

# La cultura del pan nel conceyu de Salas

MONTSE IGLESIAS MENÉNDEZ

Faise nesti trabayu un estudiu de la cultura del pan nun llugar del conceyu de Salas, Llaniu. Esta población asítiase nun llugar llanu ente dos valles ya ye equidistante ente les villes de Grau, Belmonte y Salas.

Ye un pueblu grande ya privilexáu en cuantes al terrén, que ye arenoso ya barrizoso al mesmu tiempu, cosa que fai que la *veiga* seya de les más agradecies de la zona. Equí sigue faciéndose'l pan al mou tradicional, anque menos que nos tiempos pasaos ya son estos vecinos qu'entovía facen el pan los nuestos informantes, comu ye'l casu d'Aurora Menéndez, del barriu de La Pedrosa, que ye una muyer que sigue haciendo'l pan pal consumu propiu de la casa.

El pan pue tar fecho de maíz o de trigu, dando llugar caún d'estos cereales a distintos panes ya distintes elaboraciones.

## EL TRIGU

Nesta llocalidá faise munchu pan de trigu, anque en gran parte con fariña mercao. El trigu sémase, pero poco ya nun da pa toles necesidaes de panificación. Esti cereal

sémase *nas veigas* pel iviernu ya cuéyese n'agostu. Fai falta preparar la tierra ya pa ello *grádase* cola *grada* ya allánase. Lluenu col llabiegu va llabrándose la tierra pa desfacer los terrones ya dexala bien uniforme. Dempués hai que semar ya esto faise *a voléu* o cola semadora. En tando yá'l granu esparció pásase otra vuelta la grada.

Cuandu'l trigu creció yá bastante llega'l momentu de la endecha o llabor de coyer les espigues. Pa coyer úsense coses comu les que vienen darréu:

- *Las mesorias*. La mesoria ye un preséu fechu d'ablanu. Tien dos pieces d'unos 80 cms. de llargo ya estes pieces van xunies por una cuerda pa que xueguen. Coles mesories va arrincándose la espiga de trigu.

- *Las goxas*. La goxa ye'l recipiente onde van echándose les espigues que van arrincándose. La goxa ye redonda ya mui ancha: tien un diámetru de más o menos 1 m. de diámetru. Ye la hermana más grande de la serie de recipientes tradicionales: *los paxos*, *los carreteiros* ya *los cestos*.

## MAYAR

El granu llévase nes goxes pa la casa ya ellí hai qu'estremar el granu. Pa ello hai que *mayar*. Pa mayar el granu úsase'l *manal*, que ye un aparatu compuestu de dos pieces: la más pequeña, que ye per onde s'agarra, ye d'ablanu ya tien una llargura de mediu metru más o menos. La pieza más llarga, de metru ya mediu, ye de zreizal brava, que ye la que-y da güelpes al granu. Pa que'l manal pueda xugar hai un cueru que xune estes dos pieces.

En mayando'l granu hai que separar la cáscara, que nesta zona llámase *salvao*. Pa facer esto úsase:

- *La criba*. Ye una pieza redonda, compuesta d'un fondu d'alambre entrelazada ya d'una pieza de madera d'ablanu alredu. El granu échase na criba ya con un movimientu de vaivén el salváu va cayendo mientres queda'l granu na criba.

- *El vañu*. Tamién val pa esto'l vañu, que ye apaiciu a la criba pero tien el fondu fechu de pelleya seca d'oveya. El granu échase en vañu ya con un movimientu rápidu arriba-abaxu ya cola ayuda del aire, el granu va estremándose del salváu.

En quedando'l granu llimpio, métese en sacos y queda asina preparao pa moler.

## MOLER

Va echándose'l granu na *moxega* ya va cayendo pela *canaleta* pa dir a dar a *las muelas*, que son dos pieces redondes con ranures que van xirando ya aplasten los granos. Peles ranures la *fariña* va cayendo al *caxón*.

En Llaniu hai un molín, El Molín de la Pedrosa, al que van vecinos del pueblu ya d'otros pueblos de la rodiada. Esto da llugar a munchu movimientu de xente, anque anguañu esti movimientu ye mucho menos importante que n'otres époques del pasáu.

La *fariña* nun sal del molín tolo fino que fai falta ya, entós, nun pue usase direutamente. Por esti motivu ca vecín tenía en casa que *piñerar* la *fariña*. Pa esto usábase la *piñera*, que ye comu la criba, pero tien los furacos más pequeños, pa que quedaren atrás los restos de salváu.

