

# La cultura del pan na parroquia de Bisuyu

XOSÉ MARÍA G. AZCÁRATE

La parroquia de Bisuyu ta asitiada na parte más noroccidental del conceyu de Cangas del Narcea, tando formada polos pueblos de Cupuertu, L'Outriellu, El Pumar, Pousada ya Sanabuega, los de La Barguera -Eirrondu, San Romanu ya Zreicéu-, asina comu la cabecera parroquial, Bisuyu. D'outru sen tamién pertenecen a la parroquia relixosa los pueblos de Comba, Noceda, Fontes, Iboyu ya Fornieñas, del nomáu Cuartu d'Allande, que no civil tan integráu no conceyu del mesmu nome.

Inda esta división eclesiástica tien muita más importancia social que la civil, ya que la cabecera parroquial, a pesar de nun cuntar con unas bonas comunicaciones con tolos pueblos, mantién unas relaciones vecinales corrientes debío a las celebraciones relixosas ya civiles.

La parroquia costitúi una pequeña comarca definida xeográficamente por varios accidentes naturales. La sierra de Fornieñas, los montes d'El Pumar, La Pena'l Gatu ya la sierra La Barguera, atiestan un terrén que tien el sou centru en Bisuyu, onde ta la ilesia ya'l cementeriu, ya, hasta fai unos anos, las tiendas comerciales a onde diban los vecinos de tola parroquia pa mercar dalgunos productos que nun tenían.

Cuenta con una configuración orográfica de media montaña, por onde s'escuelan los ríos de La Ponte Arganza, el de Comba ya Las Veigas.

La economía, hasta fai pocos anos, ya lo mesmo que n'outras dóminas, manteníase en base de la explotación agrícola ya ganadera en réxime d'autosostencia, que tien na casa la unidá d'explotación onde se consumía tolo que se produz al cabu l'anu.

El meollu económicu yera la familia, qu'explotaba los ganaos ya las tierras que tenía tanto en propiedá comu en renta. En tolas casas l'eleváu númaru de familiares ya las pequeñas dimensiones de las tierras, obligaba al trabayu de tolos estaxos, tabladas ya tarancos, por malos qu'estos foran. Asina ya tou, nun yeran abondos los llabores namás que pa cubrir las primera necesidaes.

Por si fora pouco, los vecinos de Bisuyu hasta bien entráu esti sieglu, tenían que facer frente al pagu del foru anual, que na mayoría las casas alcanzaba las once cuartas de trigu llimpiu de polvu ya paya.

Nesti sen, las familias recoyían tol trigu, maíz ya centén, necesario pa la sostencia de la casa, amás de xuntar pal pagu de los foros.

De toos estos cereales d'iviernu cosechaos na parroquia hasta fai dalgunos anos, el trigu caltenía'l primer llugar n'importancia, tanto en tierras destinadas comu en prestixu de las casas que lu cultivaban.

El pan tenía qu'alcanzar tol añu, ya nun yeran pocos los discurrimientos p'allargar la producción sobre tou nos anos de malas cosechas.

Asina, en tolas fornadas de pan, en dalgunas fogazas el trigu ye sustituyó por centén, ya amás el fornu chenábase con dalguna fogaza de maíz, que yeran las primeras que se comían pola sua baxa calidá. Outras veces, no afán d'aforrar trigu, faciase pan de patacas cucidas.

Esti afanamientu llevóu nos anos 40 a los de casa Bartuelo a fader pan con farina de fabas, inventu que

según l'ama podía salvábalos tol añu, pero que finóu'l día que se fixo'l pan con un fuerte entrape ya góumitos.

### LA SIEMA YA LA SIEGA

P'aproveitar al másimu'l rendimientu de las tierras malas, tolas casas aborronaban las que tenían, llueu esparramaban el barru ya semaban el trigu, clas de pan que tenía un llugar de preferencia col fin de recoyer lo más posible.

Asina esbrozábense los montes pa semar un trigu llamáu *de sierra*, muito más pequenu ya esclavu, ya d'un color más prietu. Esti trigu semábase a primeiros d'ochobre, ya tenía que tar ounce meses na tierra.

Pa que diera producción diz el dichu que'l "trigu de sierra tien que ver al amu dir a Xera", en referencia a la feria de Los Santos del tres de payares nesti pueblu del conceyu de Tinéu.

