

El molín d'agua y dellos testos sobre la cultura del pan en Somiéu¹

ANA MARIA CANO GONZÁLEZ

Universidá d'Uviéu/Academia de la Llingua Asturiana

I. EL MOLIN D'AGUA EN SOMIÉU.

Los molinos d'agua faíense a la vera'l ríu. Con un *banzáu* esviábase l'agua pa una presa, *la presa'l molín*, per onde diba hasta la *canal*, conducción de madera en desnivel pela que se llanzaba con fuercia enriba'l *rodédanu* ya lu fai andar. Al final de la presa podía haber una especie de depòsitu d'agua, el *cubu* (Rubléu, Pigüña), dende onde cayía con fuercia per un *salíu* enriba'l *rodédanu*.

El *rodédanu* tresmite'l so movimientu a través del *fusu* a la *muela d'arriba*.

Nel ríu llantábase'l *marranu*, que yera un maderu fixu colocáu n'horizontal, con una muezca no centru, onde encaxaba, per entemedies d'un clavu que-y permitía xirar, un cabu de la *ponticiella*. Sobre la *ponticiella*, especie de maderu que pel otru estremu s'aúne a la *tirádera*, asiéntase'l *rodédanu*. Nos molinos más modernos, la *ponticiella* en vez de dir ensamblada al *marranu* va encaxada no ríu ente dos encofraos.

El *rodédanu* antes yera de madera, agora yá ye de fie-

rru. *Las paletas* llámense tamién *penas* (Corés, La Rebollada). Na parte inferior, metiu nel so exe, el *rodédanu* tien un pivote (yera una piedra), el *peón*, qu'encaxa nuna piedra dura con un fracu no mediu sobre la que descansa y da vueltes. Esta piedra ye la *escala* o *güevu* (Perllunes, Rubléu, La Rebollada, Corés, Villare; "ya una piedra de riu dura con algu de bóveda"). La *escala* va incrustada na *porticiella*. El *peón* y la *escala* faen de quiciu y quicial respetivamente (El Coutu: "Las duas piezas son del mesmu material, por dicir qu'una ya plana ya la outra ya de punta pa que quicie na plana, pa que después pueda volar". En Santuchanu la *escala* yera de madera).

La *tiradera*, xeneralmente una alambre de fierro anque podía ser tamién de madera, ye paralela al *fusu*; llega hasta la parte superior del molín y val pa graduar la separación ente les dos muelas según se quiera moler más grebio o más delgao. Les muelas caltiénense separtaes por aciu d'una pina (*la pina'l molín*).

El *fusu* ye de fierro (Corés: "antes yeran de madera de carbachu, de ciernu, que nun podrez con facilidá nel agua") y va dende l'exe del *rodédanu* a la *muela d'arriba*. El *fusu* tien na so parte superior, per un llau, una fendedura onde encaxa una espiga de fierro, el *fusu de fierro* o *barón* (Santuchanu), que se suxeta con unas argollas tamién de fierro y con dos pines de madera. (Villarín: "El *fusu* ya de madera. Fáise-lly una fendedura por un llau pa meter el *fusu* de fierro, cúbrese con una pieza de madera a lo llargu ya después suxétase con argollas. Debaxu del *fusu* de fierro lleva un par de pinas pa graduar l'altura del *fusu* de fierro").

Esti *espigón* del *fusu* da vueltes dientru de la *bulse* (*urse* en Corés, *bux* en Rubléu), pieza de madera seco de bedul encaxada nel fracu de la *muela d'abaxu*. La *bulse* hai que dir pinándola con pines de madera o de fierro de la que la va gastando l'*espigón* del *fusu* porque sinón echa la cebera pal riu. Na parte superior del *fusu* hai una pieza de fie-

rro, en forma de cruz, la *inela* (Villarín, Veigas, Éndriga, Saliencia), *inera* (Villaús, El Coutu, Valcárcel, La Bustariega, Santiagu, Santuchanu), *ilera* (La Peral, La Reboñada, Corés, Rubléu, Villare, Pigüeña) o *cruceta* (La Peral, Villaús), que s'axusta na *muela d'arriba* y la fai xirar, tresmitiéndu-y el movimientu del *rodédanu*. Debaxu de la *inela* lleva una pieza de cueru o de lata, de forma circular y dentada, con un fracu no mediu pa encaxala nel fusu, que val pa esparcer el granu d'una manera regular. Ye la *esparcedoria* o *esparcedoira* (Villar, Rubléu).

La *muela d'abaxu* ye fixa y va colocada enriba d'unes pieces de carbayu de ciernu y nun tien porqué ser redonda dafechu. La *muela* o *muela d'arriba* ye redonda y vuela sobre la d'abaxu. Va cubierta por un armazón de madera de forma cilíndrica, el *tambor* o *bombu* (Villaús). La distancia ente les dos muelas podía graduase con una pina según se quixera moler más o menos grebio (*meter pina al molín*, Caunéu). Agora faise con un mecanismu apropiáu pa ello.

