

## **La cultura del gochu en La Mediana d'Argüeyo**

**MARÍA VEGA RODRÍGUEZ**

Esti trabayu enmárcase dientro del ámbitu xeográficu de La Mediana d'Argüeyo, ún de los tres conceyos de la comarca conocida como Los Argüeyos, allugada nos montes centrales de la provincia de Lleón y que s'esparde peles cabeceres de los ríos Bernesga, Toríu y Curueñu. La zona estudiada correspuéndese concretamente col valle del ríu Toríu. Los pueblos del conceyu, y por estensión tamién tola tierra de Los Argüeyos foron oxetu a lo llargo de la hestoria d'abondes miraes surdíes de les antigües poblaciones que vieron nos sos pastos, montes, ríos y nes sos explotaciones mineres un llugar de gran bayura. Dende los sos primeros establecimientos durante'l Neolíticu, pasando pela proliferación del hábitat d'ocupación castreña y la so posterior proyeición medieval y moderna na Hermandá de Los Argüeyos, La Mediana amuñónase dientro de la fastera definida como de cultura astur presentando poro les caracte-

rístiques distintives y especificadores que la estremen como tal. Nesti espaciu cultural desarrollóse lo que constitúi (asina la denomen dellos investigadores), la cultura del *gochu*, reveladora de fondos y vieyos rai-gones que perduraron y perduren vivos na fastera.

#### LA CRÍA Y LLOGRU DEL GOCHU

Anguaño los gochos nun se críen sinón que se merquen en pueblos onde celebren feries o onde viven los *gocheros*, tratantes de gochos que yá nun van de pueblu en pueblu tresportando la mercancía como facíen hai aproximao unos cuarenta años. La xente de La Mediana suel dir a Boñar, Garrafe del Toríu o quiciabes en más ocasiones a Colladiella, llugar más frecuente y per otra parte más próximu a la zona, pa tratar. Los gochos mércuenlos en setiembre, per San Miguel, si la intención ye crialos tol añu, o ente marzu y abril si se trata de gochos de temporada. El número varia según les posibilidaes económiques de cada familia, igual que'l fechu de crialos d'añu o de temporada; pero seya una o otra manera, nun acostumen a pasar de la media docena nes meyores condiciones. Sicasí, fuera parte d'esta situación pecuniaria, el número ye proporcional al de persones que componen la familia y el consumu que se faga a lo llargo l'añu. Esto ye, afítase nuna rellación lóxica d'autoconsumu ente l'home y el gochu. Enxamás se dedicaben al comerciu de los productos derivaos del gochu, porque estos tienen otra finalidá que ye la de sacar alantre l'alimentación de la familia, xera que queda en manes esclusivamente de la muyer.

Esto estrémase claramente del casu de la cría de cabres y oveyes, animales que desempeñaben esencialmente una función comercial y polo tanto de collaboración col poder alquisitivu de la unidá familiar. Yeren munches les families que se dedicaben al oficiu de tratar en cabres y oveyes, vendiendo les caídes y la carne nun ámbitu xeográficu que s'espardía dende Asturias al sur de Lleón. Esta actividá entuera en cierta forma col calter arrieru de la zona. Pero la evolución social, y con ella económica, de les comarques de les que falamos, desembocaron nun procesu imparabile d'abandonu d'estos pueblos, darréu de les ruines salies que s'ufierten dende les instituciones pal so encontamientu y desarrollu. Por esto, y darréu de lo dicho, nun hai yá xente que se dedique al comerci del ganáu caprino, fechu que se da tamién con regularidá n'otros puntos del mapa.

Les castres más comunes de gochos que suelen allegar los gocheros a La Mediana d'Argüeyo acostumen a ser o *la raza blanca* o los denomaos *gochos pintos*; en dalguna ocasión, anque les menos, dafechamente prietos. El procesu de modernización que tán viviendo en munches fasteres de la provincia y que podría estendese como fenómenu habitual de la sociedad actual, pue observase no que se refier a esta etapa de la compra del animal. Una actividá tan corriente como yera la de la cría del gochu llevaba con ella, poro, unos conocimientos mínimos sobre'l tema; conocimientos que van perdiéndose a un ritmu imparabile nel trescursu de les dos últimes décadas. Ello queda bien a les clares cuando a la cenciella pregunta que se fai al informante sobre cuántes races de gochos se criaben na zona, malamente pue con-

