

# El pan nel conceyu de Mieres

PILAR FIDALGO PRAVIA

*Dios te cubra de flor y grana  
como te dexo yo de buena gana.*

El presente trabayu ye namái una pequeña contribución al estudiu de la cultura del pan en conceyu de Mieres, conceyu asitiáu na fastera centro-sur d'Asturies. Nun estrinca, nin quixo ser ésa la so intención, tola información que sobre'l tema hai, que ye muncho más abondosa que la qu'equí apurrimos. Márquense sólo les llinies xenerales de tol procesu, procesu que, otra manera, tampocu nun s'estrema mayormente del lleváu alantre n'otros llugares d'Asturies.

De tolos testimonios que mos brindaron los informantes' derivase sistemáticamente que'l términu *pan* aplicóse en Mieres cuasi exclusivamente a la *escanda* (variedaes de *Triticum spelta* y *Triticum diccicum*), cereal d'iviernu mui espardíu per toa Asturies. Anque en dellos casos se semare tamién trigu, foi siempre en muncha menos proporción. Los informantes, otramiente, desconocen dafechu'l cultivu d'otros cereales comu pudiera ser el centén, mui trabayao nel occidente asturianu, anque una cenciella güeyada a la toponimia mayor y menor del conceyu podía danos anuncia de la so esistencia n'otros dómines y asina por exemplu llugares comu El Centenal, L'Ordalligu y Misiego ente los primeros y Urdiales, La Güerta'l Trigo, Centenal, El

Panizu... ente los segundos, paecen emponemos na idea de que sí se semaron en Mieres centén, cebada y trigu.

### FACESE'L PAN

El llabor entamaba cola igua de les tierres onde diba semase y «facíase mui temprano, depués de les castañes, metiéndose yá en noviembre porque'l pan yera lo que más tardaba en crecer». Estes tierres podien ser o non de calidá<sup>2</sup>.

Lo primero de too yera *llabrar*, pasando depués *la grae* p'acabar d'estarronar bien y semando darréu *a voleo*. Nun se cuchaba porque «dicien que nun yera bueno pal pan, porque levantaba y nun medraba en condiciones; lo que se facía yera semalo en tierres que tuvieren cuchaes del otru añu». Normalmente alternábense un añu y otru, quier dicise que, si un añu *s'edicaba* una estaya pa pan, al otru echábenla pa maíz o patates.

Depués *sallábase*, una vez sólo, cuandu la espiga tenía «unos cuatro deos d'alto aprosimao», picando alrededor d'ella con *la sallaora'l pan*, denomada tamién *rastrayo*, una especie de «garabatín con tres picos». Depués dexábase *maurer* y entamaben a *coyer* en mes d'agostu, depués de la yerba.

A *coyer* diben los de casa y «d'otres cases que venien a ayudar, porque yera munchu trabayu y venien a ayudate los vecinos. Igual había hasta ocho nuna estaya. Depués díbemos nosotros a ayudalos a ellos. Había muncha unión daquella». Pa *coyer* diben delantre, de dos en dos, los o les *coyeores* coles *mesories*, preséu col que se garraba la espiga, tirando depués d'ello cola mano y echándolo en *güexes* grandes. Lo que-yos diba quedando coyienlo otres persones que diben detrás *apelucando*. N'acabando de *coyer* llevábase pal *horro* y dexábase ellí hasta ochobre o payares.

Lo normal yera que tol llabor se fexere de tarde porque «pela mañana había otres coses que facer» y qu'a tolos

qu'andechaben nel pan los convidaren cola merienda, una merienda abundante siguida d'un poco o un muncho de festeyu, casi comu «una romería, porque cantaben y arma-beñ buenes bulles». Yeren les muyeres les que más parti-cipaben, aprovechando los mozos la ocasión pa «enredar» tolo más que podíen.

N'ochobre o payares (denomáu tamién *el mes de la erga*) sacábase del horru y entamaba *la maya*, llabor mui traba-yosu y «mui puercu». Pa *mayar* había que llevar les espi-gues pal *iru* o la *era*, un prau «que fuera llanu y tuviera mui bien segáu» o «pal solhorro, barriendo primero bien». Tamién de xemes en cuandu podíen aprovechase espacios grandes comu la bolera del pueblu. Lo primero de too yera *xamuscar* pa quitar *l'aresta*, «un ganchu mui duru que tie-nen les espigues» y darréu entamaba la maya propiamente, dando güelpes col *mayu*. En dalgún pueblu, casu de La Matiná, en cuenta mayos emplegaben *moquines*, que yeren «dos palos, ún más llargu qu'otru, con un furacu caún y enganchaos con una tira de cuero». A esto llamábenlo *moquinar*. Bien fuere mayando bien moquinando, lo que se facía yera siempre lo mesmo: dir faciendo por que se solta-ra *la erga* de la *poxa*, ye dicir, el granu d'escanda de la cás-cara, mui dura, que lu recubre. Darréu llevábase al *molín de rabilar*, a *desergar* dafechu. Equí diben echándolo na *moxeca* a palaes y *rabilaben* dos paisanos. Llegaba llueu'l turnu de les *vanaores*, que diben aventándolo col *vanu*<sup>3</sup>, marchando entós tola *poxa* y quedando suelto la *erga* o *escanda*. Les *vanaores*, siempre muyeres, «tal maña tení-en que cayía tola *poxa*, quedaba namás la *escanda*. Eso sí, salíen como mineros, pero convidábenles siempre mui bien». Depués de rematáu tol trabayu diba llevándose'l granu en tandes a moler al molín, pa farina, pagándose al molineru la *midía* correspondiente de *maquila*. Lo corrien-te yera llevar a moler la cantidá que se precisaba p'amasar cada vez guardándose lo otro n'arques, en casa o nel horru.