Enriba de les muelas ta la *muxega*, recipiente en forma de troncu de pirámide invertíu onde s'echa, pela parte superior, la *cebera* o *molienda*, que ye la cantidá de granu que se muel d'una vez. La *muxega* tien una abertura na parte inferior delantera pela que baxa'l granu pa la *canaleta* (Veigas, Villarín, Arbichales, Saliencia, El Coutu, Gúa, La Reboñada), apellada tamién *cuernu* (Villaús, Orderias, Santuchanu, Valcárcel, Corés, Villar, Pigüeces), *canaletu* (Valcárcel) o *canalexu* (El Puertu, La Peral, El Llamardal, Perllunes, Gúa). Dende la *canaleta* cai pa la *muela*. La *canaleta* muévase por aciu d'un palu nomáu *vara* (Saliencia), *palanquín* (Villaús, Pigüeces), *pelladoira* ("porque apiella'l pan", Villare), *tranzoira* (Orderias, Las Morteras, Santuchanu), *talandoria* (Valcárcel) o *tarañuela* (La Peral), que bailla delante de la *muxega* pa que corra la *cebera* o pa *llamar la cebera* ("xiringa la canaleta pa que baxen los granos que van cayendo a poco y a poco pa un

embudu de lata que tien la muela d'arriba").

La pallabra *talandoria* emplégase en frases del tipu *dar la talandoria* col significáu de 'falar muncho, más de lo que se debe', *ser comu la talandoria'l molín* 'tener pocu xuiciu'.

Delante de la *muxega*, una tabla afuracada gradúa l'al-tura o inclinación de la *canaleta*.

La farina cai dientru d'un caxón de madera, el *brendal*, *berendal* (Gúa) o *blendal* (El Llamardal), y pa recoyelo pal *fuelle* o pal sacu emplégase una *paleta* o *cochedor*. La *fisguina* yera una escoba delgadina cola que se llimpiaba'l güeyu de la muela (Gúa).

El molín párase esviando l'agua, cortándolo o tapándolo cola *paradoria*, *paradera* o *paradoira*, llamada tamién *paradoiru* (Valcárcel, El Coutu), *pixadoira* (Perllunes, Villar) o *pixadoria* (La Peral).

La *paradoria* o *paradera* ye una pequeña compuerta que pue estorbar el pasu del agua na *canal* del molín, parándolu. Pue aicionase dende dientru del molín per entemedies d'una cadena o cuerda qu'enllaza cola *paradoria*. En dalgunos molinos la *paradoria* funciona automáticamente cuandu s'acaba la *cebera*. Pa ello dientru de la *muxega*, no fondo debaxu de la *cebera*, ponse una pequeña pieza de la mesma forma que la *muxega*, la *muxeguina*. Esta va atada con una cuerda al *porru*, especie de palanca de madera, de forma prismática, fixa y quiciada a la *muxega*. Al acabase la *cebera*, la *muxeguina* queda llibre y xube, colo que'l *porru* o *porrón* da nel cabu izquierdu d'otra pieza, o *palanca*, de madera y perpendicular al *porru*, que col golpe sal d'onde descansa y fai baxar la *paradoria*, a la que va auni-da por una cadena. Poro l'agua nun pasa y el molín apara. Cuandu'l molín muel, la *paradoria* ta llevantada y dexa pasar l'agua, pero al acabase'l granu, esti mecanismu ponse a funcionar y la *paradoria* baxa, saltando l'agua percima, sin dar nes paletes del *rodédanu* y parando'l molín ("Si la *paradoria* nun ya automática, el molín igual ta moliendo tola nueite pa las muelas o pal amu").

Cuandu la *cebera* nun ta bien seco, les muelas nun despiden bien la farina, que queda apegao a elles y va faciéndose una pastia qu'acaba por aparar el molín. Dizse entós que ta *encodilláu* (Saliencia, Éndriga), *engodilláu* (Santiago), *encodáu* (Valcárcel), *empanáu* (Villarín, La Peral, El Llamardal, Corés), *entolláu* ("cuandu para algu d'estorbu ente les muelas", El Coutu) o *enllabastráu* (Santiago, Santuchanu). P'arreglalu hai que llevar la *muela* pa sacalo, y a veces *picalu colas picas* (Villarín, Villaús, El Coutu, Gúa, Perllunes, El Llamardal, Valcárcel, Santiago) o *picos de fierru* del molín (Éndriga, Saliencia, La Peral, El Coutu, Corés). Pícase tamién cuandu les muelas tan mui gastaes y yá nun muelen bien.

Desque s'acaba moler hai qu'*apañar el molín*, esto ye, recoyer la farina del *brendal* cola *paleta* o *cochedor* (Saliencia) y barrelu dempués con una escoba pequeña, fecha d'*escoba*, y dexalo bien llimpiu pa que se pueda echar a andar otra vuelta cuandu se precise.

El *burrú* ye un dispositivu pa llevar la *muela* o *muela d'arriba*, cuandu, por exemplu, hai que picala. Ta formáu por un maderu fixu perpendicular al suelu, que forma escuadra con otru al que s'aúne na so parte superior. Esti últimu pue xirar y nel cabu opuestu lleva colgáu una especie de semicircunferencia de fierro, de radiu daqué mayor que la *muela*, colos estremos doblaos pa dientru pa enganchar la *muela* polos dos furacos opuestos qu'ésta tien nos bordes y levantala. Con esti dispositivu pue dáse-y la vuelta a la muela y picala. Nel puntu onde esta especie de semicircunferencia cuelga del maderu horizontal del *burrú* hai una mariposa o especie de torniellu pa tensar y xubir la muela.

