

La cultura del pan nes parroquies de La Madalena y Miravalles (Villaviciosa)

ROBERTO GONZÁLEZ-QUEVEDO

Lo que darréu se diz del pan ta recoyío nes parroquies de La Madalena y de Miravalles, en conceyu Villaviciosa. Los informantes pertenecen fundamentalmente al pueblu d'Acebéu en La Madalena y tamién al llugar de La Sota, en Miravalles. La xente d'Acebéu tien comu molín de referencia'l de La Vega, asitiáu yá mui cerca de la llende con Miravalles. L'agua que baxa pel ríu de La Madalena y mueve'l molín de La Vega ye la que pocos metros dempués mueve tamién el rodendu del molín de La Sota. Pero si los d'Acebéu teníen que pagar maquila por moler, la familia de La Sota tien molín propiu y nun pagaba maquila, sinón que la cobraba.

Anguañu la economía de mercáu apoderóse de cuasi toles actividaes económiqes ganaderes y agricóles y los trabayos del pan nun escaparon a esti procesu. De toles maneres, hasta hai bien pocos años dos cereales, el trigu y el maíz, yeren la base de la panificación nestes parroquies villaviciosines.

EL TRIGU

Yá nun se sema trigu, pero semábase. Y son los d'Acébú los que meyor informen respetu al procesu de faer los panes de trigu. Lo primero, según cuenten Laura y Luis M. Pedrayes, ye preparar la tierra, llimpiándola y cuchándola. Dempués pásase'l *llabegón*, que ye un llabiegu grande, que tien dos ruedes y del que tiren dos vaques. Dempués pásase *la grada* o pásase'l *rollu de pinchos*, que ye meyor que la grada pa trabayar la tierra y esfacer los tarrones. Sémase *a voléu* y espérase a que la espiga tea bien fecha.

COYER

Pá coyer el trigu úsense *les mesories*. Les mesories son dos y pa garrales ponen los paisanos unos dedales nos deos. Queda la planta ente les mesories y tírase p'arriba, acercándose entós al *macón* (cesta pergrande), que tien en borde espetáu un corte (un cuchiu o un segote). Nesti corte córtase la planta, echando la espiga al macón y lo que queda de paya al suelu.

Les muyeres van detrás *apelucando*, o seya, coyendo les espigues que nun cayeran al macón. En terminando, siégase y páñase too ello y llévase esta paya pa estrar. En cuantes a les espigues, échense en sábanes y átense y llévense a un sitiu secu, comu, por exemplu, l'horru.

PISAR

Al llabor de separar el granu llámase *pisar*. Pero al pisar hai *andecha*: ¿qué quier dicir esto? Quier dicir que funciona la solidaridá de reciprocidá y ayúdense unos a otros. O seya, la familia nun pisa ella sola, sinón que comu hai andecha de los homes pues ayúdense toles cases na era. La *era* d'Acébú ye propiedá de los Pedrayes y esta era ye'l llugar onde los homes de toles families *usen el garrote*.

El garrote fórmenlu dos palos: *el palu* que se garra coles manes y *el briscu* que ye'l palu que pega fuerte escontra les espigues. Los golpes col garrote hai que los dar armónicamente, siguiendo toos bien el ritmu.

Al pisar el trigu, *el granu*, que pesa más, va p'abaxo, mientras que la *ponxa*, lo que nun val, queda arriba porque pesa menos. Con un *angazu* pásase la ponxa y queda asina disponible'l granu.

Pero dempués de pisar, el granu nun ta llimpiu dafechu y pa quita-y la ponxa qu'entavía queda fai falta echar los granos al aire con un *vañu*. El *vañu* tien la forma d'una penera, pero ensin furacos y más grande. Un día qu'haiga bien d'aire échense los granos al aire y asina marcha'l *salváu*, la ponxa que quedaba

El trigu en xeneral da munchu trabayu y por eso hai yá unos cuantos años que nun se cultiva nestes parroquies. Los informantes comenten tamién qu'agora ye imposible facer les andeches d'antañu:

—*Daquella podía contase cola xente, había andeches, la xente ayudábase, daquella nun yera lo mesmo.*

Nos últimos tiempos yá nun se pisaba en pueblu, sinón que la xente diba a la villa onde había una máquina que lo facía en plan industrial, según nos cuenta'l informante.

AL MOLÍN

El granu llévase al molín. La xente d'Acebéu llevaba'l granu al molín de La Vega, onde a cambiú de moler dábase-y la maquila correspondiente a la familia propietaria (o al que tenía arrendáu'l molín).

Del molín sal la fariña, que fai falta *peñerar* pa dempués amasar y facer los panes, en forma redonda y aplastada, *panchetes*.

EL MAÍZ

Lo mesmo n'Acebéu (La Madalena) que en La Sota (Miravalles) los cereales protagonistas del pan son el trigu y el maíz, porque si'l trigu val pa facer pan, tamién se panifica'l maíz y la realidá ye que'l pan de maíz tardó más tiempu en desanicíase. Tolos informantes nos dicen que nos tiempos que siguieren a la guerra civil la cultura doméstica del pan tuvo un puxu pergrande.

