividá comuñal, yá que los pequeños arrendatarios vecinos inda diben davezu a comuña pa cortar, atar y iguar les medes durante la collecha.

La hestoria de causa y efutu continúa porque los estremamientos nes carauterístiques de l'avena y el *bere* empo-binen a estremamientos nes téuniques de secáu. Les espigues del *bere* son testerones y nun caen fácilmente. Poro, puen secales con espigues tovía en tueru y non en granos dixebraos. La téunica a pequeña escala más apropiada pa esta manera de secar ye allugar los fexes d'espigues nuna rede penriba d'un fueu lentu, tan ensin fumu comu seya dable, na casa. La rede (en gaélicu *tarran*) puen facela de les raíces dures de plantes comu la cruzada amariella, yerbes amófiles o grama, o puen usar una estructura rectangular d'alredor de 91 cms. de llargor, con un suelu de

cuerdes entellazaes (en gaélicu *feairtean*). De xemes en cuandu baxábenlu pa da-yos la vuelta a les espigues (Carmichael 1972: I, 250-51; VI, 76). Lo más asemeyao a esto atopámoslo nes Isles Faroe, dientru del mesmu escenariu atlánticu, onde hai testimonios del sieglu dieciochu de cacies reondes o rectangulares (en faroés *meis*), con arestes de madera, cola base fecha de banielles entellazaes o con redes rales de filo de llana, llevaes con cuerdes penriba'l llar (Svabo 1976; Rasmussen 1955: 136). Nesti casu hai una semeyanza de trebeyos y téuniques, pero non de terminoloxía. Comu les versiones del nome en faroés conócenles en Orkney y Shetland comu redes d'otra frasca, nun hai nenguna tema d'influyencies idiomátiques de les isles escoceses a les Isles Faroe (comu sabemos que pasa del gaélicu al faroés o l'islandés en dellos contestos (Fenton 1984: 129-145)). Les téuniques y trebeyos, poro, ye fácil que seyan respuestes a necesidaes específiques que yeren parte d'una herencia cultural común basada en condiciones ambientales. Esto vémoslo reforciáu pola existencia en Noruega d'estructures pal secáu comparables con, polo menos, once nomes rexistraos en fasteres estremaes del país; ún d'ellos, *tarra*, asemeyáu al gaélicu *tarran* y que pue suxerir una influyencia noruega n'Escocia. Pero la semeyanza pue que nun seya namás qu'una coincidencia yá que los holandeses teníen un trebeyu asemeyáu que llamaben *dare*, *dare*, *darr(e)*, rexistráu dende'l 1777 (Talve 1960: 255, 385, 390; Verdam 1911: s.v.).

El tueste del granu nuna rede penriba del fueu llamábenlo en gaélicu *fuirireadh*, *ear(r)aradh* o *uirearadh*. Los granos que tostaben asina yeren *min* (fariña) *fhuiriridh*, y el pan que facíen con ello tenía un fuerte sabor turbosu que la xente llambía (Carmichael 1972: I, 251). El qu'esti métodu de tueste sobreviviere hasta dientru les llendes de la memoria la xente que vivía hacia'l principiu del sieglu venti debémoslo, nun hai dubia dala, al fechu de que podíen usalu comu un sustitutu rápidu cuandu quedaben ensin

la comida d'otres fontes, o nun podien conseguila. Pue que tamién indique la fuercia de lo que tien que ser una tradición antigua'l que'l maíz secábenlo d'esta manera pa facer los pasteles que comien en Navidá y otres fiestes. Un sofitu pa esta teoría ye la esistencia d'una oración, *Beannachadh Fuiriridh*, la oración del tueste:

*Tu, llapa gris, delgada y curva  
Que vienes del poru cimeru de la turba,  
Llapa, que blinques, ancha, caliente  
Nun t'averes a min colos tos xuegos  
Un quemar uniforme, amable, xenerosu,  
Averándose p'hacia los mios raigaños de grama  
Un fueu arumosu, guapu y pacetible  
Que nun fai povisa, o pena, o destrucción.  
Calez y tuesta la mio grana gordo,  
Que seya alimentu pal mio neñín,  
En nome de Cristu, Rei de los elementos  
Que nos dio maíz y pan y bendiciones con ello.*

(Carmichael 1972: I, 250-1).

