

# La cultura del pan en Somiéu<sup>1</sup>

ANA MARÍA CANO GONZÁLEZ

En Somiéu, comu n'otros munchos conceyos asturianos del interior, cada vez se sema menos. Les tierras van quedando vaques, pa prau; ya cada vez hai menos xente. Lo que queda dedícase sobre too al ganáu. La construcción de pistes o carreteres a los pueblos que nun les teníen ayudó a que la xente fora dexando d'amasar el pan en casa, comu se facía antes, porque ye enforma más cómodo y menos costoso compralo que facelo. Prueba d'ello ye que por un regular na cocina de cada casa había una masera p'amasar ya un fornu.

Semábase trigu, maíz, escanda, y dalgo de centenu («n'algún rabeiru») y de cebada. El trigu podía ser blanco, moreno, serondo. Propiamente llámase *pan* al *trigu*, aunque dacuandu tamién se-y daba esti nome a la *escanda*.

Los vaqueiros semaben trigu y maíz nos pueblos d'abaxu onde pasaben l'iviernu, y trigu, cebada ya centenu nos d'arriba, nos de Somiéu.

En xeneral, les tierras qu'un añu se dedicaben al trigu, al añu veniente semábense de maíz, pataques y cocinaos. En Viñarín, por exemplu, «la xente por un regular semaba la mitá de las tierras que tenía de trigu ya la outra mitá repartíalas ente maíz, patacas ya cocinaos (denticas, gar-

banzos, fabas, pricuelos,..). Lo mechor iba de maíz, lo mediano de patacas ya lo pior de cocinaos. Pal trigu valía cualquier tierra porque se daba muiitu bien». Esti repartu podía facese dientru de la mesma tierra. Al añu veniente cambiaben. La tierra que tuviere de maíz o de pataques, semábase de pan y al revés. Pa la escanda «la tierra tenía que ser más fuerte, más barrial».

Les tierres de pan había que bendicles pa que dieren muncho y bono. Facíase con un ramu, normalmente de lloréu o de texu, bendiciu na ilesia'l Domingu de Ramos. No mediu de cada una de les tierres de pan plantábase un ramu benditu ya regábase con agua bendito al empar que se rezaben unes oraciones. Asina la tierra veríase llibre de la comia, de la truená, etc. Otres veces col ramu moyáu n'agua bendito faíase la cruz sobre les tierres diciendo:

*Fuera ratos, fuera sapos,  
fuera toda comición,  
qu'aquí traigo l'agua bendita  
(qu'ahí va l'agua bendita)  
ya'l ramu de la Pasión<sup>2</sup>*

## EL TRIGU

La *sementera* o la *sema* del *pan* o *trigu* faise no crecientu de la lluna en payares, esparciéndolo a puñaos percima la tierra. Con un *picón*, a *piconadas*, o col aráu, diben marcándose na tierra *las embelgas* o *manadas*, de unos dos metros d'anchu. Márquense según se va semando pa saber per onde se va. Si nun se tenía cuidáu podien cayer los granos dos veces nel mesmu sitiu, montando una *embelga* enriba la otra y el pan valía poco. Diciase que taba *embelgáu*. Dempués d'esparcer el pan, llabrábase la tierra pa cubrilo. Tres l'aráu diba una persona allanando la tierra con un *picón* (*acachar*). En vez d'*acachar* podía pasase la *grade* (*gradar*).

Desiguída nacía, al cabu de poco más d'un mes. Entós

había que *sallalu*. Faíase moviendo la tierra con un picón, con un garabatu de fierro o con un rastrillu, arrincando les yerbes males. Algunos pasaben la grade en vez de *sallalu*. Llueu había qu'*arrompelu*, que yera dir arrincándo-y el *murgazu* a mano. Güei yá casi nun s'*arrompe* porque se *sulfata* antes de qu'*espigue* ya'l *sulfatu* mata'l *campu*. Dempués *segábase*. Yera ésti ún de los llabores que se podía facer *n'andecha*. Tamién s'*andaba d'andecha* pa recoyer la escanda.