La tierra pa semar el maíz hai que la llimpiar y cuchar. Llévase'l cuchu dende la cuadra de les vaques y amontónase pa más tarde espartelo. Depende de cómu tea la tierra, pero xeneralmente llábrase primero col llabegón. Dempués déxase que la tierra s'osixene y seque y pásase la grada, tamién gracies a la fuerza motriz de les vaques.

Dempués hai que semar a voléu y queda la tierra afayadiza pa semar les fabes, que cuando crezan esguilarán pel maíz. Les fabes sémense col *rastrillu*, que va faciendo tres riegos nos que s'echen les fabes.

Dempués de nacer, cuando tien unos diez centímetros fai falta sallar pa quitar les males yerbes y cuando pasen unes selmanes hai qu'*arrendar*, arrodinando con tierra'l maíz y quitando la pación. Fai falta llimpiar la tierra, a finales de xunetu, porque si non nun se fien les fabes. En setiembre y ochobre al llegar la época de pañar les fabes tamién hai que *demozar* el maíz, cortando de la panoya p'arriba. Demózase pa que sequen meyor les fabes y pa que coma'l ganáu.

Tal comu nos diz Enriqueta Toyos, dempués de les fabes ye cuando llega'l momentu de coyer el maíz. Les panoyes llévense en cestos al carru y los *taracos* axúntense en *gavielles*, formando delles *gavielles* un *gavellón*. Les *gavielles* átense con una brima o con un taracu flexible. Tou ello llévase dempués pa los animales o quémase nun fogar. Tamién p'adelantar que madure'l maíz pue *engavellase* con panoya.

LA ESBILLA

Cuandu yá tan les panoyes en casa pue entamase la *esbilla*. Al *esbillar* recurrese a la ayuda de les otres families, gracias a un sistema de reciprocidad: les cases van ayudándose unes a otres. La muncha concurrencia da-y a la esbilla un aquel de fiesta, de diversión. Hai muncha conversación y cada grupu d'edá tien la so peculiar alegría. Llámase *rei* a la panoya escura y los neños disfruten asgaya.

Al esbillar quitense les fueyes, dexando dos o tres. Tírase la panoya p'atrás y, xeneralmente, los paisanos son los encargaos d'*enriestar*. Pa enriestar úsense les *xuncies*, que crecen nes llamuegues, o la fueya d'espadaña, dividiéndola en tires mui delgaes pa formar l'exe de la *riestra*.

Dalgunes panoyes son ruines y pierden toles fueyes: estes panoyes llámense *rabiques* y échense toes a un montón llamáu *rabiqueru*. Alcuérdase la nuesa informante d'aquelles pallabres:

— ¡Quita'l rabiqueru!

faciendo asina la indicación de vaciar el paxu o cestu pa echar otra vuelta les rabiques.

Pero delles de les que pierden les fueyes resulta que presten, que nun son ruines y entós hai que les tirar en corredor pa qu'ensuguen. Les rabiques que nun presten llévense en paxos y cestos carreteros pal ganáu.

Cuandu les panoyes tán enriestraes tien que'l paisanu llevar les riestres al corredor del horru y allí pónense a la bocana pa que sequen, porque si nun ta vien *curáu'l maíz*, el molín nun muel los granos. En cuantes a les fueyes que dexa la esbilla, aprovéchense tamién, pal ganáu o pa facer *sargones*. Van pal ganáu los *taguyos*, panoyes que cuasi nun tienen granos.

Les meyores panoyes escuéyense pa facer la borofña o la torta. Pero hai qu'esgranar, cola mano o con otra panoya o cola esgranadora, que pue ser un aparatu na mano o ún que tien manivela.

EL MOLÍN

El ríu que vien del valle de La Madalena cruza la parroquia de Miravalles y pasa a Priesca, que ta yá de llau del mar. En La Madalena atópase'l molín de La Vega y yá en Miravalles alcuéntrense el molín de La Sota, el de Los Basares, el de La Peña, el de La Cerval, el de Mestres. Na parrquia de Priesca atópase'l Molín Nuevu.

El molín de la Sota, por exemplu, ye comu vien darréu. Con una presa sácase l'agua del ríu y llega pela *manguera* al llau del molín. La manguera hai que la llimpiar cuandu tien muncha basa y gracias al cubu cai en vertical p'asina mover el *rodendu*. El rodendu muévese porque l'agua pega escontra les *péndoles*, que tradicionalmente yeren de madera, comu'l rodendu enteru. El rodendu al dar vueltes fai xirar l'*asta*, que per abaxu termina nuna pieza que se llama *peón*. El peón da vueltes na *sapa*, que ye una piedra especial con un furacu que dexa que'l peón y con él l'*asta* dean eses vueltes.

L'*asta* per arriba empalma con un exe de fierru gracias a una pina de madera de carbayu que se llama *raposu*. Esti exe tien forma de pletina pero p'arriba garra forma cilíndrica y pasa pel furacu del mediu del *frayón* o muela quieta que ta debaxu de la que da vueltes. Llámase *bursa* la pieza de madera que fai comu rodamientu del exe.

