

La elaboración del pan en Sariegu

M^a ANTONIA PEDREGAL MONTES

En Sariegu, conceyu central asturianu asitiáu ente los de Villaviciosa, Xixón, Sieru, Nava y Cabranes, arroxábase tradicionalmente pan de dos clases: de trigu y de maíz¹.

Lo mesmo que nel restu d'Asturies, dambos cereales semábense fundamentalmente na *iría*, l'espaciu tradicional de cultivu nos pueblos, que siempre teníen más d'una. Cada ería taba dividida en *faces* o *tierres* de distintos propietarios. De forma xeneralmente regular (rectangular o tendente al cuadráu), la so estensión variaba, pudiendo dir dende menos d'un *día de gües* hasta varios. Les *faces* taben separtaes unes d'otres por *sucos* y\o *fiensos*, formando un espaciu únicu que yera la ería. Pa protexer los cultivos de la entrada de ganáu o animales xabaces, la ería taba llendada too alreduro de *muria* y *sebia*, entrándose a ella per delles *portielles* que s'allugaben nos caminos que, dende los distintos pueblos, daben serviciu a la ería². Comu non toles faces llendaben con estos caminos de carru que percorrién la ería, tamién había *guaríes* o derechos de pasu que teníen les más estremaes poles otros hasta llegar al camín. Pero tamién había quien semaba'l trigu y el maíz fuera la ería, n'otra tierra cualaquier que fuera afayadiza.

El ciclu de producción del trigu diba d'abril, cuando se semaba, hasta agostu que se coyía. Más llargu yera'l del maíz, qu'entamaba en marzu o abril y acababa n'ochobre.

La igua de la tierra pa la sema d'estos dos cereales yera la mesma. Primero había que lo *llabrar*, llabor que se facía con un *llabiegu* del que tiraba una *pareya* de vaques o gües. Darréu «comu al otru día o al otru, si nun llovía o taba mui moyao, porque si se dexaba emberraba la tierra» *rastrábase* cola *gradia*, tamién cola ayuda de dos vaques xuncies. Asina preparada la tierra yá se podía semar: normalmente un home anque tamién podía ser una muyer si nun había homes en casa, diba con un *cestu* echándolo a *voleo* pela tierra. Tamién había quien semaba'l maíz nel riego que facía de la que diba llabrando, pero asina echábase munchu tiempu y, amás, si los *sechones* yeren mui fondos, depués nun nacía. Desque taba semao volvía pasáse-y la *gradia* pa tapar el granu. Depués iguábense un poco les orielles cola fesoria y desfaciase dalgún tarrón grande si quedaba.

El trigu yá nun pidía más llabores hasta la hora coyelo pero'l maíz sí: primero había que *sallalo*, quitando la porquería que nacía ente ello, y depués *arrendalo*, arrancando los maizos que sobraren y arrimándo la tierra a la raíz de los que quedaren. Dambos trabayos facienlos homes y muyeres a fesoria, el primeru nel mes de xunu y el segundu p'hacia San Pedru. Tanto'l *sallar* comu l'*arrendar* solía facese *n'andecha*, ayudándose unos vecinos a otros recíprocamente.

Pa que nun s'axuntaren dellos llabores fuertes na case-ría pelos mesmos díes, lo ideal yera acabar d'*arrendar* pal tiempu d'empezar la yerba. En Sariegu solía empezar a segase per San Antonio y terminábase pa Santiago. N'acabando yera'l momentu d'entamar a *coyer* el trigu. Rellacionaos con toos estos llabores y l'amontonamientu del trabayu nestos meses de branu había dos refranes: «Per San Pedru, el grande y el pequeñu» y «Per San Xuan

seca la raíz al pan; per San Pedru, raíz y tueriu».

Cuandu'l trigu taba roxo y el granu duro yá se podía coyer, lo que davezu se facía d'andecha. Los vecinos brindábense pa ayudase unos a otros: «¿Cuando cueyes?», «Cueyo mañana», «Ah bueno, entós voi», «¿Vienes?», «Sí», «Entós depués voi yo pa ti». D'esta manera diben aquéllos que pudieren de casa, contando con que depués vendrien los asistíos a da-yos una mano a ellos. Y nun se reparaba si venien más o menos de los que fueren porque «entós nun había envidies».