testar con seguridá. Pero lo mesmo tamién pue alvertise nel fechu de facese col gochu. Los gocheros yá dexaron de pasar pela zona; son los argoyanos los que tienen que desplazase, xeneralmente a nuedos urbanos importantes onde hai ferries de ganáu y más facilidá pa llograr meyores precios. Güei son mui poques les families que queden viviendo equí pel iviernu y d'ello deduzse que son tamién poques les que maten en mes de payares. Inda asina, esti procesu que se presenta tan avanzáu n'otros casos, resístese a morrer dafechamente, quiciabes pola negativa de los propios habitantes a qu'aquello que vivieron pueda desaniciasse dafechu.

Siguiendo cola cría del animal, el fechu de que se criaren gochos orixinariamente tratábase d'una circunstancia enforma esceicional y que taba davezu en rellación direuta coles posibilidaes económiqes de cada unidá familiar. Sicasí, en dalgunos casos, antiguamente sí que se detectaron exemplos aisllaos pero ensin constituyir bramente una tendencia.

Ye entós el gochu, como s'espuso anantias, l'animal meyor cuidáu de la corte. L'únicu que come davezu tanto en frío como en caliente. Vive na *cubil* o *cubilera*, parte de la corte atrocada pa ellos. La esplicación de que s'alcuentre aparte ye cenciella. El gochu nun ye un animal mui sociable, nin col home nin col restu les especies. Pero'l so curiáu separtáu faimos camentar qu'existe una categoría o xerarquía ente'l conxuntu de los animales que pertenecen a un determináu grupu, de mou qu'aquellos que caltienen una estrecha rellación cola futura alimentación humana reciben un tratu distintu y distinguible respeito al restu. Un tratamientu pa él en cuantes a

que ye parte esencial de la dieta alimenticia de los argoyanos, factor ésti que pue estendese a otras parte de la provincia. D'ehí'l so especial enclín n'alimentalu, curialu y evitar que pueda mancarse nel contactu con otras especies. Y ye que de la so correuta alimentación y mantención va depender la calidá de la propia alimentación humana.

Produzse asina un procesu asemeyáu, paralelo-estensivu ente la correuta alimentación y mantención del gochu cola calidá de la propia alimentación humana, de la que dependen direutamente. Pero tamién s'aplica esta rellación ente esta mesma esmolición pola so alimentación y el so asitiamientu na corte, intentando d'esta forma que'l gochu tenga les mayores comodidaes.

Como se señaló, trátase d'un animal que recibe una alimentación basada na propia dieta humana, estremándose únicamente d'ella nuna cenciella elaboración de la mesma. Tien un particular curiáu na sema de berces y pataques no que dura l'añu, sobre too colo que se refier a riegos y acuchaos. Xunto coles berces y les pataques tamién se separten parte de les colleches de cereales talos como cebada, centenu o trigu, que s'amiesten con fariña y yerba, elementu esti últimu que según los más vieyos de la zona asegura'l bon crecimentu del gochu. Esta meci-gaya tipu pastia, a lo que-y suelen amestar arbeyos que cultiven, al igual que'l restu los alimentos tanto pal consumu humanu como pa la cría del gochu, consitúi la base de l'alimentación del animal ente los meses de marzu a setiembre. Depués acostumen a da-y patates coches qu'axunten a la *llavaza*. Esto ye, restos de les comíes de les persones que queden al

llavar la *cacia*, mecíos con augua. Nesta aición vuelve reflexase la esmolición por incrementar positivamente'l factor nutricional del gochu pero, arriendes d'ello, contribuyía antiguamente a facilitar los llabores domésticos dao que la carencia d'augua corriente provocaba qu'escatimaren y aprovecharen al máximu los calderos que carretaben de pozos y fontes. Güei, na alimentación del gochu, como consecuencia del imparabile procesu de modernización de la ciencia y la téunica en xeneral, entamen a dase los llamaos *piensos compuestos*, pero que nun tienen muncha aceutación ente los argoyanos al considerar que l'aspeutu físicu del animal ye de xuru inmeyorable pero la calidá de la carne ye peor.

Asina queda'l gochu na cubil hasta'l mes de payares, *mes del mondongu*. Nesti tiempu, en nengún momentu hasta que llega la mata sal d'esti llugar, porque consideren que ye un animal que nun pue dominase, lo que mos indica, en della midida per una parte, que les veceres de gochos, si existieron, debieron ser hai yá munchu tiempu y qu'amás fai situar les sos posibilidaes de cría dende'l so nacimientu, tamién enforma alloñaes.