Pa *cochelu*, siégase a mano con una *foucina* o un *foucin* perbaxu, n'agostu o setiembre según venga l'añu. Los puñaos que se van segando pónense na tierra en pequeños montones apellaos *gaviellas* (*engavellar*). Éstes átense con *venceichas*, atadura fecha cola mesma paya, y dempués d'ataes llámense *manochos*. Un montón de cinco *manochos* forma un *carriellu* o *carrellucu*. Y la xuntura de varios *carriellos* cola espiga mirando pal mesmu sitiu, un *carrellón*.

Los *carriellos* amontónense na tierra en *facinas*, de forma cónica, nes que la espiga tien que quedar siempre pa dientru pa que'l granu quede protexío. Tápense con paya del añu anterior. La operación llámase *enfacinar*. Les facines déxense na tierra hasta la *machanza*.

De les facines, el pan llévase pa la *era* pa *machalu*. Había dos tipos d'*eras*:

a) La *era de campu*, que se faía nun terrenu firme, llano y cubierto de campu. Pa preparala había que *rapar la era*: cortar a raíz el campu con un cuchiu, con una gadaña, con una xada,... Otres veces cavábase una campa, barriábase bien, regábase con agua,... Dempués *embarrábanse* con *cuitu verde amasáu con augua*. Esparciábase'l *cuitu* con un *rodabiellu*. Con un *balexu* o escobón fechu con escobes del monte, un home descalzu esparcía una capina mui fina per tola era alisándolo bien (= *balexar*). Asina'l granu nun se perdía y barriábase meyor.

b) La *era de llábanas*. Nesti casu, el suelu yera de *llába-*

*nas*. Pa *faer la era* había primero que llimpiála bien, y dempués echa-y el *cuitu blandiu*, con agua, na xuntura de les llábanes pa que'l granu nun se perdiera. Después secábase un día de sol y al otru día yá se tendía'l pan, dexando que lo calentare bien el sol pa *machalu*.

Pa *machar* emplegábase un *menal*, formáu por dos palos auníos per unes correes llamaes *llorames-lloranes*. El palu más llargu, que ye per onde se garra, ye *la menueca* o *manueca*, y el más curtiu, que ye'l que da na espiga, ye'l *piértigu-piértugu*. Yeren de madera d'ablanu (la manueca) y d'acebu (el piértigu).

Primeramente *mazucábase* o *degranábase*. Pa ello poníase una *filera* o *filada* de *manochos*, unos enfrente d'otros, cola espiga pal mediu y golpeábense les espigues col *menal*. Dábase-yos la vuelta y repetíase la operación. Dempués de *mazucaos*, soltábense dalgunos y espardiense formando una capa, *la engradosa*, sobre la que se tendíen otros *manochos* pa *mazucalos*. La *engradosa* tien la espiga pa dientru, mentantu que los *manochos* que se van poniendo enriba pa *mazucar* pónense al revés, cola espiga pa fuera. Al acabar de *mazucar*, los *manochos* secudiense y apartábense pa un llau. Lo que quedaba volvía a *macharse*, quitábase-y lo más gordo percima con un *garabatu* y sacábase en sábanes de sacu pal *pachar*. El granu guardábase en sacos p'aventalo.

Llueu había que tender la *eirada*, esparciendo los *manochos* desataos na era. Esta dividíase en varies tires comu d'un metru aprosimadamente, o *forfugadas*, que se diben *machando* d'una nuna. Dempués de *baxar una forfugada* hasta'l fondu la *era*, había que *quita-ll*y la *llagaña* o *llimpiala*, quitando col *menal* zarráu les payes que quedaren sueltas enganchándoles coles *llorames*. Acabante de *machar toles forfugadas* llimpiábase con un *garabatu* tola *pacha* que quedare suelto percima (*espachar*), dábase-y la vuelta y *machábase* pel otru llau. En Perllunes y en La Falguera *secudir la eirada* yera *machar* per primera vez. En

La Peral, la primera vez que se macha la eirada llámase *degranar* y dempués de da-y la vuelta *secudir*.

