

El pan nun conceyu del oriente d'Asturies: Onís

MANUEL GONZÁLEZ GONZÁLEZ

Hasta los caberos años sesenta un gran porcentaxe del campesináu asturianu vivía nuna economía práuticamente autárquica que xiraba al rodiu de la ganadería y de l'agricultura de subsistencia. Esti mou de vida caltuvo les costumes y tradiciones propies hasta casi fai dos décadas. Esta situación pervivió con más puxu nos conceyos surorientales del País por mor de les especiales torgues orográfiques que retrasaron la mecanización y modernización de la so agricultura y ganadería hasta bien entraos los años ochenta.

Por embargu, pal nuesu estudiu, esta situación nun mos va ufiertar gran cantidá d'información yá que nun hai práuticamente xente que tenga alcordanza de cuando se semaben cereales pa facer pan. El pan de trigu que se facía en casa yera de *fariña mercáu*. *Peñerábase* y *amasábase* na *masera* col *agua* y el *formientu*. Depués, cocíase nos fornos qu'había nes cases faciendo unos bollos que duraben ente una selmana y quince díes. Esti usu debió tener más puxu nel primer terciu del sieglu, hasta la guerra civil. Na postguerra, la escasez nun permitía mercar práuticamente ná, polo qu'hasta final de los años cuarenta nun debió remanecer esti vezu, pa morrer definitivamente mediaos

los años cincuenta. Per esto años yá se mercaba'l pan de les panaderíes de la comarca.

El pan que se comía nel oriente yera'l fecho con fariña de maíz, esto ye, la *borona*. Esta foi la base l'alimentación de la familia campesina durante munchu tiempu y especialmente na postguerra. La *borona* comíase *a secu* (sola) o con otros alimentos cuando los había : cocíu, lleche, mantega, castañes, etc. Pero la llegada de la *borona* a la mesa yera la conclusión d'un procesu qu'entamara siete o ochu meses anantes.

El cultivu del maíz entamaba nel mes de marzu o abril llimpiando o segando'l *peazu* de lo que tuviere semao: nabos, alcacer, ballicu, etc. Depués cuchábase pa llabralu siguidamente cola parexa de vaques y la *llabiega*. Nos años cincuenta introdúxose la máquina de llabrar. Depués, semábase *a voléu* aventando'l granu de maíz pel *peazu*. El siguiente llabor yera *rastrar* la tierra, esto ye, allisala; pa ello había que *retobatiala* y pasa-y el *rastru* o la *grada* que tamién yeren tiraos pola parexa de vaques. El *rastru* ye un cuadráu de madera con un rollu nel mediu, con pinchos de fierro, que xira al arrastralu pela tierra. Va xuniu al xugu mediante una vara. La *grada* ye un armazón cuadrangular de madera con llistones paralelos fixos y con pinchos. Va provista d'una argolla pa enganchar la cadena que la xune al xugu. Nos años nos que se xeneraliza la máquina llabradora failo tamién la semadora. Con ella semábase a riego en para d'a voléu, esto supón una mayor comodidá pal campesín nos posteriores trabayos que tien que facer nel maizal yá que'l cereal crecerá en fileres regulares.

Nel mes de xunu, cuando la planta tien yá un altor d'unos venti centímetros hai que *sallar*, esto ye, quitar les males herbes que tien el maizal. Esti llabor faciase cola fesoría y con muncha curiosidá pa nun dañar el maíz. Al cabu d'un mes volvía facese'l mesmu llabor, yera'l *resallu* que yá se podía facer con más rapidez al tener la planta del maíz más consistencia. Hacia'l mes de setiembre, cuando

yá escaseaba'l verde (pación), córtense-y *las puntas* al maíz percima la cabera panoya de cada planta pa echá-yosles a les vaques.

Nel mes de payares, si yá ta maduro'l maíz, córtase pel pie cola *cortadera*, especie de foz pequeña de fueya de fierro triangular y corte curváu xuniu a un mangu de madera (faciase cola pica de la guadaña que yá nun valía) o la *hoce* (foz). La planta del maíz cortada apílase de pie nunos montones nomaos *tucas* pa qu'acabe de secar. Al cabu d'unos díes dábase *coller* (na zona pronúnciase asina, con ll). Nesti llabor participaben los vecinos ayudando al propietariu. Esta «solidaridá comunitaria», y otres, reciben el nome d'andecha y desplíquense na antroploxía económica cola figura de la llei de la reciprocidá: los vecinos que son ayudaos dirán tamién a ayudar a los que-yos ayuden. *Coller* consiste en quitar les panoyes de la planta del maíz. Van echándose en macones que se vacien en carru; cuando ésti ta apináu de panoyes llévase pa casa y échense nel estregal a la espera'l día de la *escapulla* o esfoyaza. Col restu la planta, el *ñarbasu*, faense gavielles que xunies formen *tucas*, quedando en *peazu* hasta que s'utilizaben pa dá-yoslo a les vaques comu alimentu .

