

# La cultura del pan en Palacios del Sil

ROBERTO GONZÁLEZ-QUEVEDO

## EL PAN COMU CENTENU

Na villa de Palacios del Sil *pan* yía lo mesmo que *centenu* ya *centenu* yía lo mesmo que *pan*. Si se diz d'una finca que yía de *pan* eso quier dicir que yía una finca de *centenu*.

Dase muitu bien el *centenu* ya por eso tal cereal identificase cono alimentu, anque nesti sieglu yá entama a usase tamién el trigo, que se compra fuera, p'axuntalu a los granos de *centenu*.

La cultura del pan ou del *centenu* recuerre muitu espaciu: *etru*, *era*, *casa*, *molín*, *fornu*... Ya recuerre tamién muitu tiempu, porque cultivar el *centenu* chena parte del ciclu agrícola anual ya'l llabor de panificar afeuta cuasi diariamente al trabachu de la casa.

Amirar pa la cultura del pan valdráanos, entós, pa ver muitos aspectos, ferramientas, cousas ya llabores de la cultura de Palacios en xeneral.

## LOS EIROS: RALBAR YA SEMAR

Yía pol mes de marzu cuando entama la xente a *ralbar* los *eiros* que más tarde darán el *centenu*. Chámase *ralbar*

al llabor de llabrar la tierra ya movela ya osixenala. Dempués de ralbar vien el *bimar*, que yía llabrar la tierra outra vuelta. Al llabrar suel dir l'home cono aráu ya la mucher ou dalgún nenu delante de la parexa de vacas. En bimando pásase a *esfaer los torrones cona grada*, dexando la tierra axeitada pa semar.

Pa llabrar usóuse siempre en Palacios l'*aráu* chamáu *romanu*, que yía de madera. La pieza más llarga del aráu yía'l *timón*, que nun punta tien los *nabichales*, unos furacos onde se mete la nabicha pa dexar l'aráu bien presu nel *xugu* gracias al *medianu*. La otra punta del timón entra na *manguera* axustándose con una *pina*. Una punta termina na *recha*, que yía lo que rompe la tierra. Outras piezas del aráu son la *taringüela*, que sal de la manguera cerca de la recha ya atraviesa'l timón ya las *ourecheras*, que van abriendo la tierra.

Tamién fai falta *estreocar* la tierra, con cuitu fuerte comu yía'l de las cabras ya las ogüechas. No mes de febreiru sácase'l cuitu pa los eiros. El cuitu d'ogüecha ya cabra, el mechor, nun s'amontona na tierra sinón que se lleva direutamente pa estreocar.

Sémase dúas veces, pola primavera ya pol outuenu, pero sémase más pola primavera, que yía cuando'l granu yía mechor ya val pa semar outra vuelta en cualquier tiempu. El pan semáu pola primavera tien el nome de *seruendu*.

Pa semar el pan suel tirase'l granu conas manos, téunica ésta que se chama *a voléu*.

## LA SIEGA

No mes d'agostu ya en terminando la yerba, entama la *siega* del pan, siega que se fai con una fouz. El centenu segáu axúntase en pequenos *feixes* o *gaviellás*. Con bilortos van atándose las *gaviellás* ya fainse los *manochos*, en

forma redonda. Si chega la chuvia faíanse montones de manochos chamaos *burras*, fayendo los posibles pa que la espiga quede abeirada.

### LA ERA

En terminando la siega, el pan va del eiru a la *era*. Hai en Palacios del Sil de||as eras, nas diferentes partes del pueblu, ya cada era pertenez a un grupu de casas ya familias. Los trabachos no eiru son trabachos de cada familia, mientras que, comu veremos, los trabachos feitos nas eras son trabachos en común, ayudándose unas familias a outras.