## EL MONDONGU

Quiciabes seya la nota más peculiar de la zona'l fechu de que'l nome d'una de les partes del animal s'aplique por estensión al total de l'aición. *Mondongu* significa "matanza" y por analoxía *tar de mondongu* quier dicir "tar de matanza". Esti mondongu tien llugar temporalmente na época de San

Martinu, contra l'once de payares, y representa pa los argoyanos una fecha mui especial y señalada na que s'axunta la totalidá de los miembros de la casa, calteniendo y curiando d'esti mou la costume recibida de los antepasaos. Anguaño, esta necesidá d'axuntase va perdiéndose, consecuencia lóxica de l'adautación a les vicisitúes de la vida de güei. Rasgu tamién significatible del yá citáu procesu de modernización pero tamién delles veces d'aculturación. Destaca, por embargo, que la xente de La Mediana tengan conciencia d'esta invasión de nueves formes d'adautación (que nun puen denomase vezos o costumes en cuantes que nun tienen un desendolque diacrónicu) a les que consideren estrañes, estrañando les tradicionales qu'ellos vivieron de neños. Al tener conocimientu d'esto, percancien que de dalguna manera tanto la celebración del mondongu como la de cualquier otu festexu propiu del país, contrarrestará quiciabes esti procesu modernizador y aculturador dende'l mesmu momentu qu'estes celebraciones tienen un efeutu inmediatu d'enfrescar vieyes alcordances y de "desplazar los pensamientos".

Non sólo ye'l mondongu una fiesta en sí, polo que supón la matanza del gochu. Tamién porque xunta él, mataben el doble de reses, principalmente cabres y oveyes y que, como yá conocemos, conformaben el productu oxetu de les actividaes comerciales y, polo tanto, la base del nivel económicu que, en xunto cola venta de granu, entamaben el potencial alquisitivu de la unidá familiar. Amás, enllazao con esto, el matar un gochu significa que la familia podía salir del pasu, que pue ufiertar una alimentación a los sos descen-

dientes y nesti sen, en rellación con esti últimu fechu, caltener ciertu prestixu social.

Había *especialistas* na matanza del gochu, persones que sabíen ónde había que *pinchar* y que xeneralmente solíen dir d'un pueblu a otru ayudando nel llabor. La matanza en sí suel facese ceo, pela mañana mui tempranín. El día antes ya se procuró preparar y tener llistos tolos preseos que van usase'l día viniente. Xunta esto, piquen la cebolla pela nueche porque hai la creyencia de que faciéndolo asina consigúase que les morcielles nun reventaren.

Lo xeneral ye que saquen al gochu de la cubil pel focicu, echando mano d'un gabitu y más modernamente d'un alambre, tirando un garapiellu de xente poles oreyes y otros pol rabu, hacia fuera. Depués coloquen al gochu boca arriba encima'l *bancu* y átenlu con una *manea*. El métodu emplegláu pa facer esta atadura ye especial pa que l'animal nun se mueva y nun estorbe'l pinchazu que se fai col *cuchiellu*. A lo primero átense tres pates. La que-y queda suelta na parte d'atrás xúnese a la manea de les tres qu'ataron primero y d'ehí, con un alambre, llega hasta'l focicu, impidiendo movimientos bruscos o mordiscos. Al gochu sángrenlu na paletiya pente medies d'una puñalada que-y llega hasta'l corazón. Esta aición recibe'l nome de *glayar el gochu*, anque tamién s'aplica a los urníos que mete l'animal mentanto lu maten. Otru mediu pa facilitar esti pinchazu ye da-y un trastazu con una fectoria pero, dende llueu, ye ensin dulda'l menos emplegáu.

El cuchiellu presenta unes carauterístiques especiales: tien unes dimensiones mayores que les d'otru cuchiellu normal, ye mui delgadín, cola fueya peres-



trencha y ello ye porque tien qu'entrar d'una sola puñalada hasta dientro, aportando al corazón. D'esti mou faríalo ún de los mentaos especialistas. Güei va apoqueciendo cada vegada más el fechu de matar y el motivu hai que buscalu na cenciella llei de vida: estes persones, los especialistas, morrieron o nun faen la matanza por problemes de salú o físicos. Amás hai que señalar que'l métodu pa matar el gochu estrémase del emplegáu pa les cabres; mentanto al gochu lu pinchen na paletiya, a les cabres y les oveyes sán-grenles pel pescuezu.