A la *escapulla* acudien los vecinos depués de cenar; consistía en desprender les fueyes de la panoya, dexándoy les tres o cuatro más fuertes pa enrestrar. Esti llabor requería cierta habilidá , solien facelu los homes agabitaos por muyeres, xeneralmente solteres, que yeren les qu'apurrien les panoyes. Consistía n'entrellazar les fueyes d'éstes y podía facese de delles formes. Nuna d'elles la coleta diba reforzada por *xunclos*¹, colo que tenía mayor resistencia la riestra p'aguantar el pesu les panoyes. Otra forma d'enrestrar yera con *bildrazu*, especie d'enredadera que diba atando les fueyes de la panoya una a otra formando asina la riestra. Éstes tenien que tener el mesmu llargor pa que al colgales nel horru o nel corredor de casa quedaren iguaes. Al finar la *escapulla* los amos de casa convidaben a

los que-yos ayudaren cola *garulla*, compuesta por ablanes, nueces, castañes y mazanes asaes, sidra del duernu, etc. dando llugar a una folixuca con cancios, cosadielles, xuegos, etc. Yera una bona ocasión pa falar de los «cuentos» y socesos que tenien llugar na comunidá, tamién pa les rellaciones de los mozos n'edá casadera. Cuandu'l maíz taba *curáu* descolingábase les riestres pa dir *esgranando*. Esti llabor consiste n'esfregar un *tabucu* o tucu, o tamién un *esgranador* escontra la panoya y el maíz va cayendo nun macón o paxu. L'*esgranador* ye una vara de madera d'unos cincuenta centímetros, de seición rectangular y aplanada, doblada nun arcu. El maíz yá *esgranáu* guardábase en baúles o sacos nel desván o nel horru pa dir usándolo según les necesidaes de la casa.

El pasu siguiente ye llevar el maíz al molín. Facienlo xeneralmente los rapaces o les muyeres, éstes solien lleválo na tiesta usando pa ello un aru fechu de trapu, el *rueñu*, que se ponía ente'l sacu y la cabeza. Los molinos yeren casi siempre d'agua, aunque nos caberos años nos que se molió nel conceyu yá yeren llétricos. La xente dicía que nun sabía igual la fariña d'unos y d'otros. Podien ser privaos o comunales, n'Onís la mayoría yeren privaos. El molineru cobraba n'especie pol so trabayu, *maquilaba*. Según un sistema de midir que podríamos llamar consuetudinariu, quedábase con una parte de la molienda. El pasu siguiente yera *peñerar* la fariña, dependiendo pa lo que s'usare peñerábase más o menos *finu*. Pa facer la *borona* amasábase la fariña con agua y sal hasta que nun quedare ná de masa pegada nes manes. Convenía facelo la nueche antes pa que *dieldara*, ye dicir, pa que fermentare. Al día siguiente preparábase'l llar pa cocer la *borona*. Envolvíase la masa en fueyes de castañar² pa que nun se pegara nin s'emporcara. Depués posábase encima del llar y tapábase con ceniza, ascues y morgazu. Enriba de too ello solía ponese «un riestru del maíz encesu» pa que cociere toa ella por un igual, penriba y perbaxu. La *borona* diba cociendo sele-

mente durante tres o cuatro hoeres hasta que taba llista pa comela, depués qu'enfriare un pocu.

Una variante de l'anterior ye la *borona preñada*. Solía facese per Pascua y nes ocasiones especiales: cuando se xuntaba la familia que taba fuera, nes bodes, etc. Facíase igual que la otra pero esta llevaba dientru chorizu, xamón, tocón, costiella de gochu, etc. La *borona preñada* yera platu únicu.

Otra triba de pan de maíz ye la *torta*, que tamién yera habitual na dieta campesina nos conceyos del oriente astur. Ásina comu la *borona* y la *borona preñada* yeren xeneralmente alimentos pa la xinta, la *torta* taba más indicada p'almorzar y cenar. P'almorzar acompañábase de torrendos, chorizu, xamón, güevos fritos... y lleche. Pa la cena comíase con lleche. Pa facer la *torta* aplastábase la masa hasta que quedaba una capa fina xeneralmente de forma circular. Cubríase tamién de fueyes de castañar pa que nun se pegare y echábase na *tortera*, especie de cazu fechu na casa con restos d'una lata, poniéndolo too enriba'l llar. Cuando los llares fueron camudándose poles cocines de fierro, la *torta* pasó a echase encima la chapa. Hai otra modalidá más reciente que ye freir la *torta* en cazu con aceite d'oliva.

Cola fariña de maíz tamién se facía n'Onís, y na fastera oriental, el *pantruque* o *pantrucu*, *las pulientas* (fariñes o farrapes), morciella, etc.

El *pantruque* faise pela seronda, cuando va escaseando la morciella, pa comelu col cocíu (fabes, garbanzos, pote...). Ye una bola fecha con fariña de maíz, güevu batío, cebolla y tocín picao. Amásase too y cuando ta compactu échase nel pote. *Las pulientas* son una mena de papilla que se fai amestando fariña, agua, sal y azucre. Tien que ferver y puede amestáse-y lleche. La morciella faese con fariña de maíz, sangre, cebolla, sal y pimientu picante .

La mayoría d'estos vezos alimenticios tán perdiós dende cuantayá nesta fastera. L'únicu usu que se-y da a la poca

fariña que se produz nel conceyu ye pa cebar el ganáu y pa facer morcielles. La *borona* y la *torta* fáense de ralo en ralo con ocasión de dalgún acontecimientu familiar.

Pa finir diremos que nesta cultura del maíz aprovechábase too: los *tucos* de les panoyes comu combustible, el tueru secu o *ñarbasu* pa cebera del ganáu, la *capulla* o fueya pa facer xergones, les *barbes* de la panoya comu diuréticu n'infusión, etc. Esto fainos camentar qu'abondos postulaos ecoloxistes (aprovechamientu integral d'un cultivu, reciclaxe...) nun taben tan llueñe de la forma de vida de los nuevos güelos.

Notes

¹ Los xunclos tenièn que cortase cola lluna en menguante y dexálos secar pa que tuvieren *trenca*, esto ye, correa, y nun rompieren.

² Les fueyes de castañar envolviense en *manoxos* que se colgaban al aire nel corredor o nel horru pa qu'ensugaren y tuvieren llistes pa usales.