No tocante a l'avena (o'l centén, que delles vegaes culti-vaben) les espigues apéguese muncho más débilmente a la tiesta que les de la cebada y lo de secales na rede nun ye entós dable. L'alternativa ta en remanar una pota o cacía con una base sólida (por supuestu que'l *bere* o la cebada tamién los pues secar asina). Antañu podien remanar una piedra plana con una aresta de folla pa tener polos conteníos, comu sabemos que facien nes Orkney na metá del sieglu diecinueve (NSA 1845:XV, 96). El nome que-y daben ellí, *hellio*, tien el sentiu básicu de «piedra plana». Depués les potes de fierro colao tuvieron el mesmu propósiu.

La práutica, que nes Isles del Norte nomaben *to loom* (rexistrao en 1838) y en gaélicu *eararadh* y *fuirireadh* (comu nel secáu con rede) sobrevivió hasta lo que ye la memoria de los vivos anguañu.

A les espigues sueltas dáben-yos vueltes na pota cola

mano o un palu planu (en gaélicu, *sleaghag*) hasta que taben duros y crespos. El puntu hasta'l que lo secaben y lo tostaben yera dafechu una cuestión de los gustos de caún. A unos prestába-yos un sabor más fuerte qu'a otros. Abastaba con unos pocos minutos nuna pota bien calentada y depués podien añadir una nueva cantidá pa tostalo tamién.

Una alternativa a un recipiente duru comu ye una pota -hai que dicir que nun tenemos pruebes de qu'usaren pieces d'alfarería pa estes xeres- yera un cestu de paya o, delles vegaes, una tina de madera. Esto, por supuestu, nun podien calentalo enriba'l fueu, pero la téunica que tenien yera la d'echar piedras calientes nel granu que contenien, comu tenemos rexistrao na isla de St. Kilda nel sieglu diecinueve (Sands 1876-78: 190). Los arqueólogos suelen barruntar qu'eses piedras, «fervedores de potes», remánenles pa calecer l'agua o pa cocinar; ta ñidio que tamién tenien otros usos. Pero nel casu del secáu en rede tamos tratando, otra vegada, con téuniques de procesamientu bien dientru de lo que ye la estaya familiar o doméstica, ensin que seya necesario un desendolque comuñal mayor.

La tercera y más sorprendente d'estes téuniques a pequeña escala ye'l procesu nomáu *graddaning*<sup>2</sup>. Ésti ye'l verbu de la pallabra gaélica (ya irlandesa) *gradan*, una fariña basto, molío del granu que lliteralmente secaren, inclusive tostaren, quemándolo p'asina arrancalo del tueru con llapes ensin más. Yá en 1578 un escritor describió la manera que tenien los homes de les Tierres Altes d'arrancar xamuscando les espigues del granu y poneles nuna pila en suelu, pa llueu llimpialo con una peñera, molelo nun molín manual, pasar la fariña per una peñera y depués cocelo, pa facer pan, nun platu de fierro reondu enriba'l fueu, o sinón allugándolo nuna piedra de cocer riboyosa cabu'l fueu. Ye fácil que'l sabor fuere fuerte, yá que dicien qu'esi pan nun yera diferente del que los nues-



tros antepasaos cocien debaxu les áscuare (Leslie (1578) 1675: 65).

Hai más detalles qu'apruce a últimos del sieglu diecisiete.

Vemos que ta ñidio que'l *graddaning* ye un trabayu de mueres. La muer garra un puñáu de tueros na mano izquierda y prénde-yos fueu a les espigues. En tando bien quemaes les cáscare, arranca'l granu llimiéndolo con un palu que tien na mano drecha.

Ye la velocidá cola que facien esti llabor lo que ye sorprendente. L'avena podía tar segao, *gradanao*, peñerao, molío y cocío nuna hora, coles cinco xeres arroyando sele d'una a otra (Martin 1884: 204-5). Ésti ye, ensin dubia, un serviciu rápidu pa estómados afamiao. La familiaridá d'esti llabor na casa ta sorrayao pol símil gaélicu, *cho dubh ri maidegradanaich*, «tan negro comu un palu de gradanar» (Meek 1979: 64).