### LA MACHA

Los manochos ||lévanse nos carros a las eras ya ai||i poníanse en círculu, poniendo las espigas amirando pal *interior*. *Estos montones chámanse medas ya pueden chegar a tener hasta tres metros d'altura*. Aprovéitase'l calor pa faer *la macha*. Aspérase qu'haiga un gran día de sol ya cuandu hai mui calor xúntanse mucheres, homes ya nenos: cuanta más xente, mechor. Xube unu a la meda ya tira los manochos, quedando asina preparáu l'*eiráu*: los manochos, desataos, quedan pola era.

Pónense entós los homes en dúas fileras, unos contra outros. Ya van dando-||ys golpes a las espigas ya pa eso úsase'l *manal*. El manal compónse de dúas piezas. Una pieza yía un palu chamáu *manueca* ya la outra yía un palu más ||largo chamáu *piértigu*. Entrambos palos del manal, la manueca ya'l piértigu, axúntanse gracias a una correa ya asina agárrase la manueca conas manos pa que'l piértigu conos golpes nas espigas estreme los granos.

Yía mui importante na macha dar los golpes cono manal con xeitu ya armonía; mientras los d'una filera ||levantan el piértigu, los outros déxanlu caer con fuerza.

Los piértigos al pegar no suelu faen un estrueldu mui

carauterísticu ya chama mui l'atención al que nun viera antias la macha. Tolos trabachos de la macha tienen un ritmu, una sincronía ya una armonía que fain alcordanza d'aiciones rituales. Outramiente, la muita xente que participa nestos llabores con perfeuta coordinación de llugar a una estampa qu'enxamás dexa indiferentes a los observadores.

### CUELMOS YA MANIZAS

En terminando de da-lluy golpes al pan, recuéchese la *pacha* ya fainse con eña dúas clases de feixes. Los feixes feitos cona *pacha* de mechor calidá chámanse *cuelmos* ya son los que más tarde valen pa teitar, ou seya pa faer o axeitar los teitos, especialmente de las cabanas. Son los homes los que faen los *cuelmos*.

En cuantas a las mucheres, son eñas las qu'axuntan la *pacha* de menos calidá en feixes que se chaman *manizas*. Esta *pacha* val, por exemplu, pa mullir el corru los gochos o p'ayudar la comida de las vacas pol iviernu, partiendo la *pacha* ya dándola con farina comu piensu.

Suelen ser los nenos los encargaos de llevar las *manizas* a los corrales de las casas del amu del centenu correspondiente. La *pacha* queda nos corrales ya días más tarde, n'acabando la *macha*, *emparréirase*, o seya, métese nel *pachar* o *parrieru*.

### GRANU YA PUISA

Un llabor mui importante yía estremar el granu de las espigas ya outras cousas sobrantes. Los homes usan *baleos*, escobas feitas con canas de bedul, pa dir separtando las espigas que nun tienen yá granu. Estas espigas ya la *puisa* en xeneral échanse en sábanas ya llévanse pa las pitas, a las que-llays presta mui comere los granos que quedan por ailli.

Los *cudoxos*, que son escobas feitas cona planta cha-

mada tamién cudoxu, valen pa barrer los granos ya metelos nos sacos, sacos que dempués llevaráense en carros hasta la casa propietaria.

Dempués de la macha yía fácil ver -nas esquinas de las casas ou nos sitios onde haiga una gran corriente d'aire- a las mucheres, xeneralmente, dexando caer el granu pa que l'aire lleve la pusa qu'entovía s'alcuentra por allí, quedando'l granu limpiu.

### RECIPROCIDA

*Estrechar, arreglar la tierra ya semar* yía llabor de la casa propietaria, pero *la macha faise* con ayuda d'outras familias. Funciona, entós, *la reciprocida*, porque la familia ayudada tien la obligación d'ayudar a la qu'antias ayudara.

Sicasí, la familia a la que la xente ta ayudando tien que lly apurrir a los qu'ayudan un *bocáu* (pequena comida) pola mañana ya, en terminando la macha, que nun suel faese pola tarde, tamién una comida pa tola xente.

