

# La cultura del pan en Caldones (Xixón)

XOSÉ MARÍA GARCÍA SÁNCHEZ

Fasta hai perpocos años el maíz fo una de les principales fontes d'alimentación, xunto con otros cereales comu'l centén y el trigu.

## TRABAYOS PAL CULTIVU DEL MAÍZ

Los trabayos pal cultivu del maíz entamen yá nos meses de febreru y marzu, coyéndose'l frutu nos serondiegos d'ochobre y payares.

Lo primero de too ye pasar la *espayadora* que destapina daqué'l terrén y arrinca les paciones que ñacieren na seronda y nel iviernu.

Dempués hai que *cuchar*, emplegando'l *cuchu* de les vaques carretao pola parexa; el *cuchu* va basculándose en *parves* pa llueu esparder so la tierra los mesmos díes que se borra, evitando asina que seque'l *cuchu* y medre la pación.

El *borrar* faise col *llabiegu* tiráu pola parexa. Pa facer esti llabor hai qu'esperar a que la tierra tea ensucho y asina al voltiar la *secha* esmigaya, nun s'apega a la rexa, nun apelmaza la tierra, quedando'l *cuchu* baxo la tierra.

Nes tierras pindies hai que voltiar p'abaxu la secha, porque p'arriba nun voltia curioso y llueu hai que subir la primera secha a la parte d'arriba. Ésti trabayu nómase *terrar* y faise col *abasón*, asina'l prau mantién l'equilibriu que la propia ñatura-y dió.

### GRADIAR O RASTRAR

La tierra borrao queda asina unos dos meses y llueu nel mes d'abril o mayu, aprovechando dies nos que'l terrén tea ensucho y crespo *grádiase* o *rástrase* pa desfacer les seches y los tarrones, quedando la tierra perguapo pa semar.

### SEMAR

El cuquiellu ye'l qu'anuncia'l momentu de semar les fabes y el maíz. Pa facelo hai que facer seches, de delles formes:

- a) a fesoria y semando a man,
- b) col llabiegu de madera y semando a man,
- c) cola semadora tirada pola parexa.

Estos trabayos facíalos el paisanu emporsí, o seya, ensin sofitu de los vecinos. A los quince díes o enantes si cayó dalguna aguada ñacen les fabes y los maíces.

### SALLAR

Cuandu les fabes y los maíces tienen cuasi un mes y yá medraren cuasi una cuarta, hai qu'entamar a *sallar*. Facíase a fesoria y yera un trabayu abondo duru polo que xeneralmente yera n'andecha, tornándose de casa en casa, dando una merienda a los andechadores a lo postrero del trabayu. Xeneralmente dempués de finar de *sallar* poníase'l ramu benditu de Pascua na llosa pa que frutiare meyor lo ellí semao y al tar bendito naide lo puidere agüeyar.

El que nun tenía *sallao*'l maíz pa San Xuan ponien-y

esa nueche *la muyerona* na pieza de maíz y eso ofendía mucho porque yera símbolu de vagancia pal que tenía'l maíz por sallar.

### ARRENDAR

Cuandu'l maíz tien más d'una cuarta y les fabes entamen a esguilar, aprovechando una bona aguada hai qu'*arrendar*, que ye arrima-y tierra al so raigañu pa que medre meyor.

Nos meses de xunetu y agostu'l maíz medra y medra, les fabes esguilen fasta l'espigu y si cai dalguna aguada mucho meyor, algamando los maíces más de dos metros d'altor.

### COYER

Les fabes cuéyense nel mes de setiembre y asoléyense nel horru. Dalgunos *esmochen* el maíz, o seya, corten la parte d'enriba les panoyes, cosa que val de ceba pal ganáu, mientras les panoyes siguen *llográndose* (dicen dalgunos que meyor).

Nos meses d'ochobre y payares el maíz cueye color paya y ponse *maíro*, hai que coyelo entós y facer *esfoyaces*. Les panoyes cuéyense en paxos que van al carru. Córtense tamién los ñarbasos y con dellos xuntos faise una *llueta*; con delles lluetes arrimaes una *cuca*, quedando na llosa pa dar a les vaques pel iviernu. Les panoyes carrétense pa casa pa llueu facer les *esfoyaces*

### LA ESFOYAZA

Ye un trabayu fechu en comuña nel qu'hai que *esfoyar* les panoyes (dexar los granos de maíz al aire y un rabu con cinco o seis fueyes). Esfueyen neños, neñes, homes, muyeres y mozos y moces. Los mozos son los qu'enriestren y les moces apurren les panoyes a los mozos. Les riestres cuél-

guense dempués n'horru o panera a asoleyaer.

A lo postrero de la esfoyaza la casa da la *garulla* (ablanes, ñueces, castañas, sidra dulce, sidra fecho, sardines salones, peres, etc... según la pudencia de la casa). En cada casa solía haber más d'una esfoyaza y la postrera, el ramu, nomábase *esfoyón* y yera la más nomada y de más folixa.

