

El Pan d'escanda en Teberga

X. LL. GARCÍA ARIAS

Ente les coses que to presentes de magar nenu fasta los once, allá pelos años cincuenta¹, quiciabes poques me queden tan clares comu les referentes al pan. Na mio familia paterna, en Monticiellu, alternábase, a lo llargo l'añu, el consumu del *pan blancu* ('pan de trigu') y el del *pan d'escanda* conociu tamién comu *pan prietu* (por cuenta'l color más escuru) o *pan de sucu*². En Carrea, onde vivía la familia materna, comíase persiempre pan d'escanda y namái en delles fiestes de lo blanco. Les razones d'una y otra conducta sofítábase enciellamente en que nel segundu de los casos la familia autoabasteciase na so propia llabranza de los productos de primera necesidá. Della xente facía pan, a vegaes en tiempos modernos, entremeciendo escanda y trigu con bon resultáu. Polo xeneral el trigu yera mercáu anque dalgunos facien intentos de cultivar daqué.

Nun conocí na propia esperiencia familiar el consumu del pan de centén, anque sí recoyí informaciones fragmentaries del so consumu n'otres dómines anteriores³. Tampoco me falaron en casa de que daquella naide s'alimentare de *borona* 'pan de maíz' (posiblemente daquién cuandu la guerra) porque teníenlo reservao pa criar xatos, anque, en dalguna de les fornaes, mio güela faía un *tortu*, que resultaba perapreciáu, cociendo farina de maíz nun

cazu con aceite.

Del pan d'escanda⁴, el pan por antonomasia, toos falaben perbién reconociéndo-y munches propiedaes nutritives y, comu don cuasimente relixosu, venerábenlo fasta'l puntu de reprimir a quien, desconsideradamente, nun fexera bon usu d'ello. Mesmamente na educación tradicionalmente afitada yera pecáu nun lo aprovechar de mou afayadizu y, cuando cayía en suelu, yera obligao pañalo dándo-y un besu. Ye posible qu'esti calter sagru del pan tenga que se buscar en que yera respuesta de muncha utilidá p'amenorgar les munches necesidaes alimenticies d'otres dómines; quiciabes el dichu popular con que s'aponderaba lo llargo d'un tiempu d'espera (*ser más llargu qu'un día ensin pan*) ilustre la nuesa interpretación.

Per otru llau, de pan (fecho con mantega, lleche, güevos azucre) son les rosques de los ramos que, comu los del 15 d'agostu, s'ufierten a la Virxen del Cébranu, patrona de Teberga. Del mesmu pan ye'l bollu que'l padrín o madrina dan al afiáu per Pascua. Una rosca ye'l premiu que recibe'l ganador d'una carrera pedestre (*correr la rosca*) que se facía en delles brañes teberganes.

PRESENTACIÓN Y CONSUMU

Na mesa, el pan presentábase n'unidaes (cada una d'elles yera un pan), talmente comu salieren del fornu, lo que suponía la presencia d'unes fogaces grandes y cuasimente semicirculares, que podríen pesar ente dos y tres kilos; d'elles, dempués d'encetales pela empezadura, diben cortándose-yos cachos o *rabanadas*; xeneralmente, el *carrascu* o rescañu (resultáu d'un corte na masa) yera más apetitosu que'l restu del pan, cuya *miolla*⁵ o *mollena*⁶ cubría una capa morena y dura. Lo normal yera consumir, dafechu, tol pan cortao pero, a vegaes, podía quedar ensin comer el cortezu o la corteza. *Un cortezu* siempre podía echase al perru

cuandu, al merendicar en prau, terguía, o al xatu al qu'había qu'esquitar del ubre de la vaca nun momentu dau. El pan acompangaba a toles comies salaes y a la lleche o al café con lleche. Nesti casu esmigayábase en *farugas*⁷. Un trozu de pan grande podía llamase *zoquete*; si yera pequeña yera un cachín, *garitu* o *sopa*; tamién s'emplega, güei, el términu *miachu* y *miacha*⁸ pero non sólo pa referise al pan sinón a una cantidá pequeña de daqué sólido, liquido o mesmamente a una porción de tiempu, etc.

