

# La cultura del pan nes brañes del conceyu de Cuideiru

ARGENTINA RUBIO FEITO

Nes brañes de vaqueiros en Cuideiru alcuéntrense unos vezos tradicionales en cuantes a les formes de facer el pan nes cases. Les brañes a les que se refier esti estudiu son les de La Bardinga, Los Gayuelos, Teixidiellu, Fulgueirúa, La Puerca, Gallineiru, a un llau del ríu Uncín. Al otru llau d'esti ríu atopamos les brañes de Llendepín, Busfriú y Brañaseca, formándose un valle que termina na Concha d'Artéu. Nesti trabayu fábase de la elaboración del pan de maíz (*gaxu* o *boroña*) nestes brañes y los llabores que lleven a esta elaboración.

## SACAR EL RIEGU

Cuandu'l terrén nun ye llano hai que *sacar el riegu*, esto ye llevar un riegu de tierra dende la parte d'abaxu a la parte d'arriba. Pa facelo colócase una filera de persones que van pasándose los paxos de tierra hasta la parte superior (los homes llevábenlos al llombu y les muyeres enriba la cabeza). Esto facíase asina porque los *llabiegos* d'antáñu namás llabraben p'abaxu, desplazaben la tierra y arriba nun producía.

## CUCHAR Y SEMAR

Dempués acarrétase'l cuchu con carros tiraos por caballos o vaques, éstos mejor si son roxes, porque tiren más. El cuchu queda en montones y pa espardelo vuelve a pasase'l llabiegu. En pasando unos díes y si la tierra nun ta moyao hai que lo *gradar* pa que quede preparao pa *semar*. Sémase'l maíz pela primavera al llegar el cuquiellu.

Semóse tradicionalmente *a voléu*, o *seya*, cola mano, tapando dempués les semillas cola *grade* otra vuelta. Agora faise con máquines semadores y un caballu: ésti va caminando y va cayendo la semilla.

## SALLAR

En naciendo'l maíz, cuando tien unos 15 cms. hai que quitar les yerbes males. Esto faciase con una fesoría, pero agora hai máquines salladores que tienen unes cuchilles y de les que tiren los animales.

## LOS ESFOYONES

Pela seronda hai que coyer el maíz, quitando *las panoyas* y llevándoles al horru. Ellí, peles nueches, axúntense los vecinos pa quitá-yos a les panoyes parte de *la fueya*, dexando otra parte pa facer con paya de centén una riestra. Dempués cuélgense les riestres en corredor del horru pa que sequen bien.

## MAQUILAR

Cuandu llega'l momentu afayadízu quítase-y el granu al *tarabucu* y llévase al molín. El molineru quier más que-y paguen el so trabayu con granu: tien un caxonín llamáu *maquila* y llénalu tantes vegaes comu copinos de granu molíu. El *copín* ye de siete kilos y la *maquila* ye un kilo.

## MAÍZ Y CENTÉN

Dempués de venir cola *fariña* hai que lo *peñerar* pa quita-y el *salvao*, que val pa los animales. Llévase la *fariña* a la *masera*, que ye'l mueble p'amasar. Pa que *faiga liga* hai qu'axuntar a la *fariña* de maíz la *fariña* de centén, un 10%.

El centén cultivase paecio al maíz, pero sémase a fin d'añu y cuéyese en mes de xunu. Después hai que *mayar* pa estremar el granu de la *paya* y pa finar hai que dir al molín.

Tando yá mecíes les dos *fariñes* hai que-yos axuntar el *furmientu*. El *furmientu* llógrase dexando una pequeña cantidá d'un amasáu pal siguiente, con sal.

## AMASAR

A les *fariñes* de maíz y centén y al *furmientu* axúntase-yos *agua* cuasi ferveo con *sal* y con una *paleta* hai que dar munches vueltes en toles direiciones. Déxase un ratáu hasta que puedan metese les manes ensin quemase y hai qu'amasar cuantes más meyor. Después tápase bien pa que, entovía un poco caliente, pueda *llevar*. Amásase otra vuelta y va partiéndose en cachos más o menos grandes, pónense nuna fuente de madera y bátense coles dos manes pa que queden bien lisos.

## EL FORNU

Hai que poner los panes na *pala* y metelos en *fornu*. El *fornu* caliéntase quemando lleña hasta que los lladrillos queden roxos. Bárrense los restos de lleña y cenices con una escoba, que lo meyor ye que seya de *llourera* pa que resista'l calor y entós ye cuando se meten los panes.

## PANES

A un pan hai que-y facer dos capes aplastaes poniendo dientru chorizu, tocín y cebolla (tamién pescáu) y a esto llámase *pancha preñada*. Si hai nenos faise pa ellos bollos pequeños, porque suel presta-yos muncho tener esos bollos pequeñinos. Sáquense *la pancha* y los bollos pequeños y déxense *las fogazas*, que tarden más en cocer. Cuandu tolos panes yá tán cocíos llévense al horru o sitiü frescu pa que nun *amaurezan*.

## TRIGU Y CENTÉN

Pel branu en vez de maíz amásase *farina* de trigu o de centén, que se conserven más tiempu. Amásase igual, pero con agua menos caliente y, entós, más pronto. El pan de maíz y centén llámase *pan*, el de maíz, comu yá se dixo, *boroña* o *gaxu*.

## PANES ESPECIALES

Cuandu hai fiestes prefierse'l *pan blancu*, que ye de panadería. Tolos años per Pascua faense, lo mesmo nes panaderíes que nes cases, unos bollos compuestos de trigu, manteca, güevos y azúcar, presentaos con dibuxu de coleta. Estos bollos, que suelen llamase *enfiladas*, suelen regalalos los padrinos a los sos afiyaos, comu correspuende a esti vezu tan xeneralizáu per toa Asturias nos tiempos de Pascua.