La *pacha* sacábase con un *garabatu*, atábase con *venceichas* de centenu o con una *cibiella* (fecha principalmente con escobes), formando *cuelmos* (o *mañizas*), y llevábanse pal *pachar*. En La Peral distinguen ente'l *cuelmu* fechu cola paya más llargo que se saca cola mano, y la *mañiza* que se fai cola paya más pequeño, que ta más estrozao, y que se saca col *garabatu*. Los *cuelmos de pacha* emplegábase pa *mullir el ganáu* pel iviernu, o tamién pa da-y de comer, pero «la pacha nun tien vetaminas. Si tienes las vacas sólo a pacha, nun cagan» (El Puertu).

Con un *balexu* o escoba pequeña tamién se podía *balexar* o separar del trigu o de la cebada, etc., dempués de *machaos*, los restos grandes de *pacha*, d'espigues, la *poxa*, etc.

El *parvón* (restos d'espigues, arestes, payes menudes, etc.) que quedaba llueu de machar llevábase en sábanes de sacu o en goxos pa mullir el ganáu. Tamién lo comien les vaques y les caballerías.

El granu xuntábase con un *garabatu* y con una escoba fecha con escobes del monte y sacábase en sacos p'*aventalu*.

Cuandu s'acababa de *machar*, *llevantábase la era* (desfacíase).

Dempués el granu había que llimpialo. Llevábase al *aventadoriu* o *aventadoiru* («onde más aire ande») p'*aventalu*. Echábase al aire col *vanu* o'l *cribu* («ya más ralu que la penera», El Puertu), pa saca-y la *poxa*, que lleva l'aire, pa dempués *cribalu*. Antes, en vez de *cribar* *vanábase* col *vanu*: la porquería axuntaba na parte superior y sácabase cola mano o con un golpe del *vanu*.

Metíase nun sacu y guardábase n'*arcas* o en *tuñas*, que yeren depósitos grandes de madera qu'había nes paneres, nos horros o nes propies cases. Quedaba asina preparao pa moler y amasar.

Les midíes del granu yeren: el *copín* (= 7 kgs. aprosimadamente), la *fanega* (= 6 copinos), el *cuartal* (= 1'5 copinos).

Agora en vez de *machar*, *tríllase cola trilladora*, y tamién hai máquines en dalgunos pueblos p'aventar y pa vanar.

El trigu serondo semábase n'abril (yera más pequeño, cola pacha ya'l granu más menudo) y recoyíase cuando lo otro o un poco antes, nos primeros díes d'agostu. Había que segalo daqué verde pa que nun-y cayere'l granu a la espiga.

### LA CEBADA

La cebada segábase un poco más tarde que'l pan. Faíase de la mesma manera. A veces llegaba ochobre y taba tovía sin recoyer porque venía mui tarde (El Puertu). En dalgunos pueblos (Viñlar, por exemplu) coyíase coles mesories, después *machábase y aventábase*.

Dempués d'aventar, p'acabar de llimpialo, *zarandábase y axelábase*, cola *zaranda* o col *vanu*. La *zaranda* tenía'l fondu de cueru con furacos redondos o d'un texíu d'alambres, más ralu que'l del cribu. Dexaba pasar el granu y quedaben nella los *espigachos*, los restos d'espigues, de paya, d'arestes,...

P'axelar va trayéndose'l granu alrededor, moviendo'l vanu en redondo, pa que salga la poxa p'arriba. La poxa sácase cola mano y el granu queda llimpio.

### EL MAÍZ

El maíz tien que semase ralo. Ya diz el dichu qu'*ente'l maíz ya'l maicín la cabra ya'l cabritín*.