L'exe termina engancháu a la muela d'arriba, la que se mueve, gracias a la *inera*, asitiada en mediu d'esta muela.

Na pica del exe que se bresal de la muela d'arriba engánchase una pieza cuasi cónica de madera que da vueltes a la par de la muela y tien unes estríes.

El granu échase nun recipiente llamáu la *monxeca* y de la monxeca cai per un canaliellu que llamen *cuernu*. El cuernu muévese porque peguen nél les estríes de la pieza cónica que da vueltes cola muela. Con un cordelín gradúase la inclinación del cuernu y, según la inclinación, la cantidá de granu que cai al güeyu de la muela.

En moliendo les muelas el granu sal la fariña *al branzal*.

Pue graduase la distancia ente les muelas y, darréu, la finura de la farina gracies a la colocación del raposu, la pina qu'atopamos ente l'exe y l'asta.

Esti molín de La Sota consérvase perbién, gracies a que'l so amu, Ignacio Toyos, ye un bon carpinteru y cuidalu curiosu y mantiénlu funcionando perfeutamente. Ye un molín tradicional pero con dellos perfeicionamientos téunicos fechos polos antepasaos d'Ignacio. Destaca, nesti sen, *la paradoria*: cuando nun queda granu na monxeca, un mecanismu percomplicáu fai que l'agua nun caiga nes péndoles del rodendu. La paradoria val pa que nun s'estropeen les muelas al moler ensin granu dengún.

Por ciertu, l'amu d'esti molín quéxase porque agora vien muncha menos agua y en delles époques del añu'l molín nun ye pa moler. La culpa tiénenla, diz él, les obres pa meter agua corriente nes cases, qu'acaben dexando'l riu ensin agua cuando hai seca.

AMASAR

La farina hai que lo *peñerar* antes de ponese a amasalo. Faise un pocín na masa y axúntase-y *sal* y *agua* caliente. Axúntase tamién *formientu* y con diverses postures de les manes va amasándose too meciéndolo bien meció.

Cuandu la masa ta bien fino, o seya, cuando yá nun s'apega a les manes, pártese y vuelve a amasase dando-yos a les pieces les formes que se-yos quier dar: aplastaes, llargues, etc. Dempués pónense estes pieces enriba una sábana y tápanse.

Hai qu'esperar hasta que formiente'l pan: crez y ábrese. Nun hai que dexar que se pase, porque entós amarga.

Tolos aspeutos de la cultura del pan son idénticos en la Madalena y Miravalles. Los llabores d'amasar son femeninos y mui duros y cansaos tal comu dicen les nuses informantes.

LA FORNA

Pa que cueza'l pan antes hai que calentar bien *la forna*, que quede *roxa*, tizando y ayudándose col ganchu de fierro. Dempués hai que la llimpiar con un barriciu y cuando ta bien llimpia métese'l pan cola pala y zárrase la forna cola tapa.

La tapa quítase cada poco pa mirar cómo va cociendo'l pan y cuando yá ta bien cocío sácase y guárdase na mase-ra. La frecuencia d'amasar y facer el pan ta en función de lo grande que fuera la familia: nos casos qu'equí tratamos faciase cada tres díes más o menos, porque yeren families con muncha xente.

PAN Y BOROÑA

Cola fariña de trigu faise pan y cola de maíz faise boroña. Los panes y la boroña en La Madalena tienen la mesma forma. Laura Pedrayes encamienta poner una fueya de verdura enriba les boroñes al meteles na forna y, en sacándola, antinar a envolvelos un quantu de tiempu nuna sábana y un cobertor, pa qu'asina quede bien la corteza y nun rompa.

EL BOROÑU PREÑÁU

El domingu de Pascua ye'l día de facer el boroñu preñáu, un boroñu bien grande nel que se pon chorizu y tocín entreverao enantes de metelu na forna. Pártese a la mitada, ponse'l chorizu y tamién el tocín y tápase colo d'arriba.

Tamién el domingu de Pascua ye cuando la madrina y el padrín-y dan al afiáu un *bolllu*, anque anguañu el bolllu yá nun ye pan: ye más bien un regalu o perres.

LA TORTA

Cola fariña de maíz faise tamién la torta. Pa ello cuén-

tase cola *pedra*, que ye una chapa redonda de fierro con tres pates, que se pon enriba'l fueu del llar. Úntase la piedra con tocín pa que nun apegue, porque será na piedra onde se fadrá la torta.

Na mesa ponse un *torteru*, que ye un trapu nel que se va poniendo la masa, bien aplastada, porque tien que quedar delgadina. Llévase'l *torteru* garráu coles manes y échase la torta na piedra. Cuandu convién dáse-y la vuelta.

FORNU Y CHAPA

En llegando a les cases les cocines de carbón y desanciase'l llar, *el fornu* (d'estes cocines) sustitúi a la forna y munches families entamen a iguar les boroñes en fornu de la cocina económica. Otramiente, será la chapa de la cocina la que vien a faer el llabor de la piedra en cuantes a lo que ye facer les tortes.