Pa coyer poniense na tierra dos persones con un *macón* en medio y, al par d'ellos, otros dos con otru *macón* y asina n'*estayes*, ensin dexar nada de trigu ente ellos. Caún tenía unes *mesories* que solien ser de fresnu, porque duraben más, coles que garraba un puñáu de trigu; en teniéndolo apretao ente les mesories echába-y mano cola mano drecha, na que llevaba un *dídal* de cueru, y retorciólo hasta qu'arrincaba les espigues fresques, ensin paya, echándo-les llueu al *macón*. Si rompien mal ayudábense d'un *cuchiellu* que taba en *macón* pa cortales. Mientras qu'unos diben delante mesoriando y tirando del *macón* había otras mueres que diben detrás *pelucando*: rebuscando ente la paya que quedaba na tierra les espigues más pequeñes que nun se coyeren. En pelándoles podien dir echándoles en *macón* o, si los que lu llevaben corrien munchu, nun mandil. Más tarde segábase la paya, colo que dalgunos facien una vara que depués aprovechaben pa estrar los gochos. Otros quemábenlo na tierra, que depués volvien llabrar pa echar nabos o otra cosa.

Yera normal que l'amu'l trigu diere la merienda a los coyedores que viniere d'andecha a ayudalu, merienda que s'iguaba con pan de trigu o boroña, chorizos fechos de casa, quesu, cuayada con azúcre, etc.

N'acabando'l trabayu los más mozos enredaben, sobre too colos *macones*: ente unos cuantos *acurripaben* otru en medio y nun lu dexaben escapar; entós venía otru per

detrás col macón, echába-y lu penriba y tenienlu ellí tapáu un cachu.

En tando coyío venía *la maya* del trigu. Podía facese la era nun sitiu llanu o nun prau mesmamente, atropándolu bien y pisando la pación. Entós ponien unos *sabanones* en suelu y enriba echaben un motón d'espigues. Dellos homes, cuatro o seis, puestos alreduro, entamaben a *mayar* golpiando les espigues con un *mayu*. Esti taba fechu con dos palos llargos que tenien una correa nun estremu, de manera que per onde taba la correa aunién. Asina «per ún de los palos garrabes y col otru d'abes». A fuerza de golpiarlo diba soltando'l granu de la espiga, quedando meció'l trigu y la *poxa*.

Depués de mayalo había que *chalo al aire*: metíase'l trigu y la *poxa* nun *vañu* fechu con un armazón de madera redondu al que se cosía una *pellica* y echándolo al aire diba soltando la povisa y quedaba'l granu fresco. Entós yá se podía guardar nun macón, que se ponía na panera o n'horru. Había macones que llevaben igual seis o ochu *fanegues*. Cada fanega yeren ochu *copinos*; un copín, ochu kilos y un *galipu*, cuatro kilos.

El maíz coyíase n'agostu y tamién yera corriente que se ficieren andeches. Había quien al tiempu segalo diba yá coyendo les panoyes, pero más normal yera qu'en tando segao s'amarraren los maizos en *tuques*. Na tuca, el maíz maurecía más, hasta que *rabicare* bien la *panoya* del *tarmu* (el maizu ensin panoya). Entós yera cuando les coyíen y diben cargándoles en carru. Coles *tuques* de tarmos que quedaben na tierra facien *tucones* mayores, axuntando seis o ochu *tuques*, que s'amarraben penriba con una blima pa que nun los desfixera l'aire. Dalgunos quemaben depués los *tucones* na tierra, pero otros llevábenlos pa casa y echábenlos al ganáu pa qué royere un poco pela nueche.

De magar les panoyes taben coyíes, poniense en casa, nun *tendiyón* o nel horru pa *esfoyales* o esbillales. La *esfo-*

yaza o *esbilla* faciase n'ochobre, cualquier día de la selmana pela nueche. Tamién pa esti llabor había ayudes: tolos que podíen d'una mesma casa diben a la del vecín qu'esforyare esa nueche y si se daba'l casu de qu'el mesmu día hubiere más d'una esbilla en pueblu entós los vecinos repartiense.