Cola farina d'escanda faiense tamién otros productos caseros comu empanaes (*empanadas*) o casadielles (*casadiellas*)⁹, buñuelos, etc. anque col tiempu diba ser la farina de trigu lo que lo sustituyera. Pa determinaes coses comu les casadielles faía falta emplegar la *flor de la farina*, esto ye, lo más fino y preciao de la mesma. De toes maneres les modernes sustituciones de la escanda pol trigu pa facer l'*escaldáu* (postre obligáu per Nadal) o sopes d'ayu (*sopas d'achu*) nun cuenten col preste de naide en conceyu.

LA SEMA

Pero col nome de *pan* non sólo se refieren los nuevos paisanos al abstractu 'pan' o al concretu 'pieza de pan', sinón al grano d'escanda emplegao pa semar y a esti mesmu yá preso, asina comu al frutu en xeneral y a la mesma planta; asina fálase de *semar el pan*, *el pan ta crecíu*, *perdiuse'l pan na tierra*, *la tierra ta de pan*, *hai que cocher el pan*, *el pan d'esta anada val poucu*, etc.

Per otru llau, destrémase llingüísticamente *pan* de *cebera* darréu qu'esti últimu términu ye d'usu más xeneral pa referise tamién al conxuntu de granos y otros productos de la sema comu pataques, arbeyos etc.

Les tierres dedicaes a semar pan nun yeren les más bones (éses reservábense pa otru tipu de colleches, comu les de maíz o pataques) darréu que, comu se dixo, la escanda dábase bjen mesmamente en llugares ruinos y

miseres. Por exemplu, destremándose nesto de les pataques o maíz, l'añu qu'una tierra diba semase d'escanda nun se cuchaba porque l'abonáu diba tener comu resultáu qu'*encamara'l pan* y l'añada fora ruina. La tierra qu'un añu diba a escanda al otru añu había semase d'otramiente pa favorecer asina meyores colleches. Les primeres operaciones de la tierra rellacionaes col pan son en parte asemeyaes y en parte dixebraes de les requeríes por otros frutos. Entama la semu a lo cabero del mes de payares o a primeros d'avientu. La tierra, entá colos taroxos del maíz o la rama de les pataques ensin llimpiar, sémase a voléu llanzando a manu la erga del otru añu. Pa facer bien el cálculu fasta onde s'echó la simienta faise un riego o regatu a un llau y otru de la secha que va faciendo'l vieyu llabiegu (*llabiegu = llabriegu*) o *laradón* llamáu tamién *paletón*, más modernu y de vertedera. Yera importante facer bien los riegos pa que l'agua nun remansare apodreciendo la simienta. De la mesma manera al semar a voléu había tenese fondu cuidáu pa que nun quedare mediu vaca o con rales la tierra. Descansaba asina la tierra semada fasta febreru en que se sallaba, quitando'l monte y demás murgazu qu'arrodiaaba la planta, con un picón. Más alantre, en mayu o xunu, facía falta *andar el pan* (=andar ente'l pan) entresacando, a manu, l'avena y los cardos. En mes d'agostu, llueu de meter la yerba en tenaes o payares (*pachares*) y enantes de que viniere l'agua per setiembre, había que coyer (*cocher*) el pan porque, de llover, diben caer les espigues y volvería a retueyar o puyar (*guichar*) el pan, lo que lo facía inservible. El mes d'agostu llámase tamién, pela razón apuntada, *mes del pan*, lo mesmo que xunetu lleva'l nome de *mes de la yerba*, y parte d'ochobre-noviembre *mes de las castañas*.