Yera trigu de *barbeitu* ou de *viar*, ya que non podía semase más d'un ou dous anos siguiós, pa llueu dexar la tierra descansar entre siete ya diez anos.

Outru trigu semáu na parroquia yía'l trigu *grandal*, variedá que más abundiaba nas tierras. Yía un trigu más llargu ya gordu que'l de sierra, ya semábase nos meses de payares ou avientu pa recoyese no mes de xunetu.

Pero'l más preciáu yera'l *trigu pequenu* ou del país, que se semaba en marzu ya segábase en xunetu. Taba poucu tiempu na tierra, maduraba pronto, ya tenía un color mariellu. El sou sabor fadialu ideal para fader empanadas ya feixelos, ya tamién el pan de meyor calidá, destináu a fiestas ya celebraciones.

El pan *semábase a puñu* ou *al aire*. Pa ello fainse unas *manos*, pequenos riegos marcaos na tierra pa que nun quedaran zonas ensin *siema*, ya asina que nun naciera *entremánau*.

A los dous meses, por febreiru, tien que *sallase*, llabor de cuidáu que fadían xeneralmente las muyeres cola *xada*, llimpiando tolas yerbas malas que van saliendo. Espueis touca *arriendalu*, ya si tien dalgún mal *arrompiánse* los terrones conas manos. El pan del monte *esfolgueirábase*.

Na Pascua, las muyeres bendecían las tierras del pan con augua bendita mientras que dicían:

*Salii sapos ya culiebras,  
salii toupos ya'l ratón,  
qu'aiquí tá l'augua bendita,  
ya'l ramu de la pasión.*

En xunetu chegaba la *siega*, que comu tolos llabores fadíense a manu. Pa segar el pan los paisanos ábrense en llinia de frente ya siegan en contra a onde ta tornada la planta. Siégase al ras del suelu con un *foucin*, ya cada puñáu hai que *espatalu* (quita-ll y las malas yerbas), pa espueis dir colocando las plantas del pan na tierra en *gavie llas* (*engamie lláu*). Sécase al sol un día ou dous, pa llueu atar el pan en *manoyos*. Los manoyos atábanse con un garrote, ya tenía se que fader un noyu con dous güevos pa que nun salieran los rancoyos.

Un manoyu vien a pesar unos seis u ochu kilos, ya tolos del día faen una *facina*, que chenán unos cinco carros. Un carru carga unos sesenta manoyos, que dan unas cuatro *eminas*. Ca emina tien cuatro *cuartas*, ya cada cuarta pesa nueve kilos.

Las llabores d'enfacinar fadíense al llau la *eira*, poniendo los manoyos cola espiga pa dientru, fadiendo un redondu qu'apoyaba sobre paya vieya. Con poucu más d'un metru d'altu vei cegandu la pila en picu, tapando bien el fracu del mediu pa que nun entre l'augua ya nun se venga abaxu.

Las facinas tenían que quedar bien feitas, porque tanto las feitas comu'l tamañu yeran el meyor mostrariu de la bona cosecha de la casa, ya por ende de la sou riqueza.

A la semana más o menos entamábase la *mayada*. Éstas fadiáanse nas *corradas*, dalgunas d'eellas propiedá de varios vecinos, ou bien nos propios *corrales*. La eira barríase con un bascayu ya echábase bucha de vaca ya augua que se espardía ya alisaba con los pías. Dexábase secar unos días anantias de mayar.

### LA MAYADA

El día la *mayada* tendíanse los manoyos en filadas al son del *llau* más *llargu* de la eira, conas espigas p'arriba ya'l tozu p'abaxu. Los espigos de la segunda filada quedaban enriba la primeira pola mitá, ya asina toas hasta'l fondu, fadiendo l'*eiráu*, de manera que quedaran a la vista los espigos pa da-*llys* col *menal*. Enrededor fadiase una *espiyera* pa que non saltara'l granu pa fuera.

El *menal* ta feitu de dous palos ya una correa que los xunce. El palu pol que s'agarra colas manos chamase *manueca*, tando feitu d'ablanu, ya yía más *llargu* y finu qu'l *piértigu* que yía'l que maza los espigos. Esti ta feitu de xardón, madera qu'aguanta meyor los golpes.

Xunciendo los dous tán las *cogomas* ya'l *xugu*, feitu'l primeiru de cueru normal ya l'outru del vergaxu del gochu por ser más fuerte.

