

Pan d'escanda n' El Condáu (Llaviana)

VICENTE R. HEVIA

Ye, per estes dómines, la escanda un recuerdu pelos pueblos de la parroquia El Condáu y del conceyu Llaviana, anque más cercanu que'l d'otros cereales y cultivos comu'l centenu, el trigu, el llinu o les uves, que namás queden en topónimos: El Centenal, La Triguera, La Llinariega, El Prau Llinariega, La Ceposa, Cepeo, La Uvera o La Viña. Pasaos los años de la fame, allá pelos cincuenta, col puxu la boroña y sobre too del pan de trigu, foi quedando arre-quexao hasta desaniciase dafechu. Nun ta de más, entós, recordar colos mayores de cincuenta años¹ el ciclu completu de la escanda, dende que se *semblaba* pel *mes del erga* (payares) hasta que se consumía, con toa una riestra llabores, dalgunes n'*andecha*, y con unes xeres bien estremaes pa homes y pa muyeres.

I. TRABAYAR PELES TIERRES

La tierra que se *chaba a pan* yera lo más arrimao y ruino², lo que nun valía pa maíz, y echábase un añu a pan y otru a patates, *saltiaos*. L'añu que se semaba pa patates yera l'añu que se *cuchaba*. Les tierres costoses teníen de *terrarse*, ye dicir, llevar dende lo fondero a lo cimero, en ces-

tos carreteros, a mano ente dos o en llombu, o en *carreñes*, tiraes por vaques, la tierra que'l llabiegu diba echando p'abaxu al llabrar, de manera que nun cayera pel suarán perbaxu y quedare ensin tierra perriba. Depués de terrar *llabrábase* col *llabiegu* de madera o *llabeguín* (pa estremalu del *llabegón* o llabiegu de fierro de vertedera). Esti llabor facienlu los homes, mentes que los nenos yeren los qu'*andaben delante les vaques* cola *guiyá* pa que nun se salieren de la *llabegá*. Comu se semaba pela seronda, nel mes del erga, la tierra taba *esmoreció*, más suelto, y nun facía falta *rastralo* col *rastru* o *gradia* nin *mayar* los *tarrones* col *mayu* o la *fesoria*. Semábase a *puñu* o *voleo*. Nun yera raro semar *fabones prietes* pente la escanda. Pela primavera, nos meses de marzu o abril, yera tiempu de *sallalo* con un *zarciellu*, especie de fesoria con tres dientes curtiros y gordos, que valía pa esponxar la tierra y quita-y el *morgazu*: yerbes y maleza. Esti llabor, comu pasa agora cola *sallaera* y la *arrendaera* de les patates y el maíz, facienla les muyeres. Per mayu *desavenábase* pa quita-y l'avena que taba mecío pente ello. Si per San Xuan tiraba abaxu la borrina y nun facía sol, la escanda nun *maurecía*, sinon que *s'aborronaba*: poníase prieto y perdiase. Acabante meter la yerba, p'hacia finales d'agostu y nel mes de setiembre, yera cuandu yá taba *maíro* y se *coyía'l pan*. Diben a l'andecha nenos y mayores d'unes cases a ayudar a otros, pa que, al desotru día, fueran pa ellos. Los más amañosos, homes y muyeres, yeren los que *amesoriaben* o coyien coles *mesories*, palos delgáinos^sente los que garren les *espigues* y les *esmochen* pa echales en *macones* o cestos grandes y reondos. De les macones les espigues diben a los *sábanos* y de los sábanos pal *horro*. Los nenos diben detrás apañando les espigues que cayien o *espelucando* les que taben tumbaes embaxu. Coyíase pel mayor calor, porque si'l pan taba *llento*, nun *esmochaba*; tampoco nun *esmochaba* si taba verde. Si llovía y taba *tumbao*, *guañaba*: chaba *guaños* y nacía. Cola calisma yera un trabayu

duru, anque al facelo n'andecha, pitábase pal bon humor, les bones comides y los cánticos, y nun suplía tanto:

*Yá nun voi a les andeches
porque me falten mesories;
préstame, neña, les tuyes
y coyeremos a soles.*

La *paya* quedaba pa segalo, dexalo secar y llevalo a *cargues en llumbu* pa les tenaes, pa echalo a les vaques mecío con yerba o pa *estrar* y *mullir* la cama'l ganáu, si yera más ruino. En quitando la *paya*, rastrábase y dexábase que guañaren los granos que quedaren pela tierra pa *echá-yoslo a les vaques en verde*.