Los llabradores destremaben dos tipos de grano: la *fisga* y la *pobia*; nel primer casu trátase d'espigues de bona calidá, que dan un pan más blanco y que son dañaes con más facilidá; son tamién más espigaes, más cortaes y delgaes,

con bon grano pa dar farina pero cunden menos que la pobia. Nel segundu, la *pobia*, son de grano más grande pero non por ello de meyor calidá; ye más difícil desfacer la erga y la espiga ye arrubiada, más aparrada, estrecha y achaplada. Yá Xovellanos diera cuenta d'esta destremación cuando fala nos sos diarios del so viaxe a Teberga y de les dos clases d'escanda: «una la fisga y otra la povia o pavia; ésta para pagar las rentas porque tiene mucho más bulto y menos harina»¹⁰

Quiciabes a estos dos tipos d'espigues faiga referencia la toponimia tebergana gracies a los nomes de llugar comu *El Fasgueiru* (en Taxa), *El Pubial* y *El Supubial* (en Bárzana). La mesma espresión tebergana *tar paviáu de fame* 'tener muncha fame' a lo meyor tien rellación etimolóxica con *pobia* o *pabia*¹¹.

COYER EL PAN

El pan, pa bien ser, debiera tar drecho na tierra, ensin encamar. *Tar en camas, encamao o fayendo cameras*, esto ye tar echao, nun presta a naide porque ye niciu de ruín desarrollu o de perda d'una parte del grano. Cuando ta *fallo* o *enfallo*, xeneralmente por cuenta los fenómenos atmosféricos, nun ye aprovechable. La paya (*pacha*) encamao ye de ruina calidá, ta medio podre, y les espigues piérdense o nun-yos da bien el sol. Por esa cuenta ye polo que, a vegaes, preferíen tamién semar en tierres ruines, pa que nun medrando tanto la paya nun encamara'l pan. Per otru llau, el pan encamao fadia abondo a los *cochedores* pues tienen qu'echar munchu más tiempu nel llabor. El meyor momentu pa *cocher el pan* ye cuando la tierra ta desalborao, ensin *rousada*, llueu de dar un pocu'l sol. Asina les espigues tán seques y pueden coyese con facilidá. En sen contrariu si-yos da muncho'l sol y se ponen mui crespes nun resulta amañoso porque escápense de los mesoriadores y de les macones. Síguese d'esto que la meyor hora de

coyer el pan ye ente les diez de la mañana y les cincú la tarde. Facelo daqué más tarde yá nun ye bono porque les espigues arreciaben nun siendo fácil arrincales. Los coyedores, entós, tán bona parte del día a la testera'l sol y nun-yos queda otru remediú pa safase d'ello que poner grandes sombreros de paya, con ales; les muyeres, pela parte de so, cúbrense con grandes sombreros y camises que llibren la piel d'un poco prestosu color prietu.

Pa coyer el pan necesitábase mano d'obra abondo. A ello podía atendese gracies a la familia si yera grande, si yera un bon *casecháu*, o pente medies d'un mou de solidaridá vecinal, cuasi institucionalizada, conocíu ente nós comu *andecha*. L'andecha talmente comu la conocí yo yera un garapiellu de persones vecines que diben a audar a coyer el pan d'otru vecín un día determináu. La familia beneficiada agradecía'l llabor con una bona merienda ya inxertándose na nueva andecha que se fexera pa coyer el pan de la casa de caún de los asistentes. Nun yera, entós, raro, ver en mes del pan grandes andeches nes tierres que daben alegría al trabayu. Yera frecuente que s'ufiertara carne de corderu y que too acabare al son de la gaita. Les muyeres, si l'andecha yera grande, cantaben mentantu coyien.