## FACER PAN

Facer pan yera la segunda parte del procesu y llabor que dependía de les muyeres de la casa, tando normalmente al cargu d'ello una en concreto y faciéndolo una vez a la selmana.

La xera principiaba ceu y la muyer, primero d'entamala, «tenía que poner cuidao de tar bien llimpia, sobre too los manos y les uñes». Amasábase na *masera*, con *agua templao*, *farina*, *furmientu* y *sal*. Había que trabayalo too mui bien hasta llograr una *pastia* que tuviera «en condiciones» y esto «sabíase bien al tocalo; tien que quedate fino y al calca-y los ñudos del puñu xube otra vez p'arriba». Depués dexábase *dielard*<sup>4</sup> polo menos tres hores «bien tapao con un cachu de sábana que llamaben de «cirru» y enriba mantes dedicaes especial pal pan»; lo normal yera que, al dir dielando y si taba bien trabayao, rebosara la masera. Tamién yera normal procurar mezclar a la farina d'escanda, de sabor mui amargu al dicir de los informantes («si yera sólo d'escanda, ensin ná de trigo, a los dos díes nun había quien lo comer»), una parte de farina blanco de trigo, compra. Enxamás «mitá y mitá», sólo una parte, parte que tamién se-y echaba a la farina de maíz pa facer les borones y qu'en dellos pueblos del conceyu denomaben *el compangu*<sup>5</sup>.

Tres dielard el tiempu necesariu partíase la pastia en boles que, bien redondes o bien de cuatro cuernos, diben metiéndose na *forna cola pala la forna* o la *pala enfornar* pa, una vez cocíos, sacar *los panes*. La forna, casi nun fai falta dicilo, había que *roxala* primero con lleña hasta ponerla en *caldia*. La lleña yera de bona calidá, «de roble, faya o bedul, que dan buen fueu y sustiense»; de castañal emplegábase poco porque «da munchu fumu y pal pan nun val, pa lo que val bien ye pal samartín, porque afuma muncho».

De cada vez que s'amasaba separtábase una parte, que se guardaba nuna escudiella echando sal enriba y tapándolo con un trapu pa que valiera de *furmientu* la vez

siguiente que s'amasara. Si poles razones que fuera nun se guardaba o nun quedaba, podía preparase «tres díes primero, polo menos, pa que fuera *formentando*» con agua, farina y vinagre. Tamién podía pidise a una vecina, devolviéndu-ylo depués. Acabante amasar y metíos yá los panes na forna llimpiábase la masera rascando con un cuchiu y fregándola mui bien.

Amasábase, comu diximos, una vez a la selmana, metiendo un pan pa cada día y colocándolos sobre fueyes de berza pa que salieren llimpios. La forna tenía que tapase bien con «una tapaera gordona de maera» y delles veces tamién con un trapu. Con un candil miraben si'l pan taba yá cocío, sacándose «al gusto de cada casa». De la que lo diben sacando «teníen prepará una sábana o una colcha blanques y diben posándose nella los panes de cantu, pa que'enfriaren». Depués guardábenlos na masera pa dir comiendo per ellos.

Con cada *formá* de pan cociemse tamién borones de farina de maíz penerao primero. Amasábase tamién con agua templao y sal echándu-y igualmente compangu y furnientu. Les borones podien ponese a los llaos de la forna o na parte onde cayía la brasa, en suelu, depués de tar bien *encaldorio*. Col fornu bien *encaldiu*, colocábensse ente fueyes de berza echando percima *el caldorapio* pa que cocieren. Tamién podien cocese nel llar, «tizando pa sacar bien la brasa». Mangábensse fueyes de castañal y de berces, enriba la borona y depués más fueyes de berza y una capa ceniza, cociéndose lo que ficiera falta. Un extraordinariu yera echa-yos sardines, fresques o salones, que se mercaben a sardineros que diben ambulantes pelos pueblos col pescáu.

El facer tolos posibles porque'l pan saliera bien nun yera namái esforzase n'amasalo y dieldalo a mou. En cuantes que se tapaba la forna había que *presinase* o *rezar un padrenuestru y tres avemaríes*. Ésti yera'l remate del trabayu y una manera d'asegurar dafechu'l llabor. Del mesmu

mou, al ponelo na mesa había que dir con cuidáu de *nun da-y vuelta* o *de nun espeta-y el cuchiu* en vertical, porque podía traer mala suerte pa la casa.