El *burrú* suel tar dientru'l molín, al fondu a la derecha. Cuandu nun s'emplega, pliégame xunto a la paré.

II. DELLOS TESTOS QUE CINQUEN A LA CULTURA DEL PAN².

II-A³

a) *El pan.*

"Tenemos qu'ir a semar mañana, hai qu'encaliar el pan, hai qu'echa-ll̄y piedra lipe, hai que traer cal, pa encalialu. Vamos pa la tierra mañana todos. Hai que llevar l'aráu, picones, el cestu pa semare, el triu nun sacu,... ya ¡jala! vamos pa la tierra ya ahí s'empieza a tirar el trigu, ya las vacas a llabrar ya las mucheres ya los homes a acatsare,... Buenu ya se semóu ese día... Después naz, después hai que dir a sallalu con unos picones, ahí,... Agora yá hai muiitu más adelantu ya van con outras cousas, con máquinas. Antes íbamos col picón yá había que picalu todú, después, cuando yera más altu, había que lu dir a arromper, quita-ll̄y la mierda que tenía ponte las plantas, sinón la mierda comía las plantas del trigu. Había qu'arrancá-ll̄y lu bien todú. Agora yá va sulfatáu, pero esto nun yá comu tien que ser, mia nena, esto ya trai más química, esto del solfatu nun yá comu lu que trabachábamos nosoutras antes. Desque lu arrompíamos, eh, arrompíamoslu a uña, a uña, a escardar bien colas uñas, despuéis, bonu entós yá quedaba ll̄impiu hasta que lu díbamos segar. Entós íbamos colas focinas, pin, pan, a segare, a atar en manochos, carriellos, despuéis una facina feita all̄í, una bona facina, un bon montón. Deixábamoslu all̄í comu quince días afermentando. Buenu, después había qu'embarrar una era pa poder machalu, una era prehí, echa-ll̄y muñica de las vacas ya que tuviera duru, ya había que faer la masa. Buenu, desque ensugaba la era había qu'ir a buscarlu a cargas pa la era ya con unos palos que chamábamus *menales* ataos pol picu, yeran dous, había que machacalu, hasta que-ll̄y salía el triu. ¡Mira cuántas vuel-tas llebaba! Había que machalu aquel día ya outru día

aventalu; ir a ver onde había aire pa que quedara'l granu llimpiu ya marcharan las poxas. Aventábamoslu col vanu ya la criba. Buenu, pues despuéis había que metelu na tuña. Si tenías muitas fanegas tenías una bona tuñada pa sacar d'eillí bonos follecaos pa ir al molín ya fer pan.

Había que llevalu al molín, metelu no fuele ya llevalu al molín, desque llimpiu. Había que llimpialu bien. Nun cuentes tú que yeramos gochas, que yerámos llimpias de sobra. Había que traer del molín la farina, había que traela pa la masera, peneirala cola penera ya despuéis si lu querías comer ya amasar tenías que traer sal ya augua, ya si tuvieras lleite, amasábaslu ya despuéis quedaba allí tres horas enlleldando, na masera. Agora, bien puedes aprender a amasar. Ya despuéis prendías fueu al fornu ya faíamos los panes ya poníamoslos aquí no escanu pa lleldar, ya ¡ala!, cuandu taba lleldu barriamos el fornu ya pal fornu acullá. Una vez una de Veigas taba borracha ya en vez de tiralos p'allí taba enforando pola ventana pa fuera...

El fornu tien que tar bien roxu, blancu. Tien que salir la blancura pola puerta. Después garras una escoba verde ya barres por él todú p'acá. Este nuesu tien un bon pedazu pa chegar a la boca. En cocer tarda de dos a tres horas. En tres horas yá cocen los panes que sean bien grandes, sinón bástan-llys dos. Luego, después, yá ta pa comer.

Pal fornu precisas el surradoriu, el redabiellu ya la pala. Una pala pa sacalu porque sinón encaloran maitu las manos..."

b) El maíz ya la escanda.

"Al maíz hai que fe-llu lu mismu. Hai que voltiar la tierra, ya despuéis, desque vuelta la tierra, semalu. Ese ya más delicáu porque pa sallalu, p'arriandalu, hai que ponelos bien dereitos, porque esos si nun-llys entra l'augua pol uechu nun miedran. Esos tienen que quedar dereitos pa cuandu chueve que-llys entre l'augua pol uechu pa baxu. Hai que sallalu ya arriandalu, despuéis segalu cola

foucina, ya faise en picas, ponse asina..., nas tierras; ya despuéis, desque ta yá secu, van a quita-llly la panocha, ya los narvasos pa outru llau. Ya la panocha trainla, ya después fain el montón en casa ya train un esfochón de xente. Van allí... Vienes con un sacáu de panochas, échaslas aquí ya después outru, ya después outru ya fais un montón mui grande, o un carráu según lu traigas, no carru. Después van los esfochones de nueite a esfochalu. Los mozos, las mozas, a cantar ya a dicir buenas borricadas... Ya después fain las riestras... Deixan unas fuechas allí a la panocha pa dempués enrestralu, que se faía con bilórtos, comu esas de Telva. Ya'l que ya malu yá queda sin fuechas, ya queda tiráu yá no desván pa ir baxándolu después pa los gochos... Buenas cestadas, pa engordalos, que tengan bona untaza cuandu los matan ya bon toucín ya bon chourizu. Los narvasos átanse n'atadinos pequenos ya son pa las vacas. Chámanse *capiellas* esos atadinos.