Pa esforyar poníense toles panoyes nun montón en mediu y alrededor sentábase la xente. Unos diben abriendo les panoyes, quitándoyos les fueyes hasta que nun-yos quedaren más que cuatro o cinco; otros *apurrienes* y otros enrestraben. La riestra de panoyes podía facese con blimes o bilortos. N'enrestrao, el maíz colgábase del corredor de casa o del horru o la panera, onde taba hasta'l mes de xineru que yá curare. Entós metíase n'horru nun montón y había que lo *esfregar*: garrábase una panoya nuna mano y un tarucu na otra y esfregando ún contra la otra diben soltando los granos de maíz de la panoya hasta que quedaba'l tarucu namás. Depués yá nun faltaba más que molelo.

N'acabando la esbilla xugábase a *el xurrón*: en medio poníase'l montón de fueya que se quitare a les panoyes y una persona, sentándose los demás alrededor. Ún tenía una alpargata cola que solmenaba de sópitu un alpargatazu al que taba en mediu y pasábala rápido a otru; el del mediu tenía que la topar, pero continuamente los otros taben pasándola per detrás de la culera y, dacuandu, volvíen solmena-y otru alpargatazu per detrás. Asina hasta que la topaba. Entós pasaba otru pal mediu y él o ella poníase colos demás a dar³.

Igual que na andecha s'estilaba dar la merienda a los coyedores, na esfoyaza o esbilla l'amu'l maíz daba la *garulla* a los que lu ayudaben. Xeneralmente consistía en mazanes o castañes, crudes o asaes.

Pa terminar entamábase un baile al son del acurdión, la pandereta, unes cuyares ... o lo qu'hubiere. Y ellí taben bailando igual hasta les dos o les tres de la mañana por-

que les nueches de seronda yeren llargues bastante.

Una vez qu'el procesu de cultivu, recoyida y preparación de los cereales terminaba, había que facer el granu, yá fuere trigu o maíz, panificable, lo que se llograba llevándolo al molín a moler. Sariegu nun ye un conceyu mui afayadizu pal asitiamentu de molinos, porque son pocos los cursos d'agua que tienen fuerza abondo pa movelos. Si hai bayura de regatos, pero la mayoría son pequeños. L'únicu caudal un poco más curiosu ye'l del ríu Ñora, que naz en La Fuente Ñora, en Valvidares, parroquia de San Román. Nel so nacimientu y primeros metros ye un regueru, lo qu'igual esplica qu'en toa esta parroquia nun hubiera nengún molín, nin tan siquiera recoyíu poles fontes escrites antigües. Gracias al agua que-y vierten otros regatos, na parroquia Santiago yá ye lo bastante grande comu pa pone-y molinos. N'El Rebollal tovía queden los nicios d'una moliñera y n'Entramesagües (ente El Rebollal y Ñora) hubo antiguamente un molín del que la moliñera pertenecía al monesteriu de Valdediós⁴.

Siguiendo'l cursu'l ríu atopámbense otros molinos de los qu'entá queda'l recuerdu, la muerte o los topónimos. Yeren los de La Nozalea, El Molinucu, El Molín de la Blimera⁵ al que daben agua La Presa'l Barréu y La Presa San Miguel, el de Berracabra surtíalu La Presa Berracabra, el de La Máquina cola presa d'igual nome y el de Llamasanti. Más alantre atopábase'l molín d'El Repodrizu, que yá nun taba nel Ñora sinón nel ríu del so mesmu nome⁶.

Asinamesmo, na parroquia de Narzana, la tercera del conceyu, sabemos del allugamientu de polo menos tres molinos: ún en La Fuentona (El Romeru), al que llegaba l'agua per Les Preses; otru n'El Molín (Aramanti) y un terceru en Perea (Miares).

Anque hubiera dalgunos molinos en conceyu, della xente de San Román llevaba'l trigu y el maíz a moler a La Ribera (cerca'l conventu Valdediós) o a Frainoquiso (pa Fuensanta, camín de L'Infiestu).