Pa mayar fadían falta ocho mayadores, los cuatro d'alandre de *gabita* ya los d'atrás chamaos *de carru*, que trabayaban al mesmu compás. Mayaban la *furfugada*, estas del eiráu, ya cuandu tenían dous ou tres feitas, al grito de «¡Paya fuera, muyeres a la eira!», la *godoira* yera la que *lly* daba la vuelta al eiráu pa siguir mayando.

Non tous saben manexar bien el *menal*. Necesitase práctica pa que se pueda fader l'efectu de romper l'espigu ya sacar el granu, porque al *llevantalu* al aire dan un poucu de vuelta a la *manueca* pa que'l *piértigu* caiga de plomu so los espigos ya nun se ruempan las *cogomas* ya'l *xugu*.

Según se diba mayando díbase quitando la paya ya fadiendu *cuelmos*. La paya más llarga chámase *de bardura*, que s'usaba pa los teitos, ya la menuda de *parbeiru*.

El granu nun se tocaba hasta l'escurecere, onde se recoyía tou xuntu. Diban poniéndose outros eiraos, cuantos más meyor, fadiendo si yera anantias de Las Veigas (16 d'agostu), unos doce eiraos al día. Más p'alantre, al menguar los días éstos diban siendo menos.

El meyor eiráu yera el d'espueís de xantar, ya que se dexaba tendíu ya calentaba col sol polo que desgranaba muito meyor.

Pola tarde, espueís de quitar la paya del últimu eiráu, sacabase'l *parbeiru*, ya con una chamasca d'abedul *valeábase'l granu*, ya quitábanse las menudencias ya la *poxa*.

Anestoncias metíase'l granu en *maniegas* de pan ya guardábase nas *paneras*. Un día d'aire aventábase enriba una manta pa llimpiar meyor. Tando asina guárdase'l pan nuna *tuña* ya sácase la cebera ca diez ou quince días pa chevala a la molienda.

A pesar del duru trabayu, las mayadas yeran ún de los acontecimientos festivos onde s'afitaba'l bon nome de la casa. Na parroquia de Bisuyu duraban por casa entre ún ya tres días.

Pa cada mayada la casa chamaba a varios vecinos del pueblu p'ayudar, na espera de corresponder de la mesma manera. Esta relación de reciprocidá yía'l pegollu d'una economía familiar que nun tenía brazos abondos pa chevar a cabu tolas llabores del campu, ya qu'asina asegura la sustentación de la casa.

D'outramiente los días de mayada rompiase cona rutina unifamiliar, polo que yera aproveitáu por tous pa la celebración de filandones, n'ocasiones con baille. Esti calter festivu tenía amás outru esponente nas mesas, siendo los *feixuelos* feitos de bon pan ya'l miel la comida que más llys prestaba.

## LA MOLIENDA

Ca unas dous semanas l'ama casa preparaba la cebera d'un pesu en relación colos miembros de la casa. La bona ama de casa tenía que *desquiñonar* el pan pa tol añu, porque non sólo yera una custión d'alimentase, sinón que'l pan tenía que chegar pa tol anu ya pa tola familia por pres-tixu la casa. Pañaba unos trenta kilos de granu ya diba al *molín*, que podía ser *familiar* ou bien *de maquila*.

Na parroquia los cauces fluviales taban muito más aproveitaos pa los mazos ya pisonos, polo que los molinos yeran escasos. A pesar d'ello, yeran varios los molinos que trabayaban a maquila, ya dalgunos familiares nos pueblos de la parroquia. El de Pleitomén, con tres muelas france-sas, trabayaba de continu, asina comu los de Payarín, El Rabiao, ou los vecinales d'El Pumar, L'Outriellu, ya La Barguera.

El molín d'augua yía un inxeñu cencieñu. N'outras dóminas yera importante la sou propiedá pal desarrollu ya puxanza de las caserías, polo que nol cabeiros anos del sie-glu pasáu fonon meyoraoos muitos pa una meyor produc-ción.

L'augua yía la base del molín. Desvíase del ríu con una estacada que va chenando de tierra polo que yía necesario fader un *queirel* dalgunos metros ríu enriba. Métese na *presa*, que tien un *dirroucadoiru* pa soltar l'augua sobran-te, poniendo na entrada la presa un palenque pa evitar nos días de crecida que pase muita más augua de la que fai falta. La presa muerre no *banzáu* onde s'almacena l'augua, ya d'una vez que mueve las ruedas vuelve al ríu pola *estol-da*.