## EL MAÍZ

Pero'l maíz siempre tuvo más importancia pa la panificación na casa. Güei sigue faciéndose esti pan de maíz, siguiendo les téuniques tradicionales.

La siembra faise siguiendo estos pasos: en primer llugar *grádase* la tierra, dempués fáense col llabiegu los *riegos*, pa semar el granu o *simiente*. Hasta van unos cuarenta años semábase a mano, pero agora suel úsase la *semadora*. Dempués de semar hai que volver a gradar pa que'l granu quede bien enterraó.

En tando la planta yá crecida, fai falta *sayar* a picón, pa que la planta quede firme ya pa quitar les males yerbes. Si nun se quiten, estes males yerbes pueden perxudicar al *maicín*.

## ENDECHA

Cuandu'l maíz yá creció llega'l tiempu de la *endecha*, que ye coyer el maíz cola participación de la familia ya de los vecinos, que van a la endecha p'ayudar. Les plantes córtense col *foucín* ya, en quitando *la panoya* amontónense en *picas*. Estes plantes amontonaes en *picas* déxense nes terres hasta que sequen.

Les panoyes van echándose en *paxos* ya dempués van a los carros pa llevaes a casa. Dempués hai que les *esfoyar*, que ye separar les fueyes de les panoyes. Cuandu al facer esto la panoya queda ensin fueyes dizse que ye una panoya *rabuca* ya ponse nel montón de les que nun tienen fueya denguna. Esta operación d'esfoyar llámase *esfoyón* ya tien un aire festivu, lúdicu y mui comunicativu.

L'últimu día del esfoyón llámase el *ramu* ya ye cuandu la familia anfitrióna convida a los vecinos que collaboraren. Dáse-yos a los vecinos *bollinos*, que son un dulce fecho con masa de pan ya nuez o ablanes, licores, sidra, etc.

Nel esfoyón les panoyes que yá tienen les fueyes separaes van *enriestrándose* pa dempués colgales ya poder secales. Cuandu yá tan seques vien otru llabor, que ye quita-y los granos a la panoya, cosa que se fai col *torollu* de la panoya. En teniendo yá los granos, muélense en molin igual que los granos de trigu. La fariña de maíz tamién hai que *piñerala* pa dempués poder usalo.

## LA MASA YA'L FORNU

P'amasar lo primero que fai falta ye'l *formientu*, que se fai con fariña ya agua salao mui caliente, esperándose

unos díes hasta que valga.

Nuna meseta ponse un montón de fariña, ábrese un poco y va echándose agua templao, sal ya formientu. Dempués amásase ya métese en fornu.

En delles cases entovía conserven el fornu, pero cuando na casa yá nun queda'l fornu, entós faise'l pan na *forna*, que ye'l fornu de la cocina de lleña.

Hai que, primero, *arroñar* el fornu con tochos, que son cañes delgaes d'uz o de ganzu. Cuando'l fornu yá ta arroxaú, col *sarradoriu* van moviéndose les brases. *El sarradoriu* ye un palu llargu d'ablanu, lloréu o verdeoscuro ya llámase *raer* al andar coles brases con esti palu. Cuando yá ye hora, hai que barrer el fornu pa quita-y les brases ya pa ello pónse-y al *sarradoriu* una escoba fecha con cañes fines o *tochinos*. Al barrer van acercándose les brases a la puerta del fornu.

Cuandu'l fornu ta bien preparáu ye cuando llega'l momentu de meter cola *pala'l fornu* los panes amasaos. Zárrase la puerta ya fai falta vixilar comu van cociendo. Cuando los panes tan bien cocíos, sáquense, envuélvense en trapos ya pónense na *masera*.

## LOS PANES

- *El pan*. Faise con fariña de trigu, ye blanco ya úsase nes comíes.

- *Pan dulce o pan de Pascua*. Faise tamién con fariña de trigu, pero con güevos, azúcar ya mantega. Estos panes dulces son los que'l padrín ya la madrina regalen per Pascua a los afiaos, que dan a la madrina un ramu de lloréu. Pero estos panes, anque son propios de Pascua, fáense tamién otros díes del añu.

- *La mestura*. Faise con fariña de maíz ya amásase comu'l pan de trigu, anque ensin formientu. Tamién acompaña a les comides ya ye lo que per otre partes d'Asturies llamen boroña.

- *Las panchas*. Esti pan, que paez ser esclusivo d'esta fastera, faise con fariña de maíz . Esta fariña hai que lo mecer direutamente nun sofritu de cebolla, chorizu ya panceta.

Cola fariña de maíz faise tamién *el fervío*, que llamen pela zona *papas, cuechu* o *zabón*.