Tres esto recuéyese el sangre que sal, sangre que depués s'emplegará pa *facer las morciellas*. Ye muncho importante que nesti sangráu nun dexen de remover el líquidu porque si cuaya nun sirve. Una forma d'evitalo ye colar el sangre de siguío a un cacharru de barru con sal, torgando asina'l procesu del cuayu.

En morriendo'l gochu corten *las serdas*. La forma tradicional, y por otra parte más efeutiva, yera emplegar augua ferveiendo qu'echaben percima'l gochu, raspándolu darréu con una azuela. Esto dexaba al gochu perllimpiu pero resultaba daqué más llaborioso porque había que tener un calderu de cobre col augua ferveiendo y l'únicu métodu de llogralo yera "achusmando la llume de contino". Llueu fueron introduciéndose otres téuniques qu'aplicaben fueu, *xamuscando* al animal con un fexe de paya prendíu y modernamente con un soplete de gas butano.

Desque ta peláu, abren al gochu pela *barbada*, tira de piel centrada nes mamielles y qu'escomienza nel *morru de picu*. Abiertu'l gochu entámase a saca-y

l'interior, esto ye, *las caídas*. A lo primero *la manta l'untu* y tres d'ella'l conxuntu de tripes y vísceres: *polmones, reñiles, paxarina, figadu, entestinos*. D'estes vísceres nun se da usu alimenticiu a toes porque, por exemplu, nin el fégadu nin la paxarina s'emplegaben pa facer embutíos o pa comelos, mentanto que nel casu d'otres especies animales, como les cabres y les oveyes, si que-yos dan un usu culinariu, reduciéndose esti fechu a una cenciella cuestión de meyor o peor tastu. A partir d'equí, a cada parte del gochu dáse-y un emplegu estremáu, dependiendo de los productos y platos tradicionales ellaboraos en La Mediana. Muertu'l gochu, cuélguenlu d'una roldana cola cabeza cortada y depués que la carne ta frío córtenlo pal destinu qu'a cada parte se-y da.

D'esta manera, lo más fundamental y la primer aición a realizar —yá se dixo más arriba— ye recoyer el sangre que sedrá la base de les morcielles y que se pon nuna caldera de cobre, removiéndolo de contino pa que nun cuaye. El tipu de morciella que polo regular más se fai ye *la morciella curá*, una forma de presentación del alimentu que garantiza la so conservación a lo llargo del añu, sobre too dao que tamos falando d'un llugar d'iviernos blancos ya casi invivibles. La fechura de la morciella pue variar daqué dependiendo de les especies o d'otros condimentos que s'empleguen na mangarada. Les variantes de la morciella base inxerten arroz o *sopas* de pan, pero tal como nos indiquen los informantes, configuren recetas procedentes d'otros llugares de la provincia que fueron poniéndose de moda colos movimientos de población. Pero, independientemente d'esto, la morciella tradicional que se fai en La Mediana ye un amiestu de sangre,

cebolla, untu, ayu, sal y picante, entemeció too ello con daqué d'hortolana, planta tradicional emplegada en tolos guisos. Esta mestura embútese na tripa del gochu, concretamente no más gordo, que se denomen *tripas morcilleras* por esta razón. Les tripes hai que llimpiales primero porque, como dicen “son mui sucionas” y van recubiertes d'una capa de grasa “qu'hai que dir desentrebezando”; anque'l grau de grasa que contién la tripa suel influir na so meyor o peor conservación, siendo ésti un factor positivu pa que “la tripa mantenga la tiez”. Ye la tiez la mayor o la menor consistencia de les tripes y reconozse a través del tactu. Fecho esto, métense nuna caldera de cobre con augua, pa coceles, y pínchense “pa qu'echen el vientu”, intentando asina evitar qu'españen mentanto cuecen, cosa que non siempre se llogra. Depués de cocíes, cuélguese *d'un varal* pa que *curen*.