II. DESERGAR: QUEMAR, PISAR Y VAÑAR

Si ochobre ye'l *mes de les castañes*, payares ye'l mes del erga o *mes de desergar*: yera nesti mes cuando les espigues, depués de tar dos meses nel horru, nun montín, taben *escariáines*, bien curaes, y preparaes pa *desergar* nel *solhorro*. Ye fácil que n'otres dómines estes xeres se fixeren, en vez de debaxu l'horru, n'eres, si faemos casu de topónimos comu L' Era, en Boroñes y L'Era en La Ferrera, pedazos de terrenu llanos y pegando al pueblu. El llabor de desergar consiste en desfacer les espigues y quita-yos les *arestes* y la *paya* hasta facelo *erga*: el granu cola *ponxa* o cáscara. Principia *piándo-y fuebu* a les espigues pa quemar y la *paya* y les *arestes*. Pa ello faciase un montonzacu, prendíase-y fuebu y con una *trente* diben xiringándose enriba les espigues poco a poco con cuidáu pa que nun *amburara'l granu*. Cuando taba too quemao y *emparvao*, *pisábase*, *bailando* enriba el montón con madreñes de clavos y espardiéndolo en reondo, o con *mayos de maera*: pre-seos con un mangu espetáu nuna pieza achaplada y con ondiés perbaxu. Esti llabor yera duru y facienlu varios homes. Munches veces los solhorros taben empedraos pa

pisalo meyor. Les muyeres encargábense de *vañar* o llimpiar la erga col *vañu-peñera* col fondu de pelleyu y quita-y tola *mondicia*. Al tar quemao daba munchu polvu y quedaba tola xente prieto nestes xeres.

III. RABILAR Y MOLER

Depués de desergar, la erga ta preparao pa semalo o pa *rabilalo*, ye dicir, llevalo al *rabil*, molín que se movía a mano con un rabil y que separaba la ponxa o cáscara del granu o escanda. Estos rabiles taben nos solorros, comu nos indiquen L'Horro'l Rabil en L'Aldea y Boroñes o El Solhorro'l Rabil, en La Xerra. Más tarde rabilase tamién en molinos d'agua⁴, porque, en dalgunos, había un *molín de rabil* pa rabilar y otru molín pa moler⁵. Tanto nun casu comu n'otru, ye la *muela* la que da vueltes enriba del *frayón*, que nun se mueve, y frañe la erga pa quita-y la ponxa o muel la escanda, que-y cai pel *cuernu* dende la *monxeca* o *moxeca*. Nos molinos de rabil la muela nun llega a frayar el granu, pola forma comu taba *picá*, y un sistema d'aire produciu pol mesmu movimientu de la muela sepárta-y la ponxa, que, dacuandu, échase-yos a les vaques con fariña comu piensu. Nos molinos d'agua la muela ta mangada nel *árbol*, o exa que s'inxerta nel *roeznu*. Ésti ponse en movimientu col agua que sal pel *fusu* del *cubu* nel qu'acaba la *remanasa*. La erga llévabase a los molinos en carros, munches veces con cuatro vaques p'*agabitar* o *apodrellar*. La escanda volvía pal horru onde se guardaba en macones y n'arques hasta que se moliera. Cuandu diba haciendo falta llévabase la escanda en *fuelles* de pelleyu de cabritu a los *molinos de veceros*, nos que ca vecín tenía un día o mediu día, o a los *molinos maquileros*, nos que se cobraba la maquila por rabilar o moler. La fariña cai del *frayón* a un caxón o *baranzal*. Con un palu tricábase pa qu'entrara bien nos fueles, porque ocupaba más espaciu la fariña que la escanda. L'aprovechamientu de la nueche pa moler da

llugar a hestories del Diañu Burlón / Diablu-Pecáu, tresformáu n'osu/perrón grandes, que s'alcuentra col paisanu que vien de moler. Va pidiendo-y la fariña que lleva nel fuelle y él va dando-ylo a embozaes hasta que-y lo come too. Cuandu se-y acaba, da-y una marmiellada y diz-y: *Andar de día, que la nueche ye mía.*

IV. AMASAR, DELDAR, ARROXAR, ENFORNAR Y DESENFORNAR

Molio la escanda y fecho fariña ya nun queda más que *peñeralo* cola peñera pa dexalo llimpio y ponese a amasarlo, llabor que la muyer de la casa fai ca ochu, quince o ventiún díes, según los casos. Amásase na *masera* con agua, sal y el *formientu* o *furmientu*, que se guardara nun cacharru de barru de la vez anterior. Esti llabor yera perduru: la muyer tenía que madrugar abondo y bregar p'amasar y preparar el fornu. Fecho la masa, ponse a *deldar* o fermentar nel *escañu*, enriba una manta y una sábana *calecís*, la *cama*. Dempués la masa *fáese a panes reondos*, siete o ochu y un *bullu* y vuelven a metese na *cama* nel *escañu*. Mentantu hai que *roxar*, *arroxar* o *enroxar el forno*, ye dicir tizar con árgomes y lleña de faya o roble hasta poner el fornu *roxu*. Ye entós cuandu se llimpia'l fornu pa *enfornar* o meter los panes *cola pala'l forno*.