Los vaqueiros sémenlo nos pueblos d'abaxu, na última selmana d'abril o na primera de mayu y recuéyenlo en payares o avientu.

En Somiéu, semábase n'abril o mayu. Dempués de recoyó'l trigu, pela primavera llabrábase la tierra y *cuitá-*

base, esparciase'l *cuitu* y volvía a llabrarse y yá quedaba preparada pa la sementera. Hai qu'*arriandalo*.

Cuandu naz la espiga dizse qu'*espiga*, cuandu lo fai la *panocha* (en Corés, tamién *calambrón*), que *panocha* y cuandu-y sal la *barba* o *barbacha* y tien mucho dizse que ta *barbacháu*. Al tallu del maíz llámase *narvasu* y la *pada*-na ye'l conxuntu de les fueyes de só.

Una de les enfermedaes del maíz ye'l *cogordu*. Si tien mucho val bien poco.

El maíz siégase n'ochobre, planta por planta, con una *foucina* o *foucin*. La parte de la planta que queda na tierra apéllase *tarouzu*. Estos *tarouzos*, al llabrar la tierra dempués de recoyer el maíz, queden enterraos y faen *cuitu*. De la que se siega pue dir *tirándose na tierra en gaviellás* pa dempués *empicalu* o bien empicase direutamente. Les *gavielles* átense con un *narvasu* o con un *bilortu* formando los *capiellos* o *capiellas* pa dempués *empicar*. Pa facer la *pica* pónense de pie unes doce plantes ataes, o unu o varios *capiellos*, y van arimándose a elles les otres hasta ponelo todo faciendo una especie de conu. La *pica* átase per dos o tres sitios con un *bilortu* o con *cibiellas feitas con varas d'ablanu retorcidas* y déxase secar d'ochu a quince días. Nun deben ser mui gordes pa que les pase bien l'aire y sequen con facilidad.

Dempués arríncase-yos la *panoya* (*quitar el maíz, espanochar o espicar*) y les plantes (el *narvasu*) átense, con una *cibiella* o con otro *narvasu* mui secu pa que retuerza bien, en mañuzos llamaos *capiellas* o *capiellos* y guárdase no *pachar* o faise'l *narvaseiru* (El Puertu, El Llamardal), que ye una especie de balagar. Dempués dase al ganáu o *múllenlo* con ello; danlo tamién de comer a los burros.

Les *panoyes* acarrétense pa la panera o pal horru o pa otro sitiu pa *esfochalas*.

La *panoya* con granos prietos, pero que valen, llámase *reina*. La que namái tien dalgunos prietos, *apezaratada*; y la que nun grana, *fallida*. Dalgunes *panoyes* nun miedren

lo que teníen que medrar y nun valen pa enrestrar, namái s'empleguen pa quitar los xatos de mamar comu si fora pan (son los *pachos* o *patsos*).

Nes *esfochazas* o *esfochones*, *esfúechase'l* maíz. Xuntábase muncha xente, principalmente la mocedá. A les *panochas* hai que dexa-yos tres fueyes pa *enrestralas* o *facer las riestras* con *bilortos* (antes faíase con pacha de centenu). Dempués cuélguense nos corredores, nos *punto-naos*, más bien de paneres que d'horros, pa que cure.

Si nun ta bien seco, *amontárgase*. El maíz ruino que nun val pa enrestrar llámase *rabucu* (Santuchanu, Viñar) y nesti casu a les panoyes quitase-yos tola *padana* (*rabucar* o *arrabucar*).

Lo contrario de *enrestrar* ye *desenrestrar*. Pa sacar el granu de la panoya hai que *desfaer el maíz* o *esfregalu*. La parte interior de la panoya, que queda dempués de quita-y el granu, ye'l *tarucu* o *tarabucu*, qu'además de pal fueu, enantes emplegábase pa facer les divisiones de les cases. Dibén metiéndose ente unos listones de madera o ente unes vares partíes pela mitá a lo llargo que los suxetaba y dempués dábase-yos una capa d'argamasa.