El principal molín de la parroquia, asitiao en Pleitomén a la vera del ríu La Ponte Arganza, recoise nun edificiu de grandes dimensiones. Foi reconstruíu no anude 1878 no mesmu llugar onde s'asitiaba outru, ya por estoncias yera propiedá de la familia más pudiente de Bisuyu, los Llano-Flórez. Cerca'l molín llévántase la casa pal usu del moli-

neiru.

Aicionando *la pisadoira* sal l'augua del banzáu pola *bota* que golpea las *peñas* del *rodédenu* pa movelo. Asina tresmite'l movimientu a la vara del rodédenu que na parte d'abaxu afitase so la *punticieña* onde ta'l güevu que xira no *sapu*.

Na parte d'enriba *la vara*, *el varón*, colócanse *las muelas*, ya asina *la ina* aiciona la muela d'enriba, mientras qu'l *barrancu* ta siempre *paráu*.

La cebera echáse na *moxega* ya pola *canaleya* vei a la *boca la muela* d'enriba, tando acompasao pol *moliniellu*, que suxetu a la *canaleya* ya afitáu na muela d'enriba, da-y un pequenu movimientu pa esparramar el granu no *güeyu la muela*.

La farina cai no *brandal* a través del *salíu*, ya depende de la separación de las muelas la calidá de ser fina ou gorda, polo que se podían axuntar cola axuda d'un tornu ya levas.

Las *muelas*, salvo las d'importación conocías comu *francesas*, yeran de granitu ya ca ciertu tiempu amás de quita-y *la cincha*, yera necesariu'l picalas. Pa ello disponíase d'un burru que llewantaba las muelas hasta unos cabachetes pa poder igualalas.

Finada la molienda, la farina tiense que *peneirar*. Dalgunos molinos tiénenla inxertada, polo que bien se fadía no propiu molín ou en casa. Si tenía muiitu salváu diciase que «el pan yía malo, ya nun tien más que peche-yos».

El molineiru apartaba pal *maquileiru* lo que-llí correspondía de *maquila*, siendo por ca emina cuatro maquilos, unos dous kilos de granu.

Pudiendo, tolas casas fadían la molienda pal pan en molinos con muelas francesas, ya que fadían un pan muiitu más blancu ya meyor molíu. Las muelas del país daban un pan escuru, ya n'ocasiones yera difícil el conocer el de centén del de trigu.



## L'AMASÁU YA COCIÓN

Peneirada la farina, ya dispuestu'l día pa fader el pan, l'ama de casa preparaba'l día antes el *furmientu*, que yía una mescolanza d'un poucu farina, sal, ya'l furmientu que se dexaba de l'anterior fornada, tou ello n'augua caliente. Al mesmu tiempu preparábase la lleña p'*arroxar* el fornu.

Tol trabayu d'amasar ya cocer el pan yía llabor de l'ama de la casa, tando rodiáu d'un bon númaru de lleendas ya tradiciones onde se mecen lo relixoso ya las creencias.

Na *masera* échase la farina amontonada ya faise un fracu cola manu por onde s'echa augua caliente salada ya'l *furmientu* desfeito. Darréu escomencipia l'*amasáu*, tarea dura ya que nuna media hora ya ensin descansos tienen que movese los trenta ou cuarenta kilos de masa.

Cuandu la pasta nun se pega a las paredes de la mase-  
ra, yía señal de que tá bien amasao. Entós ponse la masa na *cama'l pan* tapada con mantas pa que lleide, porque según diz el dichu "tantu'l pan, comu los nenos, n'agostu tapadinos ya calentinos". Si lleida en friu'l pan ponse *escortezáu* ya *empucháu* (con vexigas), "pan empucháu, poucu lleidáu". Amás el pan tien que *andar en flor* ya tar maduru pa que lleide muitu meyor.

Mientras lleida *arroxase'l* fornu, atentos pa que'l pan non se pase de lleidadura nin el fornu d'*arroxadura*, hasta que'l pan tenga güeyos, ya'l cielu del fornu tea blancu.

Entós la muyer fai las *fogazas*, non ensin anantias dexar el *furmientu* pa outra vez.

Las brasas del fornu sácense col *rodallu*, ya anantias d'*enfornar* bárrese bien el fornu. Anaina van metiéndose las fogazas axudaos pola *pala'l pan* ou d'*enfornar*, non ensin anantias chamar l'atención de Dious con dalgún tipu de conxuru ou marcando cruces nas fogazas, ya que se taba na creencia qu'l fornu yera'l llugar onde se cobixaba'l diablu.