Las familias ayúdanse por amistá o vecindá y tamién por ser copropietarios de la era.

### EL MOLÍN

El granu del centenu val pa faer el pan. Pero primeiro hai que moler ya pa eso úsanse los *molinos*. Los molinos palaciegos tan colocaos siguiendo'l ríu Palacios, que yía un afluyente del ríu Sil. Asina alcuéntrase'l molín de La Lluenga ya los outros. Tres molinos son de varias familias ya estas familias muelen allí'l sou granu, pero hai tamién unu particular onde muelen las familias que nun tienen parte nos outros. Pa que llys muelan a estas familias no molín particular fai falta que paguen una pequena *maquila*. Chámase maquila a la parte de farina que queda pal dueñu del molín ya tamién el recipiente que mide esta parte. Pa faer bien la medida pásase'l *rapu* raspando la

maquila.

Úsanse *fuelles* pa llevar granu al molín ya tamién pa volver a casa cona farina. El granu ponse na *muxega*, que ta na parte alta del molín, ya gracias al *canalechu*'l granu va cayendo a la muela. Hai una piccina de madera que se chama *tarabicu* ya va clavada al *canalechu* de manera que va tocando la muela ya va moviendo'l *canalechu*. El granu cai no *güechu*, que yía'l centru de la muela ya ente la muela d'arriba, que se mueve, ya la d'abaxu, que queda quieta, el granu tritúrase ya conviértese en farina, que va a un caxón chamáu *brandal*.

La fuerza pa mover la muela vien del augua que se trai del ríu ya cai p'abaxu por un tueru de madera vaciáu, que se chama la *canal* ya ta en posición vertical. L'augua de la que cai mueve las *naspas* del *rudenu*, que mientras de vueltas fai xirar al *fusu*.

El *fusu* afitase abaxu na *puente*. Pero la *puente* tien que dexar dar vueltas al *fusu* ya pa eso tien una pieza de fieru que se chama *sapu* ya dientru'l *sapu* da vueltas el *güevu*, que yía'l quiciu del *fusu*. El *fusu* arriba termina na *ina*, que yía una pieza de fieru empotrada nel centru de la muela que se mueve (Cf. Eva González, 1984).

Pol molín tamién s'alcuentra, por exemplu, un *manizu* pa debarrere ya las cousas que-lliy fain falta al *molineiru* pa los sous llabores, comu, por exemplu, el *rapu*.

## AMASAR YA REPEIRAR

La farina hai que la *cerner* ya pa eso úsase la *penera*. El trabachu d'amasar yía abondu duru ya faenlu las mucheres. Amásase cada dalgunos días, según cuanta xente hubiera na familia, Pa faelo fai falta'l *furmientu*, que se guarda embaxu una berza pa que nun seque, porque si seca hai que-lliy lu pedir a los d'outra casa.

Cona *farina*, el *furmientu*, sal ya tamién *augua callente*

amásase *la pasta* ya va *empastonándose*. Al chegar el momentu oportunu va partiéndose la masa ya va dándose-llly forma a cada pieza. Las piezas guárdanse envueltas nuna sábana ya empiezan a *repeirar*. Cuandu yía suficiente l'aición del furmientu chéga-llly la hora al fornu. Solía enforname pola mañana, dexando las piezas de masa asperando tola nueite.

### EL FORNU

Pa enforname úsase la *pala'l fornu*. *El fornu* hai que lu cañente mui bien, qu'arrouse. En tando bien cañente hai que lu barrer mui bien conas *mundieñllas* ou conos *manizos*, feitos d'escoba verde ou de sabugueiru. Outras ferramintas del fornu son la *pala'l fornu* ya'l *serradoiru* ou *surrabiñllu*.

Cuasi tolas casas tienen fornu ya nótese por fuera porque suel sobresalir de la estructura esterna de la casa. Pero la boca siempre da a la cocina. Las *fogazas* métense pola boca'l fornu ya déxanse aiñlli, cerrando'l fornu cona tapa hasta que tan bien cocidas.

