

# La cultura del pan en Valdés

MANUEL PÉREZ

El procesu del pan estudiáu equí correspuende al pueblu de Carcéu, en conceyu de Valdés. Esta tierra yía perbona pal cereal ya nella cultivanse, con vistas al pan, el trigu ya'l maíz.

## PREPARAR LA TIERRA PAL TRIGU

Lo primero que se fai na tierra yía *escuadronar*, moviendo la tierra col *escuadrón*, que yía de formas asemeyadas al *llabiegu*. Dempués hai que pasar la *gra* ou *grade* ya darréu espárdese'l *cuitu*. Vien entós el momentu de *llabrar*, que pue faese col *llabeguín* ou col *llabegón*. Úsase'l *llabeguín* nas tierras que nun son cuestas ya pa las outras el *llabegón*. Había tamién un *llabiegu* intermediu, chamáu *viar*, cola *rea* de fierru. Entós yía cuando hai que semar, a *voléu*, y darréu pasar outra vuelta la *gra*. En casu de semar cola *semadora*, faciase dempués del segundu pasu de la *gra*. Si'l trigu crecía «mui *lloucu*» podía pasase la grada pa que nun cayera.

## LA SIEGA

La siega faciase n'agostu, dempués de la yerba. Segábase col *foucín* ya nas tierras *nietas*, mui fértiles,

había qu'*espayar*. En faciendo los *manoyos* hai que los atar, enfacinar y acarrear a la era. Nun carru poníanse unos sesenta manoyos, más ou menos.

#### LA MAYADA

Pa mayar usábase'l *manar*, que tien dos palos: el que maya tien que ser de xardón ya'l que se garra cola mano tien que ser, por exemplu, de castañal, porque yía una madera menos dura ya más aque'llo pa mover el manar.

Dempués de la *mayada* quítase la paya con un garabatu de dientes mui llargos pa que quede la grana. Un día con muitu aire hai que *baliar*, dexando cayer el granu nuna sábana. Después, los sacos con granu llévanse al horru ou a la panera.

#### EL MOLÍN

Pa moler los granos hai que los llévar al molín, que pue ser de *maquila* ou pagu, teniendo entós que pagar n'especie pola molienda. Pero'l molín pue ser tamién propiedá d'un grupu de vecinos, que van por vecera usándolu. Úsanse *muelas* distintas según seya maíz ou trigu lo que se muel.

#### AMASAR

La farina que vien del molín hai que la *peneirar*, dexando'l *salváu* pal ganáu ya pa faer cataplasmas. La masa prepárase na *masera* cola farina ya tamién agua, amás del *formientu* pa que *llielde* ou *miedre*'l pan. A la masa dáse-ll'y la forma de los *bollos* con un concu de madera que fai de molde. El pan *llieldáu* tien que coincidir col fornu bien a puntu.

## ENFORNAR

El fornu preparábase *arroxándolu* ya p'arroxalu hai que prender con *gárabos* ya *garabuyos*, que son canas delgadas ya secas. Cuandu'l fornu ta *arroxáu* quítanse las cenizas cola *rapona* ou *rodabañu* ya dempués bárrese'l fornu con escobos d'uz ou canas de castañu verde. Métese los panes pa que cuezan dafeitu, teniendo muiitu cuidáu pa que nun cuezan de más nin de menos. Ábrese la tapa del fornu pa vixilar cómu van cociendo ya cuandu paez que tán los panes cocíos a puntu hai que los sacar cola pala.

## TIPOS DE PANES

Del fornu salen panes de distinta clas. Asina tenemos los *bollos preñaos*, que podían ser de chourizu ou de bonitu. Tamién yera importante la rosca de Pascua ou *alflada*, que yía un bollo con manteca.

Comíase tradicionalmente pan blancu (de trigu) ya pan de maíz. El pan de maíz yera pa los días normales ya'l pan blancu yera pa los días de fiesta.

## EL MAÍZ

El maíz sémase siempre cola semadora. Dizse que «Por San Marcos (25 d'abril), maíz polos charcos». Cuandu'l cereal tien unos diez centímetros hai que *sallar*, quitándoy las malas yerbas. Cuandu tien unos trenta centímetros hai qu'*arriandar*, arrimando tierra al maíz ya quitando malas yerbas. Amás d'*arrelantar*, había casos nos que lo que se facía yera *escandelar*, ou seya, quita-y al maíz la *candela* ou parte d'arriba. *Espuntar* yera cortar por enriba la panoya.

Segábase a *foucín* ya formábanse *brazaos* que dempués axuntábanse en *capieñlas*. Cada *capieña* llevaba venti o venticincu brazaos. N'estremando las panoyas, llevábanse

en carru, a caballu o al recostín pa *esfoyar*.

### L'ESFOYÓN

A las panoyas había que las *esfoyar*, quitando dalgunas fueyas ya dexando outras pa *enriestrar*. Los vecinos diban a la casa a ayudar, o seya que s'*esfoyaba* solidariamente ya cuando terminaba l'*esfoyón* repartiase la *garuḷla* ente los que tuvieran trabayando. La *garuḷla* yeran cousas comu nueces, ablanas, castañas, aguardiente, etc. El qu'alcontraba una panoya *reina* -de color roxu escuru- podía tirar de las ourechas a una moza ya tamién al revés. En tando las panoyas enriestradas, colgábanse del *curdor* o corredor de la panera. Dempués esfacíase'l maíz frotando los *tarucos* o *catuḷlos* de las panoyas unos escontra outros.

El maíz ḷlevábase al molín pa molelu colas muelas afa-yadizas. Dempués na casa amasábase la farina de forma apaecida a comu se facía cola farina de trigu. Pero al enfor-nar, hai que tener en cuenta que'l fornu tien que tar arro-xáu con más calor cuando la fornada yía de pan de maíz. Amás de la *borona*, de maíz facíase tamién la *rapa*, que ḷlevaba duas capas con griñispos con freba ya, en delḷos casos, un poucu de chourizu dientru. La *rapa* envolvíase en berzas. La farina de maíz val tamién pa faer *papas*, pero cuando se faen las *papas* fai falta *torrar* los granos prime-ro, antes de moler.