Las muyeres tienen muitas creencias acerca del llabriu del pan. Pa que formiente la masa faen lly de llas cru-

ces cona mano, ou bien no furmientu, ya esi día nun tenía que tar cola riegla, amás d'outras invocaciones ya conxuros colas ferramientas del pan.

*La pala* ya'l *rodallu* valían pa tornar ya a'llonxar la tona, polo que se ponen en cruz no corral del llau en que vien, ya si había na casa pan amasáu, fadiase una cruz de masa que se-ll'y pegaba'l rodallu.

Una vez feitu'l pan, ésti nun podía ponese cola panza p'abaxu, ya qu'antoncias dicíase que sufría la Virxen. Por outro llau, anantias de cortar *la capiella*, hai que fader una cruz no pan mesmo col cuchie'llu que val pa la corta.

Ca casa tenía un fornu que taba na *llariega*. N'ocasiones taba construíu fuera la casa, pero la puerta daba pa la llariega, ya normalmente taban feitos de formas redondas ya culminaos en punta. El fornu yera'l sitiu de xunta de los vecinos más xóvenes, sobre tou no iviernu, porque mientras las mozas axudaban a la sua ma, los mozos acercábansen al fornu a platigar: el pan atendíase ensin tener que perder de falar.

D'outramente la coción del pan necesita d'una costante vixilancia, ya según medre ya coloree, espueís de tar entre hora ya media ou dous, sácase del fornu ya ponse enriba la masera pa qu'enfríe, tando dispuestu pal consumu.

Si'l llaboríu ya la cantidá del pan recoyíu yía un síntoma de prestixu ya bonanza, nun lo yera menos la calidá del pan de ca casa. Un bon pan yera reconocíu por tol vecindariu, que nun regatiaba eloxos al fader de l'ama.

La nueite de Pascua, celebráse en Bisuyu la tradicional *fumaza*. A media nueite préndese la fumaza a la vera de la ilesia onde s'enciende'l ciriu pascual qu'introduz no templu'l fueu de la vida. Tras la misa escomencipia un siguiu repique de campanas, señal de xúbilu, ya a altas horas de la nueite tolos vecinos sacan pa repartir en común los *bollos*, señal del pan de la vida.

## OUTROS PANES

Si bien el trigo ocupa'l primer lugar de los cereales semaos, el centén ya'l maíz tuvieron la sua importancia hasta'l presente sieglu.

Na parroquia de Bisuyu semábanse dous tipos de centén. Ún de tamaño más gordu, que se semaba a finales d'año, ya outru chamáu *gallegu* muito más tardiú, pequeno, ya esclavu. Semábase entre xineiru ya marzu nas tierras más malas, polo qu'abundaba nas zonas de montaña pol sou aguante a la sequía ya plagas.

El centén ya'l trigo mecíanse n'ocasiones pa fader un pan más escurecíu que'l de trigo, ya con un sabor muito más fuerte.

N'ocasiones fadíase un pan feitu de farina de maíz que s'amasaba con augua salada ya un poucu furmientu.

Tamién se fadían las *rapas* ou *pan vaqueiru*, que yeran unas tortas redondas de farina amasada que se frían nunas llousas calientes nuna fumaza.

De Busecu, braña asitiada a los pias del picu Cazarnosu, baxaban los vaqueiros a la fiesta de Las Veigas al son d'estos cancies, que dexan clara la falta de pan nas zonas altas de la parroquia:

*A la virxen de Las Veigas,  
aiquí traémos-lluy'l ramu,  
de la braña de Busecu,  
onde nun se cueche un granu.  
Semos mocinas novicias,  
nun sabemos amasalu,  
arroxamos con queiriñas,  
ya salionus chamuscáu.*

El cultivu del pan desaparecíu cuasi por completu, menos en La Barguera, na década de los anos ouchenta, si bien la sua elaboración caltiénse en muitas casas de la parroquia con trigo mercáu n'otros pueblos del conceyu

ou del trayíu de Castiella.

D'esta manera toa esta cultura del pan caltiénse en clara regresión pero viva, retrasando de manera milagrosa'l procesu d'aculturación rural qu'a pasos axigantaos ta camudando fundamente la identidá llariega de muitos pueblos asturianos.