Cuandu tan *bien cocidas*, pero sin queimar, sácense ya cómense hasta la siguiente fornada.

### FOGAZA, BOÑLU YA TORTA

Métense no fornu las piezas amasadas ya con forma ya salen *fogazas*, *boñlos* ya *tortas*. Ermelinda, una gran ya intelixente informante, alcuérdase de lo mui que tenía que trabachare cuandu faía, cada nueve días, las fogazas pa la casa ya un *boñlu* pa cada hermanu, con un poucu de toucin ya un güevu dentru, ya una torta pa cenar todos.

Tal comu yá se dixo, el centenu yía la base del pan, hasta'l puntu que s'identifican. Pero nesti sieglu foi axuntándose-llly al pan dalgún outru cereal. Una de las informantes

dixome lo que prestaban unos panes que fixera una vez con farina de centenu, trigu, maíz ya cebada.

### EL SURREBIELLU YA LA PALA

Comu suel ocurrir con tolas cousas, el *serradoiru* ou *surrebiellu* ya la *pala'l fornu* amás de valir pa trabachar no fornu valen tamién pa defendese del mui mal que suel venir cona tuena. Cuando se prepara una tuena peligrosa dase un vezu mui interesante, que yía sacar al corral el *surrebiellu* ya ponelu no suelu formando una cruz cona *pala'l fornu*.

### EL PAN RITUAL: SAN ROQUE

La fiesta más importante del anu yía San Roque, fiesta de mui aquel ya con abondos pelegrinos. Una costume mui afitada dende va tiempu asgaya yía la institución del *pan de San Roque* ou *la caridá de San Roque*. Cada familia da una cantidá de farina ya con tou lo que s'axunta una casa fai los *panes* ou *bollos de San Roque*. En terminando la misa repártese na plaza del concechu'l pan: primeramente a los foresteiros ya más tarde a los del pueblu.

Antias del repartu de los *bollos* hai que los bendecir ya pa eso úsase esta fórmula relixosa, en castellanu:

*Dios te salve, Roque Santo,  
nacido de noble linaje,  
estás adornado con el blasón de la fe  
a tu lado siniestro.  
Roque, tú que  
siendo de lejanas tierras  
curas la pestilencia  
y vocándote maravillosamente  
das salud.*



*Estés en hora buena, Roque,  
que movido de la palabra angélica  
alcanzaste de Dios  
ahuyentar la pestilencia  
para que seamos dignos de las promesas  
de Nuestro Señor Jesucristo. Amén.*

Mantiéense la creencia de que'l pan nun pudre gracias a la bendición. La xente diz que si nun se come ya se dexa muitu tiempu'l pan de San Roque a lo mechor chega a *acaronxase*, pero non a pudrise.

#### EL PAN DEL RITUAL FUNERARIU

No procesu ritual funerariu qu'atopamos en Palacios del Sil perdióse yá un episodiu mui interesante chamáu *la caridá de difuntos*. Consérvase n'outros pueblos del concechu de Palacios, comu yía'l casu de la población de Matalaviña. Adolfo Fernández Pérez estudióu l'actu ritual de la caridá de difuntos nun trabachu mui interesante ya valiosu (Cf. Fernández Pérez, 1989).

Namás faese pública la muerte del home o mucher del pueblu (cuandu muerre un nenu nun hai caridá) afluyen a la casa del muertu unu de cada casa del pueblu ya repátese por *requidura* (requir significa decir el nome por orden de lista) un pouco de vinu ya un bolllu de pan de mediu kilu más ou menos. El representante de la familia diz *¡Dios lo haya perdonado!* al recocher el pan ya'l vinu, que dempués d'unos cuantos rezos, llevará a la casa pa que los consuman tamién los outros miembros de la familia.