El día que se diba al molín una vez a la selmana o cada quince días yera comu una fiesta pa la xente más mozo a lo que-y mandaben dir, porque axuntábense unos cuantos colos burros p'acarríalo y diben tol camín cantando, riéndose y bromiando. Si taba abondo lloñe, igual echaben el día ente dir y volver pa traer la fariña yá molío.

El molineru o la molinera nun cobraben perres sinón que maquilaben cola *maquila*, a tanto por copín o fanega.

Y una vez que se tenía la fariña yá se podía amasar el pan y *arroxar*.

El procesu d'amasar faciase na *masera*, na que s'echaba la cantidá de fariña necesaria pa los *bollos* que se fueren facer. Metanes d'ello desfaciase'l *formientu*, que yá se tenía preparao d'unos días enantes: nuna taza meciase fariña, agua y sal y dexábase reposar hasta que se punxera agrio; cuandu se vía que *regañaba* y subía yera que yá *aformentaba*. Tamién valía de formientu un poco *masa* de lo fecho pa la fornada anterior. Mecio formientu y fariña, diba amasándose con agua⁸ y un pocu sal. La masa resultante trabayábase hasta que lo *arrollabes* bien y, depués que «vies que facía miga y que taba güeyuda, facies-y un puñáu así p'abaxo, un furacu col puñu, y cuandu se rellenara yá se podía dir cortando la pasta pa facer bollos, que se ponien a *aformentar*».

Pa entós yá tenía que tar preparada *la forna*. Dientru, nel *fornu*, faciase un fuéu con *cádabes* o *cábades* (madera de cotolla que calienta muncho). Tizábase hasta que les paredes del fornu se ponien blanques. Entós axuntábense les ascues pa un llau o sacábense y barriase'l fornu con una escoba.

De magar taba'l fornu caliente yá se podien meter los bollos con un poco fariña debaxu pa que nun apegaren. Esto faciase cola ayuda d'una *pala* que yera de madera, de forma redonda y con un mangu llargu na que se ponien los bollos. Nel fornu podien caber hasta ochu o diez, según fueren de grandes. Había quien con *arroxar* una fornada

tenía pan pa tola selmana.

En tando'l pan dientru, zarrábase'l fornu con una *tapa* y poníase-y alrededor un sacu moyáu pa que nun escapare nada del calor. Cuandu abultaba a ún que taría cocío mirábase. Si facía falta dar vuelta a los bollos usábase un palu llargu con un tablina plana nun estremu que llama-ben *vuelvipanes*. Nuna hora y medio o dos yá podía tar el pan arroxao.

Amás del pan de trigu amasábense *bollos preñaos*. La pasta faciase igual y depués partiase en cachos que s'abrí-en al mediu, metiéndoyos chorizu, tocín ...

La *boroña* amasábase igual que'l pan de trigu, namás qu'ensin formientu. Pa cocelo, el fornu tenía que tar más caliente que p'arroxar lo de trigu. Pero non siempre la boroña se cocía en fornu: dacuandu faciase fuera casa. Cuandu un prau se quería volver tierra estapinábenu; los tapinos dexábense curar y llueu amontonábense y quemá-bense pa que ficieren *quemáina*, que s'espardía pela tierra envede cuchu. Los montones de tapinos taben igual dos díes quemando asina qu'al día siguiente de prendelos diben pal prau con una boroña amasada en casa, abríen el montón pa los llaos, poníen unes fueyes de verdura embaxu, echaben enriba d'elles la boroña y poníen otres fueyes más tapándola. Entós cubrienu too cola *quemáina*, qu'entá tenía ascues, y dexábenlo hasta otru día, que diben y sacaben la boroña. Nel dicir de la xente la boroña fecho asina «sabía a gloria».

Otru alimentu que se preparaba cola fariña de maíz yera la *torta*.

Tamién había que facer una pasta amasando la fariña con agua y sal. Depués garrábase un puñáu d'ello y aplastábase hasta tener un tortu planu y de forma redonda. Llueu había que cocelu en llar o na chapa la cocina. Más modernamente freíase n'aceite.