A veces córtase la *espiga* cuando ta yá *panocháu* pa que la panoya madure. La parte superior del maíz (*espica*, *pica*, *punta*, *maízu*) pue cortase con un *foucín* pa dar en verde al ganáu (= *espicar*, *espuntar*).

La *maíza* (El Puertu, La Llamera, El Llamardal), *maizón* (Perllunes, Corés, La Falguera) o *maizona* (L'Escobiu) ye'l maíz que se sema mui xunto pa dalo en verde al ganáu (Corés: «miedra igual que l'otru, pero siégase antes de qu'eche la panocha»), aunque tamién se llama *maizón* al maíz de granos mui grandes (El Llamardal, El Puertu). El *zaugua-chu* ye'l maíz ensin granar, sin panoyes o con panoyes sin granu o mal formaes, que s'emplega pal ganáu.

El maíz en granu dase a les vaques y a les pites. Cola farina faense *papas* pa les vaques, amasándolo con augua en forma de boles. Dánse-yos cuando *tán paridas* o cuan-



du *tán malas*, y tamién a los xatos. Pa la xente faense *papas*, con agua y sal; *cuetsu* o *rabón*, con agua o lleche y sal, más blandio que les *papes*. Les *papas* y el *cuetsu* o *rabón* comiense, principalmente pa la cena, acompañándolos con lleche *escuachazáu* o *caliente* (cada cucharada de *papas* va moyándose nuna taza de lleche); con manteiga, con chorizu frito o con miel. Nestos casos faíase un pozaraquín no medio de *las papas* o del *cuetsu* y nél échase la manteiga o'l miel, que comu *tán calientes* dilise desiguada, o'l chorizu frito. A los neños gustába-yos muncho *rallar* o comer *las rallas* de la pota. Tamién s'emplegaba pal *grupu*, que se facía, por un regular pa la cena, col cocíu que sobraba d'una hora, un refritu de tocín y farina maíz (El Puertu, La Peral).

«Dicían que las mucheres que parían tenían que comer una fontada de *papas* pa enchenar el vacíu de la cría» (El Llamardal, El Valle).

## EL MOLÍN

Antes, en xeneral, los molinos yeren d'agua, agora van xeneralizándose los llétricos (La Peral, La Bustariega, Clavichas, La Morteras, Santuchanu, La Reboñada, Corés, Rubléu,...)

Suelen ser de propiedá común. Nesti casu cada vecín fai de molineru cuandu-y toca la vez pa moler (un día o varios), acordies con un turnu establecíu previamente. Pue ocurrir que seya propiedá d'una persona, comu'l qu'había enantes en Viñarín, y entós l'amu'l molín ye'l molineru. El vecín trai la molienda, y el molineru ye l'encargáu d'aponer el molín y de entrega-y dempués la farina. La molienda llevábase al molín nun *fuelle* (más tarde en sacos), fechu col pelleyu d'una cabra o d'una oveya. Yeren meyor los de cabra.

El molín yera atendíu en xeneral polos neños o poles muyeres, y con frecuencia de nueche. Yera normal atopar

a les muyeres, a veces con neños, camín del molín con un candil<sup>3</sup>. En Las Morteras hai un situ llamáu *Pousafuelles* onde s'aparecía una fantasma que dicía: «Anda de día que la nueite ya mía<sup>4</sup>»

La *maquila* yera la cantidá de farina que se pagaba al molineru pol so trabayu y que se midía nuna especie de caxón pequeñu apelláu tamién *maquila*. La operación llámase *maquilar*. Solien pagase dos maquiles por una fanega o una maquila por cada copín. Tamién se podía pagar con cuartos. La maquila, los restos de farina, etc., yera una bona ayuda pa que'l molineru pudiera cebar bien los animales de casa, sobre too los gochos. Por eso diz el dichu: *Gochos los del molineiru, ya fichos los del taberneiru*<sup>5</sup>.