El ritu de la caridá de difuntos yía tamién un ritu propiu del cabudanu. Fernández Pérez alcuentra prebas documentales de que tamién na villa de Palacios yera vezu repartir el pan en ritual funerariu:

*Un muestreo sistemático de los Libros de Difuntos con-*

*servados en la Parroquia de Palacios del Sil nos ha permitido constatar que, al menos desde comienzos del siglo XVII el gesto estaba ya consolidado. Así, es frecuente que el Cura de la Parroquia, al hacer una breve referencia a las disposiciones finales de los difuntos, realice anotaciones esclarecedoras. Por ejemplo, en el año 1644, se precisa que se cumplió la última voluntad de María Álvarez, vecina de Palacios del Sil, pues «Diose pan y vino el día de su entierro a los Pobres...» (Fernández Pérez, 1989, 171).*

Ya también encuentra Adolfo Fernández Pérez prebas documentales de qu'en tiempos más viechos repartiase más comida que pan ya vinu:

*En una de las notas que se toman en dichos Libros, referida a las recomendaciones y admoniciones que, según costumbre, realizaba anualmente el Visitador General del Obispado de Uviéu al que pertenecía la Parroquia de Palacios del Sil, la correspondiente al año 1650 permite precisar que las especies entregadas en la ceremonia podían alcanzar una mayor riqueza -supongo que en función de la capacidad económica del fallecido-. Así, se especifica que Dominga G., viuda de Alfonso de la Mata y vecina de Matalavilla, dejó a sus herederos la obligación testamentaria de dar «...pan, vino y sardinas por su Anima y parece no estar cumplido por faltar de hacer el Cabo de año...», razón por la cual el Visitador apremia al Cura de la Parroquia para que se cumpla (Fernández Pérez, 1989, 171).*

## EL CAMBIU

Los cambios que nos últimos años afeutanon a la vida económica ya social de Palacios del Sil fixenon desaniciaise muitos elementos del procesu de la cultura del pan qu'eiquí s'estudian, anque dalgunos aspectos siguen vivos dafeytu, comu, por exemplu, el ritual de la caridá de San

Roque.

Anguanu máchase ya amásase namás mui esporádicamente ya con una intencionalidá festiva, porque la economía de mercáu yía la que rix el procesu de panificación ya de consumu del pan. Simbolu d'estos cambios yía l'esbarrumbamientu de dalgunos molinos, comu atestiga esta melancólica poesía d'Eva González amirando pal presente ya'l pasáu del molín, símbolu de la cultura del pan ya de la cultura en xeneral:

*El d'abaxu, boliquín,  
el que fixeras a medias  
conos Fundones, unu d'ellos  
abriu lu pa que lu viera.  
Esi entovía tien la ina,  
tien la piedra ya la muela,  
canalechu, tarabicu,  
el sapu, la lliadera  
la pina, el güevu, el rudenu  
de fierru, las naspas chenas  
de reble ya pidriquinas,  
la canal todita viecha.  
No güechu yá nun cai pan  
granu nun tien la muxega,  
el brandal nun tien farina,  
la canal augua nun lleva.  
Los molinos tán sin amu,  
cairán tous piedra a piedra,  
facienda que yía de muitos  
nun yía de naide facienda,  
(Eva González, 1983: 35-6).*

Nos últimos versos méntase una de las causas qu'afeutanon fundamente al cambiu socioeconómicu: l'esanicu de los vezos de solidaridá ya reciprocidá, piedra solera del sistema ya clave de los procesos culturales ya económicos d'antias en Palacios del Sil.

## Bibliografía

- 1983** Eva González, *Xentiquina*, Uviéu.
- 1984** Eva González, «Nuestros molinos y su mundo», *EL CALECHO*, nº5, Viñablinu.
- 1989** Alfonso Fernández Pérez, «La persistencia de comportamientos tradicionales ante la muerte: la caridad de difuntos, un ejemplo localizado en Matalaviña (Palacios del Sil)» *LETTRES ASTURIANES*, 31.