El *balillu* o vara llarga acabada en diente val pa revolver los panes. La *boca'l forno* tráncase cola *tapa* y pónense-y trapos moyaos alreor pa que nun escape'l calor. Cuandu ya ta cocío, pásase a sacalo o *desenfornar* y a dexalo enfriar pa consumilo comu compangu o pa facelo *sopes*. El pan tenía de durar hasta que s'amasara otra vuelta y, munches veces, faciase suplir y llegaba a ponese *mauriento*. El pan alternase con *boroña* o pan de maíz. La *boroña* échase nel *llar*: barriense bien les *llábanes* d'embaxu y poníense la *boroña* y enriba *fueyes de berza*, *rames verdes de castaña*, *felechu* y el *rescaldu* o *ascues del fuebu*.

V. MELECINA, PEGARATES Y RAMOS

Si pelos años de la fame se llegó a semar peles carbes, faciendo *fogueraes* pa ganar terrenu al monte, pelos años cincuenta foi desaniciándose, pero siguiá semándose por-que valía de melecina pa les vaques⁶: dábase-yos erga tos-tao a les vaques parriegues, pa que se llibraren meyor, a les que teníen montesín, tusien, taben entelaes, etc. Con *pan d'escanda* faciense tamién les *pegarates*, panes con dos o tres güevos cocíos espetaos enriba, que *ganaben* los neños el día Pacua y que diben a merendalos a un prau. Les *rosques d'escanda* nun podíen faltar tampocu nos *ramos*, que les moces llevaben en procesión nes fiestes del pueblu y que se *puyaben* depués de la misa. Col tiempu, al dexar de semar escanda, sustituyéronse poles de pan de trigu.

Notes

¹ Damos les gracias a los nuestros informantes: Aurina Hevia Fernández, de 66 años (La Xerra); Aurelio Hevia Álvarez, de 51 años (L'Aldea); Jesús Rodríguez González, de 82 años (Tolivia); Ladio Begega García, de 66 años (El Condáu); Luisito Iglesias Díaz, de 66 años (L'Aldea); Maruja García Gutiérrez, de 85 años (El Condáu); Manolin Rodríguez Rodríguez, de 68 años (La Xerra); Mercedes González González, de 100 años (Blimea); Pilar González Alonso, de 92 años (La Xerra); Sabino Hevia Álvarez, de 70 años (Boroñes); Trina Rodríguez Rodríguez, de 69 años (Boroñes) y Velino Hevia Alonso, de 76 años (Boroñes).

² En Boroñes tierres comu Les Pries, Les Cotaes, Les Faces, La Pedregala, La Llosa; en La Xerra, Les Casilles, Centenal, Misiegos, La Pria; n' El Condáu, Sobrecueva, L'Arpuyiri; en L'Aldea Les Collaes y en La

Ferrera Barbollá, Sonocea, etc.

³ Cuandu una moza tenía les piernes delgaes diciase que les tenía comu mesories.

⁴ Na parroquia El Condáu, los molinos asitiense sobremanera nos riascos: namás hai alcordanza d'El Molín del Manxón, en Cimalavilla, qu'agarraba l'agua d'El Nalón, del que nun queda dengún rastru. El restu taben n'El Riascu la Xerra y nel so afluente El Riascu Veguecueves o Riascu Curuxeo. Nel primeru taben El Molín del Regueru (de veceros de La Xerra y La Ferrera), El Molín d'Andrés o Molín del Paulín (particular), El Molín de la Gatera (molín maquileru del Tío José Carme), El Molín de Risoto (de veceros de La Ferrera y Boroñes), El Molín del Garabuxu (molín maquileru de José'l de Rita), El Molín del Bayón (de veceros de tola Parroquia), El Molín de la Güerta (maquileru), El Molín de Faustón (maquileru) y El Molín de Santamariña (maquileru). Nel segundu taben El Molín de Veguecueves, del que nun queden rastros namás que na lleenda, El Molín de Curuxeo (de veceros de La Xerra, Boroñes y L'Aldea) y El Molín de Rabilgo (maquileru). Güei nun ta en funcionamientu dengún. De toles maneres, tantu'l númberu de molinos comu'l d'horros y paneres muéstramos bien a les clares la cantidá de tierres que llegaron a semase na parroquia.

⁵ Tenien molín de rabil El Molín de Santamariña, n'El Condáu, en La Parroquia Baxo, y El Molín de la Gatera en La Parroquia Riba.

⁶ En L'Aldea semóse hasta los años ochenta.