La carne del gochu emplégase básicamente pa la fabricación de *chorizos* y *xamones* y *llacones*. Nel casu de los chorizos, el primer pasu ye picar la carne, esperimentándose nesta actividá una evolución considerable dende hai cuarenta años, porque de picar con un tayu madera y una azuela, pasóse anguaño a emplegar máquines de rabil que tienen cuchielles pa triturar. La carne que s'echa pal chorizu ye de la parte del *costellar* y del *espinazu*. En delles ocasiones tamién desfreben llacones, pero lo más corriente y cenciello ye qu'éstos s'adoben y s'embutan solos. Les tripes que llamen *choriceras*, más estrenches que les morcielleres rellénense cola mestura de carne, ayu, pimientu, sal y oriéganu, embútense en *vueltas*, igual que les morcielles, y cuélguese de varales na *cocina de fornu*, onde se prende pa que *curen* col fumú.

*Las costiellas*, lo mesmo que'l llombu, adóbense y métense nuna tripa. El *botiellu* o *martín* del gochu y la *bandonga* de los castrones empléguenlos pa facer *llonguaniza*. Esti butiellu, anque ye más utilizada la *bandonga*, hai que raspalu bien primero y pelalu depués pa llenalu cola carne, los reñiles, pulmones, *costiellas* y daqué de carne que nun seya de mui bona calidá, aprovechando asina hasta'l máximu tolos restos del gochu. Eso sí, la carne colo que se rellena'l butiellu, *bandonga* o *martín* tien que ser de vaca o de cabra.

Esti embutíu cocíase llueu y sirvíase troceáu con repollu o garbanzos, platu que suel facese algún de los díes del mondongu. Pa fabricar esti productu, otra vuelta volvemos ver cómo les meyores téuniques afitaron un cambéu claru na realización de ciertu tipu d'actividaes pa beneficiu de los homes ensin llugar a duldes. Ello obsérvase nel fechu de llavar y pelar les tripes, actividá qu'al empar que'l restu de la matanza, sacante'l fechu concretu de matar, ye realizada por muyeres. Tienen que llimpiar bien les tripes pa quita-yos la grasa que-yos queda apegao y asina queden axeitaes pa embutir. Antiguamente había que dir hasta los ríos o los regueros que nun tuvieren llueñe del pueblu a llavales nes llavaderes. Dau'l tiempu d'iviernu que suel acompañar la zona nel mes de payares, teníen primero qu'echar un cachu picando la capa de xelu que se formaba.

Queden asina otres partes del gochu que nun se comen aquél día nin empleguen pa consumiles como carne fresco o pa intercambiales ente familiares. Ye dicir, la *prueba* del mondongu. Estos cachos, *sálense* pa la so conservación o cúrense adobándolos y

metiéndolos en tripa. Esta carne sedrá la gran fonte de proteínes de la dieta de les persones pel iviernu y d'ello la importancia d'esta xera. N'otros llugares nun se consumen durante l'añu, resérvense pa la comida del siguiente mondongu, como por exemplu les oreyes, el rabu y el focicu. Otres partes, como la llingua, teníen tamién un usu señaláu como cena del primer día del mondongu.

## PESLLANDO

Como se dixo curtiamente al entamar, al facer un estudiu sobre la matanza en La Mediana d'Argüeyo, siguiendo les mesmes pautes que los trabayos fechos en cualquier parte de la provincia, puen acolumbrase carauterístiques propies que perviven al fuerte procesu d'aculturación y modernización pel que se vien pasando nos caberos años y que va percontiándose col pasu del tiempu. Sicasí, hai dellos factores inxertos nun sustratu tan fondu, que podemos llamar sustratu-raigón, que malamente ye a tresformase.

No que se refier al análisis de les repercusiones sociales de la matanza, dende llueu ye induldable que'l rol desendolcáu pola muyer a lo llargo de los díes que dura la matanza o modongu ye claramente cimeru. Ye ella la que durante l'añu alimenta los animales, la que tien la responsabilidá de que'l gochu medre ensin nengún tipu de problema o enfermedá y too ello porque al fin y al cabu esti curiáu p'hacia'l gochu nun ye más qu'una proyeición del papel desempeñáu tamién dientro el grupu familiar: encargada del curiáu de los individuos que formen la familia. Ye ella la que nos díes de

mondongu dirixe l'actividá, la que lleva'l pesu fuerte. Alredor d'ella articúlense'l restu de les xeres de los otros individuos. Asina, podríamos dicir que nesta actividá tresparéntase'l so papel en cuantes a la dixebra del trabayu per sexos. L'home ye'l que mata y escuartiza l'animal. Tolo demás, ellaboración y organización de la fiesta, correspuende a la muyer.