Las riestras cuélganlas nas pãneras ya nos hurros, qu'agora hai poucos, pa que cure bien. El maíz tien muiitu ojetu. Tien pa las vacas, tien pa los gochos, tien pa la xente. ¿A tí nun te gusta la papa? A min tamién me gusta, home, non pa diariu, pero alguna vez,... ya las papas, ya'l rabón con lleite caliente, buena manteiga de las vacas,..."

"La escanda nun ya comu'l trigu qu'al machalu sal yá'l granu sueltu. La escanda nun sal, la escanda queda revestida tovía pola poxa ya ésa tien outra vez qu'ir al pisón. Al pisala entós yá sal el granu solu ya queda la poxa pa outru sitiú, porque después yá ya comu'l trigu... Agora yá nun seman escanda. Semaránla pa La Falguera; ya pa Las Viñas ya pa Villaús, sémanla".

II-B⁴

a) *El pan.*

"Vamos pa la tierra ya siégase más bien a veces pola

lluna porque nun se degrana'l pan, ya vamos unas cuantas con focinas. Ya coches la focina cola mano dereita ya cola outra coches el puñáu del trigu. Hai quien lu coche asina por este llau ya hai quien lu coche pol outru, ya hai que deixar un pouquinín de pacha alta pa que la broza quede na tierra ya nun vaya na pacha, ya baxala a veces que xube pola pacha parriba; fáise-llly asina p'abaxu ya p'arriba cola focina pa que quede allí, más abaxu, que nun vaya na pacha. Ya despuéis aquello vas deixándolu pousadín todú, colas espigas todas mirando pa un llau ya que nun te desdigan las pachas, que queden así las pachas cortadinas comu si fora con unas tixerás. Ya aquello chámanse *gabiellas*. Hai que tener muitu cuidáu nun deixalu tendíu na tierra, ya con eso.

Despuéis p'atalu, vienen outros d'atrás, ou cuando s'acabe de segar, porque déixase asina al sol pa qu'encrese ya pa que nun tea nada mocháu. Pa que se ponga en condiciones pa machalu, recóchese todú lu secu que se pueda, pero más bien estas cousas tienen que fese, lu del pan, más bien pola fresca pa que nun se degranen. Ya entós átese así calentín con un puñáu de pachas de trigu; ya coches asina comu si fora fayendo la cabeza d'un alfilere unas cuantas d'espigas en puñáu ya átese con aquella mesma pacha; dáse-llly una vuelta polas espigas ya espúes espétase la pacha que te sobra por debaxu ya formas un manochu. L'atadura chámase una *venceicha* ya átese; ya despuéis, pa llevantalos del suelu, faise con cincú un carriellu. Ya con eso ponse un manochu atravésáu no suelu ya encima d'aquel manochu colas espigas p'abaxu pa la tierra ya los tarouzos p'arriba pónense outros cuatro que forman el carriellu. Parecen casinas asina no suelu por tola tierra, a una distancia... unas d'outras. Despuéis d'eillí, yá se deixa pa enfacinalu, pa que quede recochíu pa que si vien l'agua nun lu cocha, nun siendo que chueva muitisimu. Entós fain un redondel, ya van poniendo tolos carriellos que terminen no mediu, nun puntu, con tola

pacha pa fuera, todú en redondu; ya outra camadina, ya outra camadina, ya a veces ponen algùn manochu pol mediu pa que nun faiga fracu, pa que quede completín, ya siguen asina, asina,... Ya despuéis van menguando según van p'arriba, recuchendo la pacha, pa que cada vez quede más curtiu ya cada vez sea'l redondel más pequenu, ya cuando chegan a un sitiu que ya ou salen las espigas pa fuera ou se-llly vein, entós yá rematan la facina, poniendo los manochos dereitos en redondu terminando arriba nun puntu pol llau de la pacha ya las espigas metidas contra abaxu. Ya tápanlu con broza. Átanlu con unos bilortos pa que nun quede asina a la intemperie. Ya asina ta hasta'l día que-llys toque la trilla o la macha.

Antes, todú yera macháu. Trainlu pa la era. Trainlu pa la era; ya bien tempranu bárrese la era pa quita-llly tola broza. Antes d'almorzar hai que barrer la era; pero cuando son eras de fere, hai que faere la era tamién antes d'empezar la macha, ya entós sacas fueira de las cortes, de moñica que d'outra cousa nun val, ya póneslu no picu la era ya muéchaslu bien ya aquello queda comu una rabina; ya los homes van descalzos a fer la era porque pónense todos perdíos ya van arremangaos hasta encima la rodicha pa que nun s'empuerquen. Ya con una escobona llarga, llarga, sin rabucare, escoba de fisga, barrénlu; van esparciendo'l cuitu desfeitu por tola era, tapándo-llly tolos ventanos; ya espuéis fai comu se fora cementu, queda así comu si tapizaras con cementu. Ya hai qu'esperar a que seque muito, ya cuando seca muito queda todú feitu una masa seca ya dura, ya nun se pierde un granu.