Pa coyer el pan les tierres dixebrábense, idealmente, n'estayes (*estaxas*)¹², según el número de persones que se punxeren a trabayar pa llevalo too dafechu. Alantre poníense les persones más capacitae. Atrás la reciella. Les primeres mesoriaben, esto ye, provistes de mesories (*mesorias* 'dos palos redondos y d'un cm. de diámetru por unos 70 cms. de llargo, axuntaos separadamente per un cordel nún de los cabos')¹³ aunien la paya que podien p'arrincar les espigues correspondientes al tiempu que les echaben na macona o *goxa*¹⁴, gran cesta fecha de banielles entretexies. Detrás de los *mesoriadores* diben los neños *apilucando*, esto ye, pañando les espigues cayíes o aquélles escapaes a los qu'amesoriaben. Si la estaya yera grande andaben a la

tema a ver quién llegaba enantes a lo cabero. Enllenes les goxes, había que les *empachugar* ('tapar les espigues con paya suxetándolo coles propies mesories dispuestes dende'l mesmu aru de la goxa pa que nun cayeren')¹⁵; llueu los homes, dando la vuelta a la goxa, metien la cabeza en mediu y acarretábenles al llombu fasta l'horru (*hurru*) o panera que tuvieren previsto, a nun ser que fexeren l'acarretu con un carru y una pareya vaques. Nel horru diben apilando les espigues fasta que tuviere coyío tol pan.

FAER LA PISAZA

A les poques selmanes de tar el pan n'horru entamaba otra operación nueva conocida col nome de *faer la pisaza*. Ello podía facese nun *pisón*, llugar especialmente preparáu, o na *casa la pila*; sin embargu lo más xeneral yera facelo debaxu l'horru. Pa ello, dos o más homes diben sacando caún con una pala de dientes, a palada y a palada, les espigues d'una goxa, sosteniendo les espigues de cada palada enriba un fueu pequeñín que diba amburando les arestes. Coles espigues a mediu quemar diba fayéndose un montonín torgando que'l fueu quemara más de la cuenta; coles mesmes pales de dientes amontonábase y abaxábase'l montón al mesmu tiempu que se diben torando les espigues. Darréu, con unos mayos (*machos*)¹⁶ de madera, rectangulares, d'unos 30 x 20 cms. y base acanalada, mayábense les espigues pa rompeles y llograr asina la *erga*. Too ello metíase nun *goxu* (más altu y grande qu'una *goxa* pero de boca más estrecha) pa dar pasu a la operación siguiente: vañar (*vanar*).

Nos tiempos más antiguos acuérdase la xente que les muyeres vañaben (*vanaban*) con un vañu (*vanu*)¹⁷ d'aru redondu y fondu de pelleyu de cabra, oveya o vaca. Les muyeres debíen separar, llanzando al aire y dando vueltes al vañu, esto ye *axelando*, el murgazu que diba ente la *erga*¹⁸. Unos años más tarde en llugar de vañar cribaben

con un *cribu* de fondu de tela metálica, cosa que yera munchu más fácil y menos cansada. Más modernamente emplegóse la *vanadora* pal mesmu fin, pero agora la máquina movíase a manu, con una manivela y gracias al aire que movíen les aspes alloñábase'l murgazu y arestes. Al acabar el llabor quedaba namái la erga, esto ye, el grano inxerto na so cáscara o *poxa*.¹⁹

Fecho esto (con *vanu*, *cribu* o *vanadora*) llevábase la erga (trozos d'espigues yá chamuscaes) al *rabil* onde se destremaba'l grano de la *poxa* que lo envolvía.

EL RABIL

La erga había que lo llevar al rabil pa destremar el grano de la *poxa* o *espoxar*²⁰. Esta operación llamábase *rabilar*. El rabil debía'l nome a un rabu (*rabil*) col que se movíen trabayosamente a manu, antiguamente, dos grandes piedras, comu les del molín, que debíen graduase pa que se desficiera la erga, esto ye pa separar el grano de la *poxa* ensin picar el grano. Modernamente yá s'emplegaban rabiles movíos con agua. El rabil normalmente yá tenía una cierta esplotación industrial. Facía falta pidir vez y cuandu la concedíen debía dise percima too pa nun la perder. Xeneralmente la operación de rabilar faciase nes mesmes dependencies del molín. En tiempos más cercanos, dalgunos molinos, asina'l d'Entragu, fexéronse con un rabil modernu al que se llevaben les espigues direutamente ensin necesidá del trabayu previu de *vanar*.