Nesti mesmu desarrollu social del fechu destaca'l reforciamientu de caráuter de linaxe o clan. Toos s'axuntan nel mondongu, ye una de les feches señalaes nes que la totalidá tien que formar la unidá. Asina, lo qu'hai que sorrayar nesti aspeutu ye qu'a la hora d'axuntase, el centru de referencia nun ye'l pai, ye la mai y a partir d'ehí los consiguientes graos de parentescu relativos a ella. Ye lo que se denominaría una estructura matrilocal. D'esti mou ta rellatao polos nuestos informantes pa los que cualquier celebración, cualquier momentu de la vida "tien llugar alrededor de la madre"; como bien dicen, "son las muyeres de La Mediana las qu'habitan nos pueblos", ye a dicise, ye lo menos frecuente que la muyer vaya a vivir al pueblu del home cuando se casa.

Pero non ye sólo esto. Cualquier festexu tien como puntu d'alcuentru a la muyer, la mai pa ser más esautos y, por estensión, aplícase lo mesmo al mondongu. Siguiendo nesti enclín a la xunión de les unidaes familiares, tamién se procede a una penetración mayor dientro una población, dende'l mesmu momentu que los especialistas se distribuyen per pueblos y llugares, sumáu esti fechu a los intercambios de matances que faen dientro una localidá hasta los posteriores filorios de pela nueche.

Otra de les conclusiones a les que pue llegase nel análisis ye la importancia económica que contién. La matanza ye l'aprovisionamientu d'abonda parte de los productos que se gastarán pel iviernu. Pero amás, al xuntase la matanza del gochu colo d'otres especies animales, complétase esti factor económicu en cuantes a qu'estes últimes constituyen parte del nivel d'ingresos que tamién van sumar durante los meses vinientes. L'alimentar el gochu conllevaba una llista de gastos que, davezu hai cuarenta o cincuenta años una familia malapenes podía resistir; procedíase asina a los empréstitos de dineru dirixíos precisamente a poder alimentar a los animales, en cuanto que yera l'únicu mediu d'asegurar la propia subsistencia.

Pa lo cabero, carauteres que podíen denomase de tipu ritual como'l caráuter cíclicu qu'arrodiaba la matanza. El gochu ye criáu y alimentáu con una atención especial pa depués matalu y tresformalu en productos que l'home va volver emplegar pa l'alimentación de los homes que fueron, en fin, los qu'asegararon la so mantención basada nos mesmos productos que conformen la propia dieta. Esti caráuter cíclicu tamién ye aplicable a la rellación qu'existe ente los destremaos festeyos del añu teniendo como puntu de enlace la carne que durante'l mondongu s'ellabora. Hai que destacar, aparte, les bromes del mondongu o al menos lo que güei se considera como tales, pero que pudieron tener un significáu más concretu y seriü. Durante la elaboración de los productos y la llimpieza de les tripes ye vezu que s'entisnen unos a otros con sangre y se tiren les tripes a la cara, fechu de realizada obligación por que "si no, nu hai mondongu". Realmente fáenlo añu tres añu ensin que pa

los medianeros tenga nengún tipu d'esplicación mazcarada que nun seya la d'una bromada tonta, pero que podía tener un valor más simbólicu porque si nun hai sangre nin tripes nun hai mondongu y polo tanto la fiesta nun se completa y, por estensión, tampoco'l ciclu queda zarráu.

Anguaño vívese una situación evolucionada de la de va cuarenta o cincuenta años, cuando los vieyos de güei yeren mozos. La revolución teunolóxica de les últimes décadas supunxo una serie de beneficios mayores pa la zona, d'acuerdu lóxicu cola búsqueda del bienestar que l'home quier. Pero esta revolución de la ciencia y la téunica vien parexa con un procesu d'aculturación fuerte que n'otres situaciones conlleva graves consecuencies. Ye polo tanto importante saber estremar ente estos dos procesos que tienen un sinu mui distintu. La evolución, como se comentó, supón una ampliación de les condiciones de vida que tienen que defendese en cuantes que tou ser humanu debe teneles al so algame. El problema que se plantea ye cuando nun se distingue ente esti procesu, carauterísticu del sieglu XX, y el segundu señaláu, que ta perjudicando mui serio la solidez de les raíces de delles cultures de la península.