Nel sieglu dieciochu, na isla de Skye, participaben dos mueres. Una trabayaba comu despliquemos enantes y la otra taba de pie o sentada de cote. Lo que tenía que facer de la que cayien les espigues yera espardeles con un palu hasta que les que desapegaren tuvieren bien quemaes y entós barreles d'enriba les llapes y facer una pila. Cuandu yá taben feches abondes, ponienlo too nuna tina grande onde lo triaben, lo resfregaben coles manes y lo peñeraben cuatro o cinco vegaes hasta que tuvieran separtao tola poxa. Namás qu'entós taba iguao pa molelo. Podien iguar asina un *boll* (más o menos seis imperial bushels = 0,218 metros cúbicos) nun día (Robertson 1768).

Anque podía ser que ficieren el *graddaning* pa preparar l'avena pa la molendá nun molín d'agua, ta ñidio que lo que facien davezu yeren pequeñes cantidaes que molien en molinos manuales. A finales del sieglu dieciochu la práutica del *graddaning* taba desanicándose por dos sides. La primera ye qu'había un espoxigue del número de molinos d'agua naquelles dómines y esta teunoloxía solía necesitar

que'l secar la erga pa la molendá lo ficieren a una escala mayor de lo que podien en casa. N'otres pallabres, necesitaba que construyeren fornos pal maíz, que tamién medraron en númeru. La segunda ye que los patronos taben iguando lleis escontra'l *graddaning*, cola sida de que yera una perda de paya que necesitaben enforma pa cebera pal armentíu, asina comu pa techar cases y rellenar cames (Burt (1723) 1974: II, 270). Sir James Macdonald de Skye dio órdenes en 1764 pa qu'esta práutica finara nes sos propiedaes y pa que mayaren y secaren tol maíz en fornu comu n'otros llugares (McKay 1980: 209). Ensin embargu, la tradición morría mal. Nel sieglu diecinueve en Skye, un observador que mirare dende una llomba podía ver fueos y columnes de fumu que xubien al empar en varios pueblinos de campesinos, al tar *gradanando* (NSA 1845: XIV, 283-4, 352). Nesta dómina dalgo interesante taba sucediendo, dalgo mui asemeyao a lo que pue tar pasando anguañu colos platos típicos. Pue que tean nun ciclu de desusu y recuperación, pero la recuperación ye al nivel de prestixu. Poro, en casa de Sir Alexander Mackenzie en Wester Ross hacia'l 1812, dicien que'l pan *gradanao* algamara un daqué de prestixu y, dambos, homes de les Tierres Altes y visitantes, paez ser que preferien el so sabor más fuerte (Walker 1812: II, 369). L'estatus ceremonial tamién aprució, hacia'l 1875 en Lochboisdale en South Uist, na fiesta de San Miguel. Una pareya mayor allugaba'l granu *gradanao* nun cestu forráu con dalgo de paya y engolábenlo nun gabitu penriba'l fueu principal pa que secare dafechu. Yera entós cuando lo peñeraben, llimien y molien nun molinín, produciendo fariña abondo pa un pastel. Anque'l pastel lu cocien de la manera normal, facienu más apropiáu pa la ocasión añadiendo grana d'alcaravea y un mizcu de zucre o melaza. Yera mui saborgoso cuando taba caliente pero en cuantes qu'esfrecía y quedaba reveníu, el sabor de la turba yera dalgo mui obvio (Ross 1876: I, 47-48).

El *graddaning* duró hasta la década de los 70 del sieglu pasáu en St. Kilda onde cocíen la fariña pa facer pasteles, pero tamién fariñes coles que, delles vegaes, tamién cocíen carne (Sands 1876-8: 190). Yá pa entós el *graddaning* nun yera un llabor que facíen davezu, sinón una manera rápi-da d'iguar dalgo de comida col granu que segaben prime-ro. En cortando les espigues de dalgunos manoyos, les muyeres llevábenles pan casa, espardíenles y prendíen fueu a la paya que quemaba hasta'l final. Lluue de llim-pialo ye cuando molíen el granu en molinín. Cocinábenlo pa la cena, que yera la comida principal del día. Nun yera hasta un par de meses depués que cada familia por turnos comenciaba a llevar pal fornu la mayor parte la collecha d'espigues, esceutu lo que necesitaben pa grana, comu'l métodu principal pa secar (Mackenzie 1911: 9). Lo que ye mui interesante ye qu'una de les caberes referencies al *graddaning* vien de Morayside, na mariña del nordeste d'Escocia, y non del oeste. La téunica estrémase en que taba fecho dientru casa. Poníen tres manoyos alre-dor d'un fueu de turba sobre un suelu de tierra en metá de la cocina. Cuandu les espigues taben seques quemaba la paya y el pan cayía al suelu llimpiu.