Pol emplegu del rabil cobraben la *maquila*²¹, una medida en razón direuta al grano tratao.

Modernamente, tamién pelos pueblos diba lo que llamaben la *vanadora* (máquina movida por gasolina, diferente de la más primitiva de que falamos enriba) que *vanaba* y *rabilaba* al mesmu tiempu.

El grano, a la vuelta del rabil o de la *vanadora*, yera propiamente la *escanda*, llibre yá de la *poxa*; carretábase de

nueu al horru onde s'almacenaba fasta que, poco a poco, se llevare al molín a moler o *faer la molienda*. Mentantu había que se prevenir escontra la *mariposa* qu' atacaba la escanda y la erga. La poxa, en sen contrariu, nun tenía gran aprovechamientu anque s'emplegaba, a vegaes, pa mullir el ganáu.

EL MOLÍN

Amontonao la escanda n'horru, según les necesidaes de la casa vase al molín; polo xeneral echábase la escanda, llueu de pasalo pel *vanu* otra vuelta, nun fuelle d'unos 10 kgs, fechu de pelleyu d'oveya, que se tresportaba atáu na albarda d'una caballería. Había cases que tenían el propiu molín, movíu con agua aprovechando los munchos regueiros del país y l'agua de mal tiempu. Pero, en tiempos más modernos, lo normal yera dir a un molín instaláu con dalguna pretensión industrial. Apocayá, el pagu faciase en moneda, pero nun fai munchos años que yera n'especie. Cada copín de farina molio debía pagar una maquila al molineru, comu enantes se fexere col rabil. Nesi sen *maquilar* yera 'pagar por moler'. La molienda podía molese *fino* o *grebo* según necesidaes y gustos.

ANDAR DE FORNU

En casa de mio ma comu yeren munchos de familia faía falta amasar toles selmanes. Xeneralmente yera mio güela la que llevaba'l trabayu anque poco a poco diben reemplazándola les fies. El día en que s'andaba de fornu ocupaba perdafechu a la muyer que cumplía asina una de les sos funciones más importantes na familia. Esi día, per otru llau, debía resultar enforma incómodu darréu que, andando arroxando'l fornu y encalorándose, tenía que se curiar muncho pa que nun-y diera un aire o nun se quedare nuna corriente, lo que se consideraba permalo pa la salú.

Tres yeren les operaciones fundamentales nesi día: d'un llau *arroxar* el fornu, d'otru *amasar* y *enfornar*.

Enantes d'amasar el pan na mesa especial llamada *masera*²² facía falta peñerar (*peneirar*) con una peñera (*penera*)²³ destremando la farina del salváu o *trepeneiru*. La farina entremeciase con *agua*, *sal* y *furmientu* que se guardar (con una cruz fecha na cima) de la fornada anterior nuna escudiella, y al mesmu tiempu diba diliéndose. En tiempos modernos al furmientu axuntábase-y daqué de levadura industrial mercao na tienda y d'efeutos más rápidos. Acabante amasar tapábase la masa con una sábana llimpia y enriba poníase una manta de llana pa que meyor guardare'l calor. Había qu'aguardar que la masa lledara. Yera perimportante que llevantara o esponxare bien el pan porque si quedaba amacigao considerábase un fracasu. Al pan d'escanda costába-y enforma *lledar*²⁴ y por eso en dalgunes cases, cuandu se podía, entremecienlo con dalgo de farina de trigu, porque levantaba meyor. Cuandu yá taba lledo faciense los panes concretos de cada fornada, que podíen ser en númeru variable, nel nuesu casu a la vera de 6 ó 7, unu per día de la selmana. A ellos axuntábase siempre un *bolllu* o *bollu* preñáu de chorizu, tocín o xamón, que se merendicaba aquél mesmu día de tarde y que yera perapreciáu por tola familia, anque había tenese bona cuenta pa que nun fexera dañu por comelu caliente. Cada una de les pieces de pan metíase en fornu con una pala de madera, la *pala'l fornu* o la *pala d'enfornar*, especialmente dedicada a esti llabor y que debía llegar a lo fondero del fornu.