Ya espuéis dicen qu'antes d'almorzar hai que tender la era. Ya entós train los manochos ya pónenlos polas veras por donde da'l sol, ya porcima de las paredes, ya van poniéndolos al sol pa que se vaya preparando pa después ponese a machar tempranu. Ya pónenlos a carreras así colos manochos, las espigas xuntas pa un llau ya la pacha pa fuera, asina a tiras llargas, altravesadinos colas espigas

pal mediu ya dáse-llys unos golpes, unas forfugadas. Chámase eso *mazucare*. Tienen que ir las parejas de dúas en dúas, ya unu que mache de la dereita tien que ir con unu que mache de la zurda, pa que'l menal nun-llys dea na cabeza, porque sinón, si vas d'este llau ya l'outru tien la cabeza aquí tropiézanse los menales... Ya pónense outros dous del outru llau ya según das col menal, tienen que dar a la vez... Mientras unos lu tienen arriba outros abaxu; llevantan unos, baxan outros, guardando'l golpe; hai que guardar el golpe. Ya si das nun codu, mia nena, veis las estrellas. Ya buenu máchase asina.

El menal son dous palos. Ya una manueca d'ablanu. La manueca ya d'ablanu, ya por onde s'agarra'l menal. Ya espués tán las llorames, que son duas piezas que van encaxadas una na outra, atadas con unas correas; fain una bolina na punta pa poder atar ya que faiga xuegu comu se foran ese güesu del..., de las vacas..., de la pier-na. Ya despuéis tien la piértiga. La piertiga ya d'acebu, pa dar el trompazu mayor.

Ya van machando, unos d'un llau ya outros del outru, mazucándolu. Despuéis de mazucalu, ábrenlu ya tienden la era. Entós, pa tender la era, pónenlu con tolas espigas mirando pa un llau. Nun veis más qu'espigas, nun siendo na mesma vera. Ya entós allí yá lu cochen a forfugadas, al mejor una forfugada de cuatru ou de ochu, fayendo xuegu cuatru separaos, fayendo xuegu. Ya con eso así caigan los páxaros de calor tas na forfugada, ya hasta que nun la acabas nun apara naide. Allí sudas comu un melón ya nun puedes deixalu, mia nena, hasta que nun se termina la forfugada,... Nin anque te traigan agua...

Ya una vez vieno unu de Madrí ya víulu tan fácil, né, que foi a garrar el menal ya a ponese a machar. Dixo qu'eso que lu faía cualquiera. Diou una menalada na cabeza, tuvienon que llava- lly las munecas, ya las brixas, ya todú pa volve- lly el sentíu, que perdíu'l sentíu ya nun yeran pa recordalu. Ya llástima nun quedara sin recordare.

Ya lu que sal de mazucar chámase'l *parvón*. Ya ponse pa un llau pa machalu cuandu la outra espiga. Lu de mazucar retíranlu pa una vera pa que nun quede tan gorda la eirada. Ya luegu ya echan la pacha sola. Ya ta aquel parvón pa despuéis separalu porque aquéllo ta macháu, lu macháu quitánonlu... Ya ponen las pachas p'abaxu ya las espigas que queden porcima tendidinas pa que.

Ya con eso los que tán xuntos machando, dous que ten xuntos d'un llau, tienen que xuntar las manuecas abaxu al pousar. Tienen que fer esto así..., ya cocher las espigas no mediu; al baxar xúntanse las manuecas de los dous aquí, ya cochen las espigas así no mediu; según dan a un tiempu, fain esto ya córtanlas, ya chamamos *hai que capas*; ya capas las espigas. Los que mejor machan xuntan las manuecas. Los que machan mal, dan una pertegada aquí ya outra más acullá. You machaba de lu lindu, machaba comu un home. Sigüía la forugada hasta acabar. Ya xuntaba las manuecas comu había qu'axuntalas, ya ponía'l menal dereitu, tenía lu igual minutos, dereitu sin que se moviera pa ningún llau con tol equilibriu. Ya si l'outru machaba más depriesa que you ou más despaciú que you, you esperaba pol outru, nel aire..., llévantáu nel aire, dereitu comu un ciriu, hasta que baxara l'outru. Ya los outros faían lu mismu. Pero machábase muiitu mejor machando bien, que se xuntaran las manuecas ya capas no mediu, ya dar dábamos una bona pertegada. Ya amimosábamos a outros que s'espurrían muiitu ou que faían cousas así. Ya cuandu nos vían machar yá sabían quién machaba bien ya quien machaba mal, porque tenía muita ciencia machare. Había quien nun yera a dar una menalada. Tenía muita ciencia tamién, de nun dar la menalada rabilada p'acullá, non. [Había que] cochelu dereitu ya salir dereitu, sin torcete, porque sinón tabas propensa a da-llys un menalazu a los que taban del outru llau. Entós nun cabía naide na era más que nós. Ya entós tenía que xubi-

lu lu más deritu posible.

Machas una forfugada ya cuandu vas pa la outra, aquella yá van llevantándo-lly la pacha ya deixándo lu más libre pa... Ya luegu empiezas outra, outra forfugada, ya vas llevándolu así n'estaxas.