Aparte del trabayu, la esfoyaza yera un fechu social ensin igual. Los neños xueguen y reblinquen, los homes falen de vaques y colleches, les muyeres del samartín y los mozos y moces cortexen: la moza apurre les panoyes al mozu que más-y presta. Hai folclor asgaya alrodiu de la esfoyaza, con munches lletres que tienen que ver coles rellaciones ente los mozos y les moces.

## ESFREGAR

Cuandu'l maíz yá asoleyó hai qu'esfregar la panoya escontra'l *tarucu*, dexando'l maíz llisto pa llevalo al molín. Los tarucos valen pa xugar los rapacinos y pa prender la cocina.

## EL MOLÍN

El molín ye un centru cultural perimportante: ellí diba la xente al tapecer pa llevar la molienda o dir por ella y aprofitábase pa falar, xugar, cortexar, etc...

El molín solía tar en manes de muyeres y les molineres yeren mui apreciaes: taben gordes y fines. Al moler cóbra-se la *maquila*. Una maquila ye un caxón allargáu que lleva aprosimadamente un kilo de fariña cobrándose una maquila cada diez kilos.

## AMASAR

Cola fariña yá en casa hai qu'entamar a facer la *boroña* y la *torta*. Esti trabayu ye de muyeres. Primero hai que

*piñerar* la *fariña* pa separar el *salvao*: namás se *piñeraba* lo que diba gastase na fornada.

Amásase una vegada a la selmana, xeneralmente los sábados. Amásase na *masera* y hai que mecer *fariña*, *agua*, *sal* y *formientu* (el formientu ye un poquiñín de masa de la fornada anterior), dando-y abondes vueltes a too fasta que quede bien meció. Dempués tien que quedar *formentando* un tiempu y hai una preba pa saber si yá formentó la fornada: en sacar una bolina de masa y metela nun vasu con agua: la bola va a lo fondero del vasu y cuandu sube a lo cimero dizmos que yá ta formentada la fornada y llista pa meter na forna.

#### ARROXAR LA FORNA

Hai que tizar hasta que la forna *arrox*e: métese una rama de lloréu y si chamusca ye que ta pa meter la fornada.

Les áscuares avérense a les orielles con una escoba bericiu y métense los *panchones* con una *pala* madera. Ente la pala y el *panchón* hai que poner unes fueyes de castañal y a falta d'elles pónense llingües de güé: les fueyes queden pegaes al *panchón* que-y fairán de cama dientru la forna. Dempués ponse'l *tayu* asentáu con moñica pa que nun hebía denguna fuga de calor.

La *fornada* ta cociendo unes dos hores, sácase y los *panchones*, que suelen pesar unos dos kilos, allúguense de cantu dientru la *masera*.

#### LA TORTA Y LES FARRAPES

L'amasáu ye'l mesmu, pero ensin formientu. Fáense *tortes* de dos centímetros y cuécense na chapa la cocina o nes llábanes de fierro qu'hai pa cocer la torta. La torta úsase comu'l pan.

Les *farrapes* faense nuna pota meciendo agua, sal y

fariña; dempués cómense con llechi, que pue ser xunto o separtao.

### EL TRIGU, CENTÉN Y ESCANDA

En Caldones los paisanos solien semar trigu de dos variedaes qu'estremaben pel tamañu de la espiga y del granu. Tamién semaben centén y, dalgunos, daqué d'escanda.

Pa cultivar estos tres cereales hai que *borrar* la tierra al entamu la seronda, aprovechando les aguaes serondiegues que finen cola normal seca del branu.

La tierra nun se cucha pa que la planta nun miedre demasiao y caiga al suelu.

Dempués hai que *gradiar* nos meses d'ochobre y payares, pa desfacer les seches y los tarrones. *Sémase* a voléu, pasando dempués la *gradia* pa tapar la grana. La planta ñaz y medra ensin tener que facer dengún trabayu más, fasta los meses de xunu y xunetu, que ye cuando se *cueye*.

### COYER

Esti trabayu suel facese n'andecha de vecinos y va tornándose peles cases. Cuéyese peles tardes los bonos díes de sol, tando asina'l trigu crespo.

Los homes diben coles mesories coyendo les espigues y con un didal de badana nel deu meñique, porque con esti deu separtábase la paya de la espiga.

Los *coyedores* diben echando les espigues nel macón y detrás diben muyeres y neños *espelucando* les espigues que-yos quedaren a los coyedores. Comu'l trabayu yera n'andecha, a lo postrero la casa daba una merienda compuesta polo xeneral de güevos cocíos, tortiella, sardines salones y sidra.

## EL MAYAR

Aprofitando'l bon tiempu echábense les espigues na era y pela tarde cuando yá taben crespes pol sol diben mayándose colos *mayos* p'asina dir separtando'l granu de la espi-ga. Dempués echábase lo mayao al aire pa separtar el granu de la *poxa* y asina dexar el granu llimpio y llisto pa llevar al molin.

El restu del procesu ye'l mesmu que pal maíz, faciéndose pan, torta y farrapes. La torta de trigu lleva formientu, mentantu que la de maíz nun lo lleva.