Pero pa qu'ello pudiera facese faía falta *arroxar*²⁵ el fornu, operación que consistía en ponelu en caldía, a la temperatura afayadiza pa que pudiere cocer bien el pan. Tizábase'l fornu con lleña de fresnu entremecida cola de castañal y ablanu. Nun yera d'aconseyar la lleña de carba-yu porque quemaba'l pan enantes de cocer. El fueu había que lu mantener encesu fasta que, a xulgar per dellos

nicios y color propiu nel cielu'l fornu, abultare que yá taba bien arroxáu y preparáu pa que pudiera enforñase. Pa ello atendiense bien les áscuare, aballándoles y xorrascándo-les con un *serradoriu* (el mesmu que cola pala y el picaxu o barridiellu se sacaríen delante la puerta casa'l día de trueno pa esconxurar el peligru). Cuandu la temperatura ideal taba llograda barriase'l fornu con un *picu* o *picaxu*, xeneralmente de madera, echando la borraya na cenicera que'l mesmu fornu tenía debaxu la boca. Llueu pasábase, pa llimpiar dafechu la ceniza y carbonizos, una escoba en verde (de berces, sabugu...) fecha pal momentu. Yera, entós, la hora d'enforñar o de meter la masa lleidada a cocer en fornu. A cada una de les pieces de la masa facíase un corte (orixe del *carrascu*) o espetábase-y un tenedor pa que calistrara meyor el calor de la cocción.

Tapábase darréu la boca'l fornu con una tapa, forrada na parte d'atrás con una chapa o lata y, entós mesmo, rezábense tres padrenuestrros: unu a *Sanantón*, otru a *San Cibrían* «pa que nos saque bon pan» y otru a *San Xustu* «pa que de poucu saque muchu».

Sacaos los panes del fornu comprobábase si taben amacigaos o, en sen contrariu, cimble; tapábense de nueu cola manta pa dir consumiéndolos enantes de que se punxeren maurientos. El furmientu guardábase na masera fasta la próxima vez que s'enforñara o pa emplegalu comu melecínale escontra dellos granos o delles mancadures.

El día de la fornada merendicábase'l bollu de chorizu, etc. y, en delles ocasiones, podía dir acompañáu d'otru d'azucre.

Notes

¹ Teberga ye un conceyu de monte, al sur d'Asturies, a 40 kms. d'Uviéu. Llenda al N. con Proaza, al E. con Quirós, al O. con Somiéu y al sur con Babia.

² Ye posible que deba'l nome a que nun yera davezu semar les meyores tierres de pan, sinón otres de terrén menos patente, con sucos 'allombamientos del terrén' < llat. *sulcus*, -i 'riegu', 'secha'.

³ Na toponimia tebergana namái recoyí un nome de llugar rellacionáu col centén, *Los Centenales*, pastu comunal de Fresnéu. Col trigu, *El Trigalón*, en Monticiellu. Cfr. X. Ll. García Arias, «De toponimia tebergana (3). Fitotoponimia». *Bidea*, 99 (1980), 135-182, p.177.