Llimpiábenlo, molíenlo nun molinín puestu nuna sába-na en suelu y peñerábenlo pa quitar les *sids* (les cubiertes interiores del granu) (Wilken 1887: 125).

Escocia nun yera l'únicu sitiu onde usaben esta téuni-ca pintoresca y saborgosa. Conocíenla n'Irlanda nos sieglos diecisiete y dieciochu, y yá en 1634 el Parllamentu de Dublín tenía pasao lleis escontra d'ello y na década de 1780 paez que quedaben acordances d'esta téunica n'Islandia (Svabo 1976: 343).

Tenemos que'l *graddaning* yera un indicador d'una fas-tera cultural cohesionada, con deos que señalaben pa fuera d'ella (comu ocurría con Morayside) pa les fasteres campesines de les Tierres Baxes onde barruntamos, polo menos, qu'en dómines pasaes podíamos atopar práutiques

asemeyaes. Yá fuere'l secáu en rede, en pota o'l *graddaning* lo qu'analizáremos, el resultáu final yera'l facer cebera de la fariña. Lo más cenciello de too yeren les fariñes que facíen con agua caliente y dalgo de sal (en gaélicu *ul(l)as*) en St. Kilda y en Lewis (Sands 1876-8: 190). En Orkney y Caithness la fariña caliente podíen entemecelo con lleche nuevo, lleche ácido o lleche de mantega y comelo ensin más igua. Pero la fariña *gradanao* cocíenlo davezu pa pasteles, mecío con agua y dalgo de sal nuna masa pastosa y dura, formando boles y depués achaplando cada bola en pasteles redondos de 23 a 25 cms. de diámetru y d'ochu a trece cms. de grueso. Estos poníenlos de llau contra una piedra plana a la vera d'un bon fueu, y taba una muyer dándo-yos vueltes y moviéndolos de contino hasta que tostaben dafechu y taben cuasi tan duros comu una galleta. La superficie tenía un pelleyu finín de fariña que-y daba apariencia de llimpio. Dicíen qu'un siervu tenía dos pasteles por comida, mentantu qu'una muyer tenía ún. Lo normal yera qu'hubiera 24 pasteles nun *peck* (9,09 decímetros cúbicos) de fariña. El cocer había que facelo una o inclusive dos veces al día pa que pudieren comelos frescos, yá que depués de dos o tres díes poníense mui duros y teníen un sabor asquerosu (Macdonald 1811: 204-5, 213).

Los procesos a pequeña escala que tuvi desaminando pue que los veamos globalmente comu triviales, pero pa la hestoria de muncho de la humanidá si vive en fasteres de pocu valir agrícola onde sobreviven estes práutiques o n'anteriores y non documentaes dómines d'esistencia ondequiera, teníen una gran importancia.

Atropar estes pruebes y deprender cómo interpretales pue allumar muncho'l nuestro pasáu.

## Notes del traductor

<sup>1</sup> El *Compact Oxford Dictionary* fálanos del «Barley» comu nome xenéricu pa la cebada y fai dos grupos dependiendo del númeru de fileres d'erga en cada espiga: «Bere» tien seis o cuatro fileres, mentantu que «Bigg» tien siempre cuatro. Asina, esti diccionariu esclárianos que nel usu llariegu la pallabra «bere» (tamién escrito «bear» o «bier») remánenla pa referise a «bigg» y a «barley» indistintamente. Decidimos nun decidir y caltener entós la pallabra inglesa nel orixinal pa «bere» y tornar «barley» comu cebada (yá que ye'l nome xenéricu). La pallabra «bigg» nun apruz per nenyuri nesti cartafueyu.