La pacha llevantámosla col garabatu. Van dándo-lly así col garabatu pa que salga nel aire ya baxe'l granu abaxu. Ya outra persona ta atando la pacha ya outros llevándola...

Ya neso, né, un paisanacu l'outru añu en Caunéu, pues, foi en Gúa, pues tenía muios nenos ya muita xente p'ayuda-lly... Ya cómese muiitu bien porque hai que comer, porque tienen muiitu que trabachare, ya él nun-llys daba de comer nin los convidóu nin nada, ya teníalos allí trabachando comu burros... ¿Sabes lu que-lly fixenon los nenos? Prendiénon-lly fueu a la pacha ya taba la pacha ardiendo ya tiranon a apagala, ya mientras taban apagando la pacha vieno una tronada ya mochóu-llys tol pan de la era que... Ya con eso poníanse los nenos "agua, Dios, a la era miou buelu que yá sal el trigu pol ventanu".

La pacha átase con cibiellas ya fainse los cuelmos. Los cuelmos métese no pachar ya yá van aviaos.

Ya lu outru... Queda'l parvón, ya queda'l granu que se lleva ya yá s'avienta. Póneste nun sitiu onde sople bien l'aire ya lliévate'l parvón, ya queda allí'l granu. Ya despuéis hai outra cribando pa quita-lly alguna poxa o algo que-lly quede, pa que quede fresquín... Ya una va quitándo-lly la broza delante ya la outra va refrescándolu un poucu más detrás, ya outra va avanándolu. P'avanalu tírase al altu ya llévalu l'aire, ya entós, outra recóchel u vuelve echalu. Échal u dúas o tres veces pa que quede frescu; ya [va] pasándo-llylu a la outra, p'atrás, que lu va cribando pa que-lly salga'l polvu. Ya outra avánalu. (Un vanu ya asina comu una pandereta, redonu, solu que mui grande, asina comu d'un metru de diámetru. Ya entós aque'llo va con un pelleichu d'oveicha o de cabra, el fondu. Eso ya'l vanu. Ya [lleva] unas alambres atravesadas porbaxu pa que nun

esfonde, ya va cosíu al aru, de madera....). Ya van así dando vuelta, dando vuelta, dando vuelta, procurando que-llys quede un pouquinín de poxa ou de parvón,..., que-llys queda dando-llly vueltas, vueltas, vueltas. Xúntase no mediu ya cóchenlu así colas manos ya sácanlu, ya entós yá queda frescu, ya entós yá lu guardan. Hai unas tuñas, chamámos-llly *tuñas*, grandes pa metelu nos hurrus. Fain muitu bon pan nos hurrus. Ya porbaxu las tuñas, pónen-llly unas llabaninas. ¿Sabes lu que faían antes que la xente taba mui necesitada? Con un táladru de las madreñas taladrábante l'hurru ya baxába-lllys pa un sacu...; ya, asina, tropezando en duru nun-lllys pasaba eso".

b) El maíz.

"Chámase tol tiempu *narvasu*, chámase *maíz*os cuandu se tán trabachando. Nun decimos arranquéi un narvasu, non, dices arranquéi un maíz. Si tas trabachando ya tienes qu'arrancalu porque queda ralu entós ya un maíz; pero despuéis, cuandu yá va maduru, yá chamamos *segar el narvasu* de la panocha p'arriba pa las vacas en verde, ya despuéis yá non... Siégase pol fondu con una founcina, ya vas fiendo picas. Las picas fainse... Primeramente coches dous o tres narvasos ya arímaslos a un narvasu en verde col maíz ya la panocha ya todú, arímaslu a un narvasu en verde, das-llly una vuelta con un cenizu –con unas plantas qu'hai allí na tierra–, ya si nun ya un cenizu ya un bilortu o ya una fisga o lu que sea, pa da-llly una vueltina p'atalu. Hasta colas mismas fuechas del narvasu a veces s'ata. Ya espuéis desque atas aquel pouquinín yá xuntas más. Vas cortándolu a brazaos ya traislu p'allí, cola espiga tamién –el narvasu tamién tien espiga sin ser la panocha– ya va arimándose allí, arimándose allí conas espigas todas p'arriba ya los tarouzos p'abaxu, fiendo así conu, ya despuéis yá buscas un bilortu grande ya das-llly una vuelta porbaxu ya das-llly outra vuelta porcima... Quedan unas picas...

Ya después de las picas, pues yá vas un día a espicare; quítas-llly la panocha ya tiendes el narvasu na tierra comu si tuvieras el pan cuando lu segaste con tolos tarouzos pa un llau ya las espigas pa outru, lisín pa que te quede curiosu ya-llly dea bien el sol, esparcióu pa que seque. Ya después vas, ya vas atándolu en capiellas..., fainse capiellas; lu mismu del mismu narvasu, un narvasu asina mediu retorcióu..., comu si fixeras manochos. Ya entós aquellas capiellas... Pones una derecha ya después vas arimando las outras, arimando las outras ya tiénense solas. Ya fais outra pica comu la que tenías antes col maíz, solu que muitu mayore, ya entós átasla porcima ya porbaxu ya queda allí aquel maíz hasta que cura, hasta que seca, porque hailos verdes ya hailos más maduros. Ya entós, cuando bien un día d'aire bonu, que los pasóu, ya parete que tan eso... Hai quien los enfacina nun freisnu. Van poniendo tolos tarouzos ya atando los narvasos pola espiga... Comu si fora una facina...; los manochos, las gabiellas, alrededor d'aquel freisnu. Ya no picu terminan tamién poniendo comu la facina, los tarouzos p'arriba ya las espigas p'abaxu, pa que l'agua corra ya entós yá queda aquello pa... Allí nun se cala, quedan sólu los tarouzos fuera, ya nun se cala ya fai un gran narvasu. Ya'l que tien bastante pachare, pues... mételos pal pachare ya nun fai la facina.