#### LA ESCANDA

La escanda hai que *sañlala, arriandola arrompela ya cochela*. Pa recoyelo, *pélanse las espigas colas mesorias o mesoiras* que ye un instrumentu formáu por dos palos auníos per unu de los estremos, por una correa. La operación llámase *amesoriar* o *amesoirar*. A veces «pelúcase a una ya una la espiga de la escanda porque hai mui pouca» (Santiago). Dempués siégase la *pacha* cola gadaña y faense *gaviellas* comu si foren *bruchos*, *aprésanse* nun cordel y llévense pal *pachar*, en ramos, a cargues... En dalgunos pueblos átenlo en *mañuzos*.

Antes vanábase con un vanu, agora vánase no pisón, nas *vanadoras* (Las Morteras).

#### EL PISÓN

La escanda *písase* nel pisón. La operación *-pisaza-* consiste en separar de la *erga'l granu* de la *poxa*, que ye la cáscara que lo envuelve. «Ya comu un molín de trigu con una vanadora acoplada pa desergar el granu de la erga, que pasa dempués a la vanadora. La *poxa* sal ya'l granu

queda nun caxón llimpiu».

Los pisones yeren de *rabil* o *de mano* (en Clavichas, La Bustariega, La Reboñada,...), llamáu tamién *molín de rabil*; *d'agua* (Clavichas, o comu'l qu'había en Villarin); ya los más modernos, llétricos (en Santiago, por exemplu); o incluso de gasolina (La Bustariega).

Si les espigues nun taben bien crespes, había *qu'encrespalas*, al sol, chamuscándoles o metiéndoles nun *fornu*. Esti *fornu* taba fechu con cuatro paredes y un suelu de tables con furacos sobre les que se ponien les espigues. «Las tablas del fornú nun queimaban porque'l fueu faíase na boca'l fornú, fuera, con lleña de carbachu». Al conxuntu d'espigues que se metía de cada vez nel fornú pa encrespales llamábase *tiráu* (La Reboñada).

Dempués, les espigues *machábanse a porru* o *col menal*, y salía la *erga* (granu de la escanda cola poxa), *aventábase* o *vanábase* pa quita-yos la *broza* o los pedazos de paya sobre todo cuando se coyien coles mesories, y a continuación echábase nel pisón.

Nel *pisón de mano*, na parte inferior había un madeiru fixu onde taba acopláu'l rabil. Nos cabos del madeiru sentábase los homes que movien el rabil. El movimientu del rabil tresmitíase a la muela d'arriba. Tenía dos muelas comu'l molín. La d'abaxu llamábase *barrancu* y yera fixa y arredondiada y la d'arriba yera más pequeña y yera la que xiraba. P'arriba yera comu'l molín. Después *vanábase col vanu* o na *vanadora*, que funcionaba tamién a mano con un rabil. El granu salía pa un llau y la *poxa* pa otru. La *poxa* tirábase o dábase al ganáu pa comer. Después de pisar, *aventábase* na *aventadora* (Corés).

El *pisón* pue funcionar tamién con agua, con un mecanismu asemeyáu al del *molín* («ya comu'l molín pero las muelas lleven la picadura más áspera», Corés): *cubu*, *salíu*, *rudédanu*, *fusu*, *barón*, *la urse*, *la muela d'arriba* ya *la muela d'abaxu*, *la inera*, *la muxega*, el *brendal*,...

«Antiguamente había una *secadoira* pa *encrespar* las

espigas, después machábanse col *porru*. Antiguamente unas mucheres vanábanlas colos vanos, después desgranábanse nas muelas y volvían a vanase outra vez. Agora hai vanadoras, de rabil o d'agua. Tienen un volante pa dar aire pa refrescar. Tienen unas cribas más ralas pa separar la erga, otra más xunta pa separar el granu» (Valcárcel).