<sup>2</sup> El procesu nomáu «graddaning» en gaélicu, asturianizámoslu nesti cartafueyu siguiendo les pantes del testu orixinal n'inglés. Asina tórname comu «gradanáu» si ye un axetivu, «gradanar» si ye un verbu y caltiénse cola forma gaélica «graddaning» si ye'l sustantivu.

## Bibliografía

- Beveridge, E.**, 1911, *North Uist*. Edimburgo. William Brown.
- Buchanan, L. J.**, 1793, *Travels in the Western Hebrides*. Londres.
- Burt, S.** (1723), 1974, *Letters from a Gentleman in the North of Scotland*. 2 Vol., Edimburgo. John Donald.
- Caird, J. B.**, 1972, Changes in the Highlands and Islands of Scotland 1951-1971. *Geoforum*, 12:5-6.

- Carmichael, A.**, 1972, *Carmina Gadelica*. 6 Vol. Edimburgo y Londres. Ilover & Boyd.
- Fenton, A.**, 1984, Northern Links; Continuity and Change. Fenton, A. and Pålsson, H. eds., *The Northern and Western Isles in the Viking World*. Edimburgo. John Donald, 129-145.
- Findlay, W. M.**, 1956, *Oats*. Edimburgo y Londres. Aberdeen Universitu Press.
- Grant, I. F.**, (1924), 1981, *Every-Day Life on an Old Highland Farm 1769-1782*. Londres. Longman's & Co.
- Heron, R.**, 1794, *General View of the Agriculture of the Hebrides*. Londres, Board of Agriculture.
- Johnson, S.**, (1775), 1979, *A Journey to the Western Isles of Scotland* (ed. R. W. Chapman). Oxford. Oxford University Press.
- Leslie Bishop, L.**, (1578), 1675, *The Origine, Moribus & Rebus Gestis à Scotorum*. Roma.
- Macdonald, J.**, 1811, *General View of the Agriculture of the Hebrides, or Western Isles of Scotland*. Edimburgo. Board of Agriculture.
- Mckay, M. M.**, 1980, *The Rev. Dr. John Walker's Report on the Hebrides of 1764 and 1771*. Edimburgo. John Donald.
- Mackenzie, J. B.**, 1911, *Episode in the Life of the Rev. Neil MacKenzie at St. Kilda from 1829 to 1843*. Privately printed.
- Martin, M.**, 1884, *A description of the Western Isles of Scotland Circa 1695*. Glasgow. T. D. Morison.
- Meek, D. E.**, 1979, *The Campbell Collection of Gaelic Proverbs and Proverbial Sayings*. Inverness. Gaelic Society of Inverness.
- Meiners, U.**, 1990, Research into the History of Material Culture. Between Interpretation ans Statistics. *Ethnologia Europea* XX.I i 15-34. *New Statistical Account* (NSA)
- Rasmussen, H.**, 1955, *Korntørring og-Taerskning pa*

- Færøerne. *Kuml.* 136.
- Robertson, J.**, 1768, *Tour Through the Western Isles 1768* (unpublished MS communication to the Society of Antiquaries of Scotland).
- Ross, A.**, 1876, Ancient Industries of Scotland. *Transactions of the Inverness Scientific Society* I:47-48.
- Sands, J.**, 1876-78, Notes on the Antiquities of the Island of St. Kilda. *Proceedings of the Society of Antiquaries of Scotland* XII:190.
- Svabo, J. C.**, 1976, *Inberetninger fra en Reise i Faerøe 1781 og 1782* (ed. N. Djurhuus). Copenhagen. Selskabet til Udgivelse af Faerøske Kildeskrifter og Studier.
- Talve, I.**, 1960, *Bastu och Torknuss i Nord Europa*. Estocolmo. Nordiska Museets Handlingar 53.
- Tolmie, F.**, 1910-12, *Journal of the Folk Song Society* IV.
- Walker, J.**, 1812, *An economical History of the Hebrides and Highlands*. 2 Vols. Londres y Edimburgo.
- Wilken, A. G.**, 1887, *Pxeter Laing, an Elgin Centenarian*, Elgin: Reprinted from the *Ebvening Gazette*.
- Verdam, J.**, 1911, *Middelnerderlandsch Handwoordenboek*. S'Gravenhage.