Después, daslos a las vacas pol invienu. Ya hai quien-lllys lu da cuando las vacas tienen algo d'orina porque fai-lllys orinar. Ya muitu bonu pa eso.

La panocha vien pa casa ya yá se forman los esfochones, van a esfochare. Antes iba tola moceda ya beillaban ya cantaban. Ya si topabas... A veces sacábas-llly una cáscara de fuecha, que después de que la sacabas parecía que yera una panocha ya nun yera -chamábamos-lllys *pegas-*, ya poníamoslas a outra delantre... Ya dába-llly una rabia trosquilalas..., porque esas tán mui malas de pelar, ya con eso naide las quería... Ya con eso echában-lllylas a una ya nun las vía, ya ríanse d'ella porque las cochía cuntando

que yera una panocha, ya después tenía que pelala, ya tenía que la pelar l'outru ya pelábala ella, ya ríanse.

Buenu, después esas panochas, las que son malas rabúcaslas, van pa las rabucas (cháman-llly *rabucas* las que son defetuosas). Ya las que son bonas van pa la riestra. Déixas-llly tres fuechinas así p'atrás. Ya con aquellas fuechas coches unos bilortos ya van entretexiéndose comu si fora una riestra... Ya así echas... Puedes echar tres panochas d'un golpe o puedes echar cuatru panochas ou puedes... Según eches de panochas salte la riestra de gorda, ya hai quien echa tres ya hai quien echa cuatru. Ya con eso, cuando tán enrestrando a veces los mozos apúrren-lllys las novias las panochas, tán apurriéndu-lllys, apurriéndu-lllys, ya ellos aguantan todú quantu pueden pa qu'ella nun dea abastu a pañar ya ponelas na mano,... Cuélganse alrededor del hurru a secare hasta que después vuelves a desfelu ya saca-llly el tarabacu ya llevalu pal molín ya cribaslu pa sacá-llly esa cousa que tien".

c) *El fornú.*

"Na cocina había un fornú. El fornú tien una oreicha que-llly chaman la *oureicha'l fornú* ya... Ta porcima comu si tuviera p'arrebater el fumú o chispas si salen del fornú. Fai asina comu una bisera. Después ta la boca'l fornú cola puerta ya eso... Ya abaxu ta la fornichuela: ya así comu outru fornín pequenu, pa meter la ceniza que sacas del fueu ya la brasa pa que nun se t'encienda en ningún sitiú. Según vas sacando del fornú, vas echando pa la fornichuela ya lu mismu del fueu tamién. Después sacas d'eillí aquella ceniza cuando s'enचना.

La masera, con una clavicha pa sostener la tapa p'arriba mientras tas fiendo algo na masera, con una tarabica o una clavicha o lu que sea".

II-C⁵

a) *L'amasáu del pan.*

"Na masera echas la farina, echas-llly el furmientu. El furmientu hai que faelu na masera ou nuna palancana. Llavola ya faigu'l furmientu. Después vaciamos la farina na masera ya después metes el furmientu no mediu. Empiezas a echar agua ya vas dándo-llly vueltas, vas envolviendo,... Eso chámase *empastiar*. Despuéis déxaslu ehí dormiendo un ratu llargu, pa prender fueu al fornu... Buenu, llargu non porque agora traise levadura de La Pola. Se train tres pesetas de levadura... Unos echan más, outros echan menos, según lu qu'amasas tamién de cantidá, ya yá la espabila muitu. Amasas muitu primeiru qu'antes, cuando s'amasaba col furmientu solu. Agora echas un poucu de levadura. You vengo echando la que te dan por tres pesetas, ya fais el pan desiguída. Tiéneslu ahí... Si-llly falta de llieldu ou que ta mal el fornu, pincha.

Ya préndes el fornu. Cuando el fornu ta casi blancu, póneste a faer las fogazas. Pones un cobertor encima la mesa; pónelas aquí tapadinas, nun pueden ver el fríu. Diz el refrán que 'el pan ya'l nenu n'agostu tien fríu'. Ya cuando'l fornu ta bien das-llly unas vueltas col surradoriu, surrayas el fornu, ya despuéis bárreslu bien con un rada-biellu qu'hai llargu. Despuéis metes una escoba de monte, bárreslu bien ya... nada, metes el pan p'allí. Eso ya enfornar. Pones la tapa...

Cuandu metes el pan pal fornu siempre rezas un padrenuestru, lu que tengas de buen aquel. You siempre digo un padrenuestru 'a San Justu que de poucu me saque muitu', pa que miedre, ya un padrenuestru 'a San Julián que me saque buenu'l pan'. Son esas manías... Ya fais una cruz cola pala na boca'l fornu ya namás pousar la pala, el nomedelpadre tamién. You tol tiempu lu faigu tamién, you siempre qu'amasu si hai aquí barullu siempre voi a la sala, siempre tengo esa costumbre..., non,

non, que va..., las cousas del pan son mui delicadas.