⁴ Na documentación de San Vicente d'Uviéu apaec ya nel sieglu X baxo les grafíes «iscanla» (978), «iscanlula» (982), «scandula» (978), «scanla» (994)... Pedro Floriano Llorente, *Colección Diplomática del Monasterio San Vicente de Oviedo*. Uviéu, Idea, 1968. Les referencies a la escanda siguen apaeciendo fasta güei, pero son mui espícites delles comu aquélla de 1349 que diz asina: «...faniegas de bona escanda limpio e pisado, dadorio e tomadorio por la faniega derecha de Oviedo» (J. Fernández Conde et alii, *El monasterio San Pelayo de Oviedo. Historia y fuentes*. I-II. Uviéu, 1978-1981). Nos mesmos documentos de San Pelayu alcontramos otre referencies al pan, a los sos diferentes tipos o moos de presentación: «una bona amasadiza» [(1334, 1346), deriváu de *massam*]; «una affrechiza» [(1336, 1366), deriváu de *fractam* 'rota' quiciabes en referencia al mou de moler el granu]; «reguefas» [(1238, 1335), quiciabes d'aniciu árabe]; a vegaes apaec tamién *pan de segondo* [«dos terços de scanda e el terço de segondo» < *secundum* (1346)] que nun sabemos si refier a un pan de segunda categoría o propiamente a 'pan de cebada' si ye que rellacionamos l'ast. *segondo* col cat. *segò*. Cfr. X. Ll. García Arias, *Contribución a la Gramática Histórica de la Lengua Asturiana y a la Caracterización Etimológica de su Léxico*. Universidá d'Uviéu, 1988, p. 178-9; p. 271.

⁵ Del llat. *medullam*.

⁶ Del llat. *mollem* + *suf.* (lo mesmo que *podrén* < *putredinem*).

⁷ Un deriváu del llat. *far*, *aris*.

⁸ Continuator d'un diminutivu de *micam*.

⁹ Deriváu diminutivu del llat. *capsam* + *-atam* + *-ellam*

¹⁰ Gaspar Melchor de Jovellanos, «Diario 1^o», *Obras Completas* VI, p.394. Ed. J.M. Caso González, cola collaboración de J. González Santos. Uviéu, 1994.

¹¹ X. Ll. García Arias, «De toponimia tebergana (3)...», p.177. Discútese ellí la etimoloxía de *pobia*, que se supón un deverbal de **popiare* > **pobiare*, verbu formáu sobre'l términu llatín *popam* 'abultada', 'hinchada'.

¹² Del llat. *stadium*.

¹³ Un deriváu del llat. *messem* + *suf.*

¹⁴ Del llat. (*an*)*gustiam*, cfr. X. Ll. García Arias, *Contribución...*, p. 201.

¹⁵ Un términu en rellación con *pacha* < *paleam*.

¹⁶ Del llat. *malleum*.

¹⁷ Del llat. *uannum*.

¹⁸ Sobro la etimoloxía d'esta pallabra, cfr. Joseph M. Piel «Zu ast. *erga* 'Spaltgraupe'. port., *arqueira* 'Splitter' und *Sardoab*». *Romanische Forschungen* 73 (1961), 136-140; X. Ll. García Arias, «De toponimia Tebergana (3)...», p. 160.

¹⁹ Camiento qu'ha tratase d'un continuador del participiu llatín, (*ex*)*pulsam*.

²⁰ Sobre la *coyía* o *coía* fala dacuandu la lliteratura asturiana; asina estos versos de «Cantar y más cantar» de Xuan María Acebal: *Canta cuando pel sol del meudia/Co les mesóries les espigues piesca/O na era a dos files con manales/Máyaes al compás y suelten la erga/Y cuando la rabi-la y les muyeres/Bañen la escanda qu'en sin poxa queda*. Cfr. J. Caveda y Nava & F. Canella, *Poesías selectas en dialecto asturiano*. Uviéu 1887, p. 284.; Ed. facsimilar, Academia de la Llingua Asturiana, 1987.

²¹ La pallabra tien un anicu nel árabe, DCECH s.v. *maquila*; X. Ll. García Arias, *Contribución...*, p. 269.

²² Deriváu de *massam* + *suf.*

²³ Del llat. **pannariam*, términu aniciáu nel llat. *panna*, Cfr. García Arias, *Contribución...*, p. 214.

²⁴ De llat. **leuitare*.

²⁵ Verbu formáu dende'l llat. *rubeum*.