El pan cocío del día yera especialmente apreciao, aunque comer el pan caliente nun se consentía munchu porque «si lo comies mui caliente, sobremanera'l migoyu, podien date torzones mui malos de barriga y más tovía si bebies agua frío».

El pan tenía qu'aprovechase too por un igual («yeren tiempos de vivise mui probe y mui esclavo y un cachu pan arreglábate munchu») y lo mesmo valía *la corteya* que *el migoyu*<sup>6</sup>. *Esmigayar* el pan taba mui mal visto y lo mesmo partir, egoistamente, un *zoquete* grande si la ración qu'había pa tola casa nun andaba mui allá. Los *garitos* yeren cachos pequeños qu'acompañaben bien cualquier cosa. *Migábase* o *facíase sopes* pa echálo nel café, el lleche o'l xicolate y sopes yeren tamién les que s'echaben nel caldu. A los nenos más pequeños dábbase-yos un *corteyín* en cuantes que yeren a mordelu pa entretenerlos hasta que llegaba la hora comer. De llambionada faciense *tortielles dulces* o *tortielles de pan* feches con güevu batío, pan migao y azucre, frito nel sartén con un poco mantega. Nel sartén preparábense tamién los *tostos* de maíz y los afiyaos ganaben per Pascua un *bolu* fechu en casa que yera una rosca de pan na que se metien güevos cocíos<sup>7</sup>. *Rosques* y *panes* fechos tamién en casa yeren los que s'ofrecien al santu patrón, mangaos nun *ramu* que preparaben y adornaben les moces del pueblu con munchu procuru y que se puyaba (y se puya entá en dalgunos pueblos) al salir de misa, quedando lo que se sacaba p'atender el gastu de la ilesia.

Anguañu yá nun se sema pan en Mieres, a nun ser que se faga (y d'ello nun tenemos seguranza denguna) puramente de caprichu por tener un poco farina pa una ocasión señalada. Los panaderos lleguen dende hai munchos años a tolos pueblos del conceyu; les fornes foron cayendo adulces y lo mesmo los molinos. Naide, d'ente los infor-

mantes, foi pa dar razón de dalguna casa onde, anque fuera estraordinario, semen y amasen. Sí siguen faciendo les muyeres mayores de la casa, borones y tostos, mui aprecios por tolos nuegos informantes.

Resulta paradóxico, sicasí, el testimoni u cuasi unánime de toos ellos y que se resume nuna fras que ye, de xuru, espeyu claru de les fondes tresformaciones sufries pola sociedá tradicional asturiana nos caberos años: «Sí ye verdá que daba muncho que facer y que tábemos deseando salinos d'ello... Pero esti pan que se come agora nun tien puntu comparanza... Nun sé que-y echen, que paez too furmientu... furmientu d'eso que llamen *levadura*».

## Notes

<sup>1</sup> Los informantes foron: Laudelimo González, de Cutiellos (La Peña); Rosario García Álvarez, de La Matiná (Mieres); Obdulia Martínez, de Lloreo; María Luisa Fernández Prieto y Carmina Fernández, de Canga (Gallegos) y Manuel Menéndez, d'El Pedroso (Cuna).

<sup>2</sup> Nesti sen los testimonios foron dixebraos y per ellos sabemos que, por exemplu, en Lloreo semóse en Ferreres, güei praos que tán quedando a mata, asitiaos en llugar altu, cuestos y soleyeros y nuna fastera onde entama a apaecer yá la caliza; en Canga semaron en tierres bones, onde s'echaben tamién patates y maíz; en La Matiná yeren igualmente bones estayes y en Cutiellos dexaben pa pan tierres cuestes de menos valir.

<sup>3</sup> O *vañu*, según que l'informante seya d'una de les parroquies asitiaes más al norte del conceyu (Lloreo, Baña, La Rebollá y La Peña). Tamién *farina/fariña*; *borona/boroña* y *penera/peñera*. Sicasí, recuéyese sistemáticamente *fariñes* cuando se fala de les papes de farina de maíz cocíes con agua y sal.

<sup>4</sup> Tamién *niel dar* y *yeldar*.

<sup>5</sup> En Lloreo.

<sup>6</sup> Y nesti sen, nun soi pa resistir la tentación de conseñar equí, aunque seya daqué muncho más averao nel tiempu y el pan mercao na panadería, los disgustos tan grandes qu'había en mio casa cuandu, de nenos, un primu y yo nos negáremos en redondo a comer el migoyu, qu'aborrecimos másique con saña. Les munches desgracies coles que nos amenazaben por despreciar d'esti mou'l pan remataben siempre nuna fras terrible: «¡Que nunca tengáis que velo en falta!»

<sup>7</sup> Anguañu, el *bolu* llámase *pegarata* y encárgase nes confiteries. Caltiénse *bolu* col significáu tanto de 'pegarata' comu de 'regalu que los padrinos faen a los afiaos per Pascua' y que yá vien siendo a menudo, ropa o perres.