### L'AMASÁU

Antes tola xente faía'l pan en casa, davezu con farina de trigu. En dalgunos pueblos (La Bustariega, por exemplu), con farina de escanda. Por un regular en cada casa había una masera y un fornu, que solíen tar dientru la cocina. Si dalgún vecín nun lu tenía amasaba en casa d'otru. Un *for-náu* o una *fornada* (l'amasáu que se facía d'una vez) solía durar unos quince díes.

De vispera había que preparar el formientu. El que quedare del amasáu anterior «desfaíase nuna pouquinina d'agua con una pouca farina».

El día yá que s'amasaba, lo primero qu'había que facer yera *peneirar* o (*a*)*peñerar* (El Puertu, Corés, Villar) la farina cola *penera* o *peñera* na masera. Facíase dempués un montón con un furacu no medio, onde se metía'l *formientu*, ya iba añadiéndose agua caliente con sal, ya entremeciase bien ya amasábase. Esta operación llámabase *empastiar*. Asina diba formándose la pastia, trayéndolo en rollu coles manos contra unu, dando-y vueltes y apuñascándolo bien. Cuandu yá taba, dexábase *lledar*, había que tene-lo en lledu. Mentestantu prendíase'l fornu.

Así que la pastia taba, con un cuchiu diben partiéndose pedazos de pastia, de distintu tamañu, ya fayendo los panes: *las fogazas*, *las bollos*, *los bollos*, *las roscas*, a veces *bollos preñaos*; dacuandu una *empanada* con *toucín*, ya *chorizu* ya *xamón*. En Villar facien tamién los *meriendos* «bollos pequenos pa los que van a curiar las vacas». Solía facese tamién una fogaza más pequeña y aplastada que les

otres, *la torta*, que se comía la primera, el mesmu día que s'amasaba.

Había que pinchar toles piezas de pan pela parte d'arriba con un tenedor en varios sitios pa qu'al cocer nun pinchare (o criare vexigues d'aire) él, depués, p'arriba. Esto podía pasar por tar mal lleldao, porque'l fornu nun tuviera bien,...

Acabante facer el pan, poníase no escañu a *pousar*, atapao con mantes pa que nun enfriara mientras acababa d'arrojar el fornu. Diz el refrán que *el pan ya'l nenu n'agostu tienen frúu*.

Depués, *enfornábase* cuandu'l fornu taba *roxu*, tenía que tar casi blancu (*arrojar el fornu*). Pa qu'arrojara bien había que *sorrayalu* bien (mover la lleña y esparcer les brases col *sorradoriu* o *sorradoiru*).

Cuandu una persona nun momentu determináu nun atina a dicir o a facer les coses con xeitu dise que ta mal *sorrayáu*.

Desque'l fornu arroxáu, bariábase con una *escoba* de mangu llargu fecha con escobes verdes del monte; les brases quitábense col *rodabiellu* ya dexábense na boca'l fornu un pocoñín amontonaes pa que guardaren la calor. El pan diba metiéndose pal fornu con una *pala* de mangu llargu, por orde, delante les piezas más grandes que tardaben más en cocer, pal cabu'l fornu; les más pequeñas, que se sacaben primero porque cocíen antes, más cerca de la boca. Depués tapábase cola *tapa'l fornu* o *tabasadoria* (La Falguera).

Había que miralo de vez en cuandu pa que nun tomara demasiáu color, pa que nun quemara. Si garraba demasiáu color, había que quita-y la tapa un poco y abrir la puerta la cocina.

Depués d'amasar, la masera bariábase bien con una escobina pequeña que nun s'emplegaba más que pa ella. En dalgunos pueblos faíase con una ala de pita, que se salaba pa eso. La pastia que quedaba apegada a les pare-

des rascábase o *rañábase* con una especie de paleta metálica llamada *rañadera*, *rañadoria*, *rañadoira*, *rasqueira* o *rasqueta*.