Notes

¹ Debo agradece-yos a Licia de San Román y a Emérita Montes de La Cuesta tolo que m'ayudaron pa facer esti articulu coles sos valioses informaciones.

² Güei malapenes hai memoria de la esistencia d'estes portielles pero sabemos que les hubo gracias a que dalgunes veces quedaron fixaes na toponimia: *La Portiella* y *La Tierra la Portiella* son topónimos que se repiten en San Román (Pedregal Montes, M^a Antonia, *Toponimia de San Román. Sariegu (2)*, Col. Toponimia n^o 16, ALLA, Uviéu 1991, pp. 37 y 43), Santiago (Friera Suárez, Florencio y Noval Suárez, José Antonio, *Toponimia de Santiago. Sariegu (1)*, Col. Toponimia n^o 13, ALLA, Uviéu 1991, p. 23) y Narzana (Friera Suárez, Florencio, *Toponimia de Narzana. Sariegu (3)*, Col. Toponimia n^o 37, ALLA, Uviéu 1994, p. 30). Y yá la documentación escrita n'época moderna recueye la so esistencia (Pedregal Montes, M^a Antonia, «Toponimia documentada de la parroquia de San Román de Sariegu», *Lletres Asturianas* 46, ALLA, Uviéu 1992, pp. 38 y 51. Idem, «Toponimia documentada de les parroquies de Narzana y Santiago (Sariegu)», trabayu inéditu de próxima publicación).

³ Cómu se facien esti xuegu y el del *rei* en Sariegu en: Noval Suárez, José Antonio, «Notes sol folklor y Sariegu», *Lletres Asturianas* 4, ALLA, Uviéu 1980, pp. 36 y 37.

⁴ «...la mytad parte de los prados e molineras en Entrambas Aguas como esta çerrado de sebe debaxo e de arriba e de la ladera ascontra la yglesia de Santiago deste concejo, e de la parte de ascontra La Pena va este prado fasta la carcava por donde solia venyr la agua al dicho molino e como va el rio la carcava de la agua del dicho molino». (Añu 1564, *Llibru d'apeos* de bienes que tenía'l monesteriu de Valdediós nel conceyu Sariegu, A.H.N., Seición Cleru, Leg. 9299, fol. 78 v. y 79 r.). «Iten mas los prados de Entrambas Aguas con su molinera bieja y cespederas que llebaran diez y seis carros de yerva, que se determina de parte de arriba desde la molinera vieja a la seve de Granda e prado de Pedro del Revollar, y de parte devajo rio de Peçon conforme esta la molinera vieja ascontra Coredó mas avajo del rio...» (Añu 1622, *Llibru d'apeos* de los bienes que tenía en Sariegu'l monesteriu de Valdediós, A.H.N., Seición Cleru, Leg. 9301, n^o 363).

⁵ La esistencia d'un molín en La Blimera ye mui antigua comu lo demuestra esti testimoniu escritu del añu 1622: «Iten mas toda la heredad de tierra labrantía e prado segun estava çerrado de antes que se

llama La Vega, y va a juntar a la carcaba bieja del molino que se mudo para La Vrimera, que abra en ella de yerva siete carros y cinco dias de tierra labrantia, que se determina de parte de çima prado de Orban ques de Valdedios que lleva Juan del Revollar y llamargas, y de parte de avajo de herederos de Bernave de Vigil, y de una frontera el rio, y de la otra carcava del dicho molino viejo que se mudo.» (*Llibru d'apeos* de los bienes que tenía en Sariegu'l monesteriu de Valdediós, A.H.N., Seición Cleru, Leg. 9301, n° 492).

⁶ Frieria Suárez, Florencio, y Noval Suárez, José Antonio, *o.c.*, pp. 21, 23, 24, 30 y 31.

⁷ Frieria Suárez, Florencio, *o.c.*, pp. 17, 18, 26 y 32.

⁸ Na parroquia Santiago muncha xente diba pol agua p'amasar a El Pozu Saláu, un manantial d'agua salao que naz xunta La Viña, ente La Carcabá y Caicia, porque con ello'l pan sabia muncho más rico.