Míraslu de vez en cuandu pa que nun te tome demasiáu color. Si toma demasiáu color quítas-llly la tapa, ya adiós... You nunca me toma color. Pa que me comprendas, quiero más que me quede más baxu'l fornu ya-llly dé más tiempu pa cocer el pan. Nun nos gusta nada'l pan mui doráu. You digo que siempres el pan ya lu primeiru que se pon na mesa ya lu últimu que se quita. A veces vien quienquiera a casa ya tienes ese pan tomáu... -paré que te da rabias-, chamuscáu, vaya, chamuscáu.

El pan que trais de La Pola a los dous días pónsete más duru que la puñeta,... A los que nun tán avezaos, el pan d'eiquí cai-llly pesáu, pero l'outru, el que se compra ponse duru desiguada. Agora, pal que-llly guste, pan comu este de casa nun hai, anque ya este un poucu pesáu.

El bon pan failu mui tu'l fornu. Nós aquí tenemos un fornu, mia nena, más buenu. Yera mui grande, ya dientru del qu'había fixo-llly Jesús, el pai de Milagros, unu más pequenu, o sea metiuse él dientru del fornu ya fixo con ladrillos el fornu outra vez, vaya, fixo una paré de ladrillos pa que fora pequenu, ya ya un fornu mui guapu feitu, mui guapu, fai un gran pan.

Agora las tierras van quedando a prau. Nun merez la pena trabachar".

III. DELLOS CANTARES Y DICHOS QUE CINQUEN AL PAN.

El molín y tol llabor con él rellacionáu dio orixe a un ricu folklore. Dalgunes de les coples recoyíes nel nuesu conceyu son⁶:

*La molinera tien corales,
el molineiru corbatín.
¿D'ónde sal tantu luju?
De la rueda del molín.*

Vengo de moler, morena,

*de los molinos azules;
dormí cola molinera,
sábado, domingo y lunes.*

*Que vengo de moler, morena,
de los molinos d'arriba;
dormí cola molinera
y no me cobró la maquila.*

*Vengo de moler, morena,
de los molinos d'abajo;
dormí cola molinera
y no me costó trabajo.*

*Vengo de moler, morena,
de los molinos d'enfrente;
dormí cola molinera
y nun s'enteró la gente
(sin ningún inconveniente).*

Ente los dichos y frases feches⁷:

*A falta de pan buena ya la boroña (páx. 22).
Aguantar a moler "facer les cosas mui apriesa".
Al pan, pan ya'l vinu, vinu (páx. 22).
A pan duru, afilar el diente (páx. 23).
Dar la talandoria "falar muncho, más de lo que
se debe".
El que da pan a perru ajenu, pierde'l pan ya pier-
de'l perru (páx. 26).
Ente'l maíz ya'l maicín la cabra ya'l cabritín.
Eso ya farina d'outru costal (páx. 28).
L'agua por San Xuan quita vinu ya nun da pan
(páx. 29).
Molín paráu nun gana maquila (páx. 30).
Nun hai lleña comu la de faya nin pan comu'l*

d'escanda (páx. 31).

Nun tar el fornu pa bollos (páx. 32).

Nun ya igual predicar que dar trigu (páx. 32).

Pa la fame nun hai mal pan (páx. 32).

Pa poucu amasáu, un bon bollo (páx. 32).

Ser comu la talandoria'l molín "tener poco xuiciu".

Tiran el trigu ya guardan (aprovechan) la paja
(páx. 34).

Un granu nun fai graneru pero ayuda al compañeru
(páx. 34).

Una *cousellina*:

*Una cosa tiene el molino / precisa y no necesaria
/ no puede moler sin ella / y no le vale para nada* (páx. 39). — *(El ruiu que fai al moler)*.

Notes

¹ Esti trabayu completa l'asoleyáu en *Cultures* 5 (1995), "La cultura del pan en Somiéu", páxs. 127-141. Poro, ha tenese en cuenta tolo dicho nes notes del citáu artículu.

² Estos testos completen los asoleyaos nel so día en: Cano González, Ana M^a, *El habla de Somiedo (occidente de Asturias), Verba*, separata de los números 4 y 5, Vigo, Universidade de Santiago de Compostela, 1981, páxs. 244-274. Comu yá dixi daquella (vid. nota de la páx. 244), los testos tán trescritos tal y comu los dixo la xente, sin correxir un vierbu, col enfotu d'amosar de la manera más fiel posible lo que ye la fala del conceyu. Pa les carauterístiques llingüístiques del conceyu vid. *El habla de Somiedo* y pa los informantes les páxs. 15-17.

³ Informante: Magdalena González, Villarín.

⁴ Informante: Teresa Marrón, La Pola.

⁵ Informante: Leida Cano, Veigas.

⁶ Cano González, Ana M^a, *Notas de folklor somedán*, Uviéu, Academia

de la Llingua Asturiana, 1989, páx. 61.

⁷ *Notas de folklor somedán*, páxs. 22–35. Al llau de cada dichu va la páxina concreta na qu'apaez. Los que nun lleven indicación de la páxina nun tan recoyíos en Notas...