El fornu na parte superior tien una *várvula* pa regular el tiru de la chimenea ya debaxu una *fornichuela*, que ye una especie de güecu onde se van echando les brases, la ceniza,..., que se saquen del fornu.

Cuandu'l fornu yera nuevu o faía munchu tiempu que nun s'usaba había qu'escocelu, qu'arroxalu una o dos veces pa saca-y la humedá.

Después d'enfornar faise una cruz cola pala na boca'l fornu, y namás posar la pala, el nomedelpadre y dise un padrenuestru a San Xulián (La Falguera, El Vañle) pa que saque bien el pan, a San Froilán (El Vañle) pa que salga bien el pan o a los dos; o «*un padrenuestru a San Justu pa que de poucu me saque muito, pa que me miedre; ya outru a San Julián pa que saque bonu'l pan*» (Veigas).

Cuandu venía la truená, colocábase la *pala*, el *rodabiñu* ya'l *sorradoriu* delante la puerta'l fornu fayendo una cruz contra les chispes.

Per Pascua, les madrines amasaben una rosca de pan dulce pa regalá-y la a los afiyaos. Con estos *bollos* y *roscas* de pan dulce (o de Pascua) adórnense los ramos que les mocés ufierten a la Santa, el día de la fiesta. Faise cantando coples comu ésta:

*Santa Lñucia bendita,  
aquí te traemos el ramu;  
todu lu damos los probes,  
los ricos nun dan un granu.*

El pan rifábase y les perres yeren pa la Santa<sup>6</sup>.

Cuandu se pidía l'aguilandu, la persona encargada de cuidar los bollos y la comida que la xente-yos daba, yera'l *bulñeiru*.

«Col pan hai que tener muito cuidáu. Ya lo primeiru que se pon na mesa ya lo últimu que se quita» (Veigas). Nunca

se tiraba porque se consideraba pecáu, lo mesmo que ponelo enriba la mesa al revés. Comíase mientras durare asina tuviera duru. Un bocadín dábase a los xatos pa quitarlos de mamar o a les vaques cuando paríen. A les pites o a los gochos sólo se-yos daba cuando taba *maurientu*.

La parte de fuera llámase *garitu* y la de dientru *mullena* o *bullena*.

Ente les comides que se faíen con pan, taben *las miachas*, *l'escaldáu* que se faía per Navidá, los *formigos* per Pascua, los *borrachinos*, los *torrexas* o *picatostas*, etc<sup>8</sup>.

## Notes

<sup>1</sup> Los más de los datos qu'equí s'ufierten recoyilos pa facer la mio tesis doctoral sobre la fala del conceyu de Somiéu, nos años 1972-1974. Pa los informantes vid. l'entamu del mio libru *El habla de Somiedo (occidente de Asturias)*, Separata de los n<sup>os</sup>. 4 ya 5 de *Verba*, Universidá de Santiago de Compostela, Santiago de Compostela, 1981; y pa les definiciones de dellos términos, asina comu pa la so distribución xeográfica, *Vocabulario del bable de Somiedo*, IDEA, Uviéu, 1982. Aquellos datos completáronse con otros más recientes.

<sup>2</sup> Cano González, A.M.: *Notas de folklor somedán*, Academia de la Lingua Asturiana, Uviéu, 1989, p. 15.

<sup>3</sup> Ha tenese presente qu'al *cocu de lluz*, llámase-y *viecha*, xustamente porque recuerda'l candil de les muyeres cuando diben al molín de nueche.

<sup>4</sup> *Notas de folklor somedán*,..., p. 13.

<sup>5</sup> *Notas de folklor somedán*,..., p. 28.

<sup>6</sup> *Notas de folklore somedán*,..., p. 16.

<sup>8</sup> Pal significáu d'estos términos vid. *Vocabulario del bable de Somiedo*. Dellos dichos somedanos rellacionaos col pan puen vese en *Notas de folklor somedán*,..., pp. 22-35.