

El pan en Busloñe (Morcín)

CHUSO FERNÁNDEZ

LA ESCANDA

Los cereales más importantes pa la panificación fueron la escanda y el maíz. La escanda semábase en Santiana, L'Acibu, El Cabanón y El Praón. La escanda había que lo semar enantes de Navidá: «Per Navidá nin nació nin por semar». La forma de semar yera *a voleo*, tapándolo poco, pero antes había que preparar bien la tierra.

AMASORAR

La forma de coyer la escanda ye coles *mesories*. *Amasóriase* garrando les espigues con estos palos y tirando p'arriba p'arrincales. Les espigues que van coyéndose van posándose nes *güexes* pa mesoriar. Dempués llévense pal horru y van apilándose ellí.

MAYAR

El sitiu onde *mayaben* les espigues yera *El Preu La Bola* y pa mayar úsase'l *mayu*. En terminando de mayar lo qu'hai que facer ye echar l'*ergue* al aire, pa llimpialo bien.

Pero más tarde hai que lo volver a llimpiar *vanándolo*

con un *vanu*.

RABILAR

Pa estremar el granu de les cáscares hai que *rabilar* y pa eso úsase'l *rabil*. Pónense dos persones al rabil y una ponse a la *moxeca*.

EL MOLÍN

Cuandu'l granu ta bien llimpio llévase a moler al molín. Pa dir al molín úsase un *fuelle*, que ye una saca de pelleya d'oveya. Hai que *penerar*, lo primero pal pan bono, y lo penerao por segunda vegada pal *pantuduno*, que ye más prieto.

AMASAR

Penérase la *farina* na *masera*, echándo-y *formientu*. El formientu guárdase pa la siguiente fornada.

Amásase la farina col formientu y con *agua templao* con *sal*. Amásase bien y dempués métese la masa na masera, tapando bien con un *sábaru*. Pónse asina a *yeldar*, faciendo unos pozos col puñu na masa.

Cuandu al cortar fai *güeyos* ye que *ta yeldao* y entós córtase a razón de los bollos.

Faise asina pan reondo (*panches*) o de cuernos.

LA FORNA

La forna hai que la calentar, por eso hai que mete-y lleña hasta que se pon bien caldía y *arroxa*. Cuandu ta blanca, hai que llimpiala bien. Dempués métese'l pan y tráncase. Cuandu la coción ta a la mitada hai que *dar la taponá*: abrir, revolver y trancar hasta que cuezan.

Cuandu'l pan termina de cocer hai que lo sacar, envolvelo con tela y llevalo a la masera.

Tamién se facen *bolos* de chorizu, tocín y güevu cocíu y con tres cuernos y un güevu espetáu enriba. Prepárense tamién empanaes.

EL MAÍZ

Nes tierras sémase un añu maíz y al otro añu sémase escanda. Antes de semar hai qu'*aparruscar*, *aborronar* y *entarrentar*, onde ye cuestu'l terrén. Tamién hai que *cuchar* y *esparder* el cuchu.

SEMAR

Úsase la mesma tierra pal maíz y pa les fabes. La xera de semar faise de dos maneres. En primer llugar hai que pasar el llabiegu y echar a *voléu* y dempués pasar *la grae*. En segundu llugar hai que llabrar, echar el granu de maíz al riegu, pasar *la grae* y echar les fabes a *la grae*.

Hai que mayar los tarrones y *variar* la tierra: prepárase n'avientu o más tarde y llábrase n'abril hasta primeros de mayu.

Hai que *sallar* en mes de xunu. «El que nun acaba pa San Xuan, pónen-y el *maruxu* na tierra». A les dos o tres selmanes hai qu'*arrendar*.

COYER

El maíz hai que coyelo en payares. Siégase a *focete* y hai qu'*empicalo* pa qu'*acorre*.

Cóyense les panoyes y con *narbasu* fanse *picaxos* y dempués échense-yos a les vaques.

ESFOYAR, ENRESTRAR Y COLGAR

Cuandu les panoyes tán en casa hai que les *esfoyar* y *enriestrar*. Después cuélguense. Cuandu cura'l maíz, apí-lase dientru l'horru nes riestres.

Gárrase un *manegáu* de panoyes y esfanse, echando los granos nel *fuelle*.

MOLER

Los granos llévense a moler y el que muel nun molín d'otru, tien que pagar cola *maquila*.

Mídese con *copinos* y *zalaminos*. Un copín son siete kilos y mediu y un zalamín son dos copinos.

FARINES

Pa facer *farines* nueves, arróxase'l maíz na chapa la cocina, tápase hasta qu'esfreza y muelse.

Pa preparar les farines échase l'agua nuna pota; cuando fierve sácase un cazu d'ello y tiense aparte; *penérase* la farina; échase-y sal al agua; fanse les farines a *puñáinos*, revolviéndoles bien, pa que nun *agorollen* va echándose-yos l'agua que se sacó *espalotiándoles* pa qu'*esboronen* bien.

Échase-yos más agua a razón de lo rales o espeses que se quieran. Cómense con lleche, azúcar o grasa de chori-zu.

LA BOROÑA

Amásase la farina n'agua ferviendo y con un puñáu de farina de pan, pa que quede más fino. Ponse a *yeldar* un poco.

Faise la *torta allargá* na chapa y ponse ente fueyes de berza, per baxo y per riba, tardando más que'l pan en cocer. A les que fan en llar llámen-yos *boroña*, a les que fan nel fornu llámen-yos *torta*. Les del llar pónense, dempués de quitar el braseru, ente fueyes de pláganu y castañar, bien tapaes y echándo-yos la ceniza per riba, dexándoles hasta que cuezan.

TORTOS

El tortu, fechu d'una bola estirá, métese nun cazu con munchu aceite ferverdo. Los tortos d'Antroxu fanse batiendo güevos, lleche y fariña, tostando dempués en cazu.